ESTUDIOS PREVIOS PARA LLEVAR A CABO EL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 052-CENAC REGIONAL FLORENCIA-2022, CUYO OBJETO ES EL "SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA"

1. ANTECEDENTES

1.1 ADQUISICIONES PREVIAS DE LA ENTIDAD ESTATAL.

La "CENAC REGIONAL FLORENCIA", cumpliendo sus funciones como unidad ejecutora del presupuesto, estructuró durante las vigencias anteriores las siguientes contrataciones, las cuales fueron tomadas del SECOP II:

No. DEL PROCESO	PROCESO MINÍMA CUANTÍA 066-CENAC REGIONAL FLORENCIA-2021 - ACEPTACION DE OFERTA N° 073	PROCESO MINÍMA CUANTÍA 057-CENAC REGIONAL FLORENCIA-2019 - ACEPTACION DE OFERTA N° 057	PROCESO MINÍMA CUANTÍA No. 101-CENAC REGIONAL FLORENCIA-2018 -ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 070
FECHA DE CELEBRACION	25/06/2021	30/04/2019	30/04/2019
OBJETO	"SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA"	"SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL FLORENCIA	SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LA SEXTA DIVISION (DIV 6) Y/O UNIDAD (ES) CENTRALIZADAS POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA".
MODALIDAD DE SELECCIÓN	MÍNIMA CUANTIA	MÍNIMA CUANTIA	MÍNIMA CUANTIA
CONTRATISTA	MAGNOLIA DEL SOCORRO HIDALGO AGUDELO	MAGNOLIA DEL SOCORRO HIDALGO AGUDELO	MAGNOLIA DEL SOCORRO HIDALGO AGUDELO
CUANTIA	$60.999.900,00 COP	76.999.150 COP	8.864.000 COP
PLAZO	Hasta el 15 de diciembre de 2021 o hasta agotar el presupuesto	Hasta el 20 de diciembre de 2019 o hasta agotar el presupuesto	15 DE DICIEMBRE DE 2018 O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO OFICIAL
NORMALIDAD EJECUCION	SI	SI	SI
MULTAS Y SANCIONES	NO	NO	NO
CONDICIONES DE PAGO	PAGOS PERIÓDICOS	PAGOS PERIÓDICOS	PAGOS PERIÓDICOS
GARANTIAS EXIGIDAS	Cumplimiento del Contrato: 10%	Cumplimiento del Contrato: 10%	Cumplimiento del Contrato: 10%
	Calidad del servicio:10%	Calidad del servicio:10%	Calidad del servicio:10%
	Salario y prestaciones sociales:5%	Salario y prestaciones sociales:5%	Salario y prestaciones sociales:5%
SINIESTROS	NO	NO	NO

1.2 HISTÓRICO DE COMPRAS O ADQUISICIONES DE OTRAS ENTIDADES ESTATALES Y OTROS CONSUMIDORES DEL BIEN O SERVICIOS

La CENAC REGIONAL FLORENCIA ha identificado y analizado como otras entidades estatales han realizado procesos de contratación con objeto similar o relacionado al presente.

Las adquisiciones o compras de otras Entidades Estatales consultadas en el SECOP II, son:

No. DEL PROCESO	ALCALDIA DE POPAYAN PROCESO MP-SM-MC-001-2021 CONTRATO 20211800009627	ARMADA NACIONAL BASE NAVAL No. 3 ARC LEGUIZAMO PROCESO 004-ARC-CBN3-2021 ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO No. 006-ARC-CBN3-2021	GOBERNACION DEL HUILA, PROCESO SGMCSM0093-20 DE 2020 CONTRATO 520 DE 2020
FECHA DE CELEBRACION	06/05/2021	12/02/2021	04/05/2020
OBJETO	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS Y	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE SERVICIO DE CAFETERIA Y	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE RESTAURANTE PARA ATENDER LAS

No. DEL PROCESO	ALCALDIA DE POPAYAN PROCESO MP-SM-MC-001-2021 CONTRATO 20211800009627	ARMADA NACIONAL BASE NAVAL No. 3 ARC LEGUIZAMO PROCESO 004-ARC-CBN3-2021 ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO No. 006-ARC-CBN3-2021	GOBERNACION DEL HUILA, PROCESO SGMCSM0093-20 DE 2020 CONTRATO 520 DE 2020
	REFRIGERIOS) PARA LA EJECUCIÒN DE LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA SECRETARÍA DE LA MUJER, EN EL MARCO DEL PROYECTO DENOMINADO PREVENCIÓN DE VIOLENCIAS BASADAS EN GÉNERO Y TERRITORIOS SEGUROS PARA MUJERES Y NIÑAS	RESTAURANTE PARA LOS COMPONENTES DE LA FUERZA NAVAL DEL SUR, DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ANEXO "A"	DIFERENTES ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS QUE REQUIERA EL GOBIERNO DEPARTAMENTAL EN SEDES PROPIAS Y EXTERNAS.
MODALIDAD DE SELECCIÓN	MÍNIMA CUANTIA	MÍNIMA CUANTIA	MÍNIMA CUANTIA
CONTRATISTA	DISTRIBUIDORA Y PAPELERA DEL CAUCA	HARRY AREVALO TORRALBA	HERENCIA SABORES TRADICIONALES S.A.S
CUANTIA	53.400.000 COP	27.580.788 COP	57.000.000 COP
PLAZO	31/12/2021	06/12/2021	HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2021
NORMALIDAD EJECUCION	SI	SI	SI
MULTAS Y SANCIONES	NO	NO	NO
CONDICIONES DE PAGO	PAGOS PARCIALES	PAGOS PARCIALES	PAGOS PARCIALES
GARANTIAS EXIGIDAS	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: 20%	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: 20%	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: 20%
	PAGO DE SALARIOS:10%	PAGO DE SALARIOS: N/A	PAGO DE SALARIOS:10%
	CALIDAD DEL SERVICIO: 20%	CALIDAD DEL SERVICIO: 20%	CALIDAD DEL SERVICIO: 20%
	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: N/A	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: N/A	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: N/A

2. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD

La Central Administrativa y Contable de FLORENCIA en cumplimiento de la misión constitucional en labores administrativas y como centralizador de diferentes unidades entre ellas el CCON3 y la FUTCO requiere contratar los servicios de cafetería y restaurante por los siguientes argumentos:

CCON3

El Comando Conjunto No. 3 "" SURORIENTE"" (CCON3) a través de la CENAC Florencia; requiere el servicios de cafetería y restaurante por el rubro presupuestal A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; de acuerdo con los recursos asignados por el Comando General de las Fuerzas Militares para la vigencia 2022, con el fin de contratar los servicios de cafetería y restaurante que se requieren para las diferentes actividades y eventos a desarrollar por parte del comando, el Estado Mayor y las unidades orgánicas del CCON3.

A raíz de la amenaza narcoterrorista y sus principales fuentes de financiación que se encuentra en esta zona suroriental del país, se hace necesario la organización de un Comando Conjunto, de acuerdo a la Disposición No 020 de 2020 Artículo 1: crease y actívese el Comando Conjunto del Suroriente, con el propósito de conducir operaciones militares en el área geográfica de los Departamentos de VAUPES, AMAZONAS, PUTUMAYO, CAQUETA Y META, conformado por la fuerza de Tarea Conjunta Omega, las divisiones cuarta y sexta del Ejercito Nacional y los componentes de Armada Nacional y Fuerza Aérea que facilitan la dirección unificada de los componentes significativos existentes en el sector suroriental del país; debido a las diferentes actividades que se realizan por esta Unidad Estratégica en los diferentes puestos de mando de las unidades Operativas Mayores y menores orgánicas, como son el desarrollo de actos, eventos y actividades de carácter protocolario, relacionados con el cumplimiento de la misión, tales como:

- Reuniones de Estado Mayor de los departamentos del Comando Conjunto No 3 "Suroriente".
- Reuniones de Comandantes Unidades Operativas Mayores y los componentes orgánicos del Comando Conjunto N° 3 "Suroriente" con el fin de trazar las políticas de comando y los objetivos a cumplir.

- Reuniones pre y operacionales Comandantes Unidades Operativas Mayores, Menores y oficiales de operaciones.
- Reuniones administrativas y de información es de comando del Estado Mayor del Comando Conjunto No 3 "Suroriente".
- Foros regionales de gobernadores de los departamentos VAUPES, AMAZONAS, PUTUMAYO, CAQUETA Y META que conforman el suroriente colombiano.
- Reuniones de coordinación y seguridad con las fiscalías seccionales de los departamentos VAUPES, AMAZONAS, PUTUMAYO, CAQUETA Y META.
- Reuniones con las agencias de inteligencia de los departamentos de VAUPES, AMAZONAS, PUTUMAYO, CAQUETA Y META.
- Reuniones de las diferentes comisiones o inspecciones delegadas de COGFM a la jurisdicción del Comando Conjunto N° 3 "Suroriente".
- Reuniones con los diferentes entes gubernamentales en pro del desarrollo, el bienestar y la seguridad del suroriente colombiano con el Comando Conjunto N° 3 "Suroriente".
- Reuniones con los comandantes del Fuerte Militar Larandia con el Comando Conjunto N° 3 "Suroriente" para las coordinaciones de seguridad y protección del cantón.
- Academias y cátedras del Estado Mayor del Comando Conjunto N° 3 "Suroriente"
- Reuniones con el Ministerio del Medio Ambiente y las diferentes unidades orgánicas del Comando Conjunto N° 3 "Suroriente" comprometidas en el plan de campaña artemisa.
- Reunión de sinergia operacional, con el fin de verificar y efectuar el seguimiento a la batalla de las unidades orgánicas del Comando Conjunto N° 3 "Suroriente".
- Ruedas de prensa con los diferentes medios de comunicación local, regional y nacional para informar los resultados operacionales obtenidos por las unidades orgánicas del Comando Conjunto N° 3 "Suroriente".
- Celebraciones mes de diciembre para el personal orgánico del Estado Mayor del Comando Conjunto N° 3 "Suroriente" y las unidades del Fuerte Militar Larandia novena navideña, cena de navideña y fin de año.
- Actividades de integración, desayunos, almuerzos o cenas del personal orgánico del Estado Mayor del Comando Conjunto N° 3 "Suroriente" en reconocimiento por el trabajo desarrollado en pro de la seguridad del suroriente colombiano.

Actividades que tienen como objetivo principal implementar estrategias para avanzar en la solución de las problemáticas en materia de seguridad, promover el desarrollo de los departamentos del suroriente del país, realizar seguimiento, supervisión y orientación a las operaciones en contra de los Grupos Armados Organizados residuales y las acciones para controlar las líneas de esfuerzo que conlleven a contrarrestar las acciones terroristas contra los bienes del estado y la población civil, igualmente debilitar la deforestación en los parques naturales de acuerdo al plan operación Artemisa, las cuales se realizan acuerdo órdenes del Señor Comandante de esta Unidad Estratégica. De igual forma, estos servicios (cafetería y restaurante) son necesarios para la cortesía y atención en reuniones con entes gubernamentales, eclesiásticos y policiales. Es de resaltar la importancia de este servicio, para así mantener el estándar de cortesía en la atención de eventos protocolarios propios de la Institución y de esta Unidad Estratégica.

Así mismo, para llevar a cabo eventos en las fechas especiales conmemorativas como; el aniversario de la creación y activación del Comando Conjunto No. 3 "" SURORIENTE"" (CCON3), el día de los niños, el día de la familia, día de la mujer, el día del hombre, día de las madres, el día del padre, cumpleaños del personal orgánico del estado mayor, despedidas del personal que sale trasladado, el reconocimiento al personal que asciende a un nuevo grado, el personal que es llamado a calificar servicios, aniversario de las diferentes fuerzas (EJC- ARC- FAC), trasmisiones de mando, celebraciones de eucaristía y las demás actividades del servicio cuyo objetivo primordial es fortalecer la moral combativa del personal militar, disponiendo instrumentos que permitan incrementar el bienestar, recreación y moral del personal, por tal motivo se ha orientado a fortalecer la cohesión, el sentido de pertenencia hacia la Institución del personal uniformado, a través de la programación de estas actividades que tienen como base los principios y valores que hacen parte del Código de Comportamiento Ético Militar, influyendo en el mejoramiento de la calidad de vida del personal orgánico del Estado Mayor y las Unidades Orgánicas del CCON3 y sus familias. Ya que para el Ministerio de Defensa Nacional es un pilar fundamental y prioritario, por ello a través del Decreto 4890 del 23 de diciembre de 2011, se creó la Dirección de Bienestar Sectorial y

Salud –DBSS, dentro del Viceministerio para el Grupo Social y Empresarial de la Defensa -GSED y Bienestar, con el objetivo de formular políticas, planes y programas que contribuyan al bienestar integral de los miembros de la Fuerza Pública.

FUTCO

La Fuerza de Tarea Conjunta Omega (FUTCO) a través de la CENAC Florencia, requiere la contratación del servicios de cafetería y restaurante por el rubro presupuestal A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; de acuerdo con los recursos asignados por el Comando General de las Fuerzas Militares para la Vigencia Fiscal 2022, con el fin de contratar los servicios de cafetería y restaurante para el Estado Mayor de la FUTCO, debido a las diferentes actividades que mantiene esta Unidad en el puesto de mando atrasado en la Larandia-Caquetá y en el puesto de mando adelantado en La Macarena-Meta, lugares donde se realizan reuniones operacionales y estratégicas para el planeamiento de operaciones militares, y se reciben visitas permanentes del señor Presidente de la Republica, el señor Ministerio de Defensa Nacional, la Cúpula Militar y el Director de la Policía Nacional, las autoridades del Gobierno local y regional, los Comandantes de las Unidades Operativas Menores y en general todas las Instituciones Públicas y Privadas a nivel Nacional, con el fin de verificar las operaciones en contra de los Grupos Armados Organizados y las acciones para controlar las líneas de esfuerzo que conlleven a contrarrestar la deforestación en los parques naturales y la operación Artemisa.

Así mismo, se celebra el aniversario de las tres Fuerzas (Ejército Nacional-Armada Nacional- Fuerza Aérea) y el aniversario de la FUTCO en el mes de diciembre, actividades que requieren la atención a diferentes personalidades del Gobierno Nacional y los Altos Mandos Militares; tales como La Cúpula Militar autoridades Militares y civiles, como funcionarios de las Gobernaciones y Alcaldías de la región. De igual forma, se celebran fechas especiales conmemorativas como; el día de los niños, el día de la familia, despedidas del personal que sale trasladado y el reconocimiento al personal que asciende a un nuevo grado, el objetivo primordial de estas actividades, es fortalecer la moral del personal militar, disponiendo instrumentos que permitan incrementar el bienestar, recreación y moral del personal, por tal motivo se ha orientado a fortalecer la cohesión, el sentido de pertenencia hacia la institución del personal uniformado, a través de la programación de estas actividades que tienen como base los principios y valores que hacen parte del Código de Comportamiento Ético Militar, influyendo en el mejoramiento de la calidad de vida del personal orgánico de la FUTCO y sus familias.

Por otra parte, y dentro de la política de bienestar y en pro de mantener en alto la moral combativa del personal de Soldados de la unidades tácticas, durante el año se tiene programado que los Soldados realicen reentrenamientos en los BITER, para ingresar nuevamente a sus áreas de operaciones, para la cual se tiene previsto al terminar el reentrenamiento realizar una actividad de clausura e integración la cual consiste en entregar un plato de lechona y una bebida gaseosa, y así incentivar la moral del personal de Soldados que se encuentra en primera línea.

Aunado a lo anterior, y teniendo en cuenta la ubicación geográfica e instalaciones con las que cuenta las Unidades CCON3 y FUTCO, las mismas no cuenta con la capacidad instalada, personal idóneo ni logística para brindar un servicio (cafetería y restaurante) que permita ofrecer cualquier tipo de alimentos y bebidas para la organización y desarrollo de sus actividades, foros, reuniones, actividades de integración, ruedas de prensa, etc.

Finalmente, con el objetivo de brindar bienestar al personal que participa en los actos, eventos y actividades relacionadas por las Unidades beneficiarias, se desarrollará la contratación del "SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA" cabe aclarar que para el desarrollo de todas y cada una de estas actividades no es posible determinar las fechas ni las cantidades exactas, ya que son diferentes eventos, algunos de ellos sujetos a las agendas y disponibilidad de las personalidades políticas, militares y eclesiásticas asistentes, por lo tanto, se establecerá un estimado de cantidades los cuales serán ajustadas conforme al presupuesto de la Unidad al momento de adjudicar.

Todas las actividades anteriores se realizarán con los respectivos protocolos de bioseguridad y siguiendo los lineamientos presidenciales emitidos por decretos y circulares para la prevención y el contagio del coronavirus COVID19.

El siguiente plan de necesidades se encuentra contemplado dentro del Plan Anual de Adquisiciones de la unidad para la vigencia 2022, publicado en el portal de contratación SECOP II.

3. DEFINICIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO A ADQUIRIR

SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA"

4. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS "UNSPSC"

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

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
[F] Servicios	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	[16] Servicios de banquetes y catering	[04] Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo
			[16] Servicios de banquetes y catering	[03] Servicios de cáterin

5. PRESUPUESTO ASIGNADO PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

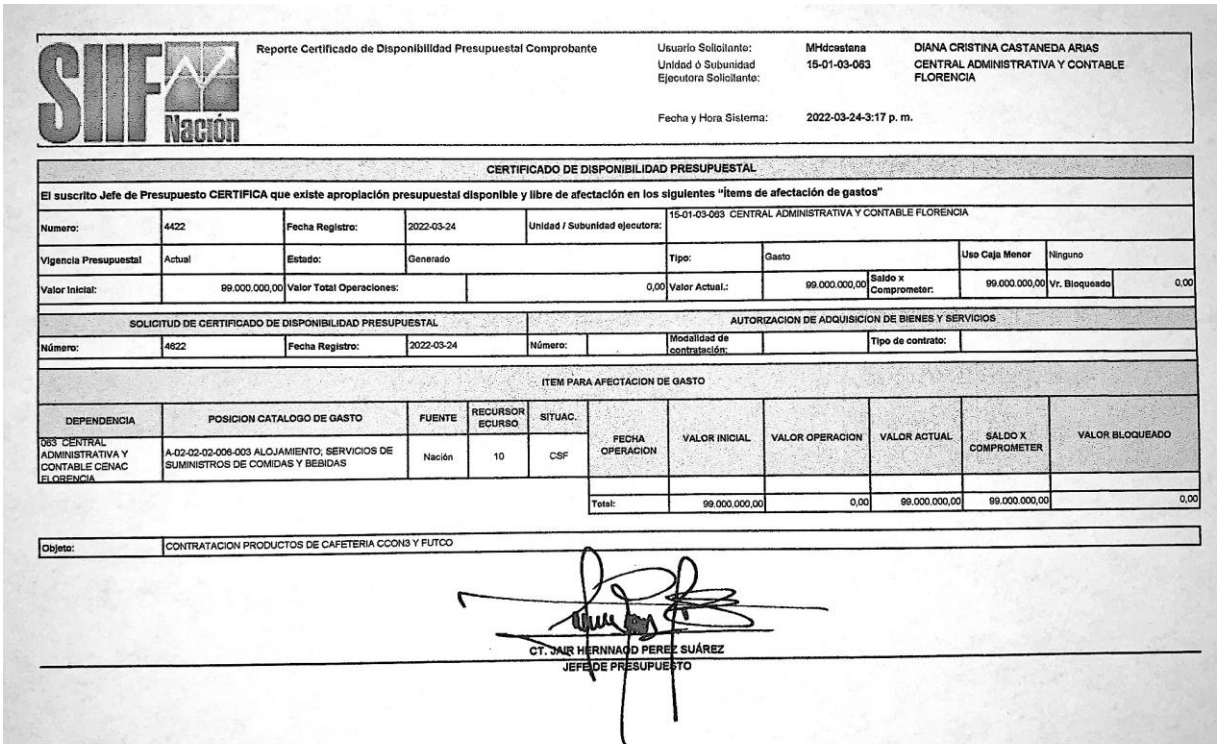
5.1. PRESUPUESTO

El Gobierno Nacional mediante Decreto No. 1793 del 21 de diciembre de 2021, liquidó el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2022. Dicho presupuesto fue clasificado mediante el rubro presupuestal A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDA Y BEBIDAS. Recurso 10.

5.2 PRESUPUESTO OFICIAL ASIGNADO

El presupuesto oficial asignado para la ejecución del presente proceso es de **NOVENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS ($99.000.000,00) M/CTE IMPOCONSUMO INCLUIDO,** soportado bajo el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4422 de fecha 24 de Marzo de 2022 expedido por el Jefe de Presupuesto de La central Administrativa y Contable "CENAC REGIONAL FLORENCIA", cuyo rubro presupuestal es A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDA Y BEBIDAS. Recurso 10.

ESPACIO EN BLANCO



SIIF Nación

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante: MHdcastana — DIANA CRISTINA CASTANEDA ARIAS
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 15-01-03-063 — CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE FLORENCIA
Fecha y Hora Sistema: 2022-03-24-3:17 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Numero:	4422	Fecha Registro:	2022-03-24	Unidad / Subunidad ejecutora:	15-01-03-063 CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE FLORENCIA				
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado	Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno	
Valor Inicial:	99.000.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual.:	99.000.000,00	Saldo x Comprometer:	99.000.000,00	Vr. Bloqueado	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS			
Número:	4622	Fecha Registro:	2022-03-24	Número:		Modalidad de contratación:	Tipo de contrato:

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
063 CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC FLORENCIA	A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	Nación	10	CSF						
					Total:	99.000.000,00	0,00	99.000.000,00	99.000.000,00	0,00

Objeto: CONTRATACION PRODUCTOS DE CAFETERIA CCON3 Y FUTCO

CT. JAIR HERNNADO PEREZ SUÁREZ
JEFE DE PRESUPUESTO

5.3 DISTRIBUCIÓN DEL PRESUPUESTO ASIGNADO POR UNIDAD BENEFICIARIA

ARTICULO PRESUPUESTAL (SIIF NACIÓN)	RECURSO	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	UNIDAD BENEFICIADA	PORCENTAJE	VALOR
02-02-02-006-003	10	ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.	CCON3	100%	**$ 75.000.000**
02-02-02-006-003			FUTCO		**$ 24.000.000**
					$ 99.000.000

6. ÁNALISIS TÉCNICO

6.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Las condiciones técnicas de los servicios a contratar se encuentran descritas de acuerdo al siguiente orden, así:

DESCRIPCIÓN: SERVICIOS DE CAFETERIA Y RESTAURANTE										
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				**NOMBRE CUENTA**			**PORCENTAJE**			
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.			100%			
ITEM	**CÓDIGO DANE**	**DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO**	**UNIDAD MEDIDA**	**EXISTENCIAS (STOCK-INVENTARIOS)**	**NECESIDAD FUTCO**	**NECESIDAD CCON3**	**NECESIDAD TOTAL**	**UNSPSC (CCE)**	**CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)**	**CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)**
1	6331	**DESAYUNO No. 1:** Bebida Caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	0	100	250	350	90101501		

DESCRIPCIÓN: SERVICIOS DE CAFETERIA Y RESTAURANTE										
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				**NOMBRE CUENTA**			**PORCENTAJE**			
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.			100%			
ITEM	**CÓDIGO DANE**	**DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO**	**UNIDAD MEDIDA**	**EXISTENCIAS (STOCK-INVENTARIOS)**	**NECESIDAD FUTCO**	**NECESIDAD CCON3**	**NECESIDAD TOTAL**	**UNSPSC (CCE)**	**CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)**	**CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)**
2	6331	**DESAYUNO No. 2:** Bistek a caballo (CARNE 200 grs), tajada de queso, un pan croasan, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	0	100	200	300	90101501		
3	6331	**DESAYUNO No. 3:** Tamal Tolimense (arroz, arveja carne de cerdo, pollo, zanahoria, papa ,huevo cocido) 450 gr, arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	0	100	250	350	90101501		
4	6331	**DESAYUNO No. 4:** Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	0	100	200	300	90101501		
5	6331	**DESAYUNO N° 5** : sándwich de huevo al gusto 300 gr (huevo y pan tajado) bebida caliente 200 ml (café, chocolate, te) jugo de naranja o mandarina 400 ml, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	0	100	250	350	90101501		
6	6331	**ALMUERZO No. 1:** Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 200 grs, COSTILLA DE CERDO 200 grs, PECHUGA DE POLLO 200 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	0	200	250	450	90101501		
7	6331	**ALMUERZO No. 2:** Gordon Blue 250 grs, arroz con ajonjolí, 120 grs, papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras, (lechuga, cebolla, tomate pepino con limón 90 grs) bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	0	200	200	400	90101501		
8	6331	**ALMUERZO No. 3:** Lomo de Cerdo 400 grs en salsa agridulce, puré de papa gratinada en queso 120 grs, postre de dulce 70 grs, ensalada tropical (piña ,mango, fresa, manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	0	200	200	400	90101501		
9	6331	**ALMUERZO No. 4:** Pechuga de Pollo 400 grs en salsa de champiñones, arroz rosado 130 grs, ensalada tropical piña, mango fresa manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs, postre de coco 70 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	0	200	200	400	90101501		

DESCRIPCIÓN: SERVICIOS DE CAFETERIA Y RESTAURANTE										
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				**NOMBRE CUENTA**			**PORCENTAJE**			
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.			100%			
ITEM	**CÓDIGO DANE**	**DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO**	**UNIDAD MEDIDA**	**EXISTENCIAS (STOCK-INVENTARIOS)**	**NECESIDAD FUTCO**	**NECESIDAD CCON3**	**NECESIDAD TOTAL**	**UNSPSC (CCE)**	**CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)**	**CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)**
10	6331	**ALMUERZO No. 5 :**Pescado salmón en salsa meuniére 200 grs, lomo de res stanley 200 grs, arroz argentino, papa parisienne 100 grs, vegetales salteados 100 grs., bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	0	200	200	400	90101501		
11	6331	**ALMUERZO No. 6:** Carne a la Llanera (CARNE A LA MAMONA 300 grs), yuca 80 grs, papa salada 80 grs, guacamole 50 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	0	200	250	450	90101501		
12	6331	**ALMUERZO No. 7:** Sancocho Trifásico porción plato sopero 250 ml (Porción de carne de res 100 grs - Porción de costilla de cerdo de 100 grs - Porción de pollo de 100 grs), yuca 80 grs, papa 80 grs, plátano verde 80 grs, mazorca 100 grs, guacamole 50 grs, bebida fría, 100 grs de arroz blanco sudado (Gaseosa – Jugo Fruta 600 ml).	SERVICIO	0	0	250	250	90101501		
13	6331	**REFRIGERIO No. 1:** Sándwich de Pollo (2 pan tajado, Pollo desmechado 10 grs, 1 tajada queso 5 grs, LECHUGA grs, TOMATE 9 grs), bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	0	200	250	450	90101501		
14	6331	**REFRIGERIO No. 2:** Dos empanadas de (arroz , papa y carne) de 20 grs cada una acompañada de ají o limón, bebida Fría, GASEOSA 600 ml.	SERVICIO	0	200	250	450	90101501		
15	6331	**REFRIGERIO No. 3:** Tres croquetas de Pollo de 15 grs, acompañada de salsa o limón, bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	0	200	250	450	90101501		
16	6331	**REFRIGERIO No. 4:** Pastel Hawaiano de 30 grs, bebida Fría (GASEOSA o JUGO 600 ml).	SERVICIO	0	200	200	400	90101501		
17	6331	**REFRIGERIO No. 5:** sándwich cubano de 40 grs, bebida Fría natural (JUGO 400 ml).	SERVICIO	0	200	200	400	90101501		
18	6331	**PICADA MIXTA:** carne de res 150 grs en trozos, carne cerdo 150 grs en trozos, pollo 150 grs en trozos, papa criolla 100 grs, papa francesa 100 grs, chorizo 60 grs, butifarra 50 grs, bebida Fría 600 ml GASEOSA.	SERVICIO	0	200	200	400	90101501		

DESCRIPCIÓN: SERVICIOS DE CAFETERIA Y RESTAURANTE										
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				**NOMBRE CUENTA**			**PORCENTAJE**			
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.			100%			
ITEM	**CÓDIGO DANE**	**DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO**	**UNIDAD MEDIDA**	**EXISTENCIAS (STOCK-INVENTARIOS)**	**NECESIDAD FUTCO**	**NECESIDAD CCON3**	**NECESIDAD TOTAL**	**UNSPSC (CCE)**	**CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)**	**CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)**
19	6331	**TABLA DE QUESOS:** Conformada por jugo natural de 200 ml (cada uno), 4 tipos de quesos (Holandés, azul, mozarela, doble crema 20 grs cada uno), 04 tipos de carnes frías (Jamón de cerdo, jamón de pollo, jamón serrano, salami, cabanos, salchichón cervecero, cada uno 30 grs) 03 tipos de frutas (Uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón cada una de 15 grs), como acompañante. - Cristalería y menaje (platos, vasos, copas, cubiertos, mantelería, tablas) - Atención del evento con personal asistente (Para 20 personas).	SERVICIO	0	15	50	65	90101501		
20	6331	**PLATO ESPECIAL**: Amarillo a la Monseñor, Filete de pescado de 400 grs. en salsa marinera, champiñones, crema de leche, patacón 100 grms, arroz blanco 70 grms, aguacate 100 grms, y jugo natural 350 grms.	SERVICIO	0	100	200	300	90101501		
21	6331	**PLATO DE LECHONA**: Lechona especial hecha a base 100% de carne de cerdo, arroz y alverja en mínima cantidad, totalmente deshuesada y desgrasada, Acompañada de plato, arepa y tenedor, en presentación de 600gr., y gaseosa 400 ml.	SERVICIO	0	800	500	1300	90101501		
22	6331	**CENA N°1:** Pechuga rellena 400 Gr, Puré de papa gratinada 120gr, arroz verde130gr, postre torta de zanahoria 70gr, ensalada hawaiana 70gr, Gaseosa personal 600 ml.	SERVICIO	0	0	100	100	90101501		
23	6331	**CENA N°2**: Filet Mignon 400 gr, arroz blanco 130 gr, ensalada tropical 70gr, papa a la francesa 100gr, postre de coco 70gr, gaseosa 600ml.	SERVICIO	0	0	100	100	90101501		
24	6331	**CENA N°3**: Cerdo en salsa BBQ 400gr, fantasía de pollo gr , arroz con ajonjolí 130gr, ensalada verde con maíz tierno 70gr , papa al vapor 70gr , postre de tres leches 70gr, gaseosa 600ml.	SERVICIO	0	0	100	100	90101501		
25	6331	**ESTACION DE CAFE:** instalar y suministrar , café, agua potable tratada, ozonizada sin gas envase BOTELLA de 200ml, aromática, confitería y pasabocas (Azúcar extrafina blanca, alta calidad contenido mínimo 99.8% de sacarosa tubipak de polipropileno presentación por 5 gramos, Vasos desechables en material de icopor Biodegradables, presentación 4 onzas).Para 15 de personas cada una, de manera permanente y continua sin agotar el suministro hasta el término de la reunión o actividad o evento a realizar.	SERVICIO	0	0	50	50	90101501		

6.2 ORIGEN DE LOS BIENES

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

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

7. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

ASPECTOS GENERALES

SERVICIOS DE CATERING

La industria alimentaria es la parte de la industria que se encarga de todos los procesos relacionados con la cadena alimentaria. Se incluyen dentro del concepto las fases de transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento, conservación, y servicio de alimentos de consumo humano y animal. Las materias primas de esta industria consisten principalmente de productos de origen vegetal (agricultura), animal (ganadería) y fúngico (perteneciente o relativo a los hongos). Gracias a la ciencia y la tecnología de alimentos el progreso de esta industria se ha visto incrementado y nos ha afectado actualmente en la alimentación cotidiana, aumentando el número de posibles alimentos disponibles en la dieta. El aumento de producción ha ido unido con un esfuerzo progresivo en la vigilancia de la higiene y de las leyes alimentarias de los países intentando regular y unificar los procesos y los productos.

El mercado de alimentos y bebidas es altamente dinámico, y obedece a tendencias globales de consumo. Uno de los motivadores de crecimiento del sector ha sido el generar relacionamiento con la salud. Los alimentos tienen el potencial de mejorar la salud de la población promoviendo la prevención y la reducción del riesgo de enfermedades y atenuando así las tasas de mortalidad y los costos medicinales asociados a los tratamientos terapéuticos. Para la industria de alimentos es importante, entonces, conocer los problemas de salud de mayor incidencia en la población, para guiar el desarrollo de nuevos productos hacia las necesidades del mercado.

Los elementos requeridos objeto del presente proceso se encuentra enmarcado dentro del sector ELABORACIÓN DE BEBIDAS; Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE TABACO y el de SERVICIOS RESTAURANTES, CATERING Y BARES, que son de libre comercio y por consiguiente son de fácil consecución en el mercado nacional en cuanto a que en su mayoría proviene de empresas legalmente constituidas y vigiladas por la superintendencia de Industria y Comercio, son de uso común, y por consiguiente el oferente debe estar en capacidad de cubrir las necesidades de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL FLORENCIA.

ACTIVIDAD ECONOMICA CIIU.

Según la CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL COMERCIAL UNIFORME DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS CIIU para Colombia, son los códigos 1084 Elaboración de comidas y platos preparados y 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas.

Cadena Productiva.



Los procesos de producción pueden clasificarse en seis diferentes partes: cultivo, cosecha, transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento, conservación y servicio de alimentos.

En este proceso se incluyen todos los procedimientos que buscan proteger la inocuidad de los alimentos durante su traslado desde el lugar de producción al de almacenamiento o procesamiento. En este campo se aplican conceptos de ingeniería para mantener las temperaturas adecuadas y evitar la contaminación ambiental.

Recepción de alimentos

Es solo una parte del eslabón en la cadena alimentaria la recepción de mercancías. Es punto crítico de control en los sistemas el aseguramiento de la calidad, visto que si se reciben materias primas descompuestas muy difícilmente se puede recuperar la salubridad. Se aplican en esta fase criterios de aceptación y rechazo de mercancías muy frecuentemente decididas por el juicio profesional de los inspectores de calidad.

Almacenamiento de alimentos

El almacenamiento de alimentos está orientado a mantener en el tiempo las características propias de los alimentos a fin de que sean mantenidos los inventarios para la producción. Se estudia la estacionalidad de ciertos productos alimenticios para controlar la rotación. Se controlan las temperaturas de almacenamiento y la humedad relativa en los lugares de almacenamiento para evitar deterioro acelerado. Generalmente suelen emplearse para el almacenamiento en silos, almacenes acondicionados al tipo de industria específica (herméticos, al aire libre, refrigerados, etc), cámaras frigoríficas, entre otros

Procesamiento de alimentos

El procesamiento de alimentos es tan variado como la cantidad de alimentos que existen. Cada alimento tiene su procesamiento y la cantidad o complejidad de los procedimientos varía según el tipo de alimento. Normalmente el procesamiento de alimentos se diagrama en flujogramas de proceso y su control depende de los sistemas de aseguramiento de la calidad.

Conservación de alimentos

Los procesos habituales de la conservación de alimentos, tienen como objeto la transformación inicial del alimento para la obtención de otro producto distinto y transformado que presente un mayor tiempo de vida útil. Algunos de los procesos de conservación son: - Salado. - Deshidratación. - Refrigeración - Congelación. - Pasteurización. - Esterilización - Acidificación

Servicio de alimentos

Dentro de la industria alimentaria se incluyen los establecimientos que se encargan de preparar alimentos para su servicio y consumo. En estos establecimientos se aplican técnicas gastronómicas que se deben controlar según las normas de la higiene de alimentos.

Dentro de este grupo se incluyen a los restaurantes, comedores públicos, comedores escolares, Comedores industriales, hoteles, clínicas, hospitales, cruceros y ventas ambulantes de alimentos.

Alimentación; bebidas; tabaco

El **sector de la alimentación y las bebidas** proporciona alimentos aptos para el consumo, de calidad, saludables y asequibles a millones de personas en todo el mundo. A pesar de los cambios estructurales operados en los últimos decenios, el sector sigue siendo una fuente importante de producción y de empleo, en particular en los países en desarrollo en los que la industria ha crecido rápidamente.

Las mujeres constituyen el 40 por ciento de la fuerza de trabajo del sector de la alimentación y las bebidas, y en determinados subsectores, como la transformación de pescado, verduras y frutas, los trabajadores son fundamentalmente mujeres. Si bien las pequeñas y medianas empresas de la industria de la alimentación y las bebidas son cruciales para la producción y para la generación de empleo, tanto en las economías desarrolladas como en desarrollo, las empresas grandes, que representan menos del 10 por ciento del total de empresas, siguen contribuyendo considerablemente a la creación de empleo.

En general, las condiciones de trabajo han mejorado gradualmente en el sector de la alimentación y las bebidas; sin embargo, existen una serie de desafíos que deben superarse para que el trabajo decente sea una realidad en este sector, inclusive la baja productividad laboral y las escasas calificaciones; la protección social limitada y otras prestaciones; las cuestiones relativas a la seguridad y la salud en el trabajo; las lagunas existentes en las condiciones de trabajo entre los trabajadores de ambos sexos, y la necesidad de fortalecer el diálogo social.

En los próximos decenios, el sector de la alimentación y las bebidas se enfrenta a una serie de presiones sin precedentes, tales como los cambios en la oferta y la demanda, el cambio climático, la volatilidad de los precios de los alimentos y la seguridad alimentaria. Éstas también pueden tener grandes efectos en las tendencias del empleo actuales y futuras, así como en las condiciones de trabajo del sector.

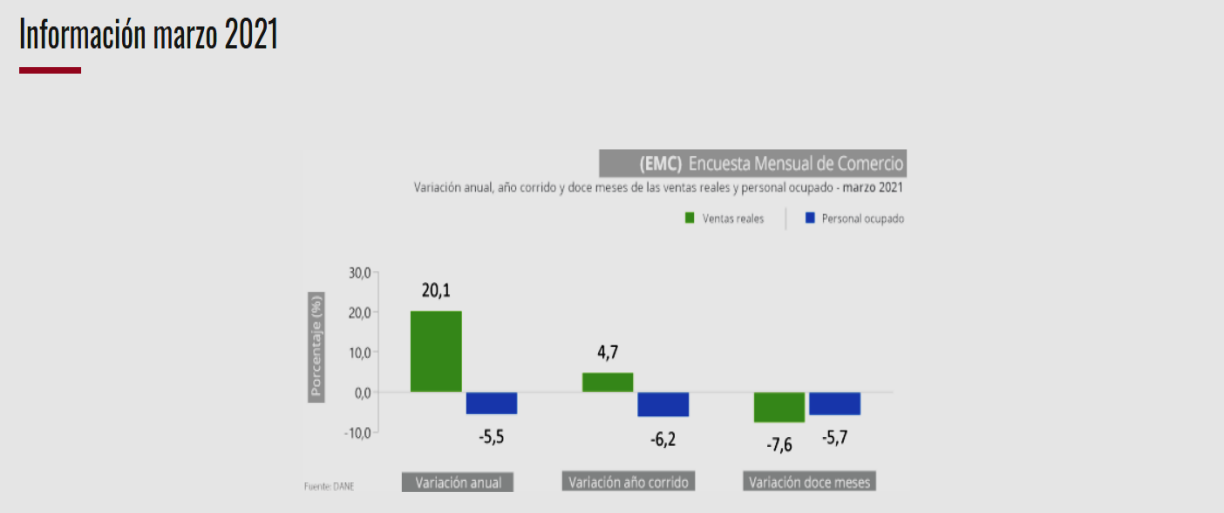
VARIABLES ECONÓMICAS

Principales Variables Total Nacional

COMERCIO AL POR MENOR NACIONAL

En marzo de 2021 las ventas reales del comercio minorista aumentaron 20,1% y el personal ocupado disminuyó 5,5% en relación con el mismo mes de 2020. Excluyendo el comercio de combustibles, la variación de las ventas reales del sector fue de 16,1%. Si se comparan los resultados de marzo de 2021 con los de marzo de 2019 se evidencia un crecimiento de 14,3% en las ventas del comercio minorista y una caída en el personal de 3,7%.

Si se comparan los resultados de marzo de 2021 con los de marzo de 2019 se evidencia un crecimiento de 14,3% en las ventas del comercio minorista y una caída en el personal de 3,7%.



En contraste, la línea de mayor contribución negativa al comercio fue Alimentos (víveres en general) con una variación de -19,3% y una contribución de -5,8 puntos porcentuales. Al comparar marzo de 2021 con marzo de 2019 la variación de las ventas del comercio al por menor es de 14,3%.

COMERCIO AL POR MAYOR NACIONAL

La variación del margen comercial (ventas-costo de la mercancía vendida) del comercio al por mayor (División 46) fue 38,7% para el mes de marzo de 2021 en relación con marzo de 2020, para este mes los tres (3) dominios de publicación presentaron variaciones positivas, siendo el margen comercial del comercio de Maquinaria y equipo, especializado en otros productos y no especializado el que presenta la mayor contribución al total de la división con 22,6 puntos porcentuales, seguido de Materias primas agropecuarias; Alimentos bebidas y tabaco; Artículos y enseres domésticos excepto productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador, con 12,5 puntos porcentuales. Si se compara el margen comercial del comercio al por mayor de marzo de 2021 frente a marzo de 2019 se registró una variación anual de 41,8%, los tres (3) dominios de publicación presentaron variación positiva.

Tabla 13. Variación del margen comercial mayorista nominal y personal ocupado
Total nacional[p]
Marzo 2021 / marzo 2020 - Marzo 2021 / marzo 2019

Dominio CIIU Rev. 4 A. C. Código - Descripción	Margen comercial Marzo 2021 /marzo 2020		Personal Marzo 2021 /marzo 2020		Margen comercial Marzo 2021 /marzo 2019		Personal Marzo 2021 /marzo 2019	
	Var (%)	Cont. (pp)	Var (%)	Cont. (pp)	Var (%)	Cont. (pp)	Var (%)	Cont. (pp)
Total comercio al por mayor	**38,7**	**38,7**	**-1,1**	**-1,1**	**41,8**	**41,8**	**-1,8**	**-1,8**
462 - 463 - 4641 - 4642 - 4643 -4644 - 4649. Materias primas agropecuarias; Alimentos bebidas y tabaco; Artículos y enseres domésticos exceptuando productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador.	41,0	12,5	-2,2	-0,7	37,5	11,9	-3,9	-1,3
4645. Productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador.	13,4	3,6	2,4	0,5	16,1	4,4	4,2	0,8
465 - 466 - 469. Maquinaria y equipo, especializado en otros productos; No especializado.	53,3	22,6	-1,9	-0,9	62,1	25,5	-2,9	-1,4

Fuente: DANE – EMC
p: Preliminar

Por su parte, el personal ocupado presentó una variación de -1,1% en el mes de marzo de 2021 en relación con marzo de 2020, dos de los tres dominios presentaron variaciones negativas, tanto el comercio de Maquinaria y equipo, especializado en otros productos y no especializado como el comercio de Materias primas agropecuarias; Alimentos bebidas y tabaco; Artículos y enseres domésticos excepto productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador, los cuales presentaron en conjunto una contribución negativa al total del personal ocupado de la división de 1,6 puntos porcentuales. Al comparar el personal ocupado del comercio al por mayor de marzo de 2021 frente a marzo de 2019 se presentó una caída de 1,8%.

SECTOR SERVICIOS

En marzo de 2021, quince de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con marzo de 2020.

Tabla 1. Variación anual de los ingresos y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios
Marzo 2021p / marzo 2020

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Ingresos nominales	Ingresos por servicios	Venta de Mercancías	Otros Ingresos
Sección	División	Descripción	Variación (%)		Contribución (PP)	
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	-2,4	-0,8	0,3	-1,9
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	36,6	35,0	0,0	1,6
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	43,6	43,0	1,0	-0,3
J	División 58	Actividades de edición	2,1	2,3	1,1	-1,2
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	-0,2	6,8	-5,5	-1,5
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	19,1	20,3	0,0	-1,2
J	División 61	Telecomunicaciones	11,7	5,8	5,7	0,2
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	4,3	5,6	-1,3	0,0
LN	Sección L. División 68 Sección N. Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	7,7	7,3	1,3	-0,9
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	16,2	15,4	0,7	0,1
M	Clase 7310	Publicidad	0,4	0,7	0,0	-0,3
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	2,8	2,8	0,1	-0,1
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	27,0	27,1	0,0	-0,1
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	15,7	16,2	0,1	-0,6
P	Grupo 854	Educación superior privada	-5,2	-5,2	-0,1	0,0
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	24,3	24,3	0,1	-0,1
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	22,1	22,1	0,1	-0,1
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	38,1	34,6	1,7	1,8

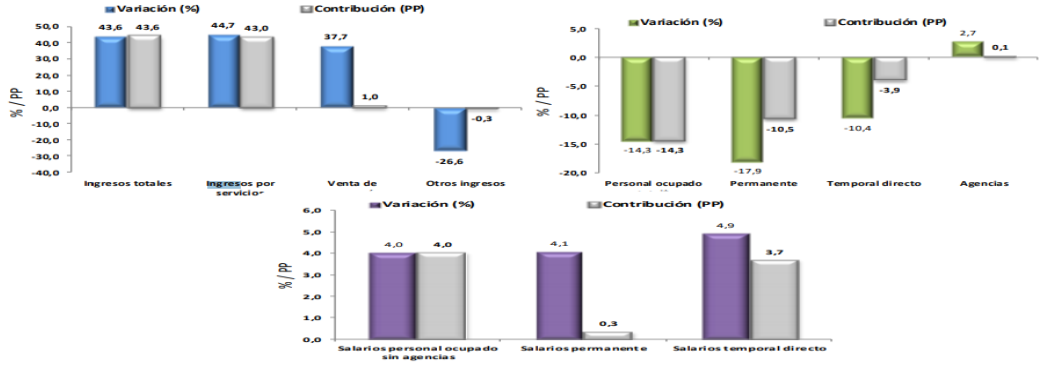
Fuente: DANE – EMS
p Cifra provisional
(PP) Puntos porcentuales
Nota: por aproximación decimal, se puede presentar diferencia en la suma de las contribuciones frente a la variación total.

En marzo de 2021, cuatro de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en el personal ocupado total, en comparación con marzo de 2020.

Restaurantes, catering y bares.

En marzo de 2021, los servicios de Restaurantes, catering y bares registraron un crecimiento de 43,6% en los ingresos nominales, el personal ocupado total presentó una disminución de 14,3% y los salarios registraron un crecimiento de 4,0%, en comparación con marzo de 2020.

Gráfico 2. Variación anual y contribución de los ingresos nominales por tipo, personal ocupado total y salarios por tipo de contratación
Restaurantes, catering y bares
Total Nacional
Marzo 2021p



Fuente: DANE – EMS
p Cifra provisional
(PP) Puntos porcentuales
* Incluye personal permanente, personal temporal directo y personal temporal contratado a través de agencias de suministro de personal.
Nota: por aproximación decimal, se puede presentar diferencia en la suma de las contribuciones frente a la variación total.

En comparación con el mismo mes de 2020, en marzo de 2021 los ingresos totales presentaron un aumento de 43,6%, que se explica por el incremento de 44,7% en los ingresos por servicios y de 37,7% en la venta de mercancías. Por su parte, los otros ingresos operacionales presentaron una disminución de 26,6%. En marzo de 2021 el personal ocupado total presentó una variación de -14,3%, en comparación con marzo de 2020, que se explica por una disminución de 17,9% en el personal permanente y de 10,4% en el personal temporal directo. Por su parte, el personal contratado a través agencias registró un incremento de 2,7%. Mientras que los salarios en marzo de 2021 presentaron un aumento de 4,0%, en comparación con marzo de 2020, que se explica por el incremento de 4,9% en los salarios del personal temporal directo y de 4,1% en los salarios del personal permanente.

PRODUCTO INTERNO BRUTO

IV trimestre 2021 preliminar

Gráfico 1. Producto Interno Bruto (PIB)
Tasas de crecimiento en volumen[1]
2016-I / 2021pr-IV



Fuente: DANE, Cuentas nacionales
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015
prpreliminar
pprovisional

En el cuarto trimestre de 2021pr, el Producto Interno Bruto, en su serie original, crece 10,8% respecto al mismo periodo de 2020. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 21,2% (contribuye 4,2 puntos porcentuales a la variación anual).
- Industrias manufactureras crece 11,7% (contribuye 1,5 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 6,5% (contribuye 1,3 puntos porcentuales a la variación anual).

PIB desde el enfoque de la producción

Industrias manufactureras

Para el año 2021pr, el valor agregado de explotación de las industrias manufactureras crece 16,4%, en su serie original, respecto al mismo periodo de 2020. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos:

- Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 7,7%.
- Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles crece 40,5%.
- Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales crece 15,2%.
- Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos crece 15,6%.
- Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo crece 20,7%.
- Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crece 26,1%.

Tabla 4. Industrias manufactureras
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Año total 2021[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2021[pr] /	2021[pr]- IV /	2021[pr] - IV /
Elaboración de productos alimenticios[2]	7,7	8,9	1,4
Fabricación de productos textiles[3]	40,5	23,5	4,9
Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles[4]	15,2	20,8	-1,9
Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles[5]	15,6	10,0	2,0
Fabricación de productos metalúrgicos básicos[6]	20,7	9,2	0,03
Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras	26,1	16,8	4,6
Industrias manufactureras	**16,4**	**11,7**	**2,0**

Fuente: DANE, Cuentas nacionales
[p]provisional
[pr]preliminar
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2]Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco.
[3]Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles.
[4]Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales.
[5]Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos.
[6]Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo.

ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC)

El índice de precios al consumidor (IPC) mide la evolución del costo promedio de una canasta de bienes y servicios representativa del consumo final de los hogares, expresado en relación con un período base. El dato del IPC, en Colombia, lo calcula mensualmente el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE).

La inflación se define como la variación porcentual del IPC entre dos periodos. En particular la inflación anual se mide tomando el IPC de un mes y calculando su variación frente al dato del mismo mes del año anterior.

Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases - Febrero 2022

En el mes de febrero de 2022, el IPC registró una variación de 1,63% en comparación con enero de 2022, cuatro divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,63%): Educación (4,48%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (3,26%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (2,60%) y por último, Restaurantes y hoteles (2,22%). Por debajo se ubicaron: Bienes y servicios diversos (1,26%), Prendas de vestir y calzado (1,23%), Salud (1,18%), Transporte (1,13%), Recreación y cultura (0,83%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,77%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,71%) y por último, Información y comunicación (0,04%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Febrero 2021 - 2022

		2021		2022	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Educación	4,41	3,56	0,15	4,48	0,18
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,46	0,07	3,26	0,59
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,96	0,04	2,60	0,10
Restaurantes Y Hoteles	9,43	0,69	0,07	2,22	0,22
TOTAL	100,00	0,64	0,64	1,63	1,63
Bienes Y Servicios Diversos	5,36	0,62	0,03	1,26	0,07
Prendas De Vestir Y Calzado	3,98	1,82	0,07	1,23	0,04
Salud	1,71	0,59	0,01	1,18	0,02
Transporte	12,93	0,62	0,08	1,13	0,15
Recreación Y Cultura	3,79	0,82	0,03	0,83	0,03
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,31	0,01	0,77	0,01
Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles	33,12	0,28	0,09	0,71	0,23
Información Y Comunicación	4,33	-0,09	0,00	0,04	0,00

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (1,63%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles, Educación y Transporte, las cuales aportaron 1,36 puntos porcentuales a la variación total.

Bibliografía

- ✓ "¿Qué es producto interno bruto PIB?" https://www.banrep.gov.co/es/contenidos/page/qu-producto-interno-bruto-pib
- ✓ definición "Inflación" https://www.eleconomista.es/diccionario-de-economia/inflacion
- ✓ Información recopilada y calculada por el Departamento Técnico y de Información Económica del Banco de la República. https://www.banrep.gov.co/economia/pli/bie.pdf
- ✓ https://www.inec.gob.pa/archivos/P4411C.pdf.
- ✓ https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/servicios/muestra-trimestral-de-servicios-mts
- ✓ https://es.wikipedia.org/wiki/Industria_alimentaria

✓ https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica

ASPECTOS REGULATORIOS

Desde la perspectiva jurídica, el presente proceso tiene la finalidad de dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1., del Decreto 1082 del 26 de mayo del 2015, así:

> *"**Deber de análisis de las Entidades Estatales**. La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, 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. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso"*

Teniendo en cuenta la norma citada el comité jurídico señala que el objeto del presente proceso es el: "SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA". El cual se encuentra conforme a lo establecido en el artículo 1518 del Código Civil, que a la letra reza:

> *"REQUISITOS DE LOS OBJETOS DE LAS OBLIGACIONES>. No sólo las cosas que existen pueden ser objeto de una declaración de voluntad, sino las que se espera que existan; pero es menester que las unas y las otras sean comerciales y que estén determinadas, a lo menos, en cuanto a su género.*
>
> *La cantidad puede ser incierta con tal que el acto o contrato fije reglas o contenga datos que sirvan para determinarla.*
>
> *Si el objeto es un hecho, es necesario que sea física y moralmente posible. Es físicamente imposible el que es contrario a la naturaleza, y moralmente imposible el prohibido por las leyes, o contrario a las buenas costumbres o al orden público".*

Con fundamento en lo previamente expuesto se logró establecer que es licito el objeto del presente proceso de contratación, por tal razón no contraviene normas de carácter público y el mismo existe en el comercio encontrándose determinado en su género.

Por consiguiente, el presente proceso de contratación está dirigido a la prestación de servicios de Cafetería y Restaurante, en donde el futuro contratista se compromete a efectuar prestaciones periódicas, ininterrumpidas y continuadas de un servicio.

Al respecto, es importante señalar que el futuro contratista será responsable del personal idóneo que emplee para realizar la prestación del servicio de Cafetería y Restaurante cuando surjan los eventos en las Unidades beneficiarias, para lo cual se prevén en este estudio previo, los amparos y pólizas exigibles en el contrato que aseguren la calidad del servicio e indemnizaciones laborales.

Por otra parte, el servicio de cafetería y restaurante requerido es ofertado en condiciones relativamente uniformes en el mercado, además de contar con patrones técnicos específicos, se asegura desde ya la existencia de proponentes plurales en la presente contratación, la futura contratación podrá ser ejecutada tanto por personas naturales debidamente inscritas en el registro mercantil como por personas jurídicas. Asimismo, dichas empresas deben cumplir con la normatividad vigente sobre normas comerciales destinadas al sector, en general, el marco jurídico que regula la materia directamente relacionada con el objeto de contrato.

Comercialmente está permitido y regulado por el Código de Comercio, por cuanto se establecen características especiales para el cumplimiento del objeto del proceso de selección, y son servicios que se encuentran en el mercado regulado por las normas de comercio colombiano. El MDN-EJÉRCITO NACIONAL- CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL FLORENCIA, tienen la capacidad jurídica para contratar los servicios que cumplan con la necesidad del personal militar; así

mismo, está en capacidad de contraer derechos y obligaciones y poderlos hacer exigibles a los posibles oferentes, dentro del proceso.

En consecuencia, es jurídicamente viable la consecución de un proceso contractual para el servicio de cafetería y restaurante con destino de las unidades beneficiarias como se describen en este estudio previo, en consideración a que, desde punto de vista regulatorio y legal, el objeto descrito para este proceso es lícito.

Por lo anterior, son aplicables los principios de la Constitución Nacional, el Estatuto General de Contratación de la Administración pública, Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios en especial la Ley 1150 de 2007, Decreto 019 de 2012 y Decreto 1082 de 2015.

8. ANÁLISIS DE LA OFERTA

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

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

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

Posibles oferentes

Como resultado del análisis de la oferta respecto del mercado potencial para prestar el Servicio de cafetería y restaurante, se tiene un segmento del mercado que podrá proveer el objeto a contratar, de acuerdo con la información extraída de la base de datos del RUES (Registro Único Empresarial y Social) a nivel regional, bajo CIIU 1084 Elaboración de comidas y platos preparados y 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas.

N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL PROPONENTE	UBICACIÓN	NIT
1	HOTEL ANDINOS PLAZA	FLORENCIA	901173916-1
2	HECTOR EDUARDO OSPINA SÁNCHEZ. 7 DISTRIBUCIONES & PRODUCTOS CAQUETA	FLORENCIA	96342764-5
3	CORFOCOM COLOMBIA	FLORENCIA	828000986
4	CASA CAMPESINA CLUB / HIDALGO AGUDELO MAGNOLIA DEL SOCORRO	FLORENCIA	21400517-9
5	RESTAURANTE Y ASADERO GUACAMAYAS Y/O BELTRAN GONZALEZ JUAN JOSE	FLORENCIA	1077876513-7
6	RESTAURANTE BAR RIO GOURMET Y/O OCHOA ARIZA ALVARO	FLORENCIA	1117490300-1
7	ANDAKI RESTOBAR Y/O ESTUARDO GONZALEZ OSPINO	FLORENCIA	73543759 - 7
8	PARADOR CAMPESINO/ ORTIZ HIDALGO JOHNNY ALVEIRO	FLORENCIA	6801125 -1
9	FIORI TRAGOS Y COMIDA	FLORENCIA	901093888 - 1
10	HOTEL GUAYCABA SAS	FLORENCIA	901268612 - 7

8.1.INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

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

9. ANÀLISIS ECONOMICO

9.1. PRECIO HISTÓRICO

De acuerdo a los antecedentes, la Central Administrativa y Contable CENAC REGIONAL FLORENCIA, en la vigencia 2021 estructuró el proceso de contratación bajo la modalidad de MINIMA CUANTIA No. 066-2021, cuyo objeto a contratar fue "SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA". Adjudicado a la persona natural MAGNOLIA DEL SOCORRO HIDALGO AGUDELO/CASA CAMPESINA CLUB con NIT. No. 21400517-9, con la cual se suscribió la aceptación de oferta No. 073 del 25 de junio de 2021, por un valor de SESENTA MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS PESOS ($60.999.900,00) M/CTE IVA INCLUIDO.

*** Para traer a valor presente los precios históricos se utilizó la siguiente formula:**

VR: VH * (IPC actual / IPC inicial)

Dónde:

VR: Corresponde al valor histórico traído al valor presente
VH: Valor histórico
IPC actual: corresponde al mes y año en el momento en que se está realizando el cálculo (mes inmediatamente anterior al cual se elabora el estudio previo, en razón a que el IPC es actualizado de manera mensual una vez el mes ha terminado)
IPC inicial: corresponde al mes y año en que adquirió el bien o el servicio (mes de la aceptación de oferta procesos anterior)
IPC: Índice de Precios al Consumidor

Datos obtenidos de: https://www.banrep.gov.co/es/estadisticas/indice-precios-consumidor-ipc

IPC actual: marzo 2022 = 116,26
IPC inicial: junio 2021 = 108.78 (fecha de adjudicación del contrato antecedente)
IPC PARA ACTUALIZACION DE PRECIOS HISTORICOS= 116,26/108,78 = 106,876%
AUMENTO: 6.876%

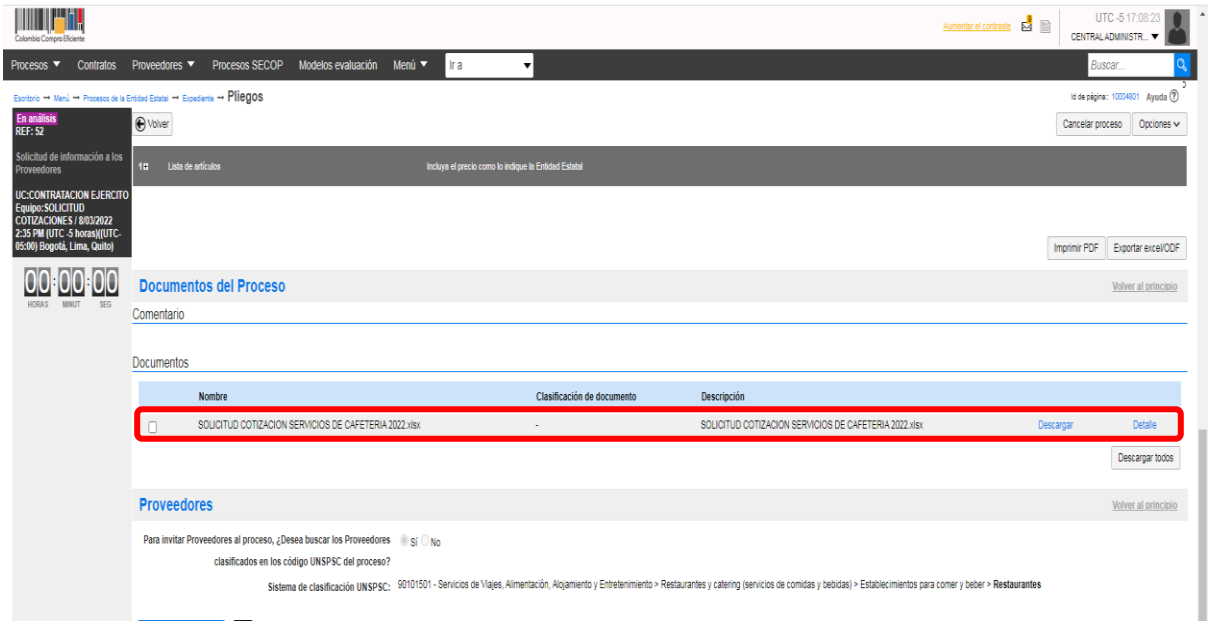
ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO HISTORICO UNITARIO Aceptación de oferta N. 052 del 2 de julio de 2021	PRECIO HISTORICO UNITARIO ACTUALIZADO A ABRIL 2022
1	DESAYUNO No. 1: Bebida Caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	$ 7.000	$ 7.082
2	DESAYUNO No. 2: Bistek a caballo (CARNE 200 grs), tajada de queso, un pan croasan, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	$ 9.000	$ 9.106
3	DESAYUNO No. 3: Tamal Tolimense (arroz, arveja carne de cerdo, pollo, zanahoria, papa ,huevo cocido) 450 gr, arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	$ 7.500	$ 7.588
4	DESAYUNO No. 4: Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	$ 7.200	$ 7.285
5	DESAYUNO N° 5 : sandwich de huevo al	SERVICIO	1	$ 6.500	$ 6.576

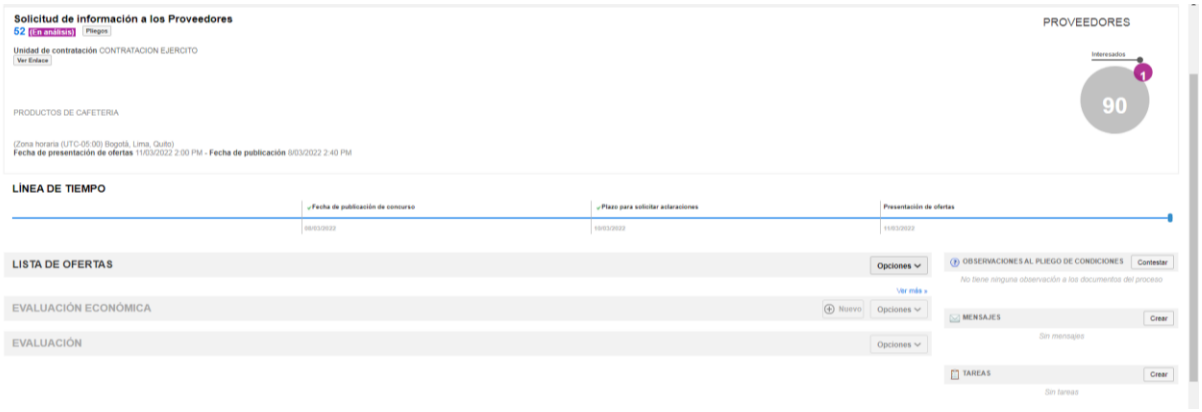
ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO HISTORICO UNITARIO Aceptación de oferta N. 052 del 2 de julio de 2021	PRECIO HISTORICO UNITARIO ACTUALIZADO A ABRIL 2022
	gusto 300 gr (huevo y pan tajado) bebida caliente 200 ml (café, chocolate, te) jugo de naranja o mandarina 400 ml, picada de frutas 200 grs.				
6	ALMUERZO No. 1: Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 200 grs, COSTILLA DE CERDO 200 grs, PECHUGA DE POLLO 200 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 23.000	$ 23.271
7	ALMUERZO No. 2: Gordon Blue 250 grs, arroz con ajonjolí, 120 grs, papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras, (lechuga, cebolla, tomate pepino con limón 90 grs) bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 13.000	$ 13.153
8	ALMUERZO No. 3: Lomo de Cerdo 400 grs en salsa agridulce, puré de papa gratinada en queso 120 grs , postre de dulce 70 grs , ensalada tropical (piña ,mango, fresa, manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs , bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 15.000	$ 15.177
9	ALMUERZO No. 4: Pechuga de Pollo 400 grs en salsa de champiñones, arroz rosado 130 grs, ensalada tropical piña, mango fresa manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs, postre de coco 70 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 13.000	$ 13.153
10	ALMUERZO No. 5 :Pescado salmón en salsa meuniére 200 grs, lomo de res stanley 200 grs, arroz argentino, papa parisienne 100 grs, vegetales salteados 100 grs., bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 26.000	$ 26.306
11	ALMUERZO No. 6: Carne a la Llanera (CARNE A LA MAMONA 300 grs), yuca 80 grs, papa salada 80 grs, guacamole 50 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 13.000	$ 13.153
12	REFRIGERIO No. 1: Sándwich de Pollo (2 pan tajado, Pollo desmechado 10 grs, 1 tajada queso 5 grs, LECHUGA grs, TOMATE 9 grs), bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 5.500	$ 5.565
13	REFRIGERIO No. 2: Dos empanadas de (arroz , papa y carne) de 20 grs cada una acompañada de ají o limón, bebida Fría, GASEOSA 600 ml.	SERVICIO	1	$ 5.000	$ 5.059
14	REFRIGERIO No. 3: Tres croquetas de Pollo de 15 grs, acompañada de salsa o limón, bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 5.800	$ 5.868
15	REFRIGERIO No. 4: Pastel Hawaiano de 30 grs, bebida Fría (GASEOSA o JUGO 600 ml).	SERVICIO	1	$ 5.000	$ 5.059
16	REFRIGERIO No. 5: sándwich cubano de 40 grs, bebida Fría natural (JUGO 400 ml).	SERVICIO	1	$ 5.500	$ 5.565
17	PICADA MIXTA: carne de res 150 grs en trozos ,carne cerdo 150 grs en trozos , pollo 150 grs en trozos , papa criolla 100 grs , papa francesa 100 grs , chorizo 60 grs , butifarra 50 grs , bebida Fría 600 ml GASEOSA .	SERVICIO	1	$ 13.000	$ 13.153
18	TABLA DE QUESOS: Conformada por jugo natural de 200 ml (cada uno), 4 tipos de	SERVICIO	1	$ 180.000	$ 182.118

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO HISTORICO UNITARIO Aceptación de oferta N. 052 del 2 de julio de 2021	PRECIO HISTORICO UNITARIO ACTUALIZADO A ABRIL 2022
	quesos (Holandés, azul, mozarela, doble crema 20 grs cada uno), 04 tipos de carnes frías (Jamón de cerdo, jamón de pollo, jamón serrano, salami, cabanos, salchichón cervecero, cada uno 30 grs) 03 tipos de frutas (Uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón cada una de 15 grs), como acompañante. - Cristalería y menaje (platos, vasos, copas, cubiertos, mantelería, tablas) - Atención del evento con personal asistente (Para 20 personas).				
19	PLATO ESPECIAL: Amarillo a la Monseñor, Filete de pescado de 400 grs. en salsa marinera, champiñones, crema de leche, patacón 100 grms, arroz blanco 70 grms, aguacate 100 grms, y jugo natural 350 grms.	SERVICIO	1	$ 22.000	$ 22.259
20	PLATO DE LECHONA: Lechona especial hecha a base 100% de carne de cerdo, arroz y alverja en mínima cantidad, totalmente deshuesada y desgrasada, Acompañada de plato, arepa y tenedor, en presentación de 600gr., y gaseosa 400 ml.	SERVICIO	1	$ 10.500	$ 10.624
21	CENA N°1: Pechuga rellena 400 Gr, Puré de papa gratinada 120gr , arroz verde130gr, postre torta de zanahoria 70gr , ensalada hawaiana 70gr , Gaseosa personal 600 ml.	SERVICIO	1	$ 12.000	$ 12.141
22	CENA N°2: Filet Mignon 400 gr , arroz blanco 130 gr, ensalada tropical 70gr , papa a la francesa 100gr, postre de coco 70gr, gaseosa 600ml.	SERVICIO	1	$ 21.800	$ 22.057
23	CENA N°3: Cerdo en salsa BBQ 400gr, fantasía de pollo gr , arroz con ajonjolí 130gr, ensalada verde con maíz tierno 70gr , papa al vapor 70gr , postre de tres leches 70gr, gaseosa 600ml.	SERVICIO	1	$ 14.500	$ 14.671
24	ESTACION DE CAFE : instalar y suministrar , café, agua potable tratada, ozonizada sin gas envase BOTELLA de 200ml, aromática, confitería y pasabocas (Azúcar extrafina blanca, alta calidad contenido mínimo 99.8% de sacarosa tubipak de polipropileno presentación por 5 gramos, Vasos desechables en material de icopor Biodegradables, presentación 4 onzas).Para 15 de personas cada una, de manera permanente y continua sin agotar el suministro hasta el término de la reunión o actividad o evento a realizar.	SERVICIO	1	$ 9.000	$ 9.106

9.2 PRECIOS DE MERCADO

Con el fin de establecer el análisis económico para el año 2022, la CENAC REGIONAL FLORENCIA utilizó la plataforma SECOP II, para solicitar información a los proveedores (solicitud de cotización), sin embargo, no se recibió respuesta.





En virtud de lo anterior, se realizó la solicitud de cotizaciones mediante correo electrónico para el SERVICIO DE CATERING. Solicitudes efectuadas por el área de planes, con el fin de realizar el respectivo estudio de mercado.

Las cotizaciones allegadas en el tiempo y bajo las condiciones estipuladas por el CENAC Regional Florencia, fueron trasladadas al comité técnico estructurador, con la finalidad de ser revisadas; obteniendo la siguiente respuesta correspondiente al aval.

EMPRESA	NIT/CC	FECHA COTIZACIÓN	MEDIO DE SOLICITUD	CONCEPTO TÉCNICO	FECHA AVAL TENICO
1.CASA CAMPESINA CLUB / MAGNOLIA DEL SOCORRO HIDALGO AGUDELO	21400517 - 9	14/03/2022	E-MAIL	AVALADO	29/04/2022
2.JOHNNY ALVEIRO ORTIZ HIDALGO / PARADOR CAMPESINO	6801125 - 1	14/03/2022	E-MAIL	AVALADO	
3.ANDAKI RESTOBAR / ESTUARDO GONZALEZ OSPINO	73543759 -7	11/03/2022	E-MAIL	AVALADO	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
CENTAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL FLORENCIA

Florencia Caquetá, Abril 29 de 2022

Señor Coronel
LUIS ARMANDO JOSA PUERRES
Jefe de Estado Mayor y Segundo Comandante de la Fuerza de Tarea Conjunta Omega
Gerente de Proyecto

REFERENCIA PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 052-CENAC REGIONAL FLORENCIA-2022, CUYO OBJETO ES EL "SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA"

ASUNTO Aval de cotizaciones

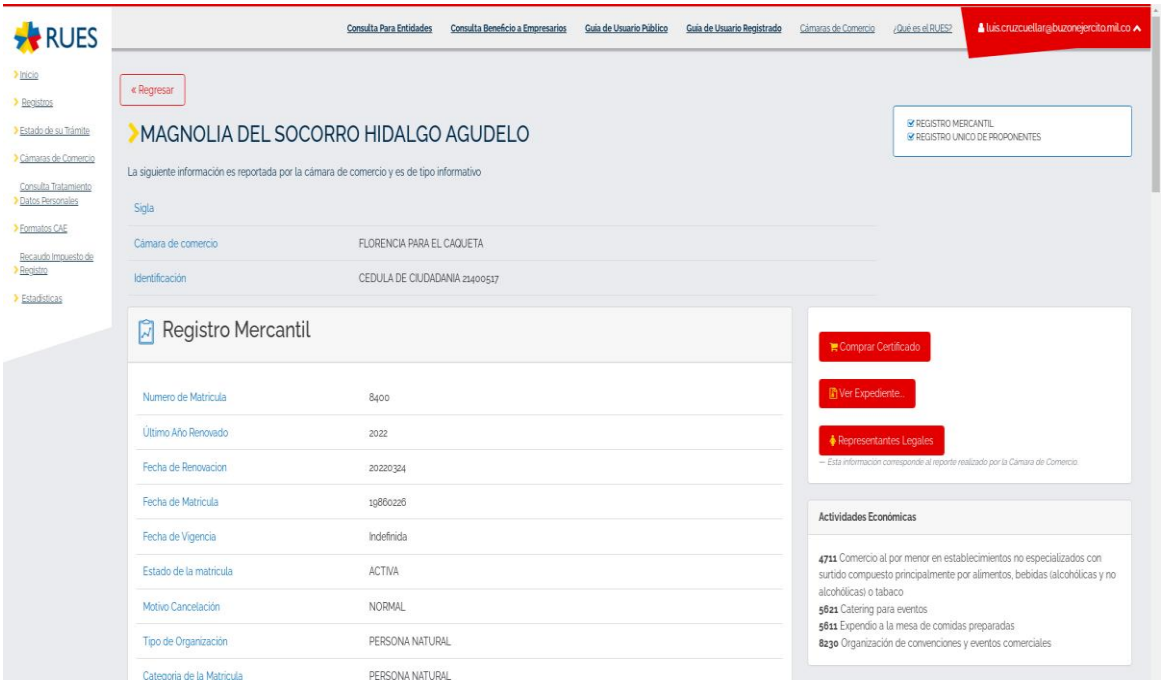
Con toda atención me dispongo a manifestar al señor Gerente del Proyecto, conforme al designio a mi encomendado; que de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas para el proceso de contratación referente, las cotizaciones suministradas por las firmas: **CASA CAMPESINA CLUB / MAGNOLIA DEL SOCORRO HIDALGO AGUDELO - JOHNNY ALVEIRO ORTIZ HIDALGO / PARADOR CAMPESINO - ANDAKI RESTOBAR / ESTUARDO GONZALEZ OSPINO**, cumplen con cada uno de los requerimientos y especificaciones dentro del objeto técnico y, los valores cotizados son acordes a la actualidad, las cuales servirán para realizar el correspondiente estudio de mercado.

Sin más sobre el particular y renovando mi vocación de servicio me suscribo siempre atento y respetuosamente a usted;

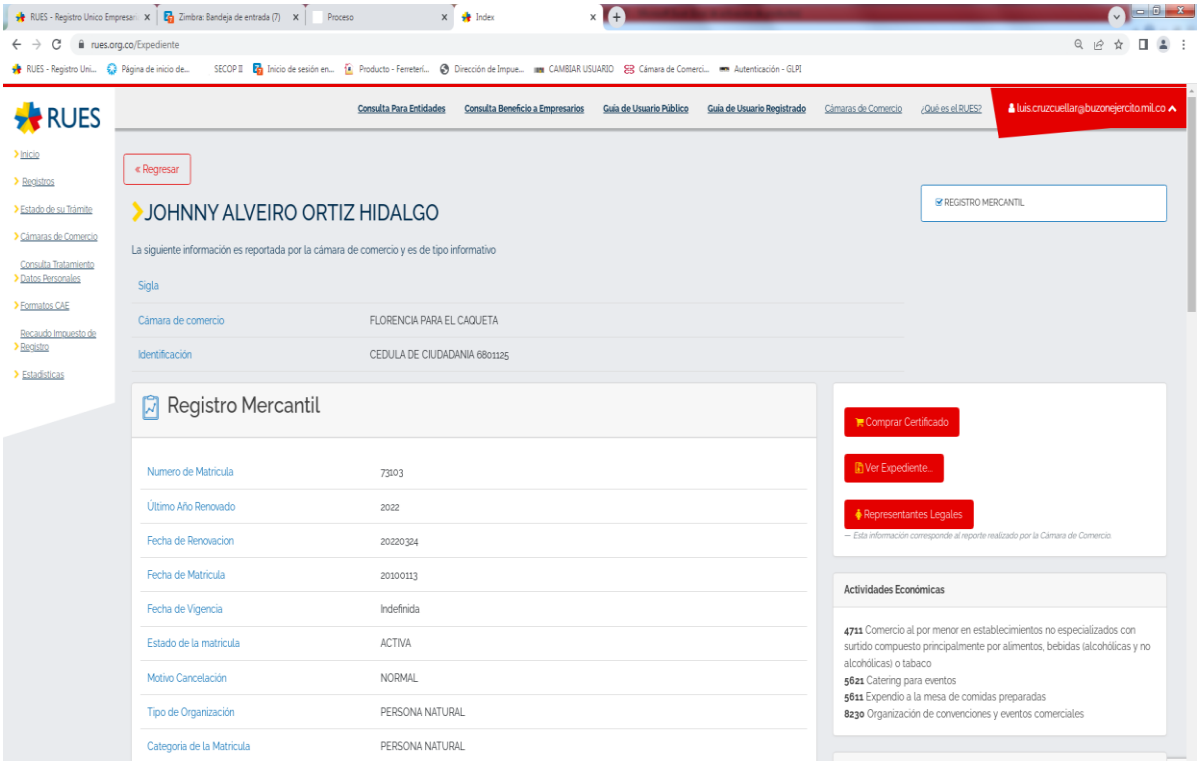
SSC.M. GARZON RODRIGUEZ JUAN PABLO
Comité Técnico Estructurador

PANTALLAZO DE VERIFICACION DEL RUES (REGISTRO UNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL) https://www.rues.org.co

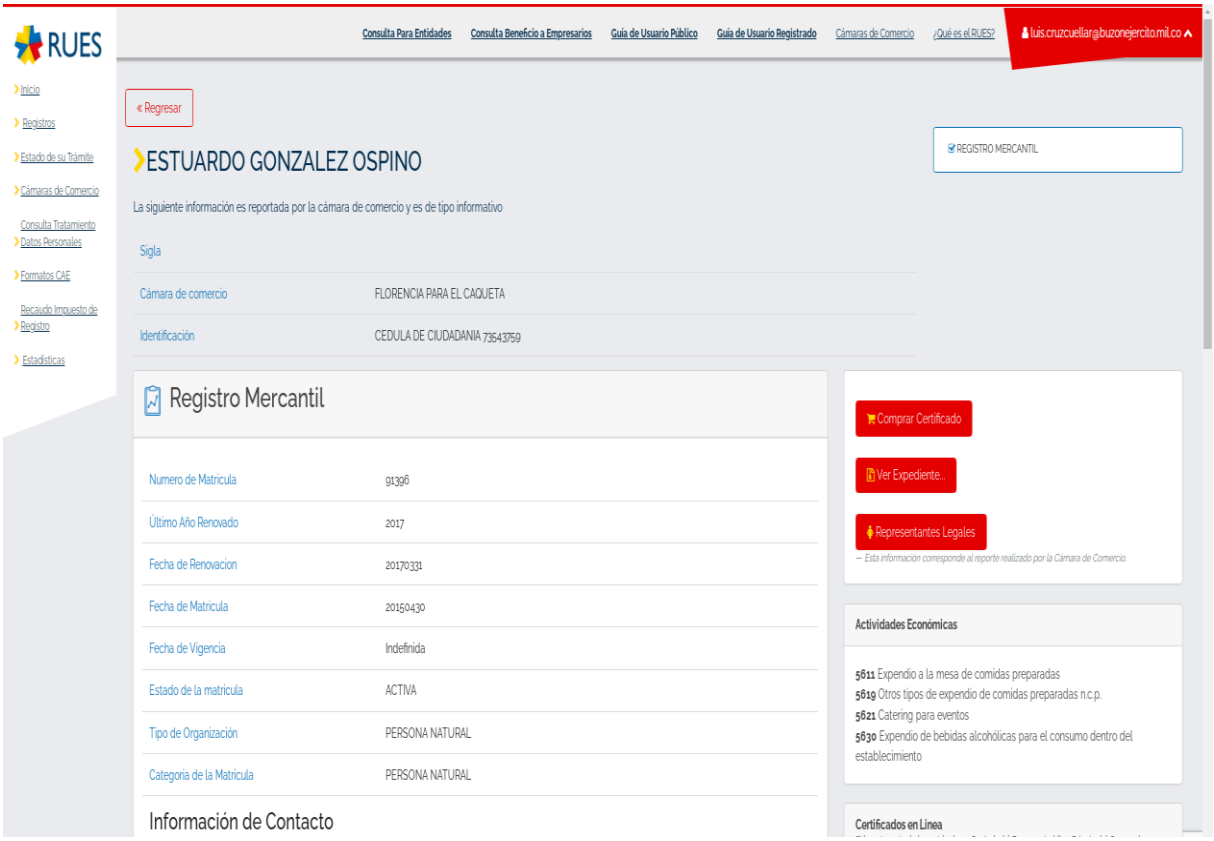
1. CASA CAMPESINA CLUB / MAGNOLIA DEL SOCORRO HIDALGO AGUDELO



2. JOHNNY ALVEIRO ORTIZ HIDALGO / PARADOR CAMPESINO



3. ANDAKI RESTOBAR / ESTUARDO GONZALEZ OSPINO



Nota: Las empresas cotizantes cuentan con la actividad económica u objeto social relacionado con el objeto del presente proceso de contratación.

9.3 ESTUDIO DE MERCADO

Se realizó el siguiente análisis del mercado con el precio histórico y tres (3) cotizaciones avaladas para el presente proceso, con el fin de establecer el precio unitario de referencia.

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO HISTORICO UNITARIO ACTUALIZADO A ABRIL 2022	COTIZACION 01 CASA CAMPESINA CLUB / MAGNOLIA DEL SOCORRO HIDALGO PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)	COTIZACION 02 JOHNNY ALVEIRO ORTIZ HIDALGO / PARADOR CAMPESINO PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)	COTIZACION 03 ANDAKI RESTOBAR / ESTUARDO GONZALEZ OSPINO PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)
1	DESAYUNO No. 1: Bebida Caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	$ 7.082	$ 18.950	$ 21.200	$ 20.000
2	DESAYUNO No. 2: Bistek a caballo (CARNE 200 grs), tajada de queso, un pan croasan, bebida caliente 200 ml	SERVICIO	1	$ 9.106	$ 25.800	$ 26.500	$ 27.000

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO HISTORICO UNITARIO ACTUALIZADO A ABRIL 2022	COTIZACION 01	COTIZACION 02	COTIZACION 03
					CASA CAMPESINA CLUB / MAGNOLIA DEL SOCORRO HIDALGO	JOHNNY ALVEIRO ORTIZ HIDALGO / PARADOR CAMPESINO	ANDAKI RESTOBAR / ESTUARDO GONZALEZ OSPINO
					PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)	PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)	PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)
	(CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.						
3	DESAYUNO No. 3: Tamal Tolimense (arroz, arveja carne de cerdo, pollo, zanahoria, papa ,huevo cocido) 450 gr, arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	$ 7.588	$ 13.500	$ 14.200	$ 14.500
4	DESAYUNO No. 4: Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	$ 7.285	$ 14.950	$ 15.400	$ 16.000
5	DESAYUNO N° 5 : sándwich de huevo al gusto 300 gr (huevo y pan tajado) bebida caliente 200 ml (café, chocolate, te) jugo de naranja o mandarina 400 ml, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	$ 6.576	$ 13.400	$ 13.000	$ 14.000
6	ALMUERZO No. 1: Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 200 grs, COSTILLA DE CERDO 200 grs, PECHUGA DE POLLO 200 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 23.271	$ 41.000	$ 41.000	$ 43.000
7	ALMUERZO No. 2: Gordon Blue 250 grs, arroz con ajonjolí, 120 grs, papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras, (lechuga, cebolla, tomate pepino con limón 90 grs) bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 13.153	$ 29.000	$ 26.500	$ 29.000
8	ALMUERZO No. 3: Lomo de Cerdo 400 grs en salsa agridulce, puré de papa gratinada en queso 120 grs , postre de dulce 70 grs , ensalada tropical (piña ,mango, fresa, manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs , bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 15.177	$ 29.900	$ 28.000	$ 28.500
9	ALMUERZO No. 4: Pechuga de Pollo 400 grs en salsa de champiñones, arroz rosado 130 grs, ensalada tropical piña, mango fresa manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs, postre de coco 70 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 13.153	$ 29.900	$ 28.000	$ 30.000
10	ALMUERZO No. 5 :Pescado salmón en salsa meuniére 200 grs, lomo de res stanley 200 grs, arroz argentino, papa parisienne 100 grs, vegetales salteados 100 grs., bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 26.306	$ 48.800	$ 55.000	$ 55.000
11	ALMUERZO No. 6: Carne a la Llanera (CARNE A LA MAMONA 300 grs), yuca	SERVICIO	1	$ 13.153	$ 27.000	$ 27.000	$ 28.000

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO HISTORICO UNITARIO ACTUALIZADO A ABRIL 2022	COTIZACION 01 CASA CAMPESINA CLUB / MAGNOLIA DEL SOCORRO HIDALGO PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)	COTIZACION 02 JOHNNY ALVEIRO ORTIZ HIDALGO / PARADOR CAMPESINO PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)	COTIZACION 03 ANDAKI RESTOBAR / ESTUARDO GONZALEZ OSPINO PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)
	80 grs, papa salada 80 grs, guacamole 50 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).						
12	ALMUERZO No. 7: Sancocho Trifásico porción plato sopero 250 ml (Porción de carne de res 100 grs - Porción de costilla de cerdo de 100 grs - Porción de pollo de 100 grs), yuca 80 grs, papa 80 grs, plátano verde 80 grs, mazorca 100 grs, guacamole 50 grs, bebida fría, 100 grs de arroz blanco sudado (Gaseosa – Jugo Fruta 600 ml).	SERVICIO	1	N/A	$ 26.000	$ 24.000	$ 16.000
13	REFRIGERIO No. 1: Sándwich de Pollo (2 pan tajado, Pollo desmechado 10 grs, 1 tajada queso 5 grs, LECHUGA grs, TOMATE 9 grs), bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 5.565	$ 14.000	$ 16.000	$ 14.500
14	REFRIGERIO No. 2: Dos empanadas de (arroz , papa y carne) de 20 grs cada una acompañada de ají o limón, bebida Fría, GASEOSA 600 ml.	SERVICIO	1	$ 5.059	$ 12.000	$ 12.000	$ 13.000
15	REFRIGERIO No. 3: Tres croquetas de Pollo de 15 grs, acompañada de salsa o limón, bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 5.868	$ 13.500	$ 16.000	$ 15.000
16	REFRIGERIO No. 4: Pastel Hawaiano de 30 grs, bebida Fría (GASEOSA o JUGO 600 ml).	SERVICIO	1	$ 5.059	$ 11.000	$ 12.000	$ 12.000
17	REFRIGERIO No. 5: sándwich cubano de 40 grs, bebida Fría natural (JUGO 400 ml).	SERVICIO	1	$ 5.565	$ 12.500	$ 12.500	$ 13.500
18	PICADA MIXTA: carne de res 150 grs en trozos ,carne cerdo 150 grs en trozos , pollo 150 grs en trozos , papa criolla 100 grs , papa francesa 100 grs , chorizo 60 grs , butifarra 50 grs , bebida Fría 600 ml GASEOSA .	SERVICIO	1	$ 13.153	$ 32.000	$ 28.000	$ 29.000
19	TABLA DE QUESOS: Conformada por jugo natural de 200 ml (cada uno), 4 tipos de quesos (Holandés, azul, mozarela, doble crema 20 grs cada uno), 04 tipos de carnes frías (Jamón de cerdo, jamón de pollo, jamón serrano, salami, cabanos, salchichón cervecero, cada uno 30 grs) 03 tipos de frutas (Uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón cada una de 15 grs), como acompañante. - Cristalería y menaje (platos, vasos, copas, cubiertos, mantelería, tablas) - Atención del evento con personal asistente (Para 20 personas).	SERVICIO	1	$ 182.118	$ 350.000	$ 420.000	$ 377.000
20	PLATO ESPECIAL: Amarillo a la Monseñor, Filete de pescado de 400 grs. en salsa marinera, champiñones, crema de leche, patacón 100 grms, arroz blanco 70 grms, aguacate 100 grms, y jugo natural 350 grms.	SERVICIO	1	$ 22.259	$ 46.000	$ 43.000	$ 46.000

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO HISTORICO UNITARIO ACTUALIZADO A ABRIL 2022	COTIZACION 01	COTIZACION 02	COTIZACION 03
					CASA CAMPESINA CLUB / MAGNOLIA DEL SOCORRO HIDALGO	JOHNNY ALVEIRO ORTIZ HIDALGO / PARADOR CAMPESINO	ANDAKI RESTOBAR / ESTUARDO GONZALEZ OSPINO
					PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)	PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)	PRECIO UNITARIO IMPOCONSUMO INCLUIDO (SI APLICA)
21	PLATO DE LECHONA: Lechona especial hecha a base 100% de carne de cerdo, arroz y alverja en mínima cantidad, totalmente deshuesada y desgrasada, Acompañada de plato, arepa y tenedor, en presentación de 600gr., y gaseosa 400 ml.	SERVICIO	1	$ 10.624	$ 21.000	$ 19.700	$ 22.000
22	CENA N°1: Pechuga rellena 400 Gr, Puré de papa gratinada 120gr , arroz verde130gr, postre torta de zanahoria 70gr , ensalada hawaiana 70gr , Gaseosa personal 600 ml.	SERVICIO	1	$ 12.141	$ 21.000	$ 22.000	$ 22.000
23	CENA N°2: Filet Mignon 400 gr , arroz blanco 130 gr, ensalada tropical 70gr , papa a la francesa 100gr, postre de coco 70gr, gaseosa 600ml.	SERVICIO	1	$ 22.057	$ 40.000	$ 44.500	$ 41.000
24	CENA N°3: Cerdo en salsa BBQ 400gr, fantasía de pollo gr , arroz con ajonjolí 130gr, ensalada verde con maíz tierno 70gr , papa al vapor 70gr , postre de tres leches 70gr, gaseosa 600ml.	SERVICIO	1	$ 14.671	$ 33.500	$ 30.000	$ 32.000
25	ESTACION DE CAFE : instalar y suministrar , café, agua potable tratada, ozonizada sin gas envase BOTELLA de 200ml, aromática, confitería y pasabocas (Azúcar extrafina blanca, alta calidad contenido mínimo 99.8% de sacarosa tubipak de polipropileno presentación por 5 gramos, Vasos desechables en material de icopor Biodegradables, presentación 4 onzas).Para 15 de personas cada una, de manera permanente y continua sin agotar el suministro hasta el término de la reunión o actividad o evento a realizar.	SERVICIO	1	$ 9.106	$ 45.000	$ 50.000	$ 52.500

9.4 PRECIO DE REFERENCIA

Para el precio de referencia se tuvieron en cuenta los siguientes criterios y las siguientes formulas estadistas:

DESVIACION	COEFICIENTE DE VARIACION	MEDIA GEOMETRICA
$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^{n}(x_i - \bar{x})^2}{n-1}}$	$CV = \frac{\sigma}{\mu} \cdot 100\%$ Donde: CV = Coeficiente de variación. σ = desviación estándar de la población. μ = media aritmética de la población.	$\bar{X}_G = \sqrt[n]{X_1 * X_2 * X_3 \ldots * X_n}$
PROMEDIO	**MEDIANA**	**OTRAS**
$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^{n} x_i}{n}$	$Me = L_i + \frac{\frac{n}{2} - F_{i-1}}{f_i} \cdot a_i$	MENOR VALOR DE LAS COTIZACIONES

a) **MENOR VALOR** unitario entre los precios cotizados e histórico (si aplica)

b) **PROMEDIO UNITARIO** entre los precios cotizados e histórico (si aplica)

c) **MEDIA GEOMETRICA PRECIO UNITARIO** entre los precios cotizados e histórico (si aplica)

d) **DESVIACIÓN ESTANDAR** se determina entre el MENOR VALOR UNITARIO y el MEDIA GEOMETRICA PRECIO UNITARIO

e) **DISPERSION** (coeficiente de variación relativa) se determina de la decisión de la DESVIACION ESTANDAR y el **MEDIA GEOMETRICA PRECIO UNITARIO**

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

MÉTRICA UTILIZADA:

Consiste en el método utilizado por el comité económico para determinar el PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA.

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

- Cuando la dispersión de los datos es menor o igual al 25**%** se establece como criterio el MENOR VALOR UNITARIO COTIZADO.

- Cuando la variación de los datos es mayor al 25**%** se establece como criterio el MEDIA GEOMETRICA PRECIO UNITARIO debido a que este tipo de métrica no sobreestima el resultado y es menos sensible a los valores extremos los cuales puede distorsionar el resultado final alejándolo del precio real del mercado si se utiliza otro tipo de medida.

❖ Teniendo en cuenta que la dispersión de los precios cotizados es elevada se establece el 25% como punto de referencia para la métrica a utilizar, con ello, se pretende proteger el presupuesto de la Entidad y ajustar los precios a la realidad de acuerdo a la situación económica del país.

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	(1) MENOR VALOR UNITARIO	(2) PROMEDIO UNITARIO	(3) MEDIANA PRECIO UNITARIO	(4) MEDIA GEOMETRICA PRECIO UNITARIO	(5) DESVIACIÓN ESTANDAR (ENTRE 1 Y 4)	(6) DISPERSION (5/4)	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA (IMPOCONSUMO INCLUIDO)
1	DESAYUNO No. 1: Bebida Caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	**$ 7.082**	**$ 16.808**	**$ 19.475**	**15.445,00**	**5.913,53**	**38,29%**	**$ 15.445,00**
2	DESAYUNO No. 2: Bistek a caballo (CARNE 200 grs), tajada de queso, un pan croasan, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	**$ 9.106**	**$ 22.101**	**$ 26.150**	**20.248,00**	**7.878,58**	**38,91%**	**$ 20.248,00**
3	DESAYUNO No. 3: Tamal Tolimense (arroz, arveja carne de cerdo, pollo, zanahoria, papa ,huevo cocido) 450 gr, arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o	SERVICIO	1	**$ 7.588**	**$ 12.447**	**$ 13.850**	**12.051,00**	**3.155,82**	**26,19%**	**$ 12.051,00**

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	(1) MENOR VALOR UNITARIO	(2) PROMEDIO UNITARIO	(3) MEDIANA PRECIO UNITARIO	(4) MEDIA GEOMETRICA PRECIO UNITARIO	(5) DESVIACIÓN ESTANDAR (ENTRE 1 Y 4)	(6) DISPERSION (5/4)	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA (IMPOCONSUMO INCLUIDO)
	mandarina, picada de frutas 200 grs.									
4	DESAYUNO No. 4: Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	$ 7.285	$ 13.409	$ 15.175	12.799,00	3.898,99	30,46%	$ 12.799,00
5	DESAYUNO N° 5: sándwich de huevo al gusto 300 gr (huevo y pan tajado) bebida caliente 200 ml (café, chocolate, te) jugo de naranja o mandarina 400 ml, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	1	$ 6.576	$ 11.744	$ 13.200	11.254,00	3.307,85	29,39%	$ 11.254,00
6	ALMUERZO No. 1: Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 200 grs, COSTILLA DE CERDO 200 grs, PECHUGA DE POLLO 200 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 23.271	$ 37.068	$ 41.000	36.013,00	9.009,95	25,02%	$ 36.013,00
7	ALMUERZO No. 2: Gordon Blue 250 grs, arroz con ajonjolí, 120 grs, papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras, (lechuga, cebolla, tomate pepino con limón 90 grs) bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 13.153	$ 24.413	$ 27.750	23.268,00	7.152,39	30,74%	$ 23.268,00
8	ALMUERZO No. 3: Lomo de Cerdo 400 grs en salsa agridulce, puré de papa gratinada en queso 120 grs , postre de dulce 70 grs , ensalada tropical (piña ,mango, fresa, manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs , bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 15.177	$ 25.394	$ 28.250	24.531,00	6.614,28	26,96%	$ 24.531,00
9	ALMUERZO No. 4: Pechuga de Pollo 400 grs en salsa de champiñones, arroz rosado 130 grs, ensalada tropical piña, mango fresa manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs, postre de coco 70 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 13.153	$ 25.263	$ 28.950	23.974,00	7.651,60	31,92%	$ 23.974,00
10	ALMUERZO No. 5 :Pescado salmón en salsa meuniére 200 grs, lomo de res stanley 200 grs, arroz argentino, papa parisienne 100 grs, vegetales salteados 100 grs., bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 26.306	$ 46.276	$ 51.900	44.392,00	12.788,73	28,81%	$ 44.392,00
11	ALMUERZO No. 6: Carne a la Llanera (CARNE A LA MAMONA 300 grs), yuca 80 grs, papa salada 80 grs, guacamole 50 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 13.153	$ 23.788	$ 27.000	22.763,00	6.795,30	29,85%	$ 22.763,00
12	ALMUERZO No. 7: Sancocho Trifásico porción plato sopero 250 ml (Porción de carne de res 100 grs - Porción de costilla de cerdo de 100 grs - Porción de pollo de 100 grs), yuca 80 grs, papa 80 grs, plátano verde 80 grs, mazorca 100 grs, guacamole 50 grs, bebida fría, 100 grs de arroz blanco sudado (Gaseosa – Jugo Fruta 600 ml).	SERVICIO	1	$ 16.000	$ 22.000	$ 24.000	21.533,00	3.912,42	18,17%	$ 16.000,00
13	REFRIGERIO No. 1: Sándwich de Pollo (2 pan tajado, Pollo desmechado 10 grs, 1 tajada	SERVICIO	1	$ 5.565	$ 12.516	$ 14.250	11.595,00	4.263,85	36,77%	$ 11.595,00

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	(1) MENOR VALOR UNITARIO	(2) PROMEDIO UNITARIO	(3) MEDIANA PRECIO UNITARIO	(4) MEDIA GEOMETRICA PRECIO UNITARIO	(5) DESVIACIÓN ESTANDAR (ENTRE 1 Y 4)	(6) DISPERSION (5/4)	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA (IMPOCONSUMO INCLUIDO)
	queso 5 grs, LECHUGA grs, TOMATE 9 grs), bebida Fría (GASEOSA 600 ml).									
14	REFRIGERIO No. 2: Dos empanadas de (arroz , papa y carne) de 20 grs cada una acompañada de ají o limón, bebida Fría, GASEOSA 600 ml.	SERVICIO	1	$ 5.059	$ 10.515	$ 12.000	9.865,00	3.398,36	34,45%	$ 9.865,00
15	REFRIGERIO No. 3: Tres croquetas de Pollo de 15 grs, acompañada de salsa o limón, bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	1	$ 5.868	$ 12.592	$ 14.250	11.743,00	4.154,25	35,38%	$ 11.743,00
16	REFRIGERIO No. 4: Pastel Hawaiano de 30 grs, bebida Fría (GASEOSA o JUGO 600 ml).	SERVICIO	1	$ 5.059	$ 10.015	$ 11.500	9.461,00	3.112,68	32,90%	$ 9.461,00
17	REFRIGERIO No. 5: sándwich cubano de 40 grs, bebida Fría natural (JUGO 400 ml).	SERVICIO	1	$ 5.565	$ 11.016	$ 12.500	10.409,00	3.425,23	32,91%	$ 10.409,00
18	PICADA MIXTA: carne de res 150 grs en trozos ,carne cerdo 150 grs en trozos , pollo 150 grs en trozos , papa criolla 100 grs , papa francesa 100 grs , chorizo 60 grs , butifarra 50 grs , bebida Fría 600 ml GASEOSA .	SERVICIO	1	$ 13.153	$ 25.538	$ 28.500	24.179,00	7.796,56	32,25%	$ 24.179,00
19	TABLA DE QUESOS: Conformada por jugo natural de 200 ml (cada uno), 4 tipos de quesos (Holandés, azul, mozarela, doble crema 20 grs cada uno), 04 tipos de carnes frías (Jamón de cerdo, jamón de pollo, jamón serrano, salami, cabanos, salchichón cervecero, cada uno 30 grs) 03 tipos de frutas (Uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón cada una de 15 grs), como acompañante. - Cristalería y menaje (platos, vasos, copas, cubiertos, mantelería, tablas) - Atención del evento con personal asistente (Para 20 personas).	SERVICIO	1	$ 182.118	$ 332.280	$ 363.500	316.959,00	95.346,99	30,08%	$ 316.959,00
20	PLATO ESPECIAL: Amarillo a la Monseñor, Filete de pescado de 400 grs. en salsa marinera, champiñones, crema de leche, patacón 100 grms, arroz blanco 70 grms, aguacate 100 grms, y jugo natural 350 grms.	SERVICIO	1	$ 22.259	$ 39.315	$ 44.500	37.724,00	10.935,41	28,99%	$ 37.724,00
21	PLATO DE LECHONA: Lechona especial hecha a base 100% de carne de cerdo, arroz y alverja en mínima cantidad, totalmente deshuesada y desgrasada, Acompañada de plato, arepa y tenedor, en presentación de 600gr., y gaseosa 400 ml.	SERVICIO	1	$ 10.624	$ 18.331	$ 20.350	17.634,00	4.956,82	28,11%	$ 17.634,00
22	CENA N°1: Pechuga rellena 400 Gr, Puré de papa gratinada 120gr , arroz verde130gr, postre torta de zanahoria 70gr , ensalada hawaiana 70gr , Gaseosa personal 600 ml.	SERVICIO	1	$ 12.141	$ 19.285	$ 21.500	18.743,00	4.668,32	24,91%	$ 12.141,00
23	CENA N°2: Filet Mignon 400 gr , arroz blanco 130 gr, ensalada tropical 70gr , papa a la francesa 100gr, postre de coco 70gr, gaseosa 600ml.	SERVICIO	1	$ 22.057	$ 36.889	$ 40.500	35.619,00	9.589,78	26,92%	$ 35.619,00
24	CENA N°3: Cerdo en salsa BBQ 400gr, fantasía de pollo gr , arroz con ajonjolí 130gr, ensalada verde con maíz tierno 70gr , papa al vapor	SERVICIO	1	$ 14.671	$ 27.543	$ 31.000	26.208,00	8.157,89	31,13%	$ 26.208,00

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	(1) MENOR VALOR UNITARIO	(2) PROMEDIO UNITARIO	(3) MEDIANA PRECIO UNITARIO	(4) MEDIA GEOMETRICA PRECIO UNITARIO	(5) DESVIACIÓN ESTANDAR (ENTRE 1 Y 4)	(6) DISPERSION (5/4)	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA (IMPOCONSUMO INCLUIDO)
	70gr , postre de tres leches 70gr, gaseosa 600ml.									
25	ESTACION DE CAFE : instalar y suministrar , café, agua potable tratada, ozonizada sin gas envase BOTELLA de 200ml, aromática, confitería y pasabocas (Azúcar extrafina blanca, alta calidad contenido mínimo 99.8% de sacarosa tubipak de polipropileno presentación por 5 gramos, Vasos desechables en material de icopor Biodegradables, presentación 4 onzas).Para 15 de personas cada una, de manera permanente y continua sin agotar el suministro hasta el término de la reunión o actividad o evento a realizar.	SERVICIO	1	**$ 9.106**	**$ 39.151**	**$ 47.500**	**32.204,00**	**16.332,75**	**50,72%**	**$ 32.204,00**

Para aquellas empresas responsables del IMPOCONSUMO deben incluirlo en su oferta de acuerdo al Art. 512-1 impuesto nacional al consumo.

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

Adicionalmente, los valores de referencia obtenidos del análisis anterior, serán considerados como los precios **fijos y firmes**, y serán de carácter **obligatorio** para las partes en la cuantificación del contrato y, en consecuencia, será de carácter obligatorio durante la totalidad del período de ejecución del contrato a celebrarse y por ningún motivo o circunstancia se podrá cambiar este condicionamiento contractual.

9.5 PROYECCIÓN CANTIDADES MINIMAS A ADQUIRIR

Se procede a establecer las cantidades mínimas a adquirir de cada ítem según el plan de necesidades de la unidad beneficiaria

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	NECESIDAD			NECESIDAD		
			TOTAL	MIN	LIM	TOTAL	MIN	LIM
			FUTCO			CCON3		
1	DESAYUNO No. 1: Bebida Caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	100	25	75	250	170	80
2	DESAYUNO No. 2: Bistek a caballo (CARNE 200 grs), tajada de queso, un pan croasan, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	100	25	75	200	120	80
3	DESAYUNO No. 3: Tamal Tolimense (arroz, arveja carne de cerdo, pollo, zanahoria, papa ,huevo cocido) 450 gr, arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	100	25	75	250	170	80

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	NECESIDAD			NECESIDAD		
			TOTAL	MIN	LIM	TOTAL	MIN	LIM
			FUTCO			CCON3		
4	DESAYUNO No. 4: Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	100	26	74	200	120	80
5	DESAYUNO N° 5 : sándwich de huevo al gusto 300 gr (huevo y pan tajado) bebida caliente 200 ml (café, chocolate, te) jugo de naranja o mandarina 400 ml, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	100	25	75	250	172	78
6	ALMUERZO No. 1: Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 200 grs, COSTILLA DE CERDO 200 grs, PECHUGA DE POLLO 200 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	200	60	140	250	170	80
7	ALMUERZO No. 2: Gordon Blue 250 grs, arroz con ajonjolí, 120 grs, papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras, (lechuga, cebolla, tomate pepino con limón 90 grs) bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	200	60	140	200	120	80
8	ALMUERZO No. 3: Lomo de Cerdo 400 grs en salsa agridulce, puré de papa gratinada en queso 120 grs , postre de dulce 70 grs , ensalada tropical (piña ,mango, fresa, manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs , bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	200	60	140	200	120	80
9	ALMUERZO No. 4: Pechuga de Pollo 400 grs en salsa de champiñones, arroz rosado 130 grs, ensalada tropical piña, mango fresa manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs, postre de coco 70 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	200	60	140	200	120	80
10	ALMUERZO No. 5 :Pescado salmón en salsa meuniére 200 grs, lomo de res stanley 200 grs, arroz argentino, papa parisienne 100 grs, vegetales salteados 100 grs., bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	200	60	140	200	120	80
11	ALMUERZO No. 6: Carne a la Llanera (CARNE A LA MAMONA 300 grs), yuca 80 grs, papa salada 80 grs, guacamole 50 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	200	60	140	250	170	80
12	ALMUERZO No. 7: Sancocho Trifásico porción plato sopero 250 ml (Porción de carne de res 100 grs - Porción de costilla de cerdo de 100 grs - Porción de pollo de 100 grs), yuca 80 grs, papa 80 grs, plátano verde 80 grs, mazorca 100 grs, guacamole 50 grs, bebida fría, 100 grs de arroz blanco sudado (Gaseosa – Jugo Fruta 600 ml).	SERVICIO	0	0	0	250	170	80
13	REFRIGERIO No. 1: Sándwich de Pollo (2 pan tajado, Pollo desmechado 10 grs, 1 tajada queso 5 grs, LECHUGA grs, TOMATE 9 grs), bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	200	60	140	250	170	80
14	REFRIGERIO No. 2: Dos empanadas de (arroz , papa y carne) de 20 grs cada una acompañada de ají o limón, bebida Fría, GASEOSA 600 ml.	SERVICIO	200	60	140	250	170	80
15	REFRIGERIO No. 3: Tres croquetas de Pollo de 15 grs, acompañada de salsa o limón, bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	200	60	140	250	170	80

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	NECESIDAD			NECESIDAD		
			TOTAL	MIN	LIM	TOTAL	MIN	LIM
			FUTCO			CCON3		
16	REFRIGERIO No. 4: Pastel Hawaiano de 30 grs, bebida Fría (GASEOSA o JUGO 600 ml).	SERVICIO	200	60	140	200	120	80
17	REFRIGERIO No. 5: sandwich cubano de 40 grs, bebida Fría natural (JUGO 400 ml).	SERVICIO	200	60	140	200	120	80
18	PICADA MIXTA: carne de res 150 grs en trozos ,carne cerdo 150 grs en trozos , pollo 150 grs en trozos , papa criolla 100 grs , papa francesa 100 grs , chorizo 60 grs , butifarra 50 grs , bebida Fría 600 ml GASEOSA .	SERVICIO	200	60	140	200	120	80
19	TABLA DE QUESOS: Conformada por jugo natural de 200 ml (cada uno), 4 tipos de quesos (Holandés, azul, mozarela, doble crema 20 grs cada uno), 04 tipos de carnes frías (Jamón de cerdo, jamón de pollo, jamón serrano, salami, cabanos, salchichón cervecero, cada uno 30 grs) 03 tipos de frutas (Uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón cada una de 15 grs), como acompañante. - Cristalería y menaje (platos, vasos, copas, cubiertos, mantelería, tablas) - Atención del evento con personal asistente (Para 20 personas).	SERVICIO	15	6	9	50	33	17
20	PLATO ESPECIAL: Amarillo a la Monseñor, Filete de pescado de 400 grs. en salsa marinera, champiñones, crema de leche, patacón 100 grms, arroz blanco 70 grms, aguacate 100 grms, y jugo natural 350 grms.	SERVICIO	100	25	75	200	120	80
21	PLATO DE LECHONA: Lechona especial hecha a base 100% de carne de cerdo, arroz y alverja en mínima cantidad, totalmente deshuesada y desgrasada, Acompañada de plato, arepa y tenedor, en presentación de 600gr., y gaseosa 400 ml.	SERVICIO	800	239	561	500	333	167
22	CENA N°1: Pechuga rellena 400 Gr, Puré de papa gratinada 120gr , arroz verde130gr, postre torta de zanahoria 70gr , ensalada hawaiana 70gr , Gaseosa personal 600 ml.	SERVICIO	0	0	0	100	70	30
23	CENA N°2: Filet Mignon 400 gr , arroz blanco 130 gr, ensalada tropical 70gr , papa a la francesa 100gr, postre de coco 70gr, gaseosa 600ml.	SERVICIO	0	0	0	100	70	30
24	CENA N°3: Cerdo en salsa BBQ 400gr, fantasía de pollo gr , arroz con ajonjolí 130gr, ensalada verde con maíz tierno 70gr , papa al vapor 70gr , postre de tres leches 70gr, gaseosa 600ml.	SERVICIO	0	0	0	100	70	30
25	ESTACION DE CAFE : instalar y suministrar , café, agua potable tratada, ozonizada sin gas envase BOTELLA de 200ml, aromática, confitería y pasabocas (Azúcar extrafina blanca, alta calidad contenido mínimo 99.8% de sacarosa tubipak de polipropileno presentación por 5 gramos, Vasos desechables en material de icopor Biodegradables, presentación 4 onzas).Para 15 de personas cada una, de manera permanente y continua sin agotar el suministro hasta el término de la reunión o actividad o evento a realizar.	SERVICIO	0	0	0	50	25	25

9.6 CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD.

La entidad establece a continuación el cubrimiento de la necesidad de acuerdo a las cantidades mínimas a adquirir considerando el precio de referencia, las cantidades emitidas en el plan de necesidades de la unidad beneficiaria y el presupuesto oficial asignado.

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO DE REFERENCIA	CANT. TOTAL	VALOR TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR - CANTIDADES MINIMAS			LIMITANTE		
						CANT	%	VALOR	CANT	%	VALOR
FUTCO											
1	DESAYUNO No. 1: Bebida Caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	$ 15.445	100	$ 1.544.500	25	25%	$ 386.125	75	75%	$ 1.158.375
2	DESAYUNO No. 2: Bistek a caballo (CARNE 200 grs), tajada de queso, un pan croasan, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	$ 20.248	100	$ 2.024.800	25	25%	$ 506.200	75	75%	$ 1.518.600
3	DESAYUNO No. 3: Tamal Tolimense (arroz, arveja carne de cerdo, pollo, zanahoria, papa ,huevo cocido) 450 gr, arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	$ 12.051	100	$ 1.205.100	25	25%	$ 301.275	75	75%	$ 903.825
4	DESAYUNO No. 4: Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	$ 12.799	100	$ 1.279.900	26	26%	$ 332.774	74	74%	$ 947.126
5	DESAYUNO N° 5 : sándwich de huevo al gusto 300 gr (huevo y pan tajado) bebida caliente 200 ml (café, chocolate, te) jugo de naranja o mandarina 400 ml, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	$ 11.254	100	$ 1.125.400	25	25%	$ 281.350	75	75%	$ 844.050
6	ALMUERZO No. 1: Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 200 grs, COSTILLA DE CERDO 200 grs, PECHUGA DE POLLO 200 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 36.013	200	$ 7.202.600	60	30%	$ 2.160.780	140	70%	$ 5.041.820
7	ALMUERZO No. 2: Gordon Blue 250 grs, arroz con ajonjolí, 120 grs, papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras, (lechuga, cebolla, tomate pepino con limón 90 grs) bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 23.268	200	$ 4.653.600	60	30%	$ 1.396.080	140	70%	$ 3.257.520
8	ALMUERZO No. 3: Lomo de Cerdo 400 grs en salsa agridulce, puré de papa gratinada en queso 120 grs , postre de dulce 70 grs , ensalada tropical (piña ,mango, fresa, manzana en salsa agridulce con	SERVICIO	$ 24.531	200	$ 4.906.200	60	30%	$ 1.471.860	140	70%	$ 3.434.340

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO DE REFERENCIA	CANT. TOTAL	VALOR TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR - CANTIDADES MINIMAS			LIMITANTE		
						CANT	%	VALOR	CANT	%	VALOR
FUTCO											
	lechuga 70 grs , bebida fría (GASEOSA 600 ml).										
9	ALMUERZO No. 4: Pechuga de Pollo 400 grs en salsa de champiñones, arroz rosado 130 grs, ensalada tropical piña, mango fresa manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs, postre de coco 70 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 23.974	200	$ 4.794.800	60	30%	$ 1.438.440	140	70%	$ 3.356.360
10	ALMUERZO No. 5 :Pescado salmón en salsa meuniére 200 grs, lomo de res stanley 200 grs, arroz argentino, papa parisienne 100 grs, vegetales salteados 100 grs., bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 44.392	200	$ 8.878.400	60	30%	$ 2.663.520	140	70%	$ 6.214.880
11	ALMUERZO No. 6: Carne a la Llanera (CARNE A LA MAMONA 300 grs), yuca 80 grs, papa salada 80 grs, guacamole 50 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 22.763	200	$ 4.552.600	60	30%	$ 1.365.780	140	70%	$ 3.186.820
13	REFRIGERIO No. 1: Sándwich de Pollo (2 pan tajado, Pollo desmechado 10 grs, 1 tajada queso 5 grs, LECHUGA grs, TOMATE 9 grs), bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 11.595	200	$ 2.319.000	60	30%	$ 695.700	140	70%	$ 1.623.300
14	REFRIGERIO No. 2: Dos empanadas de (arroz , papa y carne) de 20 grs cada una acompañada de ají o limón, bebida Fría, GASEOSA 600 ml.	SERVICIO	$ 9.865	200	$ 1.973.000	60	30%	$ 591.900	140	70%	$ 1.381.100
15	REFRIGERIO No. 3: Tres croquetas de Pollo de 15 grs, acompañada de salsa o limón, bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 11.743	200	$ 2.348.600	60	30%	$ 704.580	140	70%	$ 1.644.020
16	REFRIGERIO No. 4: Pastel Hawaiano de 30 grs, bebida Fría (GASEOSA o JUGO 600 ml).	SERVICIO	$ 9.461	200	$ 1.892.200	60	30%	$ 567.660	140	70%	$ 1.324.540
17	REFRIGERIO No. 5: sándwich cubano de 40 grs, bebida Fría natural (JUGO 400 ml).	SERVICIO	$ 10.409	200	$ 2.081.800	60	30%	$ 624.540	140	70%	$ 1.457.260
18	PICADA MIXTA: carne de res 150 grs en trozos ,carne cerdo 150 grs en trozos , pollo 150 grs en trozos , papa criolla 100 grs , papa francesa 100 grs , chorizo 60 grs , butifarra 50 grs , bebida Fría 600 ml GASEOSA .	SERVICIO	$ 24.179	200	$ 4.835.800	60	30%	$ 1.450.740	140	70%	$ 3.385.060
19	TABLA DE QUESOS: Conformada por jugo natural de 200 ml (cada uno), 4 tipos de quesos (Holandes, azul, mozarela, doble crema 20 grs cada uno), 04 tipos de carnes frías (Jamón de cerdo, jamón de pollo, jamón serrano, salami, cabanos, salchichón cervecero, cada uno 30 grs) 03 tipos de frutas (Uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón cada una de 15 grs), como acompañante. - Cristalería y menaje (platos, vasos, copas, cubiertos, mantelería, tablas) - Atención del evento con personal asistente (Para 20 personas).	SERVICIO	$ 316.959	15	$ 4.754.385	6	40%	$ 1.901.754	9	60%	$ 2.852.631

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO DE REFERENCIA	CANT. TOTAL	VALOR TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR - CANTIDADES MINIMAS			LIMITANTE		
						CANT	%	VALOR	CANT	%	VALOR
FUTCO											
20	PLATO ESPECIAL: Amarillo a la Monseñor, Filete de pescado de 400 grs. en salsa marinera, champiñones, crema de leche, patacón 100 grms, arroz blanco 70 grms, aguacate 100 grms, y jugo natural 350 grms.	SERVICIO	$ 37.724	100	$ 3.772.400	25	25%	$ 943.100	75	75%	$ 2.829.300
21	PLATO DE LECHONA: Lechona especial hecha a base 100% de carne de cerdo, arroz y alverja en mínima cantidad, totalmente deshuesada y desgrasada, Acompañada de plato, arepa y tenedor, en presentación de 600gr., y gaseosa 400 ml.	SERVICIO	$ 17.634	800	$ 14.107.200	239	30%	$ 4.214.526	561	70%	$ 9.892.674
VALOR					**$ 80.252.285**			**$ 23.998.684**			**$ 56.253.601**

NOTA 1: Para cubrir en un 100% la necesidad establecida por el FUTCO, se requieren $ 80.252.285, toda vez que el presupuesto oficial asignado a esta unidad corresponde a $24.000.000, existe una limitante de $ 56.253.601, es decir, del 70,09%,

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO DE REFERENCIA	CANT. TOTAL	VALOR TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR - CANTIDADES MINIMAS			LIMITANTE		
						CANT	%	VALOR	CANT	%	VALOR
CCON3											
1	DESAYUNO No. 1: Bebida Caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	$ 15.445	250	$ 3.861.250	170	68%	$ 2.625.650	80	32%	$ 1.235.600
2	DESAYUNO No. 2: Bistek a caballo (CARNE 200 grs), tajada de queso, un pan croasan, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	$ 20.248	200	$ 4.049.600	120	60%	$ 2.429.760	80	40%	$ 1.619.840
3	DESAYUNO No. 3: Tamal Tolimense (arroz, arveja carne de cerdo, pollo, zanahoria, papa ,huevo cocido) 450 gr, arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	$ 12.051	250	$ 3.012.750	170	68%	$ 2.048.670	80	32%	$ 964.080
4	DESAYUNO No. 4: Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 400 ml , picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	$ 12.799	200	$ 2.559.800	120	60%	$ 1.535.880	80	40%	$ 1.023.920
5	DESAYUNO N° 5: sándwich de huevo al gusto 300 gr (huevo y pan tajado) bebida caliente 200 ml (café, chocolate, te) jugo de naranja o mandarina 400 ml, picada de frutas 200 grs.	SERVICIO	$ 11.254	250	$ 2.813.500	172	69%	$ 1.935.688	78	31%	$ 877.812

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO DE REFERENCIA	CANT. TOTAL	VALOR TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR - CANTIDADES MINIMAS			LIMITANTE		
						CANT	%	VALOR	CANT	%	VALOR
CCON3											
6	ALMUERZO No. 1: Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 200 grs, COSTILLA DE CERDO 200 grs, PECHUGA DE POLLO 200 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 36.013	250	$ 9.003.250	170	68%	$ 6.122.210	80	32%	$ 2.881.040
7	ALMUERZO No. 2: Gordon Blue 250 grs, arroz con ajonjolí, 120 grs, papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras, (lechuga, cebolla, tomate pepino con limón 90 grs) bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 23.268	200	$ 4.653.600	120	60%	$ 2.792.160	80	40%	$ 1.861.440
8	ALMUERZO No. 3: Lomo de Cerdo 400 grs en salsa agridulce, pure de papa gratinada en queso 120 grs , postre de dulce 70 grs , ensalada tropical (piña ,mango, fresa, manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs , bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 24.531	200	$ 4.906.200	120	60%	$ 2.943.720	80	40%	$ 1.962.480
9	ALMUERZO No. 4: Pechuga de Pollo 400 grs en salsa de champiñones, arroz rosado 130 grs, ensalada tropical piña, mango fresa manzana en salsa agridulce con lechuga 70 grs, postrte de coco 70 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 23.974	200	$ 4.794.800	120	60%	$ 2.876.880	80	40%	$ 1.917.920
10	ALMUERZO No. 5 :Pescado salmón en salsa meuniére 200 grs, lomo de res stanley 200 grs, arroz argentino, papa parisienne 100 grs, vegetales salteados 100 grs., bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 44.392	200	$ 8.878.400	120	60%	$ 5.327.040	80	40%	$ 3.551.360
11	ALMUERZO No. 6: Carne a la Llanera (CARNE A LA MAMONA 300 grs), yuca 80 grs, papa salada 80 grs, guacamole 50 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 22.763	250	$ 5.690.750	170	68%	$ 3.869.710	80	32%	$ 1.821.040
12	ALMUERZO No. 7: Sancocho Trifásico porción plato sopero 250 ml (Porción de carne de res 100 grs - Porción de costilla de cerdo de 100 grs - Porción de pollo de 100 grs), yuca 80 grs, papa 80 grs, plátano verde 80 grs, mazorca 100 grs, guacamole 50 grs, bebida fría, 100 grs de arroz blanco sudado (Gaseosa – Jugo Fruta 600 ml).	SERVICIO	$ 16.000	250	$ 4.000.000	170	68%	$ 2.720.000	80	32%	$ 1.280.000
13	REFRIGERIO No. 1: Sándwich de Pollo (2 pan tajado, Pollo desmechado 10 grs, 1 tajada queso 5 grs, LECHUGA grs, TOMATE 9 grs), bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 11.595	250	$ 2.898.750	170	68%	$ 1.971.150	80	32%	$ 927.600
14	REFRIGERIO No. 2: Dos empanadas de (arroz , papa y carne) de 20 grs cada una acompañada de ají o limón, bebida Fría, GASEOSA 600 ml.	SERVICIO	$ 9.865	250	$ 2.466.250	170	68%	$ 1.677.050	80	32%	$ 789.200

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO DE REFERENCIA	CANT. TOTAL	VALOR TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR - CANTIDADES MINIMAS			LIMITANTE		
						CANT	%	VALOR	CANT	%	VALOR
CCON3											
15	REFRIGERIO No. 3: Tres croquetas de Pollo de 15 grs, acompañada de salsa o limón, bebida Fría (GASEOSA 600 ml).	SERVICIO	$ 11.743	250	$ 2.935.750	170	68%	$ 1.996.310	80	32%	$ 939.440
16	REFRIGERIO No. 4: Pastel Hawaiano de 30 grs, bebida Fría (GASEOSA o JUGO 600 ml).	SERVICIO	$ 9.461	200	$ 1.892.200	120	60%	$ 1.135.320	80	40%	$ 756.880
17	REFRIGERIO No. 5: sándwich cubano de 40 grs, bebida Fría natural (JUGO 400 ml).	SERVICIO	$ 10.409	200	$ 2.081.800	120	60%	$ 1.249.080	80	40%	$ 832.720
18	PICADA MIXTA: carne de res 150 grs en trozos ,carne cerdo 150 grs en trozos , pollo 150 grs en trozos , papa criolla 100 grs , papa francesa 100 grs , chorizo 60 grs , butifarra 50 grs , bebida Fría 600 ml GASEOSA .	SERVICIO	$ 24.179	200	$ 4.835.800	120	60%	$ 2.901.480	80	40%	$ 1.934.320
19	TABLA DE QUESOS: Conformada por jugo natural de 200 ml (cada uno), 4 tipos de quesos (Holandés, azul, mozarela, doble crema 20 grs cada uno), 04 tipos de carnes frías (Jamón de cerdo, jamón de pollo, jamón serrano, salami, cabanos, salchichón cervecero, cada uno 30 grs) 03 tipos de frutas (Uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón cada una de 15 grs), como acompañante. - Cristalería y menaje (platos, vasos, copas, cubiertos, mantelería, tablas) - Atención del evento con personal asistente (Para 20 personas).	SERVICIO	$ 316.959	50	$ 15.847.950	33	66%	$ 10.459.647	17	34%	$ 5.388.303
20	PLATO ESPECIAL: Amarillo a la Monseñor, Filete de pescado de 400 grs. en salsa marinera, champiñones, crema de leche, patacón 100 grms, arroz blanco 70 grms, aguacate 100 grms, y jugo natural 350 grms.	SERVICIO	$ 37.724	200	$ 7.544.800	120	60%	$ 4.526.880	80	40%	$ 3.017.920
21	PLATO DE LECHONA: Lechona especial hecha a base 100% de carne de cerdo, arroz y alverja en mínima cantidad, totalmente deshuesada y desgrasada, Acompañada de plato, arepa y tenedor, en presentación de 600gr., y gaseosa 400 ml.	SERVICIO	$ 17.634	500	$ 8.817.000	333	67%	$ 5.872.122	167	33%	$ 2.944.878
22	CENA N°1: Pechuga rellena 400 Gr, Puré de papa gratinada 120gr , arroz verde130gr, postre torta de zanahoria 70gr , ensalada hawaiana 70gr , Gaseosa personal 600 ml.	SERVICIO	$ 12.141	100	$ 1.214.100	70	70%	$ 849.870	30	30%	$ 364.230
23	CENA N°2: Filet Mignon 400 gr , arroz blanco 130 gr, ensalada tropical 70gr , papa a la francesa 100gr, postre de coco 70gr, gaseosa 600ml.	SERVICIO	$ 35.619	100	$ 3.561.900	70	70%	$ 2.493.330	30	30%	$ 1.068.570
24	CENA N°3: Cerdo en salsa BBQ 400gr, fantasía de pollo gr , arroz con ajonjolí 130gr, ensalada verde con maíz tierno 70gr , papa al vapor 70gr , postre de tres leches 70gr, gaseosa 600ml.	SERVICIO	$ 26.208	100	$ 2.620.800	70	70%	$ 1.834.560	30	30%	$ 786.240

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO DE REFERENCIA	CANT. TOTAL	VALOR TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR - CANTIDADES MINIMAS			LIMITANTE		
						CANT	%	VALOR	CANT	%	VALOR
CCON3											
25	ESTACION DE CAFE : instalar y suministrar , café, agua potable tratada, ozonizada sin gas envase BOTELLA de 200ml, aromática, confitería y pasabocas (Azúcar extrafina blanca, alta calidad contenido mínimo 99.8% de sacarosa tubipak de polipropileno presentación por 5 gramos, Vasos desechables en material de icopor Biodegradables, presentación 4 onzas).Para 15 de personas cada una, de manera permanente y continua sin agotar el suministro hasta el término de la reunión o actividad o evento a realizar.	SERVICIO	$ 32.204	50	$ 1.610.200	25	50%	$ 805.100	25	50%	$ 805.100
VALOR					**$ 116.551.200**			**$ 74.999.267**			**$ 41.551.933**

NOTA 2: Para cubrir en un 100% la necesidad establecida por el CCON3, se requieren $ 116.551.200, toda vez que el presupuesto oficial asignado a esta unidad corresponde a $75.000.000, existe una limitante de $ 41.551.933, es decir, del 35,65%,

NOTA 3: Conforme a la oferta seleccionada, se agotará el presupuesto oficial, si es necesario, hasta suplir la necesidad en lo permitido, de acuerdo al plan emitido por la unidad beneficiaria plasmado en el presente estudio previo

10. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD SELECCIÓN

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación está conformado por la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 2069 de 2020, Ley 1882 de 2018 y en especial por el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, las normas orgánicas de presupuesto, las disposiciones cambiarias y las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección.

Teniendo en cuenta que el presupuesto oficial asignado para este proceso no supera el 10% de la menor cuantía de la Entidad, el mismo se enmarca en las estipulaciones contenidas en la Ley 80 de 1993, en concordancia con el numeral 5 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, Numeral modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 el cual establece las modalidades de selección y la procedencia de cada una de ellas, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, el cual regula el procedimiento para la modalidad de Selección de Mínima Cuantía

La presente modalidad de selección se aplica teniendo en cuenta que el objeto de la contratación no corresponde a ningún otro procedimiento contractual, atendiendo a la regla general señalada por la ley, garantizando la libre concurrencia y transparencia en desarrollo de todas y cada una de las actividades que se realicen para terminar con éxito el presente proceso.

Así las cosas, el presente proceso se adelantará bajo la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA consagrado en el numeral 5 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, Numeral modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015.

> ***"(…) 5. Contratación mínima cuantía.*** *<Numeral modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020. El nuevo texto es el siguiente:> La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:*

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

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

PARÁGRAFO 2o. *La contratación a que se refiere el presente artículo se realizará exclusivamente con las reglas en él contempladas y en su reglamentación. En particular no se aplicará lo previsto en la Ley 816 de 2003. (…)" (Sic)*

MODALIDAD DE CONTRATACION	APLICA
LICITACION PÚBLICA	
SELECCIÓN ABREVIADA	
MÍNIMA CUANTÍA	**X**
CONCURSO DE MERITOS	
CONTRATACIÓN DIRECTA	

10.1 NORMATIVA SOBRE ESTUDIOS PREVIOS

Conforme con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 Estudios previos para la contratación de mínima cuantía, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021**.** *"La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener, como mínimo, lo siguiente:*

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

11. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

De conformidad con el numeral 3, 4 y el Parágrafo del artículo 2.2.1.2.1.5.2 "Procedimiento para la contratación de mínima cuantía", modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:

"(…) 3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, **dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas**.

4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá

expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. **iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme**

(…)

PARÁGRAFO. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional .(…)" (Sic) (Subrayado fuera del texto)

De acuerdo a lo anterior y lo previsto en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, si el presente proceso de contratación es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000,00), liquidados con base en la tasa de cambio que para el efecto determina el ministerio de Comercio, Industria y Turismo, así:

Nota 1: La información contenida en este documento fue elaborada por el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT y la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente la pública por su importancia para las entidades públicas y los participantes en la contratación.

Nota 2: Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT el valor de los umbrales tendrá vigencia del 1 de enero del 2022 hasta el 31 de diciembre de 2023, excepto respecto de los Acuerdos Comerciales suscritos con la Unión Europea y los Estados AELC cuyos umbrales tendrán vigencia del 1 de enero de 2021 hasta el 31 de diciembre de 2022.

UMBRAL DE MIPYMES

Umbral PYMES US$	125.000
Umbral PYMES COL$	457.297.264

Teniendo en cuenta lo previamente expuesto, se logra evidenciar que el presupuesto oficial asignado para el presente proceso de contratación es por el valor de **NOVENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS ($99.000.000,00) MCTE INCLUIDO IMPUESTOS,** así las cosas es viable la limitación de Mipymes nacionales colombianas con mínimo un (1) año de existencia, **cuando concurran los siguientes requisitos.**

1. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.
2. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.
3. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

CONFORME A LO ANTERIOR, SE PROCEDE A PLASMAR LOS REQUISITOS QUE DEBERÁ TENER EN CUENTA PARA ACREDITAR LAS CONDICIONES EXIGIDAS PARA PARTICIPAR EN CONVOCATORIAS LIMITADAS A MIPYMES, ASÍ:

*"(…) **ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas, decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021.** La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el **tamaño empresarial** establecido por la ley de la siguiente manera:*

1. *Las personas naturales mediante **certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.***
2. ***Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal** expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.*

*Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con **la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015**, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.*

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2**. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la **copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

***PARÁGRAFO 3.** En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.*

***PARÁGRAFO 4.** Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto **no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas** (…)" (Sic) (*subrayado por fuera del texto)

PROCEDIMIENTO EN CASO DE CONVOCATORIA LIMITADA: EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – EJERCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL FLORENCIA expedirá un Aviso de Limitación o No Limitación a Mipyme, cuando aplique, indicando si en el proceso sólo podrán presentar oferta quienes ostenten la calidad de MIPYME COLOMBIANAS.

Las MIPYME que participen en la convocatoria limitada deben garantizar la satisfacción de las condiciones técnicas, jurídicas y económicas requeridas en la contratación y cuyo objeto social les permita ejecutar la Aceptación de Oferta a suscribir.

12. NORMATIVA APLICABLE

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

- Constitución Política de la República de Colombia.
- Ley 1564 de 2012 "Código General del Proceso".
- Decreto 410 de 1971 "Código de Comercio".
- Ley 1437 de 2011 "Código de Procedimiento administrativo y de lo Contencioso Administrativo".
- Ley 80 de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto de la Contratación de la Administración Pública".
- Ley 1150 de 2007 "Por la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos".

- Ley 1474 de 2011 "por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública" (Artículo 94. Transparencia en Contratación de Mínima Cuantía)
- Ley 1882 del 15 de enero de 2018 por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones.
- Ley 2195 de 2022 "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones"
- Resolución No. 6302 de 31 de julio de 2014 (Manual de Contratación del Ministerio de Defensa Nacional y sus Unidades Ejecutoras).
- Ley 1918 del 12 de Julio de 2018 "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, s e crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"
- Decreto Ley 019 de 2012 "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública".
- Decreto No. 1793 del 21 de diciembre de 2021, liquidó el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2022 liquidó el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2022.
- Decreto 1082 de 26 mayo 2015, "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional".
- Ley 2069 del 31 de Diciembre de 2020 "Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia"
- Decreto No.680 del 22 de Junio de 2021 "Por el cual se modifica parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. y se adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.9. al Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, en relación con la regla de origen de servicios en el Sistema de Compra Pública"
- Directiva Permanente No.012 del 21 de Septiembre de 2020 "Lineamientos de Contratación para el Sector Defensa"
- Ordenanza Departamental No. 021 del 05 de diciembre de 2017. Por medio de la cual se compila y modifica el estatuto de rentas Departamental, Articulo 265 del cobro, liquidación y recaudo de las estampillas pro desarrollo de la Universidad de la Amazonia.
- Manuales Colombia Compra Eficiente
- Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_circulares/cce_circular_unica.pdf
- Cartilla de Formatos de Contratación del Comando Logístico – Dirección de Adquisiciones (En lo que aplique)
- Ley 2040 de fecha 27 julio 2020 "Por medio de la cual se adoptan medidas para impulsar el trabajo para adultos mayores y se dictan otras disposiciones"
- Resolución No. 0068 del 2022, "*Por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino al Ministerio de Defensa Nacional, unas funciones de carácter administrativo y se dictan otras disposiciones*".
- Ley Estatutaria No. 2097 del 02 de Julio de 2021 "Por medio de la cual se crea el registro de deudores alimentarios morosos (REDAM) y se dictan otras disposiciones"
- Decreto 1860 de 2021 (Diciembre 24) "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones"
- Resolución No.00001050 del 26 de Junio de 2020 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Mediante la cual se establece los protocolos para el servicio de "entrega para llevar" para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas, expendio de comidas preparadas en cafeterías, otro tipo de expendios de comidas preparadas N.C.P., actividades de catering para eventos y otros servicios de comida"
- Ley 2155 de 2021 "por medio de la cual se expide la ley de inversión social y se dictan otras disposiciones"
- Decreto 397 del 17 de Marzo de 2022 "por el cual se establece el Plan de Austeridad del Gasto 2022 para los Órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación"
- Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes
- Demás normas que modifiquen, adicionen o reglamenten las anteriores.

13. ANÁLISIS DEL RIESGO

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, y el Decreto 1082 de 2015, y el manual de aplicación que sobre éste respecto emitió Colombia compra Eficiente, se deberán incluir los soportes que permitan la tipificación, estimación y asignación de riesgos previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.

Los riesgos deben ser tipificados, estimados y distribuidos por parte de la Entidad, con el propósito de que los interesados los conozcan y con base en ello, determinen si se presentan o no al proceso de selección respectivo.

Para el caso de la licitación pública, selección abreviada y concurso de méritos, se debe tener en cuenta lo preceptuado en el documento CONPES 3714 así como el aludido Manual.

En tal sentido, se dará aplicación a lo consignado en el Manual para la identificación y cobertura del riesgo en los procesos de contratación M-ICR-01 expedido por Colombia Compra Eficiente, de conformidad con la Matriz que con este propósito se estableció.

Adicionalmente, las matrices de riesgo fueron elaboradas con base en la guía de la función pública para la administración del riesgo y el diseño de controles en entidades públicas. Congruente con lo anterior, la probabilidad y el impacto de los riesgos fueron estructurados con base en las siguientes tablas:

TABLA DE PROBABILIDAD			
DESCRIPTOR	NIVEL	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA
Rara vez	1	El evento puede ocurrir solo en circunstancias excepcionales.	No se ha presentado en los últimos 5 años.
Improbable	2	El evento puede ocurrir en algún momento.	Al menos 1 vez en los últimos 5 años.
Posible	3	El evento podría ocurrir en algún momento.	Al menos 1 vez en los últimos 2 años.
Probable	4	El evento probablemente ocurrirá en la mayoría de las circunstancias.	Al menos 1 vez en el último año.
Casi seguro	5	Se espera que el evento ocurra en la mayoría de las circunstancias.	Más de 1 vez al año.

TABLA DE IMPACTO		
DESCRIPTOR	NIVEL	DESCRIPCIÓN
Insignificante	1	Si el hecho llegara a presentarse, tendría consecuencias o efectos mínimos sobre la entidad.
Menor	2	Si el hecho llegara a presentarse, tendría bajo impacto o efecto sobre la entidad.
Moderado	3	Si el hecho llegara a presentarse, tendría medianas consecuencias o efectos sobre la entidad.
Mayor	4	Si el hecho llegara a presentarse, tendría altas consecuencias o efectos sobre la entidad.
Catastrófico	5	Si el hecho llegara a presentarse, tendría desastrosas consecuencias o efectos sobre la entidad.

IMPACTO DEL RIESGO (Probabilidad Categoría Valoración)							
PROBABILIDAD	Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
			1	2	3	4	5
	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
	Improbablemente (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
	Posiblemente (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	4	5	6	7	8
	Probable (probablemente va ocurrir)	4	5	6	7	8	9
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA
8 - 9 y 10	Riesgo externo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2 - 3 y 4	Riesgo bajo

RIESGOS SOCIALES O POLITICOS

No.	1	2	3
CLASE	GENERAL	GENERAL	GENERAL
FUENTE	INTERNO-EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
ETAPA	PLANEACION-EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
TIPO	RIEGOS SOCIALES O POLITICOS	RIESGOS REGULATORIOS	RIESGOS DE LA NATURALEZA

DESCRIPCIÓN(QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)		CAMBIO DE RÉGIMEN POLÍTICO	OCURRENCIA DE SITUACIONES DE ORDEN PÚBLICO, PAROS O HUELGAS, O LOS EFECTOS DERIVADOS Y OCASIONADOS POR LOS MISMOS	EFECTOS DESFAVORABLES OCASIONADOS POR NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES QUE ADOPTE LA ADMINISTRACIÓN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE SEAN APLICABLES AL CONTRATO, CON EXCEPCIÓN DE NORMAS TRIBUTARIAS.	RIESGOS DE FUERZA MAYOR ASEGURABLES REFERIDOS AL IMPACTO ADVERSO SOBRE LA EJECUCIÓN Y/O OPERACIÓN DEL CONTRATO POR CAUSAS DERIVABLES DE DESASTRES NATURALES.
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		NUEVAS OBLIGACIONES PARA LAS PARTES	PARÁLISIS O PRORROGA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	NUEVAS OBLIGACIONES PARA LAS PARTES	INCUMPLIMIENTO O PARÁLISIS DEL CONTRATO
PROBABILIDAD		1	3	1	3
IMPACTO		1	4	3	3
VALORACIÓN DEL RIESGO		2	7	4	6
CATEGORÍA		RIESGO BAJO	RIESGO ALTO	RIESGO BAJO	RIESGO ALTO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		LA ENTIDAD	CONTRATISTA	LA ENTIDAD	CONTRATISTA
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		LA ENTIDAD DEBE MANTENERSE ACTUALIZADA EN LOS CAMBIOS NORMATIVOS	EL CONTRATISTA DEBERÁ ESTAR INFORMADO DE LA SITUACIÓN DE ORDEN PÚBLICO QUE PUEDAN AFECTAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	LA ENTIDAD DEBE MANTENERSE ACTUALIZADA EN LOS CAMBIOS NORMATIVOS	SEGUIMIENTO EN LA EJECUCIÓN- CONTROL POR PARTE DEL SUPERVISOR Y CONTRATISTA- DEBIDO PROCESO
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIE NTO	PROBABILIDAD	1	3	1	4
	IMPACTO	1	4	1	2
	VALORACIÓN DEL RIESGO	2	7	2	6
	CATEGORÍA	RIESGO BAJO	RIESGO ALTO	RIESGO BAJO	RIESGO ALTO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI	SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		COMITÉS ESTRUCTURADO RES Y GERENTE DE PROYECTO	COMITÉS ESTRUCTURADORE S Y GERENTE DE PROYECTO	COMITÉS ESTRUCTURADORE S Y GERENTE DE PROYECTO	COMITÉS ESTRUCTURADORES Y GERENTE DE PROYECTO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		PLANEACIÓN	PLANEACIÓN	PLANEACIÓN-EJECUCIÓN	EJECUCIÓN DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON EL CIERRE DEL PROCESO	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O EL ACTA DE LIQUIDACIÓN
MONITORE O Y REVISIÓN	COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	MANTENER ACTUALIZADA LA NORMATIVIDAD	MANTENER ACTUALIZADA LA NORMATIVIDAD	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN Y VERIFICANDO CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN Y VERIFICANDO CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN
	PERIODICIDAD ¿CUANDO?	MENSUAL	MENSUAL	MENSUALES / COMO INDIQUE CRONOGRAMA	MENSUALES / COMO INDIQUE CRONOGRAMA

RIESGOS REGULATORIOS

Nº	**1**
CLASE	GENERAL
FUENTE	EXTERNO
ETAPA	PLANEACION- SELECCIÓN- CONTRATACION- EJECUCION
TIPO	REGULATORIO
DESCRIPCIÓN(QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)	CAMBIO DE NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES QUE DEBA ADOPTAR LA ADMINISTRACIÓN POR SER APLICABLES AL PROCESO CONTRACTUAL, EN CADA UNA DE SUS ETAPAS, CON EXCEPCIÓN DE NORMAS TRIBUTARIAS
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	DEBER DE MODIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS Y DOCUMENTACION A LO DETERMINADO POR LOS CAMBIOS DE NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES

PROBABILIDAD	***VALORACION Y CATEGORIA***	4 PROBABLEMENTE
IMPACTO	***CALIFICACION CUALITATIVA***	OBSTRUYE LA EJECUCION DEL CONTRATO SUSTANCIALMENTE PERO AUN ASI PERMITE LA CONSECUCION DEL OBJETO CONTRACTUAL
	CALIFICACION CUANTITATIVA	INCREMENTA EL VALOR DEL CONTRATO ENTRE EL 15% Y EL 30%
	VALORACION Y CATEGORIA	4 MAYOR
VALORACIÓN DEL RIESGO		8
CATEGORÍA		RIESGO EXTREMO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		50% AL CONTRATANTE 50% AL CONTRATISTA
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		LOS COMITES ETRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR DEBE MONITOREAR LAS NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES APLICABLES AL PROCESO CONTRACTUAL EN CADA UNA DE SUS ETAPAS CON EL FIN DE DETECTAR CAMBIOS DE MANERA TEMPRANA
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	***PROBABILIDAD***	4
	IMPACTO	3
	VALORACIÓN DEL RIESGO	7
	CATEGORÍA	RIESGO ALTO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		LOS COMITES ETRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		PLANEACION
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LIQUIDACIÓN
MONITOREO Y REVISIÓN	**CON EL SEGUIMIENTO CONSTANTE DEL GERENTE DE PROYECTO AL REGIMEN POLITICO**	CON EL SEGUIMIENTO CONSTANTE DE LOS COMITES ETRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR A LAS NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES APLICABLES AL PROCESO CONTRACTUAL EN CADA UNA DE SUS ETAPAS
	DIARIOS	DIARIOS

RIESGOS OPERACIONALES:

Nº		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
CLASE		GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL
FUENTE		EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
ETAPA		EJECUCION	EJECUCION	EJECUCION	PLANEACION-CONTRACTUAL-EJECUCION-LIQUIDACION	EJECUCION
TIPO		OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL
DESCRIPCIÓN(QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)		DEFICIENTE CALIDAD DEL SERVICIO (CAFETERÍA Y RESTAURANTE) EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	RESTRICCIONES DE TRANSPORTES QUE CONTEMPLAN LA LEY Y QUE IMPIDAN EL TRASLADO DEL PERSONAL, DE LOS VEHÍCULOS Y DE LOS ALIMENTOS A SUMINISTRAR, REQUERIDOS PARA BRINDAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN EL TIEMPO ESTIPULADO EN LAS CONDICIONES DEL CONTRATO	QUE EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE NO CUMPLAN CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR EL GOBIERNO NACIONAL PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIO DE CÁTERING	DISPONIBILIDAD OPORTUNA DE LOS RECURSOS CON CARGO A LOS CUALES SE EJECUTARÁ LA ACEPTACION DE OFERTA.	INADECUADA EJECUCIÓN PRESUPUESTAL DE LOS RECURSOS ASIGNADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		AFECTACION GARANTIA DE CALIDAD DEL SERVICIO	SUSPENSION TEMPORAL DEL CONTRATO	AFECTACION GARANTIA DE CALIDAD DEL SERVICIO	NO EJECUCION DEL CONTRATO	NO EJECUCION DEL CONTRATO
PROBABILIDAD	***VALORACION Y CATEGORIA***	3 POSIBLE	2 IMPROBABLE	1 RARO	1 RARO	1 RARO
IMPACTO	***CALIFICACION CUALITATIVA***	PERTURBA LA EJECUCION DEL CONTRATO DE MANERA GRAVE IMPOSIBILITANDO LA CONSECUCION DEL OBJETO A CONTRATAR	AFECTA LA EJECUCION DEL CONTRATO SIN ALTERAR EL BENEFICIO PARA LAS PARTES	PERTURBA LA EJECUCION DEL CONTRATO DE MANERA GRAVE IMPOSIBILITANDO LA CONSECUCION DEL OBJETO A CONTRATAR	PERTURBA LA EJECUCION DEL CONTRATO DE MANERA GRAVE IMPOSIBILITANDO LA CONSECUCION DEL OBJETO A CONTRATAR	PERTURBA LA EJECUCION DEL CONTRATO DE MANERA GRAVE IMPOSIBILITANDO LA CONSECUCION DEL OBJETO A CONTRATAR
	CALIFICACION CUANTITATIVA	IMPACTO SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO DE MAS DEL 30%	GENERA UN IMPACTO SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO ENTRE EL 5% Y EL 15%	IMPACTO SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO DE MAS DEL 30%	IMPACTO SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO DE MAS DEL 30%	IMPACTO SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO DE MAS DEL 30%
	VALORACION Y CATEGORIA	5	3	5	5	5
VALORACIÓN DEL RIESGO		8	5	6	6	6

CATEGORÍA		RIEGO EXTREMO	RIESGO MEDIO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATANTE	100% CONTRATANTE
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		SUPERVISAR DE FORMA DETALLADA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES MILITARES	MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO CON EL FIN DE IDENTIFICAR POSIBLES AFECTACIONES A ESTA Y LAS ATERNATIVAS DE SOLUCION	ESTABLECER CONTROL PREVENTIVO Y VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL SERVICIO	VERIFICACION EXPEDICION DEL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL POR UN VALOR EQUIVALENTE A LA NECESIDAD DE	VERIFICAR QUE SE REALICE EL REGISTRO PRESUPUESTAL EN CUANDO SE SUSCRIBA EL CONTRATO O CUALQUIR ADICION AL MISMO
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	***PROBABILIDAD***	1	1	1	1	1
	IMPACTO	5	3	5	5	5
	VALORACIÓN DEL RIESGO	6	4	6	6	6
	CATEGORÍA	RIESGO ALTO	RIESGO BAJO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI	SI	SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		SUPERVISOR	SUPERVISOR	GERENTE DE PROYECTO	GERENTE DE PROYECTO	GERENTE DE PROYECTO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		CON LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO	CON LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO	CON EL INICIO DE ELABORACION DE LA FICHA TECNICA	CON LA ELABORACION DEL PLAN DE COMPRAS	CON LA RESOLUCION DE APERTURA
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON EL ACTA DE RECIBO A SATISFACCION	CON EL ACTA DE RECIBO A SATISFACCION	CON EL ACTA DE RECIBO A SATISFACCION	CON EL ACTA DE LIQUIDACION	CON EL ACTA DE LIQUIDACION
MONITOREO Y REVISIÓN	***COMO SE REALIZA EL MONITOREO?***	INFORMES DE SUPERVISION	INFORMES DE SUPERVISION	INFORMES DE SUPERVISION	INFORMES DE GERENTE DE PROYECTO	INFORMES DE GERENTE DE PROYECTO
	PERIODICIDAD ¿CUANDO?	MENSUAL	MENSUAL	MENSUAL	MENSUAL	MENSUAL

RIESGOS ECONÓMICOS, FINANCIEROS Y DE ORGANIZACIÓN.

Nº	1	2	3	4	5	6	7	8
CLASE	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL
FUENTE	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
ETAPA	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
TIPO	R. ECONOMICO	R. FINANCIERO	R. FINANCIERO	R. ECONÓMICO	R. ECONÓMICO	R. ECONÓMICO	R. ECONÓMICO	R. ECONÓMICO
DESCRIPCIÓN(que puede pasar y como puede ocurrir)	RIESGO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS CON PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO.	LOS EFECTOS FAVORABLES O DESFAVORABLES EN LA ALTERACIÓN DE LAS CONDICIONES DE FINANCIACIÓN QUE TOME EL CONTRATISTA PARA DAR CUMPLIMIENTO AL OBJETO CONTRACTUAL.	LA INSOLVENCIA O ILIQUIDEZ TEMPORAL O DEFINITIVA DEL PROPONENTE, QUE IMPIDA LA COMPLETA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	LA INADECUADA PROYECCIÓN DE COSTOS ECONÓMICOS INCURRIDOS POR EL CONTRATISTA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO AL MOMENTO DE PRESENTAR SU PROPUESTA ECONÓMICA A LA ADMINISTRACIÓN.	LOS EFECTOS DESFAVORABLES QUE ALTEREN LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL SUMINISTRO DE COMIDA O ELEMENTOS NECERSARIOS PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO, POR TANTO, SE GENEREN GASTOS EXTRAS.	POR MALA CALIDAD EN LA COMIDA, REFRIGERIOS O BEBIDAS SUMINISTRADAS EN LA EJECUCION DEL CONTRATO Y QUE DEBIDO A ELLO REQUIERA EL CAMBIO DE LO SUMINISTRADO LO QUE GENERARIA GASTOS EXTRAS.	LOS EFECTOS CONTEMPLADOS POR LA VARIACION EN EL PRECIO DE LOS INSUMOS O MATERIA PRIMA NECESARIA PARA LA ELABORACION DE LA COMIDA O REFRIGERIOS REQUERIDOS LO QUE GENERARIA GASTOS EXTRAS.	AQUELLOS QUE POR EFECTOS DEL CLIMA O DEL ESTADO DE LAS VIAS, GENEREN CONTRATIEMPOS EN LA ENTREGA DE LOS BIENES O SERVICIOS AL CONTRATISTA Y POR LO TANTO COSTOS ADICIONALES
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	NO GARANTIZAR LA CALIDAD Y/O POSIBLE INCUMPLIMEINTO DEL CONTRATO	QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO	INSOSTENIBILIDAD E INCUMPLIMIENTO DE LOS TERMINOS DE LA PROPUESTA ECONÓMICA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	QUE SOLICITE CAMBIAR SU PROPUESTA ECONÓMICA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	QUE NO SE CUMPLA CON LA EJECUCION DEL CONTRATO POR EL INCREMENTO DE PRECIOS DE LOS BIENES	QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO.	QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO.	QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO.
PROBABILIDAD(1-5)	2	1	1	2	1	1	1	1
IMPACTO (1-5)	2	2	2	2	3	3	3	3
VALORACIÓN DEL RIESGO	3	3	3	4	4	4	4	4
CATEGORÍA	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO
¿A QUIEN SE LE AGINA?	100% AL CONTRATISTA	100% AL CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA
SEGUIMIENTO VALORACION DEL RIESGO	VERIFICACIÓN DETALLADA DE LA JUSTIFICACIÓN DE PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS	ANALIZAR LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR Y SU CAPACIDAD FINANCIERA.	ANALIZAR LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR Y SU CAPACIDAD FINANCIERA.	ESTABLECER DE MANERA CLARA LAS CONDICIONES EN EL CONTRATO.	ESTABLECER DE MANERA CLARA LAS CONDICIONES EN EL CONTRATO.	ESTABLECER DE MANERA CLARA LAS CONDICIONES EN EL CONTRATO.	ESTABLECER DE MANERA CLARA LAS CONDICIONES EN EL CONTRATO.	ESTABLECER DE MANERA CLARA LAS CONDICIONES EN EL CONTRATO.
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO

		DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO	DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO	DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO	DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO	DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO	DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO	DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO	DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		UNA VEZ SE IDENTIFICA EL RIESGO DEL PROCESO CONTRACTUAL.	UNA VEZ SE IDENTIFICA EL RIESGO DEL PROCESO CONTRACTUAL.	UNA VEZ SE IDENTIFICA EL RIESGO DEL PROCESO CONTRACTUAL.	UNA VEZ SE IDENTIFICA EL RIESGO DEL PROCESO CONTRACTUAL.	UNA VEZ SE IDENTIFICA EL RIESGO DEL PROCESO CONTRACTUAL.	UNA VEZ SE IDENTIFICA EL RIESGO DEL PROCESO CONTRACTUAL.	UNA VEZ SE IDENTIFICA EL RIESGO DEL PROCESO CONTRACTUAL.	UNA VEZ SE IDENTIFICA EL RIESGO DEL PROCESO CONTRACTUAL.
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION
MONITOREO Y REVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON EL ENVIO POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON EL ENVIO POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON EL ENVIO POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON EL ENVIO POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON EL ENVIO POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON EL ENVIO POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON EL ENVIO POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN
	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO

RIESGOS DE LA NATURALEZA

Nº		**1**
CLASE		GENERAL
FUENTE		EXTERNO
ETAPA		EJECUCION
TIPO		NATURALEZA
DESCRIPCIÓN(QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)		IMPACTO ADVERSO SOBRE LA EJECUCIÓN Y/O OPERACIÓN DEL CONTRATO POR CAUSAS DERIVABLES DE DESASTRES NATURALES
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO.
PROBABILIDAD	***VALORACION Y CATEGORIA***	4 PROBABLE
IMPACTO	***CALIFICACION CUALITATIVA***	OBSTRUYE LA EJECUCION DEL CONTRATO SUSTANCIALMENTE PERO AUN ASI PERMITE LA CONSECUCION DEL OBJETO CONTRACTUAL
	CALIFICACION CUANTITATIVA	INCREMENTA EL VALOR DEL CONTRATO ENTRE EL 15% Y EL 30%
	VALORACION Y CATEGORIA	4 MAYOR
VALORACIÓN DEL RIESGO		8
CATEGORÍA		RIESGO EXTREMO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		50% AL CONTRATANTE 50% AL CONTRATISTA
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO CON EL FIN DE IDENTIFICAR POSIBLES AFECTACIONES A ESTA Y LAS ATERNATIVAS DE SOLUCION
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	***PROBABILIDAD***	4
	IMPACTO	3
	VALORACIÓN DEL RIESGO	7
	CATEGORÍA	RIESGO ALTO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		SUPERVISOR DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN
MONITOREO Y REVISIÓN	***COMO SE REALIZA EL MONITOREO?***	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN DONDE SE INCLUYAN ALTERNATIVAS DE SOLICION DE POSIBLES CONFLICTOS
	PERIODICIDAD ¿CUANDO?	MENSUALES

RIESGOS TÉCNICOS

Nº	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**

CLASE		ESPECIFICO	ESPECIFICO	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL
FUENTE		INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO	EXTERNA
ETAPA		PLANEACION	SELECCIÓN	CONTRATACION	EJECUCION	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
TIPO		OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL
DESCRIPCIÓN		LA DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO NO ES CLARA	QUE NINGUNA EMPRESA CUMPLA CON LAS CONDICIONES TECNICAS REQUERIDAS PARA EL SERVICIO SOLICITADO POR LA ENTIDAD	QUE SE MODIFIQUEN CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS	DURANTE LA ENTREGA DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE, NO SE LOGRE DETECTAR EL CUMPLIMIENTO A CABALIDAD DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS EN EL CONTRATO	LA NO PREVISION POR PARTE DEL PROVEEDOR DE LA MEJOR ALTERNATIVA PARA EL TRANSPORTE DE LA COMIDA Y EL PERSONAL NECESARIO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE ; TENIENDO EN CUENTA LA NATURALEZA DEL SERVICIO, EL SITIO DE EJECUCIÓN Y ENTREGA, LAS RESTRICCIONES DE TRANSPORTE, DE ORDEN PÚBLICO Y DEMAS ASPECTOS QUE IMPIDAN LA PRESTACIÓN OPORTUNA DE LO CONTRATADOS EN EL TIEMPO ESTIPULADO EN LAS CONDICIONES DEL CONTRATO	QUE LOS MEDIOS IMPLEMENTADOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS NO CUMPLA CON LAS NORMAS SANITARIAS
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		QUE LAS COTIZACIONES NO CUMPLAN CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS	SE DECLARE DESIERTO EL PROCESO	QUE NO SE FIRME LA ACEPTACION DE OFERTA	DEVOLUCIÓN O NO REQUERIMIENTO DEL SERVICIO POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	CUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO /INCUMPLIMIENTO EL CONTRATO	AFECTACION DEL OBJETO CONTRACTUAL POR ELLOS NO SE PODRIAN RECIBIR LOS ALIMENTOS
PROBABILIDAD		2	2	2	3	3	3
IMPACTO		4	4	5	4	3	3
VALORACIÓN DEL RIESGO		6	6	7	7	6	6
CATEGORÍA		RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		COMITES ESTRUCTURADOR	OFERENTES	ENTIDAD Y OFERENTE	CONTRATISTA O LA ASEGURADORA	CONTRATISTA O LA ASEGURADORA	CONTRATISTA O LA ASEGURADORA
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		VERIFICAR QUE LOS SERVICIOS REQUERIDOS TENGAN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CLARAS Y REALIZAR UNA NUEVA SOLICITUD DE COTIZACION	SACAR UN NUEVO PROCESO VERIFICANDO QUE LOS OFERENTES CUMPLAN CON LOS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAD PARA EL SERVICIO SOLICITADO.	MODIFICAR EL CONTRATO DEJANDO LAS CONDICIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS DESDE LA INVITACION PUBLICA	SOLICITAR AL CONTRATISTA EL MEJORAMIENTO DEL SERVICIO CUANDO SE PRESENTE DEFECTOS EN LA CALIDAD O SU CONFORMACION. EN DADO CASO QUE EL CONTRATISTA NO MEJORE LA PRESTACION DEL SERVICIO SE HARÁ EFECTIVA LAS POLIZAS RESPECTIVAS	SEGUIMIENTO EN LA EJECUCIÓN – CONTROL POR PARTE DEL SUPERVISOR	SEGUIMIENTO EN LA EJECUCIÓN – CONTROL POR PARTE DEL SUPERVISOR
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	PROBABILIDAD	1	1	1	1	2	2
	IMPACTO	1	1	1	2	2	2
	VALORACIÓN DEL RIESGO	2	2	2	3	4	4
	CATEGORÍA	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		NO	NO	SI	SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		LOS COMITES ESTRUCTURADORES	LOS COMITES EVALUADORES	LOS COMITES EVALUADORES	SUPERVISOR DEL CONTRATO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	SUPERVISOR DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		UNA VEZ SE IDENTIFIQUE	UNA VEZ REALIZADA LA EVALUACIÓN	UNA VEZ SE IDENTIFIQUE	UNA VEZ SE IDENTIFIQUE	UNA VEZ SE IDENTIFIQUE	UNA VEZ SE IDENTIFIQUE
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		ANTES DEL CIERRE	ANTES DE LA EJECUCIÒN	HASTA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO	DURANTE LA EJECUCION	DURANTE LA EJECUCION	DURANTE LA EJECUCION
MONITOREO Y REVISIÓN	¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	CON VERIFICACION DE COMITES ESTRUCTURADORES	CON VERIFICACION DE COMITES EVALUADORES	CON LA VERIFICACION DEL CONTRATO POR PARTE DEL GERENTE DE PROYECTO	DURANTE LA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS Y/O SERVICIOS	CON LA EXPEDICION DEL INFORME DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICION DEL INFORME DE SUPERVISIÓN
			DURANTE EL PROCESO	EN EL PROCESO DE			MENSUAL

	PERIODICIDAD ¿CUANDO?	EN LA ESTRUCTURACION	DE EVALUACIÓN	SUSCRIPCION DEL CONTRATO	MENSUAL	MENSUAL	

RIESGOS TECNOLÓGICOS:

Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica. Clasificado a través del documento CONPES 3714 de 2011 (NO APLICA)

RIESGOS AMBIENTALES:

Son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras. Clasificado a través del documento CONPES 3714 de 2011 (NO APLICA).

14. PÓLIZAS DE SEGUROS O CUBRIMIENTO REQUERIDO:

El artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, señala que los contratistas prestarán garantía única para el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato.

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

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

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 de decreto 1082 de 2015, en el cual relacionan las clases de las garantías, para respaldar el cumplimiento de las obligaciones contractuales contenidas en el presente proceso de contratación y posterior suscripción de la aceptación de oferta, el oferente se encuentra facultado de acuerdo al mismo; las garantías que los proponentes o contratista pueden otorgar son: contrato de seguro contenido en una póliza, patrimonio autónomo y garantía bancaria.

Las garantías deberán cubrir los riesgos establecidos en los Artículos 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.15 del Decreto 1082 del 2015, de acuerdo con el objeto del proceso.

TIPO DE RIESGO	POLIZAS EXIGIBLES	SI	NO
GARANTÍA ÚNICA			
Cumplimiento del contrato: El diez por ciento (10%) del valor del Contrato y cubrirá desde el inicio del contrato hasta el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más y de las prórrogas que hubiere, a partir del perfeccionamiento de éste. (Cuando el contrato sea modificado en tiempo y/o valor, esta garantía deberá modificarse extendiendo su vigencia y/o su valor según sea el caso.)	Garantía Única	X	
Calidad del servicio: El diez por ciento (10%) del valor del Contrato y cubrirá desde el inicio del contrato hasta el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más y de las prórrogas que hubiere, a partir del perfeccionamiento de éste. (Cuando el contrato sea modificado en tiempo y/o valor, esta garantía deberá modificarse extendiendo su vigencia y/o su valor según sea el caso.)	Garantía Única	X	
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:	Garantía Única	X	

Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, la cual permanecerá vigente por un tiempo igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. Cuando el contrato sea modificado en tiempo y/o valor, esta garantía deberá modificarse extendiendo su vigencia y/o su valor según sea el caso.			

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

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

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

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

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

14.1 ALCANCE DE LOS AMPAROS Y DE LA GARANTÍA:

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

Tratándose de pólizas no expirará por falta de pago de la prima o revocatoria unilateral.

14.2 SANCIÓN POR FALTA DE GARANTÍA:

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

Si el CONTRATISTA no modifica las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del MDN - EJÉRCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL FLORENCIA y a cuenta del CONTRATISTA quien por la firma del contrato

que se le adjudique autoriza expresamente al MDN- EJÉRCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL FLORENCIA para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que el MDN- Ejército Nacional - CENAC REGIONAL FLORENCIA asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista.

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

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

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

14.3 RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA

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

NOTA: El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del CONTRATANTE.

Si el CONTRATISTA se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL FLORENCIA y a cuenta del CONTRATISTA quien por la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente AL MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL FLORENCIA para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que EL MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL FLORENCIA asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista

14.4 DE LA INDEMNIDAD:

En el contrato resultante del presente proceso de MINIMA CUANTIA se deberá incluir una cláusula de indemnidad conforme a la cual, será obligación del contratista mantener indemne a la Entidad de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista

14.5 MULTAS, AFECTACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA Y SANCIONES FRENTE AL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, mora o incumplimiento parcial, LA ENTIDAD impondrá multas, de la siguiente manera:

14.5.1 Multas por incumplimiento parcial: Si durante la ejecución del contrato se evidencia que EL CONTRATISTA incumple alguna obligación contractual, LA ENTIDAD le impondrá multas equivalentes al 1% del valor del contrato, pero sin

que en ningún caso las multas sobrepasen el 10% del valor total del contrato incumplido. En caso que el incumplimiento parcial sea respecto del cronograma de ejecución se impondrá como multa el equivalente al 0.5% del valor del bien o servicio dejado de entregar, por cada día calendario de retardo y hasta por un plazo máximo de 15 días calendario en calidad de sanción por el simple hecho del incumplimiento, pero sin que en ningún caso las multas sobrepasen el 10% del valor total del bien o servicio dejado de entregar. EL CONTRATISTA autoriza a LA ENTIDAD para descontar y tomar el valor de las multas de que tratan los literales anteriores, una vez en firme la resolución que las impone, de cualquier suma que le adeude LA ENTIDAD, sin perjuicio de que las haga efectivas conforme a la ley; El pago o la deducción de dichas multas no exoneran a EL CONTRATISTA de la obligación de cumplir con el objeto del contrato, ni de las demás obligaciones y responsabilidades que emanen del mismo.

14.5.2 Procedimiento para las multas, afectación de la garantía única y clausula penal pecuniaria: De conformidad con el Artículo 29 de la Constitución Política de Colombia, la resolución N° 6302 de 2014 "Manual de Contratación del Ministerio de Defensa y sus unidades ejecutoras" y en cumplimiento del procedimiento regulado en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. Las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública podrán declarar el incumplimiento, cuantificando los perjuicios del mismo, imponer las multas y sanciones pactadas en el contrato, y hacer efectiva la cláusula penal y el cobro o afectación de la garantía única que ampara el cumplimiento del contrato. Para tal efecto observarán el siguiente procedimiento:

a. Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del contrato y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera.

b. En desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, presentará las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciará las posibles normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. Acto seguido se concederá el uso de la palabra al representante legal del contratista o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, en desarrollo de lo cual podrá rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la entidad.

c. Hecho lo precedente, mediante resolución motivada en la que se consigne lo ocurrido en desarrollo de la audiencia y la cual se entenderá notificada en dicho acto público, la entidad procederá a decidir sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. Contra la decisión así proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia.

d. En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, ello resulte en su criterio necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, ello resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En todo caso al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia. La entidad podrá dar por terminado el procedimiento en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de situación de incumplimiento.

e. En ningún caso procederá la imposición de sanción sin haberse brindado la oportunidad al Contratista de explicar las causas que impiden la ejecución normal y oportuna del contrato.

NOTA: Para imposición de multa se realizaran los cálculos en DÍAS CALENDARIO, salvo que el M.D.N - EJÉRCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL FLORENCIA estipule disposición en contrario.

14.6 CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:

En caso de incumplimiento total por parte del contratista de las obligaciones que adquiere o de la declaratoria de caducidad administrativa, se pactara a título de cláusula penal pecuniaria una suma equivalente al diez por diez (10%) del valor del contrato, sin perjuicio de que el CONTRATISTA deba cumplir con la obligación principal y de las acciones judiciales a que haya lugar. Las sumas que se deriven de la aplicación de la cláusula penal pecuniaria se pactaran a título de pena, no de indemnización, razón por la cual, EL MDN - EJERCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL FLORENCIA se reservara el derecho de reclamar al CONTRATISTA el pago de los perjuicios que su incumplimiento le ocasionen. INGRESO DE LOS RECURSOS: El valor de las sanciones a que se refiere la presente cláusula, ingresará al Tesoro Nacional, a través de la Tesorería Principal del Comando del Ejército.

15. DOCUMENTOS DE CARÁCTER TECNICO

15.1. CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El proponente deberá diligenciar el Anexo No. 02, mediante el cual acredite que los servicios a suministrar, cumplen con las "Especificaciones Técnicas" requeridas y que corresponderán a cada uno de los ítems ofertados exigidos en la descripción contenida en las normas técnicas y/o especificaciones señaladas en el Anexo.

Nota 1: Las especificaciones técnicas descritas para el presente proceso no son objeto de modificación por parte del oferente y deben presentarse de acuerdo al Anexo No. 2 "Especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento"

15.2. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

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

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

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

Nota 2: No se aceptan auto certificaciones.

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

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

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

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

15.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES:

El oferente y/o su representante legal deben anexar junto a la oferta, por escrito y en documento independiente, el compromiso que de resultar adjudicatario del presente proceso, se compromete a prestar un servicio de alta calidad con el cumplimiento de cada una de las siguientes condiciones técnicas adicionales:

- El futuro contratista deberá garantizar que tiene la capacidad logística para entregar los servicios objeto del presente proceso en el Fuerte Militar de Larandia-Caqueta y en el Fuerte Militar de la Macarena-Meta.
- El futuro contratista deberá garantizar que tiene capacidad logística en atender un servicio con un tiempo de respuesta menor a 24 horas, contadas a partir del requerimiento del supervisor del contrato antes del evento (casos excepcionales)
- De acuerdo la actividad o el evento que se vaya a realizar el representante de la Unidad beneficiaria a través del supervisor con tiempo de anticipación de 5 días tendrá comunicación directa con el contratista, con la finalidad de realizar las coordinaciones del servicio que se espera recibir; evitando demoras e inconvenientes.
- Todos los servicios de cafetería y restaurante deben incluir los elementos necesarios para ser servidos sin que esto genere costos adicionales para la Entidad, acatando y siguiendo los lineamientos presidenciales emitidos por Decretos y Circulares para la prevención y el contagio del coronavirus COVID-19.
- El futuro contratista deberá garantizar que los alimentos suministrados deberán ser servidos calientes o fríos según sea el caso.
- Cuando se requiere el servicio de menaje con meseros, el futuro contratista deberá contar con un (1) mesero por cada doce (12) platos con el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad indicados para eventos de servicio a la mesa, debidamente vestidos conforme a la ocasión (uniformados - traje formal para clima caliente), tapaboca, guantes y delantal. Después de que el evento supere más de cincuenta (50) platos se debe garantizar un coordinador del personal de meseros para su dirección, organización y atención del evento.
- El futuro contratista deberá garantizar cuando se requiera previo aviso por parte del Supervisor contractual, la prestación del servicio a la mesa con servicio de menaje de losa (Platos de diferentes dimensiones, cuchillos, tenedores, cucharas de diferentes dimensiones, vasos de vidrio de diferente dimensiones, copas de diferentes dimensiones, mesas, sillas, mantelería, centros de mesa, meseros, desechables y demás utensilios requeridos para garantizar el evento o la actividad acorde al lugar y espacio), con previa coordinación según el requerimiento del supervisor sin que esto genere un costo adicional.
- El futuro contratista deberá garantizar de acuerdo a las condiciones del evento la cadena de frio, cocción, preparación y conservación de los alimentos hasta el consumo final de los mismos.
- El personal que ejecutara la manipulación de los alimentos debe portar los elementos necesarios para la manipulación de los mismos, tales como: gorros, guantes de nitrilo, tapabocas, delantales.
- En la elaboración de los alimentos se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, en el caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de agua caliente para la desinfección de utensilios y superficies siguiendo las medidas de protección para evitar quemaduras del personal.
- Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan la entrega.
- Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos a entregar.
- Garantizar la protección permanente de los alimentos, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc
- Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación de los alimentos o almacenaje de los productos.
- El personal encargado de la entrega de los alimentos y/o productos de cafetería y restaurante, deberá recomendar a los asistentes a la actividad o al personal militar que se encargará de la distribución de los alimentos si no van a requerir el servicio de meseros, el lavado de manos antes del consumo de los alimentos y el distanciamiento necesario entre personas para el consumo de los mismos.
- Efectuar las buenas prácticas de desinfección del ambiente y de los utensilios en las áreas de preparación, servido y empacado de los alimentos

15.4. GARANTÍA TÉCNICA

El oferente y/o su representante legal deberán anexar en documento independiente, la garantía técnica de los ítems ofrecidos debidamente suscrita por él. La garantía técnica mínima requerida en este proceso debe amparar la totalidad de los siguientes aspectos:

1. Que ampare la calidad de los servicios a adquirir
2. Que ampare el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, responsabilizándose de los reclamos por la calidad del servicio.
3. Que sea por un término no inferior a Cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de entrega y recibo a satisfacción del servicio.
4. Que ampare la calidad sanitaria de los alimentos a suministrar, su buen estado y presentación.
5. Que la fecha de consumo de los elementos (productos de cafetería y restaurante) se encuentre vigente.
6. Que ampare los elementos necesarios (Platos, cuchillos, tenedores, cucharas, vasos de vidrio, copas, mesas, sillas, mantelería, centros de mesa, meseros, desechables y demás utensilios requeridos para garantizar el evento o la actividad acorde al lugar y espacio según el requerimiento del supervisor) para una correcta prestación del servicio.
7. Garantizar que los ingredientes utilizados en la elaboración de los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios sean de óptima calidad.
8. Garantizar el buen estado y presentación de los alimentos.

Nota 1: Este documento debe venir firmado por el proponente.

Nota 2: Durante el lapso de la vigencia de las diferentes garantías constituidas, los costos y gastos que se generen con la prestación del servicio deberá asumirlos el contratista adjudicatario, quien se compromete para con el MDN-EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL FLORENCIA a tramitar y hacer efectivas las mismas sin costo adicional.

15.5. TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA

El oferente y/o su representante legal en documento independiente junto con la oferta deberán garantizar, en caso de presentarse defectos de calidad de los servicios a suministrar (calidad de los alimentos, del servicio de menaje, del transporte y presentación de la comida, etc.) responderá en un tiempo máximo de dos (02) Horas después de la notificación verbal o escrita por parte del Supervisor del Contrato. (Este documento debe venir firmado por el proponente)

Nota 1: Todos los costos de movilización, entrega o cambio en que deba incurrir el contratista en el cumplimiento de su deber de garantía, estarán a su cargo.

15.6. GARANTÍA DE LA CALIDAD

El oferente y/o su representante legal, debe anexar junto a la oferta por escrito y en documento independiente, que garantizará que los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, serán de óptima calidad, en buen estado y presentación, de no ser así, con la presentación de la oferta, acepta la imposición de las multas y sanciones correspondientes, luego de surtido el debido proceso y el derecho a la defensa

Nota 1: Este documento debe venir firmado por el proponente.

15.7. DEVOLUCIÓN Y REPOSICIÓN

El oferente y/o su representante legal, debe anexar junto a la oferta por escrito y en documento independiente, que la CENAC REGIONAL FLORENCIA y sus Unidades Centralizadas, se reserva el derecho de rechazar directamente a través del supervisor los servicios objeto del contrato, si estos no cumplen con las especificaciones técnicas establecidas, evento en el cual, el contratista queda obligado a remplazarlo por otros que se ajustan exactamente a lo requerido y ofrecido.

Nota 1: Este documento debe venir firmado por el proponente.

15.8. COSTOS DE TRANSPORTE

El oferente y/o su representante legal, debe anexar junto a la oferta por escrito y en documento independiente, compromiso de que los costos de transportes y demás gastos ocasionados con la ejecución del contrato (lugar de entrega de los alimentos y el servicio de menaje) en las condiciones requeridas por la Entidad, serán asumidos por el contratista y no tendrán costo adicional al valor establecido en el contrato.

Nota 1: Esta garantía deberá ser adjuntada por el oferente en documento independiente, junto con la oferta.

15.9. CUMPLIMIENTO EN LA APLICABILIDAD DEL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD – COVID 19

En cumplimiento a lo preceptuado en el artículo 2 "ámbito de aplicación" de la Resolución No. 777 de fecha 02 junio de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. El proponente deberá anexar en documento independiente que en caso de ser adjudicatario adquirirá el compromiso en la implementación de los protocolos de bioseguridad dando cumplimiento a la normatividad vigente que aplique durante la ejecución de contrato; específicamente los protocolos para el servicio de "entrega para llevar" para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas, expendio de comidas preparadas en cafeterías, otro tipo de expendios de comidas preparadas N.C.P., actividades de catering para eventos y otros servicios de comida señalados por el Ministerio de Salud y Protección Social.

15.10. CERTIFICADO INSPECCIÓN SANITARIO

El oferente y/o su representante legal deben anexar junto a la oferta por escrito y en documento independiente, copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos expedido por la autoridad sanitaria competente, del lugar donde se va a preparar o manipular los alimentos. En el cual se certifica que se encuentra HABILITADO o AUTORIZADO y/o VIGENTE para la manipulación y preparación de alimentos.

15.11. CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El oferente y/o su representante legal, debe anexar junto a la oferta copia del certificado de manipulación de alimentos expedido por la autoridad competente, en el cual acredite la realización del estudio y conocimientos básicos para la manipulación y preparación de alimentos.

15.12. CARTA DE COMPROMISO DEL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS

El oferente y/o su representante legal deben anexar junto a la oferta por escrito y en documento independiente CARTA DE COMPROMISO en donde garantice que el personal de manipuladores de alimentos requeridos para la actividad, debe ser personal idóneo (experiencia) con buena presentación personal, que cuenten al momento de la entrega de los alimentos con guantes, tapaboca, delantal y gorro para garantizar condiciones óptimas de salubridad y presentación.

15.13. SISTEMA DE LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

El proponente deberá certificar junto a su oferta que cumple con todas las medidas de seguridad personal y de terceros, en cuanto a la prevención de accidentes y seguridad industrial, que estén vigentes y hayan sido dictadas por las entidades competentes. Específicamente el cumplimiento de lo establecido en el Decreto Único 1072 de 2015, el Decreto 052 de 2017 y la Resolución 0312 de 2019: "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión. **Presentar junto a la oferta el certificado de la ARL y su calificación debe ser "ACEPTABLE" de acuerdo a lo establecido en el Articulo 28 "planes de mejoramiento conforme al resultado de la**

autoevaluación de los Estándares Mínimos" de la Resolución 0312 del 13 de Febrero de 2019, además de lo anterior, el certificado debe estar vigente.

El proponente asumirá todos los riesgos profesionales y demás erogaciones en que puedan incurrir sus trabajadores con ocasión de la prestación del Servicio de Cafetería y Restaurante, objeto del presente proceso, es decir que no existirá vínculo laboral alguno entre el MDN - EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL FLORENCIA y el personal que desarrollará la entrega y/o transporte de los repuestos objeto de contrato.

NOTA 1: Será incluido como clausula en el contrato que surja del presente proceso el deber por parte del futuro contratista en cuanto a la aplicabilidad del SISTEMA DE LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST) , durante la ejecución del futuro contrato a suscribirse.

NOTA 2: La Entidad dará aplicabilidad a lo consagrado en el parágrafo 2 del artículo 2 "Campo de aplicación" de la resolución No. 0312 de 13 febrero de 2019, así las cosas el oferente que ostenta tal excepción deberá acreditar la calidad de trabajador independiente con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgo Laboral, adjuntando la certificación expedida por una ARL

16. CONDICIONES DEL CONTRATO

16.1. TIPOLOGÍA DEL CONTRATO: SERVICIOS

16.2. OBJETO DEL CONTRATO:

SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA"

16.3. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo estimado de ejecución del contrato será hasta el 09 de Diciembre de 2022 o hasta agotar el presupuesto asignado. Dicho plazo se comenzará a contar a partir de la aprobación de la garantía única que ampara las obligaciones del contrato, de la expedición del Registro Presupuestal, la acreditación de los aportes parafiscales, pago de la estampilla Pro-Universidad de la Amazonia y la suscripción del acta de inicio.

NOTA 1: Para la suscripción del acta de inicio se hace necesario que el contratista anexe el pago a la estampilla Pro universidad al tenor del Estatuto Tributario Departamental del Caquetá según ordenanza 021 de 5 de diciembre de 2017.

16.4. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

El lugar de entrega de los servicios contratados será en las instalaciones de cada una de las Unidades beneficiarias, las cuales se encuentran ubicadas en:

UNIDADES BENEFICIARIAS	UBICACIÓN
Comando Conjunto No.03 "SURORIENTE" (CCON3)	Fuerte Militar Larandía (Caquetá)
Fuerza de Tarea Conjunta Omega (FUTCO)	Fuerte Militar Larandía (Caquetá)
	Fuerte Militar de la Macarena (Meta)

Nota 1: La fecha exacta y el lugar de realización de cada uno de los eventos serán informador por parte del Supervisor Contractual con 5 días de anticipación al contratista. De igual forma, deberá tener capacidad logística en atender un servicio con un tiempo de respuesta menor a 24 horas, contadas a partir del requerimiento del supervisor del contrato antes del evento (casos excepcionales)

Nota 2: Para la formalización y ejecución de los recursos objeto del presente contrato se requerirá la entrega de los respectivos servicios a las Unidades Beneficiarias adscrita al Centro Logístico del BASCN y, así mismo se procederá a la entrada de los servicios en el sistema SAP.

Nota 3: Para todos los efectos legales derivados de la celebración, ejecución, terminación y liquidación del contrato, se entenderá que el domicilio contractual será la ciudad de Florencia del Departamento del Caquetá.

Nota 4: Serán a cargo del Contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que se causen con motivo de la ejecución del contrato (meseros y personal manipulador de alimentos, etc). Estos costos se entenderán incorporados al valor total del contrato que llegase a celebrar, incluyendo los impuestos.

NOTAS GENERALES PARA LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS:

Para el recibo a satisfacción de los Servicios se tendrán en cuenta todas y cada una de las especificaciones técnicas registradas en la invitación pública, en el contrato y la oferta presentada, el no cumplimiento de alguna de las mismas será motivo de rechazo de los servicios. El supervisor del contrato hará llegar las actas de recibo a satisfacción o según sea el caso con anterioridad los respectivos informes de supervisión, informando con antelación las observaciones o anormalidades.

16.5. ENTREGA MENSUALES

El contratista durante la ejecución del contrato deberá realizar entregas mensuales del servicio según requerimiento del Supervisor contractual, caso en el cual deberá rendir un informe mensual al señor supervisor sobre los servicios de cafetería y restaurante ejecutados y, la entrega de la facturación respectiva.

16.6. VALOR:

El valor del contrato será establecido y ajustado teniendo en cuenta el precio unitario incluido impuestos (según aplique) de la oferta adjudicataria, considerando como limitantes las cantidades mínimas a adquirir y las cantidades máximas o totales establecidas en el presente estudio previo (numeral 9.6. CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD), lo anterior, sin superar el presupuesto oficial asignado.

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

Se realizará PAGOS PARCIALES al Contratista previa recepción de la factura, de acuerdo con el recibo a satisfacción que emita la Entidad, el cual se cancelará dentro del plazo máximo de sesenta (60) días calendario siguientes, a la aceptación de la factura sujeto a la disponibilidad del Plan Anualizado de Caja (PAC), conforme al artículo 12 de la Ley 2024 de 2020; una vez sea presentada la documentación requerida para el pago así:

- Recepción a satisfacción de los bienes y/o servicios por parte del CENAC REGIONAL FLORENCIA, plasmado en un acta debidamente suscrita por el supervisor del contrato y el representante del contratista.
- Certificación debidamente firmada por el Representante Legal y Contador Público o revisor fiscal, (si está obligado), en la cual se acredite el pago de los aportes de seguridad social, ARL y parafiscales, (en los casos que aplique, de acuerdo a lo contenido en la ley 1607 de 2012 y Decreto 1828 de 2013 modificado por el Decreto 014 de 2014), anexando certificado de antecedentes expedido por la Junta Central de Contadores (vigente a la fecha de presentación), fotocopia de tarjeta profesional y fotocopia de documento de identidad del contador o revisor fiscal. Soportado con las planillas de pago.
- El MDN – EJE – CENAC REGIONAL FLORENCIA verificará el cumplimiento por parte del contratista del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales y los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar.
- Informe del supervisor con soporte fotográfico de la realización de los actos, eventos y actividades de carácter protocolario en los cuales se brindó el servicio de cafetería y restaurante.

- Que se ejecuten los demás trámites administrativos correspondientes.

Nota 1: La facturación debe formalizarse y presentarse dentro de los 5 primeros días hábiles de cada mes, con el fin de solicitar los recursos para efectuar la cancelación de las obligaciones contraídas (PAC), los cuales toman mínimo un mes para ser asignados. Así mismo y en igual tiempo, el contratista debe de realizar la publicación de la documentación en la plataforma transaccional del SECOP II.

Nota 2: En el evento de prórroga en la entrega del objeto del contrato, por causa imputable al contratista, el pago se postergará en el mismo lapso de la prórroga.

Nota 3: El departamento de Contabilidad podrá solicitar en los momentos de causación la Autorización de numeración de facturación emitida por la Dirección de Impuestos y Aduanas DIAN, la cual debe estar vigente al momento de entrega de cuenta. (Aplica en caso que el proponente cuente con la responsabilidad ante la DIAN de facturar).

Nota 4: La factura debe contar con todos requisitos establecidos por el artículo 617 del Estatuto Tributario y las normas aplicables con relación a facturación electrónica de acuerdo a la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020. (Cuando este en la obligación de emitir factura por parte del oferente o cuando este aplique).

Nota 5: La entidad contratante podrá realizar los descuentos de Ley, a que haya lugar tales como **RETEIVA, RETEFUENTE A TITULO DE RENTA, RETEICA y demás que sean establecidos por la Ley.**

Nota 6: Si terminado el plazo de ejecución del presente contrato no se ha consumido la totalidad del presupuesto, la entidad realizará la reducción correspondiente.

Nota 7: El envió de la facturación electrónica deberá ser realizado de acuerdo a la Circular Externa 016 del 09 de Marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, procedimiento que se socializará por la Entidad al contratista, a través del área de Facturación de la CENAC Regional Florencia, solicitud que debe realizarse al email: cenacflorencia.facturacion@buzonejercito.mil.co (correo electrónico para uso exclusivo de solicitud de capacitación sobre facturación, de acuerdo a Lineamientos del Ministerio de Hacienda – SIIF Nación – Facturación Electrónica).

Nota 8: El contratista deberá presentar una pre factura de los servicios suministrados mensualmente al supervisor, para la verificación, validación y aprobación de la misma antes de generar y cargar la factura definitiva en el aplicativo OLIMPIA.

16.8. MONEDA DEL CONTRATO: Pesos Colombianos

16.9. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

16.9.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

a) Suscribir la Aceptación de Oferta ofrecida, constituir las pólizas y garantías y presentar los respectivos soportes, dentro de los términos establecidos en el respectivo proceso.
b) Acreditar cuando sea Persona Natural que cumple en debida forma con la actividad económica guardando relación directa con el objeto del contrato; para Personas Jurídicas el objeto de esta guarde relación directa con el objeto del contrato, mediante documento legal que aplique para ello.
c) Contar con autorización para la suscripción del contrato en caso de ser necesario.
d) Acreditar la suficiencia de la capacidad legal del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato.
e) Subsanar la documentación pertinente que solicite la entidad, conforme se establece en la invitación a ofertar, dentro del término establecido en el cronograma de no ser así se rechazara la propuesta presentada por el oferente.
f) Suministrar oportunamente todos los informes que requiera el supervisor, para cumplir con los programas, plazos y especificaciones técnicas del objeto contratado.
g) Dar cumplimiento a los requerimientos exigidos por el supervisor y los documentos del contrato.
h) Pagar los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato.

i) Aceptar la tasación y descuento de penas parciales frente al incumplimiento de obligaciones administrativas.
j) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios del **MDN – EJC – CENAC FLORENCIA** y/o participantes que directa o indirectamente tenga relación con el presente proceso de contratación, ni en ningún momento u oportunidad, antes, durante o después de la suscripción del contrato que se derive de éste.
k) No suministrar a terceros la información técnica, administrativa y/o financiera.
l) Asistir a las citaciones que realice la entidad en forma verbal o por escrito. El retardo o la mora en el cumplimiento se entenderá cuando la administración o la supervisión del contrato haya señalado plazos fijos, ciertos y determinados para cumplir aún sin requerir solicitud escrita.
m) Para la ejecución del contrato, deberá acreditar el pago mensual mediante certificación debidamente firmada por el Representante Legal y Contador Público o revisor fiscal, (si está obligado), en la cual se acredite el pago de los aportes de seguridad social, ARL y parafiscales, (en los casos que aplique, de acuerdo a lo contenido en la ley 1607 de 2012 y Decreto 1828 de 2013 modificado por el Decreto 014 de 2014), anexando certificado de Antecedentes expedido por la Junta Central de Contadores (vigente a la fecha de presentación), fotocopia de tarjeta profesional y fotocopia de documento de identidad del contador o revisor fiscal. Soportado con las planillas de pago de los últimos tres meses certificados.
n) El adjudicatario se compromete a sostener los precios de su oferta durante la vigencia del contrato que resulte del presente proceso.
o) Acreditar que el objeto social y/o actividad mercantil de la sociedad se encuentre directamente relacionada o guarda congruencia con el objeto del contrato.
p) Al momento de presentar la facturación (Resolución 000042 del 05 de mayo de 2020 de facturación electrónica) para el respectivo pago el adjudicatario deberá realizar la discriminación del IVA e IMPOCONSUMO (si aplica) para cada ítem.
q) Presentar la facturación de cada elemento y/o servicio, teniendo en cuenta el mismo orden y numeración de ítem establecido en el contrato, es decir especificando el número de ítem según el contrato.
r) Contar con autorización para la suscripción del contrato en caso de ser necesario.
s) Tener una cuenta de ahorros o corriente para efectos del pago del contrato vigente y activo durante el proceso y la ejecución del mismo.
t) Entregar los bienes y/o servicios bajo los precios ofertados, por sus propios medios - los servicios relacionados en las cantidades solicitadas.
u) Entregar los bienes y/o servicios, de acuerdo al objeto contractual, las especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento del anexo 2.
v) Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.
w) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilataciones y trabas.
x) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentra bajo su custodia o que por cualquier circunstancia deba conocer o manipular y será responsable civil, penal y disciplinariamente de los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o a través de un tercero se cause a la entidad.
y) Costos Adicionales: Estarán a cargo del contratista todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento del objeto contractual.
z) Responder sin perjuicio de la respectiva garantía por la calidad de los bienes y/o servicios que suministre a la entidad.
aa) Cumplir con las condiciones establecidas en la ley y los estudios previos y la invitación pública.
bb) Cumplir con las características técnicas, plazos de entrega y demás condiciones establecidas en el contrato derivado del presente proceso de contratación.
cc) Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del contrato y de la ejecución del mismo, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011 y Decretos reglamentarios.
dd) Mantener actualizado su domicilio, email y línea telefónica durante el proceso contractual y la vigencia del contrato y presentarse al CONTRATANTE en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente Acta de Liquidación.
ee) Aceptar el contrato en la plataforma SECOP II.
ff) El adjudicatario se compromete a sostener los precios de su oferta durante la vigencia del contrato que resulte del presente proceso
gg) Los costos de transportes y demás gastos ocasionados con la entrega de los bienes y/o servicios en las condiciones requeridas por la entidad, serán asumidos por el contratista y no tendrán costo adicional al valor establecido en la Aceptación de Oferta.

hh) Las demás que se encuentren establecidas en la Ley

16.9.2. OBLIGACIONES DE LA CENTRAL ADMINSTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA".

a) Pagar al contratista el valor del contrato en la forma establecida en la aceptación de oferta.
b) Recibir el bien y/o servicio objeto del presente contrato, siempre y cuando cumpla con las especificaciones normas y/o fichas técnicas requeridas.
c) Vigilar la correcta ejecución del contrato, a través del supervisor designado.
d) Colocar a disposición del Contratista el lugar que se requiera para la ejecución y entrega del objeto y/o servicios contratados.
e) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias, y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno la CENAC REGIONAL FLORENCIA, sobre los hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
f) Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumpla con los requisitos técnicos exigidos.
g) Las demás que se encuentren establecidas en la Ley

17. VEEDURÍA CIUDADANA:

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

18. ORGANIZACIÓN DE COMITÉS ESTRUCTURADORES:

Para el desarrollo de este proceso se conformaron los comités nombrados mediante Resolución emanada por la Central Administrativa y Contable "CENAC REGIONAL FLORENCIA"

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

19. JUSTIFICACIÓN FACTORES DE SELECCIÓN:

Se seleccionará la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones exigidas en la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones verificará el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente, teniendo en cuenta el numeral 5 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021.

20. ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO:

En virtud de lo contenido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 Numeral 8 del Decreto 1082 de 2015 y el artículo 2.2.1.2.4.1.1. *ibídem,* modificado por Decreto 1676 de 2016 y, este proceso de contratación esta exceptuado, en razón a la cuantía asignada para el presente proceso.

21. RELACIÓN DE ANEXOS.

Oficio expedición CDP
CDP No. 4422 de fecha 24 de Marzo de 2022
Valor $ 99.000.000,00
Cotizaciones (3)
Aval técnico de cotización

(ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO)

ASJ. JESSICA ALEJANDRA AGUDELO SANCHEZ
Comité Jurídico Estructurador

ASE. LUIS MIGUEL CRUZ CUELLAR
Comité Económico Estructurado

SSCIM. GARZÓN RODRÍGUEZ JUAN PABLO
Comité Técnico Estructurador

CT. BECERRA QUIÑONES JUAN MANUEL
Jefe de Contratos "CENAC REGIONAL FLORENCIA"

CR. LUIS ARMANDO JOSA PUERRES
Gerente del Proyecto