Ciudad y Fecha: Florencia 19 Mayo de 2022

Señor Coronel
LUIS ARMANDO JOSA PUERRES
Gerente del Proyecto

ASUNTO: Evaluación técnica final del proceso de Mínima Cuantía No. 052 –CENAC REGIONAL FLORENCIA0 – 2022 cuyo objeto a contratar es el: "*SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA".*

En atención a la revisión y evaluación final de la propuesta de segundo menor valor el cual obedece al oferente GEB CADENA HOTELERA S.A.S NIT 901173916-1, dentro del proceso del asunto, cuyo objeto a contratar es el: *"SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA".* Con fundamento en el numeral 5 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, que preceptúa:

> *"**La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente**. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación".* Subrayada por fuera del texto.

Teniendo en cuenta lo previamente expuesto, se procede a evaluar la oferta de segundo menor ofertado, toda vez que la oferta de menor valor incurrió en causal de rechazo consagrado en el literal k) establecida en el numeral 1.13.2 de la invitación pública del proceso de Mínima Cuantía No. 052 –CENAC REGIONAL FLORENCIA – 2022.

Me permito indicar lo siguiente:

OFERENTE: GEB CADENA HOTELERA S.A.S NIT 901173916-1 – Establecimiento de Comercio HOTEL ANDINOS PLAZA Representante Legal MARIA FANNY OROZCO GOMEZ CC. 40.758.115

	REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO	**GEB CADENA HOTELERA S.A.S NIT 901173916-1**		
		CUMPLE	**NO CUMPLE**	**Folios**
1.	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	X		2

	REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO	GEB CADENA HOTELERA S.A.S NIT 901173916-1		
		CUMPLE	NO CUMPLE	Folios
	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"			
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	X		51
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:	X		2

	REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO	GEB CADENA HOTELERA S.A.S NIT 901173916-1		
		CUMPLE	NO CUMPLE	Folios
	• 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			

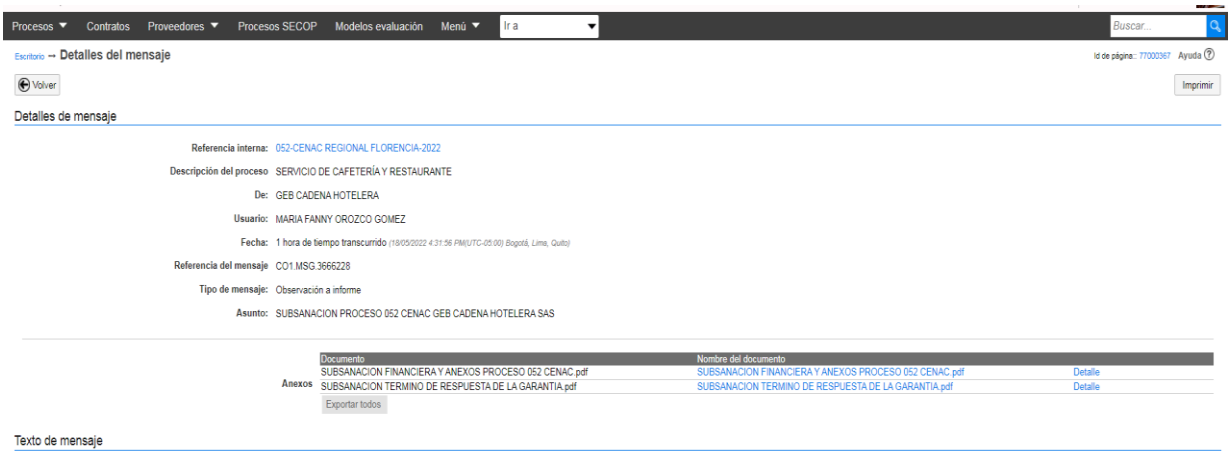
	REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO	GEB CADENA HOTELERA S.A.S NIT 901173916-1		
		CUMPLE	NO CUMPLE	Folios
	protección de todo el personal, incluidos quienes realizan la entrega. • Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos 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			
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.	X		1

	REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO	GEB CADENA HOTELERA S.A.S NIT 901173916-1		
		CUMPLE	NO CUMPLE	Folios
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.	X SUBSANO En el término establecido por la Entidad para tal fin Ver imagen No. 01		1
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.	X		1
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.	X		1
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.	X		1

	REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO	GEB CADENA HOTELERA S.A.S NIT 901173916-1		
		CUMPLE	NO CUMPLE	Folios
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.	X		1
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.	X		8
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.	X		4
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.	X		1
13	**SISTEMA DE LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)** 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.	Allego constancia expedida por ARL SURA. El cual obtuvo un resultado de 97.75% ACAPTABLE. Fecha de		1

	REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO	GEB CADENA HOTELERA S.A.S NIT 901173916-1		
		CUMPLE	NO CUMPLE	Folios
		expedición 16 marzo de 2022		

IMAGEN No. 01



RESUMEN Y CONCLUSIÓN DE LA EVALUACIÓN FINAL

Por lo anterior, este Comité Evaluador recomienda HABILITAR TÉCNICAMENTE al oferente GEB CADENA HOTELERA S.A.S NIT 901173916-1 – Establecimiento de Comercio HOTEL ANDINOS PLAZA Representante Legal MARIA FANNY OROZCO GOMEZ CC. 40.758.115, al cumplir a cabalidad con lo exigido en la invitación pública del proceso de Mínima Cuantía No. 052 –CENAC REGIONAL FLORENCIA0 – 2022 cuyo objeto a contratar es el: "*SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE CON DESTINO A LAS UNIDADES CENTRALIZADAS PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA*".

Atentamente,

Original debidamente firmada
SVCIM. GÓMEZ BASTIDAS JAIME ANDRÉS
Suboficial de Planes de la FUTCO
Comité Técnico Evaluador