Ciudad y fecha:	Yopal 05 MAR 2019
Dependencia generadora:	Ayudantía

CAPÍTULO 1. ESTUDIO DE NECESIDAD

1.1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

El Grupo Aéreo del Casanare, requiere adquirir el servicio de cafetería y restaurante para las actividades protocolarias propias de la Unidad, de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica. Esto con el propósito de brindar bienestar al personal del Grupo Aéreo del Casanare y a aquellas personas que asisten a eventos protocolarios ejecutados por dicha unidad aérea. Es necesario contratar este servicio de cafetería con una entidad, casa de banquetes o restaurante que ofrezca el servicio, coordinar el menú y los pasabocas para los eventos que requieran una atención especial y por su importancia dentro de los objetivos institucionales de acuerdo al manual ceremonial militar, entre las que se encuentran las ceremonias militares, las celebraciones de fechas patrias, celebración del Día de la Fuerza Aérea, celebración del día de la Base, actividades educativas, administrativas, deportivas, que permiten desarrollar adecuadamente la cultura y el protocolo propios de la profesión militar.

El Grupo Aéreo del Casanare, tiene la obligación de garantizar y brindar bienestar para los asistentes a ceremonias militares, eventos sociales y protocolarios propios de las actividades del servicio; para lo cual, por el déficit del personal de la planta, requiere contratar el servicio de cafetería y restaurante (pasabocas, cenas, desayunos y/o almuerzos) con personal natural o jurídico externo que se encuentre en la capacidad técnica para cubrir mencionada necesidad.

De no llevarse a cabo la presente contratación, no se podrá cubrir los gastos de atención a las distintas personalidades y demás comisiones que visitan la unidad además de los eventos generados por conceptos de ceremonias militares, eventos oficiales y protocolarios propios de las actividades del servicio del Grupo Aéreo del Casanare; por lo anterior no sea posible a enaltecer la imagen institucional permitiendo así que dichas clases de personalidades y comisiones trascendentales se abstengan de efectuar apoyos importantes para la Fuerza Aérea Colombiana- GACAS, dificultando el libre desarrollo de algunas actividades que permitirán estrechar lazos que aumentarán las capacidades operativas y administrativas de la unidad. De igual manera, no se cumplirían los objetivos del sistema logístico que plantea "contar con los recursos y medios" (tecnologías de información y comunicación, alojamiento, alimentación, infraestructura, intendencia, servicios públicos, movilidad, seguros, servicios generales, adquisición, almacenamiento, y distribución de bienes y prestación de servicios), para suplir con calidad las necesidades de los servicios logísticos de la FAC en escenarios de guerra y tiempo de paz.

El Decreto 2425 del 200 en su Artículo 2°, Modificó el artículo 12 del Decreto 1737 de 1998, modificado por el artículo 6° del Decreto 2209 de 1998, el cual contempla:

"Está prohibida la realización de recepciones, fiestas, agasajos o conmemoraciones de las entidades con cargo a los recursos del Tesoro Público.

Se exceptúan de la anterior disposición, los gastos que efectúen el Departamento Administrativo del GACAS- Fuerza Aérea Colombiana, y los gastos para reuniones protocolarias que requiera realizar el Grupo Aéreo del Casanare, lo mismo que aquellas conmemoraciones de aniversarios de creación o fundación de las empresas Regionales que sean de índole industrial y comercial del Estado del orden nacional cuyo significado, en criterio del Departamento Administrativo del GACAS- Fuerza Aérea Colombiana, revista particular importancia para el crecimiento de la región.

El Decreto 1068 del 2015, señala:

"Artículo 2.8.4.6.2. Alojamiento y alimentación. Las entidades objeto de la regulación de este título no podrán con recursos públicos celebrar contratos que tengan por objeto el alojamiento, alimentación, encaminadas a desarrollar, planear o revisar las actividades y funciones que normativa y funcionalmente le competen.

Tampoco se encuentran dentro del ámbito de regulación de esta disposición, las actividades necesarias para la negociación de pactos y convenciones colectivas, o aquellas actividades que se deban adelantar o programar cuando el Grupo Aereo del Casanare sea sede de un encuentro ceremonia, asamblea o reunión de organismos del estado o publicos.".

"ARTÍCULO 2.8.4.6.3. Celebración de recepciones, fiestas, agasajos o conmemoraciones. Está prohibida la realización de recepciones, fiestas, agasajos o conmemoraciones de las entidades con cargo a los recursos del Tesoro Público.

1.2. OBJETO A CONTRATAR

EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS DEL GRUPO AÉREO DEL CASANARE.

1.3. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO A CELEBRAR

<table>
<tr><td>Plazo de ejecución</td><td>Desde la suscripción del acta de inicio hasta el día 20 de diciembre de 2019, o hasta agotar el presupuesto; lo que ocurra primero.</td></tr>
<tr><td>Lugar de ejecución</td><td>En las instalaciones del Grupo Aéreo del Casanare, Yopal – Casanare y en las instalaciones del contratista.</td></tr>
<tr><td>Forma de pago</td><td>
<table>
<tr><th>Nº DE PAGOS</th><th>VALOR A PAGAR</th><th>% EJECUCIÓN</th><th>CORTE DE EJECUCIÓN</th><th>PAC</th></tr>
<tr><td>1</td><td>$3.300.000</td><td>30</td><td>05 DE JULIO DE 2019</td><td>SEPTIEMBRE</td></tr>
<tr><td>2</td><td>$3.300.000</td><td>30</td><td>04 DE OCTUBRE DE 2019</td><td>DICIEMBRE</td></tr>
<tr><td>3</td><td>$4.400.000</td><td>40</td><td>20 DE DICIEMBRE DE 2019</td><td>CUENTAS POR PAGAR, PAGADERAS DENTRO DEL PRIMER TRIMESTRE DEL 2020.</td></tr>
</table>
Nota: El pago en las fechas establecidas estará sujeto a la aprobación previa de PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.
</td></tr>
</table>

1.4. ADJUDICACIÓN

Total	X
Parcial por ítem	
Parcial por lote	

1.5 ANÁLISIS DE RIESGO

Anexo Matriz de Riesgo implementada por Colombia Compra Eficiente.

CAPÍTULO 2. ESTUDIO TÉCNICO

2.1. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

El servicio de restaurante y cafetería incluye además de la preparación de los alimentos, la adecuación de cada plato para ser servido listo en los eventos protocolarios que se lleven a cabo en las instalaciones del Grupo Aéreo del Casanare o en las del contratista, además de todos los elementos que se requieran para la adecuación de las mesas.

El servicio de restaurante será prestado en las instalaciones del Grupo Aéreo del Casanare, o si se requiere, en las instalaciones del oferente, por lo tanto la propuesta económica deberá incluir los costos correspondientes al transporte de los alimentos, samovares, mantelería, cubiertos, meseros y lo requerido para la correcta prestación del servicio a contratar.

El oferente debe tener en cuenta que el servicio incluye menaje según la presentación del menú: platos, cubiertos, vasos, pocillos, servilletas, entre otros.

Los servicios a prestar deben tener la prévia autorización del supervisor conforme a las exigencias técnicas de cada ocasión.

El oferente deberá tener instalaciones en la ciudad de Yopal, o en caso de no tenerlas, deberá demostrar que tiene convenio vigente con alguno de los restaurantes de la ciudad de Yopal, que cuente con las instalaciones adecuadas para atender los eventos requeridos, como una infraestructura capaz de acoger a la totalidad de personal asistente, además de que el lugar cuente con una excelente presentación y sea adecuado para la importancia que tienen las celebraciones de la fuerza aérea colombiana, toda vez que de acuerdo a la descripción de la necesidad, en ocasiones se exige que el servicio de restaurante y cafetería se preste por fuera del Grupo Aéreo del Casanare. Adicionalmente, el tiempo de respuesta del oferente, debe ser de 24 horas, en algunos casos se podrá extender el término, dependiendo del requerimiento y previa autorización del supervisor.

Se debe tener en cuenta que los precios serán los mismos ofertados en caso de prestar el servicio en las instalaciones del Grupo Aéreo del Casanare, como en caso de prestar el servicio en otras instalaciones.

El oferente deberá contar con la capacidad de organización del servicio dentro de la Unidad y fuera de ella, de acuerdo a necesidades del Grupo Aéreo del Casanare, y que cuente con la capacidad de atender desde 1 hasta 600 personas; esto haciendo referencia al personal de cocina y de mesa (debidamente uniformados y que cumplan con las respectivas normas de higiene y manipulación de alimentos) o según sea el caso, lo cual debe quedar escrito en la oferta., cristalería, cubertería, mantelería y demás artículos que se requieran para los eventos a contratar y factores logísticos que sean suficientes de acuerdo al evento que se vaya a realizar; incluyendo el transporte de los elementos y suministros hasta las instalaciones del Grupo Aéreo del Casanare.

Debe contar con personal capacitado y debidamente uniformado, y con los requisitos mínimos de etiqueta, para la atención de esta clase de eventos (desayunos, almuerzos y cenas),sin costo adicional; las ordenes de servicio se pasarán 48 horas antes al evento previamente programado y si es un evento no previsto por lo menos 24 horas de antes.

La empresa contratante debe disponer permanentemente de los productos y/o servicios ofrecidos en la propuesta, en las cantidades y en el horario que el Grupo Aéreo del Casanare lo requiera, previa coordinación con el Supervisor del Contrato.

El Grupo Aéreo del Casanare, por intermedio del Supervisor del Contrato coordinará con el Contratista la fecha, el lugar, la hora, el tipo de evento, la cantidad, el menú seleccionado y los demás elementos requeridos, lo cual debe quedar escrito en una Orden de Servicio que se diligenciará previamente, allí debe describirse minuciosamente las características del servicio la cual debe estar firmada por el supervisor del contrato, éstas órdenes serán el soporte para la elaboración de las facturas con el fin de ejercer un Control de la ejecución del Contrato.

Grupo Aéreo del Casanare no tendrá ninguna vinculación laboral con el personal que prestará el servicio, por lo mismo el contratista asumirá el valor de los salarios y seguridad social.

2.1.1. Ficha Técnica:

La propuesta económica deberá presentarse por el valor unitario según la unidad de medida, incluyendo el IVA y el impuesto al consumo en el precio. Posteriormente, el Grupo Aéreo del Casanare realizará una adjudicación por el total del presupuesto asignado y se descontará de acuerdo al consumo hasta agotar la totalidad del presupuesto.

PRODUCTO	CANTIDAD
Avena Helada (9hz)	1
Bagre en salsa o frito 300 gr (patacón 50 gr, arroz 100 gr. ensalada 100gr)	1
Bolsa de agua pequeña (250 ml)	1
Botella de agua con gas (600 ml)	1
Botella de agua singas (600 ml)	1
Bufe llanero (80gr de carne de res asada a la llanera, 80gr carne de cerdo asado a la llanera, Hayaca, Rellena, Chorizo, Envuelto de Mazorca, Yuca, Plátano, Guacamol, Vaso de gaseosa)	1
Café con leche (6hz)	1
Caldo de costilla (200 gr de costilla y 200 gr de papa)	1
Carne a la plancha o encebollada (420 gr)	1
Carne de cerdo asada a la llanera (420 gr)	1
Carne de res asada a la llanera (pulpa 350 gr)	1
Carne de res asada a la llanera (pulpa 150 gr)	1

Cazuela de pescado (300 gr)	1	
Cazuela de huevos (2 huevos)	1	
Ceviche de camarón (7 hz)	1	
Cazuela de mariscos (arroz con coco, tostada de plátano, ensalada)	1	
Chocolate (6 hz)	1	
Empanada (pollo, carne) 135 gr	1	
Ensalada de fruta sin helado	1	
envuelto de arroz (135 gr)	1	
envuelto de mazorca (135 gr)	1	
Gaseosa 2,5 lts	1	
Gaseosa 1. 1/4 lts	1	
Gaseosa 3 lts	1	
Gaseosa 350 ml	1	
Gaseosa 600 ml	1	
Hayaca (350 gr)	1	
Helados de crema	1	
Hígado a la plancha o encebollado (200 gr) (Arroz 80 gr ensalada 50 gr)	1	
Huevos con salchicha queso (2 huevos, una salchicha y una lonja de queso)	1	
Huevos fritos (2 huevos)	1	
Huevos pericos (2 huevos)	1	
Huevos rancheros (2 huevos, 2 salchicha tipo ranchero y 60 gr queso)	1	
Huevos revueltos (3 huevos)	1	
Jugo de naranja (vaso de 9 h z)	1	
Jugos en botella 350 ml	1	
Jugos naturales en agua 12 hz	1	
Jugos naturales en leche 12 hz	1	
Lasaña mixta, pan a las finas hierbas 350 gr.	1	
Lomo de res en salsa de pimienta 150 gr, rollo de pollo jamón y queso 150 gr, papa al perejil 60 gr, ensalada campesina 100 gr, postre de maracuyá, vaso de gaseosa 9 hz.	1	
Mojarra frita (500 gr) (arroz 50 gr, patacón 100 gr, ensalada 80 gr)	1	

2

	Pechuga a la plancha (350 gr) (papa a la francesa 100 gr, ensalada 80 gr)	1
	Pechuga a la plancha , gratinada con champiñones (350 gr (papa a la francesa 100 gr, ensalada 80 gr)	1
	Pechuga en salsa de champiñones 100 gr. muchacho claveteado 100 gr, papa al perejil 50 gr, ensalada de pollo 80 gr, arroz con ajonjolí 50 gr, postre de 3 leches, vaso de gaseosa 9 hz.	1
	Pechuga rellena 150, lomo de res al vino 150gr, ensalada tropical 100 gr, rollitos de papa 80 gr, vaso de gaseosa 9 hz.	1
	Pernil de cerdo en salsa de manzana o piña150gr, muchacho claveteado 150 gr, papa dorada 50 gr, ensalada de pollo 80 gr, arroz con ajonjolí 50 gr, postre de 3 leches 100 gr, vaso de gaseosa 9 hz	1
	Plato de lechona 300 gr	1
	Porción de arroz (150 gr)	1
	Porción de papa francesa (100 gr)	1
	Rellena porción (180 gr)	1
	Salpicón (3 frutas) 12 hz	1
	Sándwich (jamón y queso)	1
	Sopa menú del día.	1
	Tabla de quesos (queso pera 30 gr, holandés, campesino, crema, salami, jamón york, fruta: uvas chilena, ciruelas uchuvas y fresa 250 gr.	1
	Parrillada (carne de res asada a la llanera 80 grs, cerdo asado a la llanera 80 grs, pechuga a la plancha 80 grs)	1
	Trucha al ajillo 300 grs, papa a la francesa (100gr) ensalada 100 gr	1
	Carne en canal para asar a la llanera con sus debidos cortes y costilla despostada por Kilos. (Cruda)	1
	Bandeja paisa (frijol con hogao, arroz, plátano maduro, carne molida, huevo frito, Chorizo, Morcilla, Aguacate, arepa, Mazamorra	1
	Hamburguesa Sencilla	1
	Perro Caliente	1
	Buñuelo	1

	Almojábana o pandebono	1	
	Hojaldra de Bocadillo	1	
	Mantecada	1	
	Pastel de Pollo o carne	1	
	Pincho de Pollo	1	
	Crepes de pollo en salsa de champiñones	1	

2.1.2. Codificación en el Clasificador de Bienes y servicios:

La clasificación UNSPSC del objeto del contrato a celebrar se encuentra plenamente detallada en el Certificado del Plan de Adquisiciones anexo al presente documento.

2.1.3. Visita al lugar de ejecución:

Sí	X
No	
N/A	

Condiciones de la visita: previa coordinación entre el supervisor del contrato y el contratista, se realizará una visita en horario laboral a las instalaciones donde el oferente prestará los servicios objeto del contrato, con el fin de verificar la capacidad instalada, condiciones higiénicas y demás requisitos expresados en el presente documento

2.1.4 Cantidad del producto a contratar y adquisición últimos años en la FAC

Producto a contratar	Cantidad autorizada CPA	Adquisiciones últimos años en concordancia con la consulta SILOG					
		2016		2017		2018	
		CANT.	VALOR UNITARIO	CANT.	VALOR UNITARIO	CANT.	VALOR UNITARIO
Servicio de cafetería y restaurante para el GACAS	1 global	1 global	$ 10,660,000	1 global	$ 7,075,390	1 global	$ 10,000,000

Nota: No se anexa pantallazo de consulta en el SILOG, debido a que los servicios objeto del presente proceso no ingresan al almacén.

Artículo 14. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
b. Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.
c. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa.
d. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.
e. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007

REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes.

Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento de la industria gastronómica y de acuerdo con las normas legales vigentes.

LEY 9 DE 1979

Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológicos, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud.

RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 de enero 13 de 2006.

2.2. REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS

2.2.1. Experiencia:

Se verificará la experiencia a través de la presentación por parte del oferente, de dos (02) certificaciones de contratos suscritos y ejecutados, con objeto igual o similar al presente proceso contractual, y que sumados sean igual o superior al 100% del valor del presupuesto oficial, con entidades públicas o privadas durante los dos (02) últimos años.

Código del Clasificador de Bienes	Cuantía en S.M.M.L.V.
90101700	13

2.2.2. Otros:

Los servicios de restaurante y cafetería están regulados por una serie de leyes, decretos y resoluciones a nivel nacional, para la correcta manipulación de alimentos generados en la prestación de servicios:

DECRETO 3075 DE 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público, en consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y se aplicarán:

a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en territorio nacional.
c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

CAPÍTULO III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Artículo 13. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos deber haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practiquen un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
b. La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.

DECRETO 1575 DE 2007

El objeto del presente decreto es establecer el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.

Aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios.

RESOLUCIÓN 765 DE 2010

ARTÍCULO PRIMERO - OBJETO. La présente resolución tiene por objeto regular el proceso de capacitación para manipulación de alimentos dirigida a:

1. Las personas Naturales y Jurídicas - establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de éstos, en los que se deberá ofrecer al personal manipulador el curso de manejo higiénico de alimentos con intensidad mínima de seis (6) horas, desde el momento de su contratación.

Parágrafo: Las fábricas de Alimentos deberán regirse a lo estipulado en la Ley 1122 de 2007 en la que se establecen las competencias del INVIMA.

2. Las personas Naturales y Jurídicas - establecimientos donde se, almacenen, distribuyen, transporten, expendan y manipulen alimentos que no estén considerados en el numeral anterior y que deberán obtener constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis (6) horas.

PARÁGRAFO: En los establecimientos antes señalados, donde la capacitación se ofrezca por capacitador particular, deberá reposar como soporte junto a la certificación en manejo higiénico de alimentos, copia de la autorización vigente de los capacitadores particulares, solicitud de la supervisión la cual debe tener evidencia de radicación ante la autoridad competente y la lista de personas capacitadas.

ARTÍCULO SEGUNDO - REQUISITOS PARA SER MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Para ser manipulador de alimentos se requiere:

1. Certificado de capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos expedido por las Empresas Sociales del Estado o capacitador particular autorizado por el ente rector de salud o quién hagas sus veces en el Distrito Capital.

2. Reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.

PARÁGRAFO PRIMERO: De conformidad con lo establecido en el artículo 80 de la Resolución 2905 de 2007, cuando se trate de personal de establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles se deberá cumplir con los requisitos de capacitación de dicha norma.

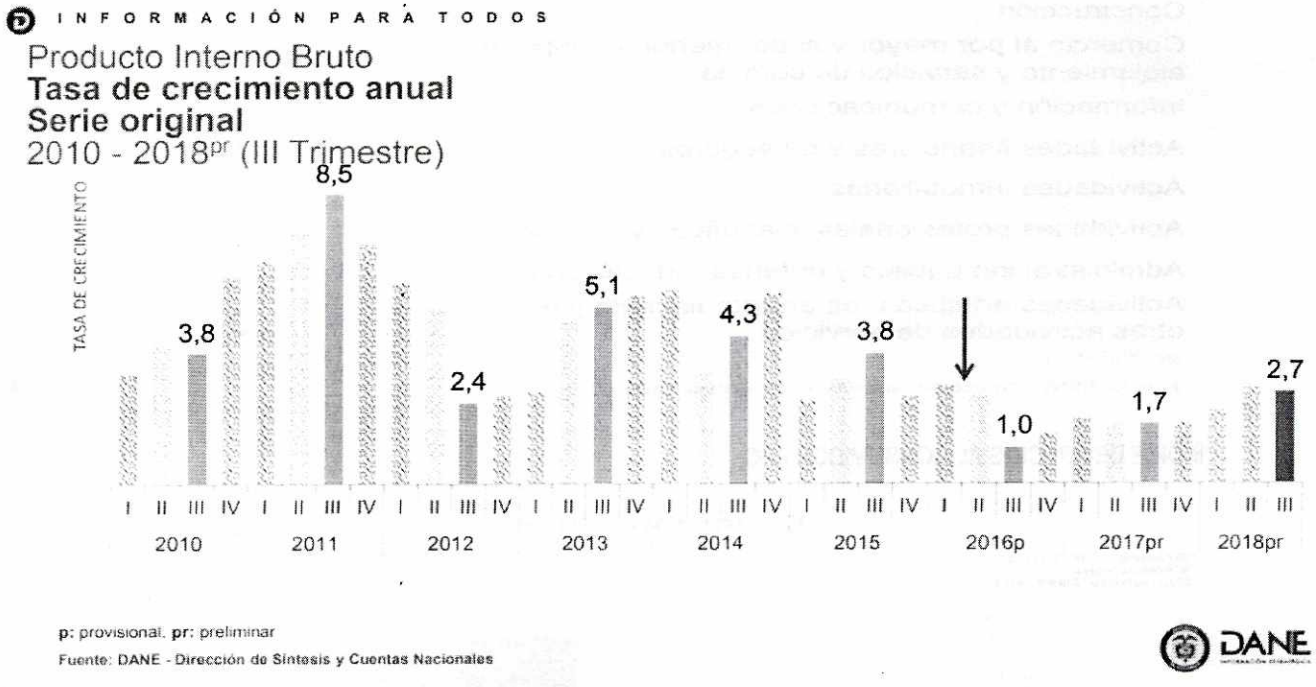
CAPÍTULO 3. ESTUDIO DEL SECTOR

3.1. ASPECTOS GENERALES

3.1.1 Económico

Según el resultado después de indagar acerca del ámbito económico se puede deducir que el sector al cual enmarca este tipo de servicios, es el terciario; ya que dicho sector es el encargado de hacer llegar el producto final a los usuarios que lo requieran y como lo soliciten. Incluyen todas aquellas actividades que no producen una mercancía, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía; como ejemplo de ello tenemos: los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales y los restaurantes, parte fundamental de este estudio para la elaboración del proceso. El sector terciario (servicios) representa un factor importante en la economía de un país, ya que es requerida una gran cantidad de mano de obra a diferencia del sector secundario y primario.

Este servicio ha tenido gran auge en la región debido al gran crecimiento poblacional, que ha requerido satisfacer su necesidad por medio de la adquisición de estos servicios, a nivel regional el crecimiento de la economía gastronómica ha sido amplio ya que la ciudad de Yopal representa un buen lugar para degustar los platos de la región.



Durante lo corrido de 2018, el crecimiento del Producto Interno Bruto fue de 2,5%, respecto al mismo periodo del año anterior. Las actividades que explican este comportamiento son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y servicios sociales creció 5,2%.

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida creció 3,1%.

• Industrias manufactureras que creció 1,5%.

Información y comunicaciones

Para el tercer trimestre de 2018, el valor agregado de la actividad información y comunicaciones en su serie original creció 3,7% frente al mismo trimestre de 2017. Para la serie corregida de efecto estacional y calendario, el valor agregado decreció 0,2% respecto al trimestre inmediatamente anterior.

Actividad económica	Serie original Tasa de crecimiento anual	
	2018Pr - III / 2017Pr - III	2017Pr - III / 2016Pr - III
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	0,1	5,7
Explotación de minas y canteras	1,0	-4,3
Industrias manufactureras	2,9	-1,4
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondic.	3,0	1,6
Construcción	1,8	-3,9
Comercio al por mayor y al por menor, transporte, alojamiento y servicios de comida	2,6	2,6
Información y comunicaciones	3,7	-3,1
Actividades financieras y de seguros	1,7	5,9
Actividades inmobiliarias	2,1	2,7
Actividades profesionales, científicas y técnicas	3,6	2,1
Administración pública y defensa, educación y salud	4,5	4,0
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios	1,0	0,0

pr: preliminar

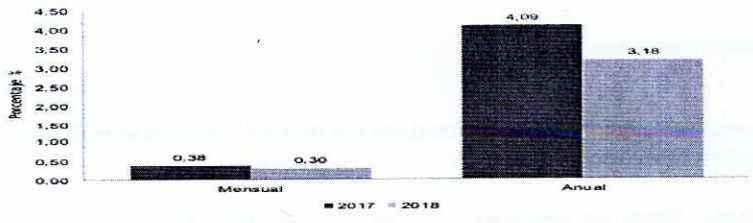
Fuente: DANE - Dirección de Síntesis y Cuentas Nacionales

DANE

INDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC)

Diciembre 2018

Gráfico 1. IPC total
Variaciones
Diciembre 2017-2018



Fuente: DANE, IPC

Variación y contribución anual por grupos de gasto

En diciembre de 2018, el IPC registró una variación de 3,18% en comparación con diciembre de 2017. Cuatro grupos se ubicaron por encima del promedio nacional: Educación (6,38%), Salud (4,33%), Vivienda (4,13%) y Transporte (3,73%). El resto de los grupos de gastos se ubicaron por debajo del promedio: Alimentos (2,43%), Otros gastos (2,29%), Vestuario (0,33%), Comunicaciones (0,28%) y Diversión (-1,16%).

Comercio al por mayor y al por menor

En el tercer trimestre de 2018, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos, transporte y almacenamiento, y alojamiento y servicios de comida creció 2,6% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2017.

- Alojamiento y servicios de comida creció 3,3%.
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas creció 2,8%.
- Transporte y almacenamiento creció 1,9%

Para la serie corregida de efecto estacional y calendario, la actividad comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos, transporte y almacenamiento, y alojamiento y servicios de comida creció 0,7% comparada con el trimestre inmediatamente anterior. Este crecimiento se explica por:

- Alojamiento y servicios de comida creció 0,8%.
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas creció 0,6%.
- Transporte y almacenamiento decreció 0,3%.

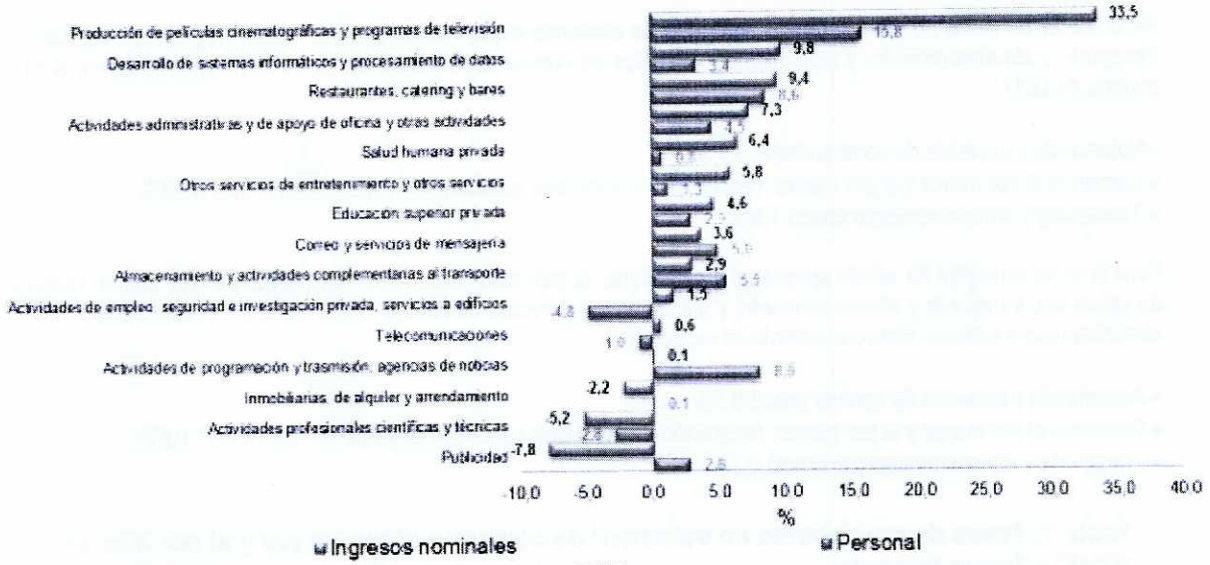
Tabla 7. Tasas de crecimiento en volumen[1] de comercio al por mayor y al por menor[2] 2018^{pr} – Tercer trimestre

Actividad económica	Tasas de crecimiento		
	Serie original		Serie corregida de efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2018^{pr} - III / 2017^{pr} - III	2018^{pr} / 2017^{pr}	2018^{pr} - III / 2018^{pr} - II
Comercio al por mayor y al por menor[3]	2,8	3,7	0,6
Transporte y almacenamiento	1,9	1,6	-0,3
Alojamiento y servicios de comida	3,3	3,6	0,8
COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR [2]	**2,6**	**3,1**	**0,7**

Fuente: DANE, DSCN
pr: cifra preliminar.
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida.
[3]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas.

Muestra Trimestral de Servicios MTS

Gráfico 1. Variación anual de los ingresos nominales y del personal ocupado, según subsector de servicios
IV trimestre de 2017p



Fuente: DANE – Muestra Trimestral de Servicios MTS
p Cifra provisional

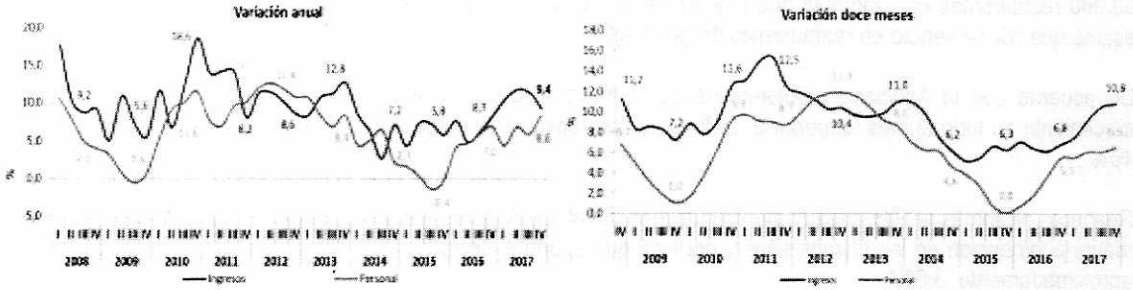
En el cuarto trimestre de 2017 los mayores incrementos en los ingresos nominales se presentaron en los servicios de producción de películas cinematográficas y programas de televisión (33,5%), desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos (9,8%) y restaurantes, catering y bares (9,4%), respecto al mismo trimestre del año anterior.

Los mayores incrementos en el personal ocupado se presentaron en los servicios de producción de películas cinematográficas y programas de televisión (15,8%), restaurantes, catering y bares (8,6%) y actividades de programación y trasmisión, agencias de noticias (8,0%), respecto al mismo trimestre del año anterior.

Restaurantes, catering y bares

En el cuarto trimestre de 2017, los servicios de restaurantes, catering y bares registraron un crecimiento de 9,4% en los ingresos nominales y de 8,6% en el personal ocupado respecto al mismo periodo de 2016. En los últimos doce meses, hasta el cuarto trimestre de 2017 los ingresos crecieron 10,8% y el personal ocupado aumentó 6,5%, respecto al año precedente.

Gráfico 7. Variación anual y doce meses de los ingresos nominales y el personal ocupado
Restaurantes, catering y bares
I trimestre de 2008 - IV trimestre de 2017p



Fuente: DANE – Muestra Trimestral de Servicios MTS
p Cifra provisional

La variación de 9,4% en los ingresos totales, se explica por el incremento de 9,7% de los ingresos por servicios y por el incremento de 16,3% de otros ingresos operacionales.

La variación de 8,6% en el personal total, se explica por el incremento de 7,1% en el personal permanente y de 10,7% en el personal temporal directo.

Análisis de la oferta

Comercialización Interna: Es el uso de símbolos internos, desplegados y otros materiales promocionales para incrementar las ventas. Las señales internas incluyen pósters, tarjetas de mesa, desplegados de vinos y charolas de postres. Entre las promociones especiales están:

Cupones: Son impresos que presentan una oferta especial para atraer clientes potenciales. Estos pueden darse personalmente, incluirse en anuncios por correo o imprimirse en periódicos y revistas.

Pruebas de productos: Sirve para informar a los clientes la introducción de nuevos productos o menús. Por ejemplo, después de sentar a los clientes se pueden pasar muestras de un aperitivo para interesarlos a ordenar.

Concursos: Puede constituir una inversión justificable, si incrementa las ventas para amortizar el costo de los premios dados a los ganadores.

Festivales: Realización de festivales de tipo gastronómico.

Descuentos: Se refiere a la reducción de precios para atraer más clientes, buscando incrementar las ventas.

Venta de alimentos y bebidas: Conforma el intercambio generado al disponer de productos terminados como resultado de un proceso de producción. La venta de alimentos, bebidas y otros servicios o productos, es la venta neta descontando el IVA o el impuesto al consumo, según el caso, y las propinas.

Costo de ventas: El costo de venta es la materia prima requerida para la elaboración del producto terminado para la venta.

Nómina: Incluye los sueldos, horas extras, dominicales, aportes patronales, prestaciones sociales y otros beneficios (comida de empleado, uniformes, etc.).

La nómina de producción corresponde al personal de cocina; la de servicio, al personal que atiende directamente a los clientes; la de administración, al personal que da

El sector gastronómico en los últimos años ha mostrado un crecimiento importante en el país, a la fecha hay cerca de 90.000 restaurantes en Colombia que registraron en 2014 ventas por $30,7 billones, de las cuales la revista La Barra estima que 5% se vendió en restaurantes de gama alta.

De acuerdo con la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres), el sector tuvo en promedio un crecimiento en todo el país superior a 22%, pero hay regiones como el Caribe que registraron un crecimiento mayor a 40%.

Respecto al aporte al PIB, presidente ejecutiva nacional de Acodres señaló que "se ha mantenido una tendencia de mayor contribución en los últimos años y del total que aporta el sector turismo se considera que la gastronomía aporta aproximadamente 3,6%".
Y agregó que "el crecimiento es muy positivo y las cifras nos están dando la razón, este sector es de gran importancia, genera empleo, cada restaurante tiene mínimo 10 empleados, lo que se traduce en un aporte relevante en impuesto al consumo, en Iva e Ica para todas las regiones del país".

Según Acodres, este aumento obedece también al auge turístico que ha tenido el país, lo que ha generado crecimiento económico y aseguró que este 'boom' también se ha dado por la inversión extranjera, marcas que se han posicionado en el país, lo que permite que el sector gastronómico mejore cada vez más.

Aunque el crecimiento de este sector ha sido relevante muchas personas del gremio se preguntan por qué no hay un solo restaurante del país entre los mejores del mundo, recientemente la revista Restaurant realizó este ranking donde el puesto número uno fue para el Celler de Can Roca en Girona, España, y en donde incluye nueve restaurantes latinoamericanos como el Central de Lima (Perú) que ocupó la cuarta posición.

Por su parte, la presidente ejecutiva nacional de Acodres afirmó que "uno de nuestros grandes retos es que con el potencial gastronómico que hay en el país posicionemos la gastronomía en el mundo, tenemos cómo hacerlo, ya que los productos con los que contamos son excelentes, al igual que la infraestructura".

De acuerdo con Acodres, en 2014 se abrieron 5.000 restaurantes aproximadamente y perciben que hay una tendencia en el reposicionamiento de la comida tradicional colombiana y el rescate cultura de la misma. Así mismo, muchos de estos nuevos restaurantes son especializados en otro tipo de cocinas como la italiana, árabe, mexicana, francesa, entre otras. Sin embargo, de la española y la peruana es de la que más hay presencia en el país.

Referente a la inclinación de las personas por los distintos tipos de restaurantes, Barreto indicó que todo depende de los días y las necesidades del consumidor, ya que con la entrada de cadenas de restaurantes ha repuntado mucho los establecimientos de comida rápida; con el gran movimiento de turismo que se registra en Colombia y por temas de negocios también la comida en restaurantes a manteles se ha incrementado, mientras que la comida gourmet ha crecido con el auge del fitness, está última es una opción por la que cada vez más optan altos ejecutivos y empresarios, por cuidar su salud y lucir bien, para ellos hay muchas propuestas enfocadas para satisfacer la demanda.

Hay que resaltar que las familias no solo prefieren gastar su dinero en otro tipo de actividades como cine o teatro, actualmente se ha vuelto importante ir a establecimientos gastronómicos con más frecuencia que antes y para esto los restaurantes desarrollan ideas que se acoplen a todo tipo de público, un ejemplo son los más de 75 restaurantes dentro y fuera de Yopal que reciben las mascotas pensando en las familias.

Fuente: http://www.larepublica.co/el-sector-gastron%C3%B3mico-creci%C3%B3-22-en-el-%C3%BAltimo-a%C3%B1o-

3.1.2. Técnico

Aun cuando el país existe una cantidad innumerable de restaurantes y sociedades dedicadas a las actividades cathering, el servicio que se pretende adquirir exige que quien sea el proveedor del servicio debe contar con experiencia certificable y haber ejecutado contratos de iguales o similares características al objeto del presente proceso; teniendo en cuenta lo anterior dentro de los presentes estudios previos se solicita que el oferente cuente con experiencia obtenida en el mercado indicado.

Así mismo debe contar con un equipo calificado de profesionales y de empleados directos, que sean capacitados permanentemente, además de contar con material de trabajo disponible.

Por lo anterior se requiere contratar el servicio, con un oferente que cuente con la infraestructura y el aérea apropiada para ofrecer el servicio de restaurante y cafetería que se solicita, y que adicionalmente estas instalaciones estén dotadas con personal idóneo y materiales que permiten el desarrollo de las actividades a ejecutar en el servicio en la ciudad de Yopal.

3.1.3. Regulatorio

Teniendo en cuenta el Decreto 2150 de 1995 donde se establece que las empresas deben probar existencia y representación legal, las personas jurídicas deberán acreditar la misma, mediante la presentación del original del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio principal, y las personas naturales deberán presentar el certificado de matrícula como persona natural expedido por la respectiva Cámara de Comercio, siempre y cuando estén obligadas por ley, y en ambos casos, con fecha de expedición igual o inferior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta. El presente proceso se adelantará de conformidad con lo establecido en la ley 80 de 1993, decreto reglamentario 1082 de 2015: capítulo II disposiciones especiales del sistema de compras y contratación pública, sección 1 modalidades de selección, Subsección 5 mínima cuantía, y las demás normas que las complementen, modifiquen o reglamenten y por las normas civiles y comerciales que regulen el objeto del presente proceso de selección.

El presente proceso de selección y el contrato a suscribir como resultado del mismo, estarán sometidos a la legislación y jurisdicción colombiana y se rigen por las normas de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto No.1510 de 2013, las demás normas que las complementen, modifiquen o reglamenten y por las normas civiles y comerciales que regulen el objeto del presente proceso de selección.

3.2. ESTUDIO DE LA OFERTA

a) ¿Quién ofrece el bien o servicio?

De acuerdo al estudio de mercado, se pudo determinar que en el sector hay establecimientos dedicados a prestar el servicio objeto del presente proceso contractual, que acreditan idoneidad y experiencia en la prestación de los servicios, de igual forma cuentan con las instalaciones y el soporte logístico para realizar las actividades concernientes al mismo.

b) cotizaciones, precios históricos, otros:

Para efectos de contar con información del mercado respecto del valor requerido, la Fuerza Aérea Colombiana - GACAS solicito información a las siguientes empresas:

LA MAMONA
LA CASCADA
CARBON Y VINO

2.

De las cotizaciones allegadas por las empresas LA MAMONA, LA CASCADA Y CARBON Y VINO, se obtuvo el siguiente resultado:

PRODUCTO	VALOR UNITARIO			VALOR TOTAL
	Fuente 1 La mamona	Fuente 2 Carbón y vino	Fuente 3 La cascada	
Avena Helada (9hz)	2.500	3.500	2.700	2.900
Bagre en salsa o frito 300 gr (patacón 50 gr, arroz 100 gr. ensalada 100gr)	20.000	18.000	23.000	20.333
Bolsa de agua pequeña.	500	350	900	583
Botella de agua con gas	3.000	3.000	2.500	2.833
Botella de agua singas	3.000	3.000	2.500	2.833
Bufe llanero (80gr de carne de res asada a la llanera, 80gr carne de cerdo asado a la llanera, Hayaca, Rellena, Chorizo, Envuelto de Mazorca, Yuca, Plátano, Guacamol, Vaso de gaseosa)	26.000	27.000	45.000	32.667
Café con leche (6hz)	3.000	1.500	3.000	2.500
Caldo de costilla (200 gr de costilla y 200 gr de papa)	6.000	5.000	7.000	6.000
Carne a la plancha o encebollada (420 gr)	18.000	15.000	22.000	18.333
Carne de cerdo asada a la llanera (420 gr)	18.000	17.000	24.000	19.667

Carne de res asada a la llanera (pulpa 350 gr)	18.000	17.000	27.000	20.667
Carne de res asada a la llanera (pulpa 150 gr)	14.000	7.900	15.000	12.300
Cazuela de pescado (300 gr)	16.000	13.000	25.000	18.000
Cazuela de huevos (2 huevos)	10.000	3.500	7.500	7.000
Ceviche de camarón (7 hz)	14.000	7.500	17.000	12.833
Cazuela de mariscos (arroz con coco, tostada de plátano, ensalada)	35.000	37.000	39.000	37.000
Chocolate (6 hz)	3.000	2.000	3.000	2.667
Empanada (pollo, carne) 135 gr	1.500	2.500	1.800	1.933
Ensalada de fruta sin helado	8.000	9.000	10.000	9.000
envuelto de arroz (135 gr)	3.000	2.000	2.000	2.333
envuelto de mazorca (135 gr)	4.000	2.500	1.600	2.700
Gaseosa 2,5 lts	5.000	5.500	5.200	5.233
Gaseosa 1. 1/4 lts	5.000	5.000	4.300	4.767
Gaseosa 3 lts	8.000	6.000	6.900	6.967
Gaseosa 350 ml	2.500	2.000	2.200	2.233
Gaseosa 600 ml	3.000	3.500	3.200	3.233
Hayaca (350 gr)	5.000	6.000	4.000	5.000
Helados de crema	2.000	3.000	2.500	2.500

8

Hígado a la plancha o encebollado (200 gr) (Arroz 80 gr ensalada 50 gr)	10.000	7.000	15.000	10.667
Huevos con salchicha queso (2 huevos, una salchicha y una lonja de queso)	10.000	3.000	7.500	6.833
Huevos fritos (2 huevos)	6.000	2.000	4.500	4.167
Huevos pericos (2 huevos)	6.000	2.000	4.500	4.167
Huevos rancheros (2 huevos, 2 salchicha tipo ranchero y 60 gr queso)	10.000	2.500	7.500	6.667
Huevos revueltos (3 huevos)	6.000	3.000	4.500	4.500
Jugo de naranja (vaso de 9 h z)	3.500	6.000	3.000	4.167
Jugos en botella 350 ml	3.500	2.000	1.200	2.233
Jugos naturales en agua 12 hz	4.000	4.000	4.000	4.000
Jugos naturales en leche 12 hz	5.500	5.000	4.700	5.067
Lasaña mixta, pan a las finas hierbas 350 gr.	12.000	11.000	17.000	13.333

Lomo de res en salsa de pimienta 150 gr, rollo de pollo jamón y queso 150 gr, papa al perejil 60 gr, ensalada campesina 100 gr, postre de maracuyá, vaso de gaseosa 9 hz.	26.300	28.000	36.000	30.100
Mojarra frita (500 gr) (arroz 50 gr, patacón 100 gr, ensalada 80 gr)	20.000	25.000	25.000	23.333
Pechuga a la plancha (350 gr) (papa a la francesa 100 gr, ensalada 80 gr)	18.000	24.000	27.000	23.000
Pechuga a la plancha , gratinada con champiñones (350 gr (papa a la francesa 100 gr, ensalada 80 gr)	22.000	28.000	31.000	27.000
Pechuga en salsa de champiñones 100 gr. muchacho claveteado 100gr, papa al perejil 50 gr, ensalada de pollo 80 gr, arroz con ajonjolí 50 gr, postre de 3 leches, vaso de gaseosa 9 hz.	30.000	28.000	36.000	31.333

Pechuga rellena 150, lomo de res al vino 150gr, ensalada tropical 100 gr, rollitos de papa 80 gr, vaso de gaseosa 9 hz.	25.000	28.000	36.000	29.667
Pernil de cerdo en salsa de manzana o piña150gr, muchacho claveteado 150 gr, papa dorada 50 gr, ensalada de pollo 80 gr, arroz con ajonjolí 50 gr, postre de 3 leches 100 gr, vaso de gaseosa 9 hz	33.000	29.000	36.000	32.667
Plato de lechona 300 gr	12.000	10.000	9.000	10.333
Porción de arroz (150 gr)	4.000	2.000	1.600	2.533
Porción de papa francesa (100 gr)	5.000	2.000	3.900	3.633
Rellena porción (180 gr)	5.000	2.500	2.800	3.433
Salpicón (3 frutas) 12 hz	5.000	2.000	4.700	3.900
Sándwich (jamón y queso)	6.000	3.000	4.000	4.333
Sopa menú del día.	6.000	5.000	6.000	5.667

2

Tabla de quesos (queso pera 30 gr, holandés, campesino, crema, salami, jamón york, fruta: uvas chilena, ciruelas uchuvas y fresa 250 gr.	50.000	90.000	30.000	56.667
Parrillada (carne de res asada a la llanera 80 grs, cerdo asado a la llanera 80 grs, pechuga a la plancha 80 grs)	20.000	20.000	25.000	21.667
Trucha al ajillo 300 grs, papa a la francesa (100gr) ensalada 100 gr	26.000	29.000	29.000	28.000
Carne en canal para asar a la llanera con sus debidos cortes y costilla despostada por Kilos. (Cruda)	18.000	15.000	13.000 / 16.000	11.000
Bandeja paisa (frijol con hogao, arroz, plátano maduro, carne molida, huevo frito, Chorizo, Morcilla, Aguacate, arepa, Mazamorra	17.000	12.000	27.000	18.667
Hamburguesa Sencilla	9.000	14.000	11.500	11.500
Perro Caliente	5.000	12.000	11.500	9.500
Buñuelo	12.000	2.000	1.250	5.083
Almojábana o pandebono	3.000	1.500	2.600	2.367
Hojaldra de Bocadillo	1.500	1.500	1.300	1.433

Mantecada	1.500	1.500	1.600	1.533
Pastel de Pollo o carne	3.000	3.000	2.600	2.867
Pincho de Pollo	5.000	12.000	6.000	7.667
Crepes de pollo en salsa de champiñones	16.000	14.000	19.000	16.333
Valor Total Estimado	737.800	609.750	810.550	719.367

Fuente 1: LA MAMONA
Fuente 2: CARBON Y VINO
Fuente 3: LA CASCADA

3.3. ESTUDIO DE LA DEMANDA

3.3.1. ¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado el bien, obra y/o servicio?

Se tuvo en cuenta las condiciones en las cuales la fuerza aérea colombiana adquirió en años anteriores los servicios objeto del presente proceso de contratación, que se resumen en la contratación mediante la modalidad de selección de mínima cuantía.

3.3.2 ¿Cómo adquieren las Entidades Estatales y las empresas privadas el bien, obra y/o servicio?

Haciendo uso del portal de contratación SECOP I y II mediante diferentes tipologías contractuales de acuerdo con el monto de la cuantía que tienen asignado para desarrollar su plan de contratación para la vigencia actual.

a) **Procesos objetos similares:**

Entidad	**Comando Aéreo de Combate N. 2**	**Grupo Aéreo del Casanare**	**Comando Aéreo de Combate N. 3**
Plazo en días	268 días	267 días	200 días
Modalidad de selección	Contratación Mínima Cuantía	Contratación Mínima Cuantía	Contratación Mínima Cuantía
Objeto del contrato	El servicio de cafetería y restaurante para actividades y atenciones institucionales del Comando Aéreo De Combate No. 2	Servicio de restaurante y cafetería para cubrir las actividades protocolarias y los refrigerios del personal de conscriptos del GACAS.	El servicio de restaurante y cafetería para el Comando Aéreo de Combate N. 3
Contratista	CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y	DIANA MARIA NATALIE PEREZ LOPEZ	COMPAÑÍA HOTELERA

	BIENESTAR FAMILIAR		PLAZA SAS
Cantidad Adquirida	1	1	1
Unidad de medida	Global	Global	Global
Valor unitario sin IVA	$33.000.000	$ 7,075,390	$5.000.000
Valor total sin IVA	$33.000.000	$ 7,075,390	$5.000.000
Forma de pago	De acuerdo a facturación y dentro de los 60 días siguientes a su expedición "El pago en las fechas establecidas estará sujeto a previa aprobación del PAC". La facturación correspondiente al mes de noviembre se cancelará el último bimestre de 2017 y/o cuentas por pagar primer trimestre de 2018	Los pagos se realizarán de acuerdo a facturación, con cargo a los PAC de julio, septiembre y dentro del último bimestre del año 2017 o primer bimestre del año 2018	PAC mensual según facturas presentadas y/o cuentas por pagar (primer trimestre de 2017). El pago en las fechas establecidas estará sujeto a previa aprobación de PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.
Oferentes participantes en el proceso	CODESBIF LOGISTICA & EVENTOS MV	ASADERO Y RESTAURANTE EL BRASERO SOPHIA TRATORIA RESTAURANTE BAR	COMPAÑÍA HOTELERA PLAZA SAS
Lugar de entrega	CACOM 2	GACAS	CACOM 3

CAPÍTULO 4. ESTUDIO ECONÓMICO

4.1. REQUISITOS HABILITANTES ECONÓMICOS

4.1.1. Capacidad financiera y Organizacional (Verificar si Aplica de acuerdo con el objeto y las condiciones contractuales):

La prestación del servicio del restaurante y cafetería tomara en base la satisfacción de las necesidades contratadas, desde la planeación hasta la presentación y atención de las ofertas hasta la culminación para ser evaluado como un proveedor no solo óptimo sino excelente brindando mayores oportunidades para futuras contrataciones estatales.

4.2. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana – Grupo Aéreo del Casanare de acuerdo al estudio del mercado estima que el valor del contrato a celebrar ascenderá aproximadamente a la suma de $11.000.000 (Once Millones de pesos).

Justificación: lo anterior, en virtud al estudio de mercado realizado en el área de Yopal y teniendo en cuenta el presupuesto autorizado para el proceso contractual.

4.3. DETERMINACIÓN DE LOS IMPUESTOS A QUE HAYA LUGAR

En Colombia existen impuestos de carácter nacional, departamental y municipal, para este caso el Departamento Financiero del Grupo Aéreo del Casanare, liquidara y efectuara las retenciones en la fuente correspondientes de conformidad con la normatividad legal vigente a la fecha de la realización de los pagos al contratista seleccionado.

4.4. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN

CDP No.	2419

CAPÍTULO 5. ESTUDIO JURÍDICO

5.1. GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL EXIGIRÁ PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO		
AMPAROS EXIGIBLES	**%**	**VIGENCIA**
Cumplimiento del contrato	20%	Desde la firma del contrato hasta por el término de liquidación del contrato.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	5%	Por el término de ejecución del contrato y tres (03) años más.
Calidad del servicio	30%	Por el término de ejecución del contrato y tres (03) Meses más.

5.2. TIPO DE CONTRATO

Prestación de servicios

5.3. CAPACIDAD JURÍDICA

PERSONAS JURÍDICAS	PERSONAS NATURALES
Las personas jurídicas colombianas acreditan su capacidad jurídica con el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio de su domicilio, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación o por la entidad que tenga la competencia para expedirlo. En dicho documento se verificará: a) Que el objeto social permita cumplir con el objeto del contrato. b) La calidad de representante legal de quien suscribe la oferta. c) Las facultades del representante legal de la persona jurídica para presentar la oferta y obligar a la persona jurídica a cumplir con el objeto contractual. Las personas jurídicas extranjeras deben presentar los documentos con los cuales se acredita su existencia y representación legal teniendo en cuenta su propia legislación. El objeto social de las personas jurídicas integrantes de un proponente plural debe permitir la ejecución del contrato, bien por ser parte de su objeto social principal ora por ser una actividad conexa al mismo, y sus representantes legales deben estar plenamente facultados para comprometer a la persona jurídica.	Las personas naturales acreditan su capacidad jurídica con la mayoría de edad, la cual es acreditada con la cédula de ciudadanía, para los nacionales colombianos, y con la cédula de extranjería o el pasaporte para los extranjeros.
Adicionalmente, el MDN-FAC verificará la ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones de la persona para contratar con el Estado a través de los siguientes medios: 1. Declaración de la persona en el "Cuestionario" del proceso, habilitado en la plataforma del SECOP II, en donde se certifique que ni la persona natural o jurídica (ni su representante legal o apoderado) están incursos en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones. 2. La consulta de los sistemas de información de antecedentes judiciales, de la Procuraduría General de la Nación y de la Contraloría General de la República.	

CAPITULO 6 ANEXOS QUE HACEN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE DOCUMENTO

No.	DOCUMENTO	SI	N/A
1	Acto de designación del Gerente del Proyecto y del Comité Estructurador	X	
2	Certificado del Plan de Adquisiciones	X	
3	Certificado de Disponibilidad Presupuestal – SIIF Nación	X	
4	Oficio de autorización de vigencias futuras		X
5	Documentos Soportes Estudio del Sector	X	
6	Matriz de riesgos	X	
7	Certificación Almacenista cuando no hay existencias en los inventarios		X

2

FIRMAS:

TC. LUIS ANTONIO GÉLVEZ DÍAZ Delegado Contractual	MY. ANIBAL MAURICIO DIAZ SIERRA Gerente del Proyecto
ST. RODRIGUEZ DÍAZ IVAN DAVID Comité Estructurador Técnico	T2. RINCON CASTELLANOS JUAN CESAR Comité Estructurador Económico
ST. MALAVER BENITEZ MARIA ALEJANDRA Comité Estructurador Jurídico	

Matriz de Riesgos

N	1	2
Clase	General	General
Fuente	Externo	Externo
Etapa	Planeación	Ejecución
Tipo	Operacional	Económico
Descripción	No se cuente con oferentes que cumplan con todos los requisitos habilitantes apropiados para el Proceso de Contratación	Por fluctuaciones en los precios del mercado, no se cumpla con las cantidades o con la calidad pactada inicialmente
Consecuencia de la ocurrencia del evento	No se puede ejecutar el contrato	No se satisface en su totalidad la necesidad objeto del proceso contractual
Probabilidad	3	3
Impacto	5	4
Valoración	8	7
Categoría	Extremo	Alto
¿A quién se le asigna?	Contratista	Contratista
Tratamiento/Control a ser implementado	Reducir la probabilidad de ocurrencia del evento, mediante una búsqueda asertiva de oferentes que cuenten con todos los requisitos habilitantes	Compensación con otros insumos que cubran las falencias que se puedan presentar
Impacto después del tratamiento – Probabilidad	1	1
Impacto después del tratamiento – Impacto	5	3
Impacto después del tratamiento – Valoración	6	4
Impacto después del tratamiento – Categoría	Alto	Bajo
¿Afecta la ejecución del contrato?	Si	No
Responsable por implementar el tratamiento	Grupo Aéreo del Casanare	Grupo Aéreo del Casanare
Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Durante la etapa de planeación del proceso contractual, mientras se realiza el estudio del sector	Desde la solicitud de los elementos para un evento
Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Durante la etapa de planeación del proceso contractual, cuando se finaliza el estudio previo	Al finalizar el evento
Monitoreo y revisión – ¿Cómo se realiza el monitoreo?	Mediante la evaluación de los oferentes	Mediante los informes de supervisión del contrato
Monitoreo y revisión – Periodicidad	Único, durante el estudio previo	Mensual

N	Clase	Fuente	Etapa	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 tratamiento	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	Interno	Selección	Operacionales	Que el proceso se declare desierto	Imposibilidad de satisfacer la necesidad en el tiempo establecido	2	3	5	Medio	Entidad	Tratamiento minucioso de mercado y especial atención a las observaciones que se presenten durante el proceso de selección	1	2	3	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Etapa precontractual	Etapa contractual	Haciéndole seguimiento y requerimientos al contratista oportunamente durante la ejecución del contrato al presentarse inconvenientes	Mensuales
4	General	Externo	Selección	Económico	Presentación de ofertas artificialmente bajas	El bien o servicio no cumple con las calidades y exigencias técnicas requeridas. -no se justifique adecuadamente El precio artificialmente bajo.	2	2	4	Bajo	Contratista	Analizar estudio de mercado que demuestre si los precios son artificialmente bajos y de ser así requerir al proponente para que explique y demuestre porque sostiene esos precios	1	2	3	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Etapa precontractual	Etapa contractual	Mediante el estudio previo del mercado	Cada vez que se presente una oferta para el proceso

N	5	6
Clase	General	General
Fuente	Externo	Externo
Etapa	Contratación	Contratación
Tipo	Económico	Económico
Descripción	Reclamos de terceros sobre la selección del oferente que retrasen el perfeccionamiento del contrato	Sobrecostos en bienes y/o servicios
Consecuencia de la ocurrencia del evento	Retraso en el inicio de la ejecución y cumplimiento del contrato, y por lo tanto no satisfacción oportuna de la necesidad	Los bienes/ servicios objeto del contrato no se encuentran acordes a los precios del mercado
Probabilidad	2	2
Impacto	2	1
Valoración	4	3
Categoría	Bajo	Bajo
¿A quién se le asigna?	Contratista	Contratista
Tratamiento/Control a ser implementado	Cumplir con la reglamentación y procedimientos establecidos para seleccionar la mejor oferta	Tener de referencia los precios con los cuales se inicia el proceso contractual
Impacto después del tratamiento — Probabilidad	1	1
Impacto después del tratamiento — Impacto	2	1
Impacto después del tratamiento — Valoración	3	2
Impacto después del tratamiento — Categoría	Bajo	Bajo
¿Afecta la ejecución del contrato?	Si	Si
Responsable por implementar el tratamiento	Comités evaluadores	Supervisor del contrato
Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Desde el momento que se reciben las ofertas	Desde el momento que se solicita el primer servicio
Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Al entregar el informe de los comités evaluadores	Con la presentación de la última factura
Monitoreo y revisión — ¿Cómo se realiza el monitoreo?	Con el informe de los comités evaluadores	Mediante los informes de supervisión
Monitoreo y revisión — Periodicidad	Cada vez que se entregue una oferta	Cada vez que se solicite un servicio y el contratista presente la factura

N	Clase	Fuente	Etapa	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 tratamiento	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
7	General	Interno	Ejecución	Económico	Incumplimiento de los plazos de pago	Incumplir el plazo de pago del valor del contrato al contratista, impidiendo la liquidez para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato	1	1	2	Bajo	Entidad	Dar cumplimiento al procedimiento de la cadena presupuestal y el Programa Anual Mensualizado de Caja, así como entregar oportunamente los documentos soporte para pago	1	1	2	Bajo	Si	Involucrados en el proceso administrativo contractual de la Entidad estatal	Desde la presentación de la primera factura	Hasta realizar el último pago al contratista	Mediante los informes de supervisión	Mensual
8	General	Externo	Ejecución	Operacional	Deficiencia en la calidad de los bienes y/o servicios adquiridos	Que los bienes y/o servicios no correspondan a los requeridos por la entidad	3	3	6	Alto	Contratista	Verificar el estándar de calidad de los productos entregados por el contratista	2	3	5	Medio	No	Supervisor del contrato	Cuando se reciba el primer servicio	Al recibir el último servicio	Con la verificación de los productos entregados por el contratista	Cada vez que se reciba un producto