



ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04

VERSIÓN: 07

FECHA: 10-12-2021

Página 1 de 23

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El Instituto Departamental de Salud de Nariño es un establecimiento público del orden Departamental, creado por medio del Decreto 401 de 1993, cuyas funciones comprenden la Dirección Territorial del Sistema de Seguridad Social en Salud en el Departamento, conforme a las competencias previstas por la Constitución Política, las Leyes 9 de 1979, 10 de 1990, 100 de 1993, 1122 de 2007, 1438 de 2011, 715 de 2001, 1450 de 2011 (Plan Nacional de Desarrollo), y la Ordenanza 04 de 2012 (Plan de Desarrollo Departamental 2012-2015 – Plan Territorial de Salud de Nariño).

Por su parte, la Secretaria General – Oficina de Apoyo Logístico, tiene como propósito principal dirigir, coordinar, controlar y evaluar las actividades y servicios de carácter administrativo, para garantizar el buen estado de las instalaciones del IDSN, gestionando y organizando la prestación de diferentes servicios como, organización logística para los diferentes eventos programados por las dependencias que conforman la entidad. Igualmente esta Entidad ha efectuado el análisis del sector relativo al objeto del proceso de contratación que se requiere adelantar, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, como lo prevé el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015.

Igualmente ésta Entidad ha efectuado el análisis del sector relativo al objeto del proceso de contratación que se requiere adelantar, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, como lo prevee el artículo 15 del Decreto 1510 de 2013.

Para efectos de atender las necesidades identificada en el proyecto, el Instituto Departamental de Salud de Nariño, requiere adelantar el correspondiente proceso de selección de la oferta más favorable.

La adquisición de bienes o servicios o la ejecución de obras enunciados se encuentran prevista en el POA de ésta Entidad para el año 2022.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El Instituto Departamental de Salud de Nariño, requiere contratar el servicio de atención y recepción para todo tipo de eventos en el municipio de Pasto y en algunos municipios del Departamento de Nariño cuando se requiera, que incluya auditorio con ayudas audiovisuales, suministro de refrigerios y almuerzos para atender foros, conferencias, juntas y talleres en desarrollo y cumplimiento de la misión institucional, de conformidad a las siguientes especificaciones:

SERVICIOS ALIMENTACION		
1. SERVICIO SIN AUDITORIO. Se debe entregar en el lugar que el IDSN indique, incluye servicio de mesero, domicilio y utensilios desechables.		
ITEM	DESCRIPCION	VALOR PROMEDIO 2022

ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04

VERSIÓN: 07

FECHA: 10-12-2021

Página 2 de 23

	1	REFRIGERIO SENCILLO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, avena, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella. 2. Acompañado de: quimbolito, envuelto de choclo, empanada de horno, pastel de pollo, carne o hawaiano, arepa con queso, sándwich de jamón o pollo con queso, porción de fruta. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 9.647	
	2	REFRIGERIO REFORZADO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, avena, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella. 2. Acompañado de: sándwich de jamón y queso o pollo más porción de papa a la francesa, creps de pollo o carne más porción de papa a la francesa, ensalada de fruta (fruta, helado, queso y acompañantes). NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 12.529	
	3	DESAYUNO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, aromática, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella (solo cuando se requiera). 2. Acompañado de: Huevos al gusto (cacerola, tomate y cebolla y revueltos), porción de pan o arepa, mantequilla o mermelada. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 13.832	
	4	ALMUERZO O CENA EJECUTIVA SALUDABLE: 1. sopa del día o fruta. 2. bandeja: porción de arroz, proteína: (125 g de: carne, pollo, cerdo o pescado), papa al vapor, patacón, plátano, o espaguetis, principio: lentejas frijol o garbanzo, ensalada de verduras o frutas. Jugo natural o agua. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 19.019	
	5	ESTACION DE TINTOS, AROMATICA Y AGUA (8 HORAS): Servicio de estación con dispensador de agua fría y/o caliente, suministro de tintos y/o aromáticas. NOTA 1: Debe entregarse con los recipientes para servir.	\$ 65.022	

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 3 de 23

2. SERVICIO CON AUDITORIO. El auditorio debe incluir: sillas, mesas, ayudas audiovisuales sonido (video beam, pantalla de proyección, computador portátil), wifi y amplificación de sonido. NOTA 1: Las mesas y manteles se incluyen según requerimiento del IDSN. NOTA 2: Se debe garantizar el servicio de auditorio sin incluir costos adicionales de ningún tipo.			
ITEM	DESCRIPCION	VALOR PROMEDIO 2022	
1	REFRIGERIO SENCILLO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, avena, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella. 2. Acompañado de: quimbolito, envuelto de choclo, empanada de horno, pastel de pollo, carne o hawaiano, arepa con queso, sándwich de jamón o pollo con queso, porción de fruta. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 8.317	
2	REFRIGERIO REFORZADO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, avena, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella. 2. Acompañado de: sándwich de jamón y queso o pollo más porción de papa a la francesa, creps de pollo o carne más porción de papa a la francesa, ensalada de fruta (fruta, helado, queso y acompañantes). NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 10.801	
3	DESAYUNO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, aromática, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella (solo cuando se requiera). 2. Acompañado de: Huevos al gusto (cacerola, tomate y cebolla y revueltos), porción de pan o arepa, mantequilla o mermelada. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 11.924	
4	ALMUERZO O CENA EJECUTIVA SALUDABLE: 1. sopa del día o fruta. 2. bandeja: porción de arroz, proteína: (125 g de: carne, pollo, cerdo o pescado), papa al vapor, patacón, plátano, o espaguetis, principio: lentejas frijol o garbanzo, ensalada de verduras o frutas. Jugo natural o agua. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 16.396	

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 4 de 23

5	ESTACION DE TINTOS, AROMATICA Y AGUA (8 HORAS): Servicio de estación con dispensador de agua fría y/o caliente, suministro de tintos y/o aromáticas. NOTA 1: Debe entregarse con los recipientes para servir.	\$ 75.426	
3. ESPECIALES.			
1	ALMUERZO O CENA ESPECIAL: Dos carnes de 125grs. Cada una, acompañada con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua y jugo natural.	\$ 38.884	
OTROS SERVICIOS			
ALQUILER DE ESPACIOS PARA REUNIONES Y EVENTOS			
DESCRIPCIÓN	CARACTERISTICAS	TIEMPO	VALOR PROMEDIO 2022
SALA DE REUNIONES O EVENTOS	1. Capacidad entre 1 y 30 personas. 2. Incluye silletería. 3. Incluye mesa central. 4. Incluye ayudas audiovisuales (video beam – sonido y un micrófono). 5. Incluye conectividad a Wi-Fi. 6. Incluye toma eléctrica. 7. Incluye baño para damas y caballeros. 8. Incluye montaje del salón, según requerimientos de la supervisión.	1 HORA	\$ 59.406
		2 HORAS	\$ 237.622
		8 HORAS	\$ 475.244
SALA DE REUNIONES O EVENTOS	1. Capacidad entre 31 y 200 personas. 2. Incluye silletería. 3. Incluye mesa central. 4. Incluye ayudas audiovisuales (video beam – sonido y un micrófono). 5. Incluye conectividad a Wi-Fi. 6. Incluye toma eléctrica. 7. Incluye baño para damas y caballeros. 8. Incluye montaje del salón, según requerimientos de la supervisión.	1 HORA	\$ 103.960
		2 HORAS	\$ 415.839
		8 HORAS	\$ 831.677
PORCENTAJE OFERTADO			

Nota: El proponente deberá presentar la propuesta con los costos integrales de la prestación del servicio
- **El Instituto Departamental de Salud de Nariño no aceptará ofertas parciales**

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 5 de 23

- Para la organización de eventos en municipios diferentes a la ciudad de Pasto, el IDSN cancelara un porcentaje adicional el cual no podrá ser superior al 15%- debe incluir domicilio – recipientes y mesero.

A continuación se especifica las condiciones técnicas para la prestación del servicio:

1. El suministro de los refrigerios debe estar conforme a lo reglamentado en el Decreto 3075 de 1997, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.
2. Los persona que elaboran y reparten los alimentos deberán cumplir con la Resolución 2674 del 2013.
3. La empresa de servicios de alimentos contratada para el suministro de alimentación, se encargará en sus instalaciones, con su dotación y personal, de la preparación y empaque de los refrigerios requeridos.
4. Al momento de servir todas las preparaciones, éstas deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color y presentación requeridas.
5. Todos los alimentos que se utilicen para la preparación de los refrigerios, deberán tener registro sanitario vigente y cumplir con la normatividad que el aplique, en cuanto a etiquetado y transporte.
6. Los termos, canastillas y demás recipientes que el contratista utilice diariamente para el transporte y entrega de la alimentación, deberán estar en perfectas condiciones higiénicas, sanitarias, cumpliendo con el proceso de lavado y desinfección diaria.
7. El personal del servicio de alimentación deberá estar capacitado en todas las normas sanitarias y deberá ceñirse estrictamente al acatamiento de los reglamentos que sobre la materia aparecen en el Decreto 3075 de 1997, Capítulo III.
8. La materia prima será de primera calidad y todos los alimentos utilizados deberán cumplir con la normatividad de rotulado y etiquetado, especificando como mínimo la marca de producto, gramaje, lote, fecha de fabricación, fecha de vencimiento y registro sanitario.
9. Se deberá asegurar que los alimentos fríos y calientes tengan la temperatura adecuada al momento de servirse.
10. El suministro de alimentación (refrigerio, desayuno, almuerzo y/o cena) se brindará en el lugar donde se programe el evento.
12. El suministro de alimentación debe entregarse con todos sus utensilios de acuerdo al evento que se requiera (cubiertos completos – cuchara-cuchillo-tenedor / bandeja / recipiente de empaque / servilletas / mescladores etc.)
13. anexar protocolo de Bioseguridad Covid -19.
14. El valor del suministro de alimentación debe incluir domicilio utensilios y mesero.

FUNDAMENTO JURIDICO	Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 (artículo 2-2), Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015
DEPENDENCIA DEL SOLICITANTE	Secretaria General
OBJETO DEL CONTRATO	El Instituto Departamental de Salud de Nariño, requiere contratar el servicio de atención y recepción para todo tipo de eventos en el municipio de Pasto y en algunos municipios del Departamento de Nariño cuando se requiera, que incluya auditorio con ayudas audiovisuales, suministro de refrigerios y almuerzos para

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 6 de 23

	atender foros, conferencias, juntas y talleres en desarrollo y cumplimiento de la misión institucional.
MODALIDAD DE SELECCIÓN DE CONTRATISTA	La selección de la oferta más favorable para el IDSN se hará mediante la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA , conforme a lo previsto por el artículo 2, numeral 2, de la Ley 1150 de 2007, reglamentada por el Decreto 1082 de 2015, Capítulo II.
PLAZO DE EJECUCION Y VIGENCIA DEL CONTRATO	El plazo para la ejecución del objeto contractual se ha estimado sin exceder el 15 de diciembre de 2022, previa de legalización y cumplimiento de los requisitos para la ejecución del contrato. El contrato tendrá vigencia durante el plazo para la ejecución del objeto contractual más el tiempo previsto para el amparo de los riesgos señalados en las garantías, cuando se efectúe el cierre total.
APROPIACION PRESUPUESTAL	CDP (F) No 2022000735 08/03/2022 SIETE MILLONES DE PESOS MCTE (\$7.000.000.00) CDP (SP) No 2022000348 21/01/2022 OCHENTA MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL NOVENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$80.356.096.00)
CÓDIGO CENTRO DE COSTO	1601
CÓDIGO CPC DANE	63391
BPIN (Solo cuando se trate de proyectos de inversión)	N/A
NO. CONSECUTIVO INTERNO PLAN DE ADQUISICIONES	N/A
VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	El presupuesto para la presente contratación se ha estimado en la suma de OCHENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL NOVENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$87.356.096.00)
FORMA DE PAGO	El pago del valor del contrato será mensual y por pago final, previa certificación de cumplimiento y recibo a satisfacción emitida por el Supervisor del contrato.
SUPERVISION	El Instituto vigilará la correcta ejecución del objeto contratado a través del Profesional Universitario de la Oficina de Apoyo Logístico o quien se delegue en forma expresa.
AMPARO A POSIBLES RIESGOS	El contratista deberá constituir garantía que ampare el cumplimiento del contrato de conformidad lo previsto por el artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 de 2015, que ampare los siguientes riesgos: Cumplimiento del contrato.- Valor asegurado equivalente al 10% del valor del contrato, con vigencia igual al plazo del mismo y cuatro (4) meses más.

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 7 de 23

	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.- Valor asegurado equivalente al 5 % del valor del contrato, con vigencia durante la ejecución del contrato y tres (3) años más Calidad del servicio.- valor asegurado equivalente al 10% del valor del contrato, con vigencia igual al plazo del mismo y cuatro (4) meses más.
--	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN

REQUISITOS HABILITANTES:

Las personas, naturales o jurídicas, consorcios o uniones temporales, interesados en participar en el proceso de selección deberán acreditar el cumplimiento de los siguientes requisitos habilitantes, cuya evaluación será: CUMPLE o NO CUMPLE.

1. CAPACIDAD JURIDICA.- Los proponentes deberán acreditar su capacidad jurídica para presentar propuestas y celebrar contratos con el IDSN, a través de los siguientes documentos:

- ✓ Copias de la cédula de ciudadanía o documento de identificación.
- ✓ Las personas jurídicas deberá acreditar su existencia y representación legal mediante los certificados y documentos emitidos por la autoridad competente; también deberán anexar copia del documento de identificación del representante legal.
- ✓ Los consorcios o uniones temporales deberán allegar el documento de su constitución y copia de los respectivos documentos de identificación de sus integrantes.
- ✓ Certificado de inscripción en el registro único de proponentes ante la Cámara de Comercio respectiva – RUP, con excepción de los prestadores de servicios de salud, que acreditaran la respectiva habilitación.
- ✓ Copia del Registro Único Tributario - RUT
- ✓ Copia de tarjeta militar, para hombres menores de 50 años.
- ✓ Certificado de antecedentes disciplinarios del proponente o representante legal.
- ✓ Certificado de antecedentes fiscales del proponente o representante legal.
- ✓ Certificado de antecedentes judiciales del proponente o representante legal.
- ✓ Comprobante de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social correspondiente al último período, cuando corresponda.
- ✓ Póliza de garantía de seriedad de la oferta.
- ✓ Certificado Registro nacional de medidas correctivas.

2. CAPACIDAD TECNICA.- Los proponentes deberán acreditar que disponen de la capacidad técnica para la ejecución adecuada del objeto contractual, mediante la acreditación de las siguientes condiciones:

PERSONAL DISPONIBLE:

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 8 de 23

- ✓ Contar con un Chef, Profesional en Gastronomía, alta cocina y Culinaria o afines con experiencia de un (1) año contados desde la expedición del diploma o certificado que lo acredite como tal, documento que deberá anexar con la propuesta.
- ✓ Un Técnico en cocina o afines con experiencia de un (1) año contado desde la expedición del diploma o certificado que lo acredite como tal, documento que deberá anexar con la propuesta.

La empresa deberá acreditar que cuenta con un mínimo de cinco (5) personas, para desempeñar servicio de meseros adicionales relacionados en el presente estudio previo, quienes deberán acreditar lo siguiente:

- ✓ Certificación de mesero profesional para la atención de los eventos.
- ✓ Grado de instrucción académica – bachillerato.
- ✓ Aportar copia de acta en el que se evidencie el concepto sanitario favorable emitida por la Secretaria de Salud de Pasto, la cual no podrá ser superior a un año y estar vigente al cierre del proceso.
- ✓ Aportar copia de la inscripción sanitaria del establecimiento, la cual debió realizarse ante la Alcaldía Municipal de Pasto o ante el IDSN.
- ✓ Aportar copia de inscripción del vehículo para el transporte de alimentos con concepto favorable vigente.
- ✓ Aportar copia del plan de capacitación con sus respectivos registros de asistencia (conductores y manipuladores de alimentos)
- ✓ Aportar copia del plan de saneamiento de la empresa, debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables.
- ✓ Contar con instalaciones adecuadas del lugar donde se elaboran los productos, para lo cual deberá informar la dirección y anexar máximo 5 fotografías externas e internas del sitio, así como título de propiedad o contrato de arrendamiento.
- ✓ **DOMICILIO:** El proponente debe contar con domicilio en la ciudad de Pasto y para ello debe presentar la cámara de comercio respectiva, en el evento de no contar con sede en esta ciudad deberá presentar cámara de comercio de la sucursal en Pasto, con una antigüedad mayor o igual a tres (3) años, a la fecha de cierre del proceso, para lo cual deberá aportar copia del registro de inscripción en la cámara de comercio.
- ✓ **SUSCRIBIR ANEXO CARTA DE COMPROMISO**

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Suscribir certificación por el representante legal referente al cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, según la normatividad vigente. (Anexo).

3. CAPACIDAD FINANCIERA.- Los proponentes deberán disponer de condiciones financieras que permitan prever la ejecución del contrato sin retrasos o incumplimiento por des financiación. Cuando el proponente sea consorcio o unión temporal, este requisito se verificará con la suma de las condiciones financieras de todos los integrantes.

ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04

VERSIÓN: 07

FECHA: 10-12-2021

Página 9 de 23

Índice de Liquidez: El índice de liquidez deberá ser igual o mayor a 1

Nivel de Endeudamiento: Se admitirá un nivel de endeudamiento deberá ser menor o igual a 0.5

Razón de cobertura de Intereses: Se calcula con la siguiente fórmula:

Utilidad Operacional / Gastos de Interés ≥ 0

Cuando el denominador es cero (0) se entenderá que el proponente cumple.

Cuando en el certificado reporte en los indicadores antes citados como "Indeterminado" se entenderá que CUMPLE.

Para el caso de propuestas en Consorcio o Unión Temporal u otra forma de asociación, la razón de cobertura de intereses se obtendrá de la sumatoria de las condiciones financieras de todos sus integrantes.

✓ **CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.**

Se considerará HÁBIL el proponente que cumpla con los siguientes indicadores que se verificarán con base en la información en firme contenida en el RUP. No obstante, el IDSN con el fin de verificar de comparar y verificar el resultado y cumplimiento de los indicadores que más adelante se señalan efectuará los cálculos respectivos conforme las normas y conceptos contables.

Para la evaluación de este factor de escogencia, se tomará la información del RUP vigente

Indicadores de capacidad organizacional	Indicador	Índice requerido
Rentabilidad sobre el patrimonio (utilidad operacional / patrimonio)		Mayor o igual a 0
Rentabilidad sobre activos (utilidad operacional / activo total)		Mayor o igual a 0

Cuando durante la evaluación se evidencie que la información no es clara o consistente, requiriéndose verificar información adicional del proponente, el IDSN podrán solicitar los documentos que se consideren necesarios para el esclarecimiento de la información, tales como estados financieros de los anteriores, años específicos o cualquier otro soporte requerido.

Así mismo se podrán requerir aclaraciones que se consideren necesarias siempre que con ello no se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue a solicitud del Instituto puedan completar, adicionar, modificar o mejorar su propuesta.

NOTA: Para acreditar la capacidad financiera y la capacidad organizacional presentarán certificados suscritos por el representante legal y el revisor fiscal o auditor del proponente, y si el proponente no está obligado a tener revisor fiscal, por su contador, y estar acompañado de los estados financieros auditados de corte anual más reciente. Para tal efecto se deberá tener en cuenta el modelo anexo del Manual para determinar los requisitos habilitantes que ha dispuesto Colombia Compra Eficiente previsto en las página 27, 28 y 29 - A2Formato del certificado de acreditación de la capacidad financiera y capacidad organizacional para cumplir con los requisitos habilitantes. http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_requisitos_habilitantes_web.pdf

5. CLASIFICACION: Los proponentes deberán tener una clasificación en el registro único de proponentes - RUP, en actividad económica o profesional adecuada al objeto del contrato que se requiere celebrar.

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CODIGO UNSPSC
90	10	16	901016 SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90	11	16	901116 FACILIDADES PARA ENCUENTROS

6. CONDICIONES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.- Los proponentes deberán acreditar una experiencia mínima, que se requerirá en forma proporcional a la naturaleza y cuantía del contrato, pero especialmente teniendo en cuenta la complejidad de la ejecución del objeto contractual.

Experiencia general: de un (1) año, contado a partir de la expedición de la matricula profesional o registro mercantil del proponente con actividades similares al objeto del que se requiere celebrar y domicilio en la ciudad de Pasto.

Experiencia específica:

- ✓ El proponente deberá acreditar la experiencia específica mediante la presentación de máximo dos (02) certificaciones de contratos ejecutados y terminados, celebrados con entidades públicas o privadas cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial establecido, los contratos acreditados deben estar reportados y clasificados en el RUP en los dos códigos UNSPSC.
- ✓ Para el caso de proponentes plurales (consorcio o unión temporal), el máximo de certificaciones será producto de la sumatoria de aquellos acreditados por cada integrante.



ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04

VERSIÓN: 07

FECHA: 10-12-2021

Página 11 de 23

NOTA: Las certificaciones deben ser de una entidad legalmente autorizada. EL IDSN se reserva el derecho a verificar la veracidad de la información aportada

7. OFERTA ECONOMICA:

Los proponente deberán presentar su oferta económica, en pesos colombianos, la cual deberá comprender los costos directos e indirectos, contemplar todos los factores que pueden incidir en el costo económico para la ejecución del contrato, tales como, salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones laborales, del personal técnico y administrativo, honorarios, transporte, arrendamientos, costos de oficina, impuestos nacionales y locales, etc., según el formato que se anexará al pliego de condiciones.

FACTORES DE SELECCIÓN O ESCOGENCIA

En la selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización, para la obtención de la oferta más favorable se hará uso exclusivamente del precio, obtenido a través de una subasta inversa, de conformidad con lo establecido en el art. 2.2.1.2.1.2. del Decreto 1082 de 2015, **la que se deducirá del mayor porcentaje de descuento ofertado.**

En concordancia con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015 y teniendo en cuenta la cuantía del presente proceso de selección, se podrá limitar la Convocatoria Pública del Proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa Presencial a MiPymes, previo cumplimiento de los requisitos previstos en el mencionado Decreto.

APLICACIÓN DE ACUERDO O TRATADO INTERNACIONAL APLICABLE AL PROCESO DE SELECCIÓN:

El contrato que se requiere celebrar está cobijado por acuerdos internacionales o tratados de libre comercio (TLC) que vinculen al Estado colombiano de acuerdo a la verificación efectuada al texto de los Acuerdos Comerciales y sus anexos, los cuales de forma general incluyen: (i) una lista de las Entidades Estatales obligadas por el Acuerdo Comercial; (ii) los valores a partir de los cuales el Acuerdo Comercial es aplicable al Proceso de Contratación; y, (iii) las excepciones a la aplicación del Acuerdo Comercial según lo que la Entidad Estatal quiera contratar y siguiendo la guía- Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación que ha dispuesto COLOMBIA COMPRA EFICIENTE conclusión a la que se llega luego de aplicar las siguientes reglas:

- ☐ Regla 1. Si la Entidad Estatal no hace parte de las Entidades Estatales incluidas en el Acuerdo Comercial, el Proceso de Contratación no está cubierto por este y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.
- ☐ Regla 2. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es inferior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, el Proceso de Contratación no está cubierto y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.
- ☐ Regla 3. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, la Entidad Estatal debe determinar si hay excepciones aplicables al Proceso de Contratación. Si no hay excepciones, el Acuerdo Comercial es aplicable al Proceso de Contratación.

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 12 de 23

Las Entidades Estatales descentralizadas del nivel departamental están obligadas por los Acuerdos Comerciales con Chile, Guatemala, el Salvador y por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

Salvo por algunas excepciones, todas las demás Entidades Estatales del nivel departamental (incluidas las entidades descentralizadas indirectas y los esquemas asociativos) están contempladas en la lista de Entidades cubiertas por los Acuerdos Comerciales con Chile, el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala), la Unión Europea y por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

El Acuerdo Comercial con Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú) es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$859.460.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$21.486.500.000 NO APLICA

El Acuerdo Comercial con Chile es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$855.180.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$21.379.500.000. NO APLICA

El Acuerdo Comercial con Corea es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$ 859.460.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$64.459.500.000 NO APLICA

El Acuerdo Comercial con los Estados AELC es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$947.235.394; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$23.680.884.850 . NO APLICA

Los Acuerdos Comerciales con los Estados Unidos de América son aplicables a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$1.738.090.200; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$ 21.712.185.600. NO APLICA

Los Acuerdos Comerciales con Costa Rica son aplicables a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$1.738.090.200; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$ 21.712.185.600. NO APLICA

El Acuerdo Comercial con el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala) es aplicable a los Procesos de Contratación a partir del límite inferior de la menor cuantía. SI APLICA

El Acuerdo Comercial con la Unión Europea es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$938656236; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$23.466.405.900. NO APLICA

La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel departamental obligadas, independientemente del valor del Proceso de Contratación. SI APLICA

Hasta aquí aplica la regla 2.

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 13 de 23

No obstante debemos revisar la regla No. 3 respecto de las excepciones a la aplicación de los Acuerdos Comerciales para las Entidades Estatales del nivel departamental, verificado el anexo de excepciones se encuentra que el objeto del presente proceso no están enlistado dentro de las mimas.

En consecuencia al presente proceso se aplica los Acuerdos Comerciales vigentes celebrados por el Estado colombiano con: La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN, El Salvador y Guatemala

ANEXO 1

SERVICIOS ALIMENTACION		
1. SERVICIO SIN AUDITORIO. Se debe entregar en el lugar que el IDSN indique, incluye servicio de mesero, domicilio y utensilios desechables.		
ITEM	DESCRIPCION	VALOR PROMEDIO 2022
1	REFRIGERIO SENCILLO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que pude oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, avena, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella. 2. Acompañado de: quimbolito, envuelto de choclo, empanada de horno, pastel de pollo, carne o hawaiano, arepa con queso, sándwich de jamón o pollo con queso, porción de fruta. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 9.647

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 14 de 23

2	REFRIGERIO REFORZADO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, avena, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella. 2. Acompañado de: sándwich de jamón y queso o pollo más porción de papa a la francesa, creps de pollo o carne más porción de papa a la francesa, ensalada de fruta (fruta, helado, queso y acompañantes). NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 12.529
3	DESAYUNO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, aromática, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella (solo cuando se requiera). 2. Acompañado de: Huevos al gusto (cacerola, tomate y cebolla y revueltos), porción de pan o arepa, mantequilla o mermelada. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 13.832
4	ALMUERZO O CENA EJECUTIVA SALUDABLE: 1. sopa del día o fruta. 2. bandeja: porción de arroz, proteína: (125 g de: carne, pollo, cerdo o pescado), papa al vapor, patacón, plátano, o espaguetis, principio: lentejas frijol o garbanzo, ensalada de verduras o frutas. Jugo natural o agua. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 19.019
5	ESTACION DE TINTOS, AROMATICA Y AGUA (8 HORAS): Servicio de estación con dispensador de agua fría y/o caliente, suministro de tintos y/o aromáticas. NOTA 1: Debe entregarse con los recipientes para servir.	\$ 65.022
2. SERVICIO CON AUDITORIO. El auditorio debe incluir: sillas, mesas, ayudas audiovisuales sonido (video beam, pantalla de proyección, computador portátil), wifi y amplificación de sonido. NOTA 1: Las mesas y manteles se incluyen según requerimiento del IDSN. NOTA 2: Se debe garantizar el servicio de auditorio sin incluir costos adicionales de ningún tipo.		
ITEM	DESCRIPCION	VALOR PROMEDIO 2022

ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04

VERSIÓN: 07

FECHA: 10-12-2021

Página 15 de 23

1	REFRIGERIO SENCILLO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, avena, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella. 2. Acompañado de: quimbolito, envuelto de choclo, empanada de horno, pastel de pollo, carne o hawaiano, arepa con queso, sándwich de jamón o pollo con queso, porción de fruta. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 8.317
2	REFRIGERIO REFORZADO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, avena, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella. 2. Acompañado de: sándwich de jamón y queso o pollo más porción de papa a la francesa, creps de pollo o carne más porción de papa a la francesa, ensalada de fruta (fruta, helado, queso y acompañantes). NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 10.801
3	DESAYUNO SALUDABLE: 1. Bebida caliente o fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con leche, chocolate, aromática, jugo natural (9 onza cada uno), botella de agua, jugo en caja o botella (solo cuando se requiera). 2. Acompañado de: Huevos al gusto (cacerola, tomate y cebolla y revueltos), porción de pan o arepa, mantequilla o mermelada. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 11.924
4	ALMUERZO O CENA EJECUTIVA SALUDABLE: 1. sopa del día o fruta. 2. bandeja: porción de arroz, proteína: (125 g de: carne, pollo, cerdo o pescado), papa al vapor, patacón, plátano, o espaguetis, principio: lentejas frijol o garbanzo, ensalada de verduras o frutas. Jugo natural o agua. NOTA 1: Los jugos en caja o botella solo cuando el IDSN lo requiera. NOTA 2: Los alimentos deben entregarse en los recipientes y cubiertos para servir.	\$ 16.396
5	ESTACION DE TINTOS, AROMATICA Y AGUA (8 HORAS): Servicio de estación con dispensador de agua fría y/o caliente, suministro de tintos y/o aromáticas. NOTA 1: Debe entregarse con los recipientes para servir.	\$ 75.426
3. ESPECIALES.		

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 16 de 23

1	ALMUERZO O CENA ESPECIAL: Dos carnes de 125grs. Cada una, acompañada con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua y jugo natural.	\$ 38.884	
OTROS SERVICIOS ALQUILER DE ESPACIOS PARA REUNIONES Y EVENTOS			
DESCRIPCIÓN	CARACTERISTICAS	TIEMPO	VALOR PROMEDIO 2022
SALA DE REUNIONES O EVENTOS	1. Capacidad entre 1 y 30 personas. 2. Incluye silletería. 3. Incluye mesa central. 4. Incluye ayudas audiovisuales (video beam – sonido y un micrófono). 5. Incluye conectividad a Wi-Fi. 6. Incluye toma eléctrica. 7. Incluye baño para damas y caballeros. 8. Incluye montaje del salón, según requerimientos de la supervisión.	1 HORA	\$ 59.406
		2 HORAS	\$ 237.622
		8 HORAS	\$ 475.244
SALA DE REUNIONES O EVENTOS	1. Capacidad entre 31 y 200 personas. 2. Incluye silletería. 3. Incluye mesa central. 4. Incluye ayudas audiovisuales (video beam – sonido y un micrófono). 5. Incluye conectividad a Wi-Fi. 6. Incluye toma eléctrica. 7. Incluye baño para damas y caballeros. 8. Incluye montaje del salón, según requerimientos de la supervisión.	1 HORA	\$ 103.960
		2 HORAS	\$ 415.839
		8 HORAS	\$ 831.677
PORCENTAJE DE DESCUENTO OFERTADO			

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 17 de 23

ANEXO 2 MATRIZ DE RIESGOS

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 18 de 23

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externa	Ejecución	Económico	Riesgo presentado por la fluctuación de precios y/o reajustes ocasionados durante la ejecución del contrato en el costo de insumos, alimentos, transporte, etc.	Incremento de costos de insumos y elementos de trabajo. Disminución del presupuesto. Mayor inversión de recursos por parte de la Entidad.	1	1	2	Bajo	Contratista	Verificación del supervisor o interventor del contrato en la presentación de cuentas de cobro	1	1	2	Bajo	No	Entidad Estatal	Mensual	Mensual	Cotejo valor adjudicado Vs Valores en cuenta de cobro	Mensual

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 19 de 23

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
2	Específico	Eterno	Ejecución	Económico	Incumplimiento Objeto contractual	Afecta ejecución del contrato	1	1	2	Bajo	Contratista	Suscripción póliza de cumplimiento	1	1	2	Bajo	Si	Entidad Estatal/Contratista	previa legalización y cumplimiento de los requisitos para la ejecución del contrato	Ejecución del contrato	Informes de ejecución de actividades y vigencia de póliza de cumplimiento	Mensual

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 20 de 23

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
3	General	Externa	Ejecución	Financiero	Iliquidez del contratista para la ejecución del contrato	Suspensión o terminación del contrato	1	5	7	Alto	Contratista	Solicitud de la capacidad financiera y organizacional en el proceso de selección.	1	3	4	Bajo	SI	Entidad Estatal	Mensual	Mensual	Solicitud de informes por parte del supervisor del contrato	Mensual

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 21 de 23

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
4	General	Externa	Ejecución	Operacional	Mala calidad del servicio prestado	Afecta el cumplimiento de las Obligaciones del contratista.	1	4	5	Medio	Contratista	Verificación y solicitudes del supervisor o interventor del contrato en la las actividades establecidas en los estudios previos.	1	2	2	Bajo	No	Entidad Estatal	Mensual	Mensual	Verificación de actividades e Informes del Supervisor a la empresa contratista	Mensual

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 22 de 23

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
5	General	Externa	Ejecución	Económico	Que los servicios prestados no se ajusten a las especificaciones técnicas de calidad requeridas por la entidad	Durante el uso normal de los servicios se presenten problemas o inconvenientes que no permitan la utilización adecuada de los mismos y se deba ofrecer otro servicio al contratista afectando las labores diarias del servicio.	2	4	6	Alto	Contratista	Verificación del supervisor o interventor del contrato en la entrega de elementos	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal	Mensual	Mensual	Informes del Supervisor a la empresa contratista	Mensual

	ESTUDIOS PREVIOS QUE SUPEREN EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA (CONVOCATORIAS PÚBLICAS)		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-04	VERSIÓN: 07	FECHA: 10-12-2021

Página 23 de 23

Página 23 de 23																						
N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Responsable por implementar	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad	
6	General	Externa	Ejecución	Regulatorio	Cambios en la normatividad y en la fijación de las tarifas que soportan el valor de la prestación del servicio.	Afecta la ejecución del contrato. Menos plazo de ejecución.	1	1	2	Bajo	Entidad y Contratista	Estudio normatividad y aplicación de medidas gubernamentales	1	1	2	Bajo	No	Entidad Estatal y Contratista	previa legalización y cumplimiento de los requisitos para la ejecución del contrato	Durante la ejecución del contrato	Con la norma y resoluciones expedidas por el Gobierno Nacional	Mensual

Fecha de elaboración: 11 de abril de 2022

Proyección: Miriam Freyre García
Profesional Universitaria

Revisión Financiera: Cesar Ruano
Secretario General (E)

Revisión Jurídica: William Vela Aguirre
Jefe Oficina Asesora Jurídica

Aprobó: Cesar Ruano (E)
Secretario General