ESTUDIOS PREVIOS

MARZO DE 2023

Planeación Precontractual No 1625

El Departamento del Quindío, en atención a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, realiza el presente estudio previo para adelantar la respectiva convocatoria pública y adelantar la contratación de mínima cuantía para realizar el siguiente OBJETO: *"CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA QUE LLEVE A CABO LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y REALIZACIÓN DE EVENTO Y/O ACTIVIDADES PARA PROMOCIONAR AL DEPARTAMENTO COMO DESTINO TURÍSTICO, "QUINDÍO CORAZÓN DE COLOMBIA", EN EL MARCO DEL ENCUENTRO DE GOBERNADORES EN EL MES DE MARZO DE 2023".*

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Que el artículo 2 de la Constitución Política, determina que los fines esenciales del Estado son: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación en todas las decisiones que los afecta y en la vida económica, política y administrativa.

Que el artículo 209 de la constitución política, indica que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y desarrolla con fundamentos en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones.

Que la norma superior en el artículo 298 determina que los Departamentos ejercen funciones administrativas, de coordinación, de complementariedad de la acción municipal, de intermediación entre la Nación y los Municipios y de prestación de los servicios que determinen la Constitución y las leyes.

El turismo se ha convertido en una poderosa herramienta para aportar al crecimiento económico del país, ya que, por su naturaleza interdisciplinaria, apuesta de manera directa a cinco ejes de competitividad fijados en el gobierno nacional, lo que se refleja en estrategias que integran el Plan Sectorial de Turismo 2022-2026, "Turismo en Armonía con la Vida" del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Por otra parte, la Organización Mundial del Turismo OMT señala que el turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con los desplazamientos de las personas a destinos que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual, normalmente por motivos de ocio, lo que hace que se genere impactos en las economías de los países receptores y emisores, en el entorno natural, en los destinos y en la población receptora. Esta diversidad de impactos genera la necesidad de procesos de planificación que aborden dinámicas globales de desarrollo, gestión y supervisión.

A nivel mundial, Colombia se ha caracterizado por la industria de los viajes, donde el turismo ha jugado y está llamado a seguir un papel importante y decisivo para la construcción de territorios de paz. La inclusión del turismo en las regiones es un camino que abre puertas a la transformación, dejando atrás el conflicto para ver la realidad del país que tenemos hoy,

donde gracias a las diferentes iniciativas del gobierno nacional se trabaja en la consolidación de estrategias que apunten al fortalecimiento y construcción de territorios de paz, brindando oportunidades laborales en el sector turístico de las regiones.

De igual manera cabe anotar que el Departamento del Quindío hace parte del Paisaje Cultural Cafetero PCC de acuerdo con la declaratoria otorgada por la UNESCO; la cual está apoyada por el gobierno a través del documento CONPES 3802 que busca darle continuidad a las líneas estratégicas planteadas para la sostenibilidad y preservación de la declaratoria del PCC.

Durante la presente vigencia en el mes de marzo, se realizará un Encuentro de Gobernadores en el Departamento del Quindío. Durante este evento se integrarán y articularán estas entidades del Estado del Orden Seccional, que se constituyen en intermediarios entre la Nación y el Municipio. Durante el Encuentro de Gobernadores, se pretende articular acciones entre el sector estatal con el privado y, organismos internacionales, a fin de potencializar su participación y contribución al desarrollo de las regiones y la Nación, allí se discutirán iniciativas y estrategias plasmadas en el Plan de Desarrollo Nacional.

Para el Departamento del Quindío es importante adelantar las acciones necesarias para el fortalecimiento y promoción del destino turístico, así como implementar articuladamente diferentes estrategias de Marketing que redunden en beneficios para el desarrollo de cada uno de los municipios que lo conforman.

Que el propósito principal de la Secretaría de Turismo, Industria y Comercio, va orientado entre otras acciones a gestionar, coordinar y controlar la implementación de las políticas y programas del orden departamental y nacional en materia de Turismo, Industria y Comercio con el fin de propiciar el crecimiento socioeconómico del ente territorial.

Una manera de promocionar el Departamento del Quindío como destino turístico a través de la marca " Quindío Corazón de Colombia" es realizar actividades para difundir, publicitar y mostrar todas las fortalezas del turismo de naturaleza, parques temáticos, gastronomía, en el marco de un Encuentro de Gobernadores, quienes se constituyen en las altas dignidades de las entidades territoriales del Nivel Departamental; es decir se realizará la promoción y difusión de las fortalezas turísticas y competitivas de este importante renglón económico del Departamento del Quindío.

Se trata entonces de valerse de la realización de este Encuentro de Gobernadores; aprovechando que están reunidas las autoridades seccionales de Colombia, para realizar con ellos, un evento constituido por diferentes actividades de promoción de todas las ventajas turísticas con que cuenta el " Quindío Corazón de Colombia", marca que se impulsa desde el actual Gobierno Departamental, a nivel nacional e internacional, realizando diferentes campañas de promoción del Quindío como destino turístico de Colombia.

Durante este evento que convoca y reúne a las primeras autoridades de diferentes Departamentos de Colombia, acompañados de sus respectivos esquemas de seguridad, y comitivas, que también incluye funcionarios del orden nacional; se estima que se atenderán unas 70 personas, se constituye en una oportunidad para de hablar del turismo

en el Quindío, para mostrarle a otros departamentos que en el Quindío se fortalece y diversifica la oferta del turismo.

Para este efecto, se requiere de un operador logístico ya sea persona natural o jurídica, que garantice un espacio al aire libre, con un área estimada de 400m2, como mínimo, que esté dispuesta con techo para proteger de la lluvia a los asistentes; durante el evento se ofrecerá alimentación, tipo cena, y se entregarán souvenirs, típicos de la región del Quindío.

El gasto público que demanda el mantenimiento de este evento, se encuentra sustentado en el desarrollo del Plan de Desarrollo Departamental 2020-2023. Tu y Yo Somos Quindío; de a cuerdo a la siguiente información:

Dando cumplimiento a la Estrategia: PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD (2), PROGRAMA: 3502 Productividad y competitividad de las empresas colombianas. "Tú y yo con empresas competitivas" PROYECTO: Fortalecimiento de la promoción turística del destino Quindío a nivel nacional e internacional (2020003630077)/META: 3502046 (Servicio de promoción turística) INDICADOR: 350204600 (Campañas realizadas) RUBROS: Y 0311 -2.3.2.02.02.009.00.00.00.3502046.077.91119 - 52 (Otros servicios de la administración pública n.c.p.)

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

2.1. TIPO DE CONTRATO: CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

2.2. OBJETO: "CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA QUE LLEVE A CABO LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y REALIZACIÓN DE EVENTO Y/O ACTIVIDADES PARA PROMOCIONAR AL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO, COMO DESTINO DEL CORAZÓN DE COLOMBIA, EN EL MARCO DEL ENCUENTRO DE GOBERNADORES EN EL MES DE MARZO DE 2023"."

2.3. IDENTIFICACIÓN EN EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

Segmento	**80000000**	**Gestión de eventos**
Familia	**80140000**	
Clase	**80141600**	
Producto	**80141607**	

Segmento	**80000000**	**Reuniones y eventos**
Familia	**80140000**	
Clase	**80141900**	
Producto	**80141902**	

Segmento	**90000000**	**Servicios de cáterin**
Familia	**90100000**	
Clase	**90101600**	
Producto	**90101603**	

2.4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

2.4.1. Especificaciones técnicas y cantidades de los bienes o servicios

ITEM	BIEN O SERVICIO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	Espacio	1	1)Espacio al aire libre, con un área estimada de 400 m2, como mínimo, debidamente techada que garantice la protección de los asistentes en caso de lluvia; el espacio deberá contar con decoración temática, alusiva a la cultura del Paisaje Cultural Cafetero y la cultura del Departamento del Quindío, decoración con flores exóticas típicas de la región cafetera (heliconias entre otro tipo de flores para una decoración fresca). 2) El espacio deberá ser adecuado para la estadía de 70 personas, que brinde comodidad para la reunión de los participantes en el evento, sin que se produzca aglomeración e igualmente permita el acompañamiento de sus respectivos esquemas de seguridad y comitivas, teniendo en cuenta la dignidad y cargos de los asistentes al evento. 3) El espacio deberá contar con una barra de postres.
2	Souvenirs	70	Elementos artesanales en caja alusivo a la cultura cafetera, el cual deberá constar de 4 unidades de vidrio de 125 gramos cada uno y, que en su interior contenga cafés especiales propios del Departamento del Quindío.
3	Alimentación	70	Asado al carbón de 2 carnes Pollo al chimichurry 200 gr (cada porción) Lomo de cerdo a la BBQ de 200 gr (cada porción) Papa sour cream de 100 gr (cada porción) Plátano asado 50 gr (cada porción) Ensalada fresca en vinagreta 120 gr (cada porción) Bebida natural 12 oz (por cada plato una bebida en esta porción) .
4	Actividad artística	2	• Show autóctono alusivo a la región del Paisaje Cultural cafetero y la cultura de la región que conste de acompañamiento de equinos en su realización. Mínimo de 60 minutos. • Show de trova alusivo a la cultura del Paisaje Cultural Cafetero y la cultura cafetera; en el que haya caracterización de vestuario típico de la región. Mínimo de 30 minutos.

2.4.2. Requisitos técnicos especiales

2.4.2.1.PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:

El proponente deberá acreditar:

- Que cuenta con un equipo de trabajo, integrado como mínimo por 10 personas naturales, (como meseros), este personal deberá estar con presentación personal adecuada para el evento.
- Que cuenta con cinco personas con certificación de manipulación de alimentos.
- Que cuenta con un chef certificado profesional y/o tecnólogo y/o técnico en gastronomía, lo cual se acreditará con el certificado o acta de grado correspondiente.
- El oferente deberá acreditar que cuenta con este personal a través de certificación.
- En caso que sea un tercero que le suministre los servicios de alimentación deberá evidenciar ante la Administración a través de contrato y/o convenio y/o alianza con el establecimiento que le suministre los alimentos.

2.4.2.2 El proponente debe tener domicilio principal en el Departamento del Quindío, el cual será verificado con el certificado de existencia y representación legal o registro mercantil.

2.4.2.3 ACTA DE INSPECCION SANITARIA PARA ESTABLECIIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: Teniendo en cuenta que le corresponde a la autoridad sanitaria competente realizar inspección, vigilancia y control a los establecimientos donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, el interesado en participar del presente proceso de selección, deberá aportar copia del Acta de Inspección Sanitaria para Establecimientos de Preparación de Alimentos con Concepto Favorable y con vigencia no mayor a un año de expedición, emanada de la Secretaría de Salud del Departamento del Quindío.

No obstante, el requisito podrá ser acreditado por el proponente a través de un aliado (persona natural o jurídica) con el que el que este haya suscrito contrato y/o acuerdo y/o alianza y/o convenio para el suministro o abastecimiento de alimentos preparados, el cual en todo caso debe cumplir con el requisito en los términos solicitados por la entidad.

Para lo cual, junto con el Acta de Inspección Sanitaria para Establecimientos de Preparación de Alimentos deberá aportar copia del respectivo contrato y Certificado de Cámara de Comercio del aliado, cuya fecha de expedición no puede ser superior a un (1) mes contado desde el momento del cierre del proceso de selección.

2.4.2.4. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO NACIONAL DE TURISMO: De conformidad con lo dispuesto en los artículos 61 y 62 de la Ley 300 de 1996, reglamentado por el Decreto Nacional 504 de 1997, modificado por el artículo 13 de la Ley 1101 de 206, modificado a su vez por el artículo 33 de la Ley 1558 de 2012, el proponente deberá aportar el correspondiente certificado de inscripción en el Registro Nacional de Turismo, expedido por la Dirección General de Turismo del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en el que conste que se encuentre inscrito en el Registro Nacional de Turismo, el cual debe estar vigente a la fecha de presentación de la propuesta. En el evento en que la vigencia del mencionado certificado haya de expirar

dentro del plazo de ejecución del contrato, el adjudicatario deberá comprometerse a que actualizará el mismo y lo entregará al Departamento del Quindío.

2.4.2.5. CERTIFICADO CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. El proponente deberá allegar certificación de la realización de cursos de manipulación de alimentos de mínimo cinco (5) personas que prepararan los alimentos en la ejecución del contrato que se suscriba, estos documentos deben tener fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de cierre y entrega de la propuesta.

No obstante, el requisito podrá ser acreditado por el proponente a través de un aliado (persona natural o jurídica) con el que el que este haya suscrito contrato o acuerdo o alianza para el suministro o abastecimiento de alimentos preparados, el cual en todo caso debe cumplir con el requisito en los términos solicitados por la entidad,

Para lo cual, junto con los certificados de manipulación solicitados deberá aportar copia del respectivo contrato y Certificado de Cámara de Comercio del aliado, cuya fecha de expedición no puede ser superior a un (1) mes contado desde el momento del cierre del proceso de selección.

2.4.2.6. AUTORIZACIÓN DE ESTUDIO DE SEGURIDAD DEL PERSONAL. El proponente deberá certificar a través de documento, por él suscrito, que en el evento de resultar adjudicatario del presente proceso de selección, el día en que se publique la ACEPTACIÓN DE LA OFERTA entregará a la entidad relación completa del personal que atenderá el evento que se contrata (Cocineros, auxiliares de cocina, meseros, entre otros), en el que se indique nombre completo, número de cedula, cargo, dirección de residencia, con el fin de que esta información sea entregada al esquema de seguridad dispuesto para los dignatarios, funcionarios y congresistas que asistirán al evento. Es de anotar, que las personas que se relacionen en el documento deben dar autorización para tales efectos a través de documento escrito, el cual se adjuntará al documento solicitado.

2.4.2.7. EXPERIENCIA:

2.4.2.7.1. **EXPERIENCIA GENERAL:** El proponente persona natural deberá acreditar una experiencia general mínima de 2 años la cual se verifica en el registro mercantil expedido por La Cámara de Comercio de Armenia y del Quindío.

Para el caso de las personas jurídicas, el objeto social deberá guardar relación con el objeto contractual, la fecha de constitución deberá ser por lo menos de un año antes de la fecha de cierre del presente proceso, la cual se verificará en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario al cierre del presente proceso de selección.

En caso de los consorcios o uniones temporales esta experiencia deberá ser acreditada en un cien por ciento (100%) por al menos uno de sus integrantes.

CRITERIOS QUE DEBERÁ TENER EN CUENTA EL OFERENTE.

El oferente deberá indicar que la oferta será irrevocable en los términos del artículo 846 del Código de Comercio e indicar la vigencia de la oferta. Al formular la oferta, el oferente acepta que estará a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales.

El oferente debe incluir todos los costos que genere el cumplimiento del objeto del contrato, de acuerdo con las especificaciones técnicas y demás condiciones requeridas en el presente documento.

Además, declarar que no se encuentra incurso en causales de inhabilidad e incompatibilidad e indicar que autoriza a la entidad para que verifique los antecedentes disciplinarios y fiscales, y señalar que a su oferta y al negocio jurídico que se realice le son aplicables las causales excepcionales, contenidas en el artículo 14 y siguientes de la Ley 80 de 1993.

Los interesados que deseen participar en el presente proceso de invitación pública, tendrán en cuenta que sus ofrecimientos deben tener una vigencia mínima de TREINTA (30) días calendario, contados a partir de la fecha de la presentación de la oferta.

Las propuestas, una vez presentadas formalmente, constituyen oferta, en los términos establecidos en el Estatuto General de Contratación (Ley 80 de 1993) y el Código de Comercio, y vinculan al proponente, frente al Departamento del Quindío. En caso de adjudicación, el contenido de la propuesta favorecida se torna obligación a cargo de su autor y a favor del Departamento del Quindío.

2.4.3 REQUISITOS HABILITANTES DIFERENCIALES PARA MIPYMES:

En cumplimiento a las disposiciones establecidas en el Decreto 1860 de 2022, artículo 2.2.1.2.4.2.18, el cual modificó artículos del Decreto 1082 de 2015, se establecen los siguientes requisitos habilitantes diferenciales con los cuales se promueve y facilita la participación en los procesos de selección de las MIPYMES domiciliadas en Colombia.

El proponen deberá acreditar experiencia general máxima de 1 año la cual se verifica en el registro mercantil o certificado de existencia y representación legal expedido por La Cámara de Comercio de su domicilio.

NOTA 1: Para efectos de lo anterior, la experiencia exigida deberá ser acreditada conforme a los términos del numeral 2.4.2.6.1 de los presentes estudios previos.

NOTA 2: Se advierte a los oferentes del proceso, que el requisito habilitante diferencial se aplicará siempre y cuando el proceso no haya sido limitado a MIPYMES, tal como lo dispone el parágrafo 3 del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2022 y las normas que le modificaron.

NOTA 3: En cuanto al personal mínimo exigido dentro de los requisitos técnicos especiales, dicha exigencia también será aplicable a las Mipymes, considerando la naturaleza del contrato y teniendo en cuenta que la diferenciación se aplica en el componente de experiencia general.

2.5. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo de ejecución del contrato será de UN (01) día; término que se contabilizará a partir de la suscripción del acta de inicio.

2.6. LUGAR DE EJECUCIÓN Y/O FORMA DE ENTREGA: DEPARTAMENTO DEL QUINDIO.

2.7. VALOR DEL CONTRATO: El valor del contrato se estima en CINCUENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($51.856.250).

2.8. FORMA DE PAGO: El Departamento del Quindío pagará al oferente seleccionado el valor del contrato, así:

El Departamento del Quindío cancelará el valor total del contrato mediante un (1) único pago, de acuerdo con los servicios real y efectivamente prestados, previa presentación de la factura correspondiente, el informe de actividades realizadas, certificación suscrita por el contratista y su contador y/o revisor fiscal del cumplimiento de los aportes a sistema general de seguridad social (salud, pensión, ARL, y parafiscales), así como el recibido a satisfacción por parte del funcionario que ejerza la vigilancia y control de la ejecución del contrato, según el cual evidencie la realización del mantenimiento de los puntos de información turística, móviles tipo remolque, en las condiciones, cantidades, plazos y especificaciones técnicas establecidos. No obstante la forma de pago prevista, queda sujeta a la situación de los recursos del plan anual mensualizado de caja PAC.

2.9. OBLIGACIONES:

2.9.1. Del contratista:

a) Obligaciones generales:

1. Presentar al Supervisor y/o Interventor informes del cumplimento del objeto del contrato.
2. Cumplir oportunamente con los aportes al sistema general de seguridad social integral de conformidad con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, artículo 41 inciso 2 de la ley 80 de 1993 modificado por el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas concordantes, cuando a ello haya lugar.
3. Obrar con lealtad y buena fe durante la ejecución del contrato.

b) Obligaciones específicas:

1. El contratista debe dar cumplimiento con los bienes y servicios determinados en el numeral 2.4.1. especificaciones técnicas y cantidades de los bienes o servicios, de los presentes estudios previos.

2. El contratista se compromete a prestar el servicio de apoyo logístico conforme a las especificaciones técnicas, en el lugar y hora indicado por el Supervisor del contrato.

3. Durante la realización del evento el operador garantiza la ubicación de material (pendones, videos) alusivo a la promoción turística del Departamento del Quindío.

4. El contratista asumirá los gastos de transporte de los alimentos y productos necesarios para su consumo, así mismo del personal que se requiera para la entrega de estos, en los diferentes lugares que disponga la Entidad en el Departamento del Quindío Advirtiendo desde ahora que el Departamento del Quindío no tendrá ningún tipo de relación laboral con personal que el contratista seleccionado vincule para la ejecución del contrato.

5. Prestar el servicio a la mesa y suministrar los alimentos servidos de acuerdo a los requerimientos realizados por el supervisor (vajilla de porcelana, desechables) con sus respectivos cubiertos.

6. La elaboración de los alimentos será en condiciones de asepsia y cuidado por parte del personal dispuesto por el contratista, cumpliendo con los requisitos y normatividad que al respecto expide el Ministerio de Salud y las autoridades departamentales y municipales en salud.

7. Con el fin de garantizar la calidad de los alimentos, no se permitirán preparaciones del día anterior, en ninguna comida, todo debe ser preparado lo más cerca posible a la hora del consumo.

8. El contratista deberá mantener vigente durante la Ejecución del contrato el Acta de Visita de Inspección Sanitaria o Certificado de Condición Sanitaria con CONCEPTO: FAVORABLE, sin condicionamiento alguno, con fecha no superior a un (1) año, expedido por la autoridad competente del sitio donde se encuentren las instalaciones de preparación, concepto que debe mantenerse vigente durante la ejecución del contrato.

9. El contratista deberá mantener vigente la certificación de la realización de cursos de manipulación de alimentos de mínimo dos (2) personas que prepararan los alimentos en la ejecución del contrato, estos documentos deben tener fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de cierre y entrega de la propuesta.

2.9.2. Del contratante:

1) Efectuar cumplidamente los pagos señalados en el contrato para cubrir el valor del mismo;
2) Realizar el seguimiento al cumplimiento del objeto del contrato a través del funcionario encargado de ejercer las labores de supervisión;
3) Exigir y verificar, por intermedio del funcionario designado para ejercer la vigilancia y control de la ejecución del contrato, el cumplimiento de las obligaciones del contratista frente al pago de los aportes al sistema de seguridad social en salud, pensión y riesgos profesionales, así como de los aportes parafiscales (en caso de estar obligado a ello);
4) Liquidar el contrato.

3. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN

El Departamento del Quindío, consultó los precios del mercado actual, a través de dos cotizaciones que se obtuvieron en el mercado; calculándose un presupuesto oficial para el presente proceso de mínima cuantía estimado en: CINCUENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($51.856.250). Para asumir el compromiso contractual, la entidad cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1920 del 09 de marzo de 2023, por valor de CINCUENTA Y DOS MILLONES DE PESOS M /CTE ($52.000.000), para determinar el valor aproximado la entidad utiliza los siguientes métodos de estimación de precios:

CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA QUE LLEVE A CABO LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y REALIZACIÓN DE EVENTO Y/O ACTIVIDADES PARA PROMOCIONAR AL DEPARTAMENTO COMO DESTINO TURÍSTICO, "QUINDÍO CORAZÓN DE COLOMBIA", EN EL MARCO DEL ENCUENTRO DE GOBERNADORES EN EL MES DE MARZO DE 2023										
				Turismo Panaca .		Producciones MegaEventos		Promedio sin IVA	Promedio Con IVA		
ITEM	BIEN O SERVICIO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Valor total sin IVA	Valor total con IVA	Valor total sin IVA	Valor total Con IVA				
1	Espacio	1	Espacio al aire libre, con un área estimada de 400 m2 como mínimo , debidamente techada que garantice la protección de los asistentes en caso de lluvia; el espacio deberá contar con decoración temática, alusiva al Paisaje Cultural Cafetero y la cultura del Departamento del Quindío', decoracion con flores exóticas típicas de la región cafetera (helconias entre otro tipos de flores de decoración fresca). El espacio deberá ser adecuado para la estadía de 70 personas, que brinde comodidad para la reunión de los participantes en el evento, sin que se produzca aglomeración e igualmente permita el acompañamiento de sus respectivos esquemas de seguridad y comitivas teniendo en cuenta la dignidad y cargos de los asistentes al evento. barra de postres .	$ 9,000,000	$ 10,710,000	$ 10,504,201.68	$ 12,500,000.00	$ 9,752,100.84	$ 11,605,000.00		
2	Souvenir	70	Elementos artesanales en caja alusivo a la cultura cafetera, el cual deberá contar de 4 unidades de vidrio de 125 gramos cada uno y, que en su interior contenga cafés especiales propios del Departamento del Quindío	$ 5,040,000	$ 5,997,500	$ 5,714,292.12	$ 6,800,010.00	$ 5,377,146.06	$ 6,398,755.00		
3	Alimentación	70	Asado al carbón de 2 carnes Pollo al chimichurry 200 gr (cada porción) Lomo de cerdo a la BBQ de 200 gr (cada porción) Papa sour cream de 100 gr (cada porción) Plátano asado 50 gr (cada porción) Ensalada fresca en vinagreta 120 gr (cada porción) Bebida natural 12 oz (por cada plato una bebida en esta porción) .	$ 23,500,000	$ 27,965,000	$ 20,168,058.82	$ 23,999,990.00	$ 21,834,029.41	$ 25,982,495.00		
4	Actividad Artística	2	Show autóctono alusivo al Paisaje Cultural cafetero y la cultura de la región , que conste de acompañamiento de equinos en su realización. Mínimo de 60 minutos. Show de trova alusivo al Paisaje Cultural Cafetero y la cultura cafetera , en el que haya caracterización de vestuario típico de la región .Mínimo de 30 minutos	$ 6,000,000	$ 7,140,000	$ 7,226,890.76	$ 8,600,000.00	$ 6,613,445.38	$ 7,870,000.00		
				$ 43,540,000	$ 51,812,500	$ 43,613,443	$ 51,900,000	$ 43,576,721.69	$ 51,856,250.00		

NOTA 1: Los anteriores precios incluyen IVA.

NOTA 2: Para determinar el valor total ofertado por cada proponente el Departamento sumará el valor total de los ítems anteriormente relacionados en este numeral.

NOTA 3: La propuesta económica que supere el valor promedio de los valores aquí referenciados será objeto de rechazo.

NOTA 4: Los precios unitarios ofertados no pueden superar el 100% del valor unitario promedio calculado por la entidad, so pena causal de rechazo de la oferta.

NOTA 5: Todos los valores consignados en la propuesta deberán venir sin decimales, es decir redondeados al peso. De conformidad con lo establecido en la Ley 31 de 1992, la unidad monetaria y de cuenta del país es el peso colombiano, por lo tanto deberán hacerse las aproximaciones, de la siguiente manera:

CENTAVOS	APROXIMACIÓN
0.01 centavos 0.49 centavos	Al peso colombiano inmediatamente anterior
0.50 centavos a 0.99 centavos	Al peso colombiano inmediatamente siguiente

De conformidad con el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de Mínima Cuantía.

Teniendo en cuenta que se trata de un proceso de mínima cuantía, se tendrá como único factor de evaluación el precio, por este motivo se evaluará la propuesta que presente el menor valor y que cumpla con todos los requisitos exigidos.

NOTA 6: Es de aclarar, que la entidad a la hora de solicitar las pre-cotizaciones que soportan el estudio de mercado en el presente proceso de selección informa a los cotizantes que las mismas deben contener todos los costos e impuestos relacionado con los bienes.

4. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

Para asumir el compromiso contractual, la entidad cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1920 del 09 de marzo de 2023, por valor de: CINCUENTA Y DOS MILLONES DE PESOS ($52.000.000).

5. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN.

En razón al valor del contrato que se pretende suscribir y teniendo en cuenta que este no supera el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de esta entidad para la presente anualidad se adelantará un procedimiento de selección de mínima cuantía, establecido en el artículo 274 de la ley 1450 de 2011, artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y reglamentado por el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

6. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La vigilancia y control del contrato que se suscriba la ejercerá La Secretaría de Turismo, Industria y Comercio, a través de la Jefe de Promoción y Calidad Turística, quien haga sus veces o a quien designe la Secretaria de Despacho, el funcionario designado ejercerá la supervisión técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica en la ejecución del objeto contratado.

7. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES, QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

De conformidad con lo establecido en el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 2.2.1.1.1.6.3. Decreto 1082 de 2015, la entidad establece la siguiente Tipificación, Estimación y Asignación de circunstancias que de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del mismo.

Con base en lo anterior se establece dentro del presente estudio el soporte del análisis de riesgos, para lo cual se utilizó el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo de Colombia Compra Eficiente, por lo tanto se plantea la matriz de riesgos, la cual se anexa.

8. GARANTÍAS

Atendiendo el contenido del inciso 5 del Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, como quiera que se trata de un proceso cuyo valor NO supera el diez por ciento (10%) de la menor cuantía establecida para esta entidad, aunado a la forma de pago previo el visto bueno del funcionario encargado de la supervisión

del contrato, (SI O NO) se exigirá al contratista seleccionado la constitución de garantía para el desarrollo del objeto contractual.

Atendiendo el contenido del inciso 5 del Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, como quiera que se trata de un proceso cuyo valor NO supera el diez por ciento (10%) de la menor cuantía establecida para esta entidad, aunado a la forma de pago, se determinó por parte del Departamento del Quindío, exigir al contratista que resulte seleccionado para la ejecución de este, la constitución de los siguientes amparos:

A) **DE CUMPLIMIENTO**: Este amparo cubre a la entidad Estatal de los perjuicios derivados de: a) El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; b) El cumplimiento tardío defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista, c) el pago de valor de multas y de la cláusula penal pecuniaria. El valor de esta garantía será equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y con vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la suscripción de este.

B) **CALIDAD DEL SERVICIO:** Se deberá constituir en cuantía equivalente al 20% del valor total del contrato, con vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y seis (6) meses más, contados a partir de la suscripción del contrato.

C) **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.** Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. Se deberá constituir en cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres años más, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.13 del Decreto 1082 de 2015.

D) **Responsabilidad Civil Extracontractual:** RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: No podrá en ningún caso ser inferior a 200 SMLMV al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el periodo de ejecución del contrato.

PARÁGRAFO: El contratista deberá hacer entrega de estas garantías a la entidad, las cuales serán aprobadas por la misma, de acuerdo con lo señalado en el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993 y Articulo 13 del Decreto 00653 del 16 de Diciembre de 2019 " *POR MEDIO DEL CUAL SE MODIFICA, ACTUALIZA Y COMPILA EL MANUAL DE CONTRATACIÓN DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO".*

El contratista se obliga a ajustar las garantías a la fecha de inicio del contrato y a ampliar, modificar y prorrogar las mismas, en el evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue o suspenda su vigencia.

El contratista se hace responsable del pago de los impuestos directos e indirectos, tasas, contribuciones o estampillas y demás gravámenes ocasionados por la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

NOTA 1: El contratista deberá hacer entrega de estas garantías a la entidad, las cuales serán aprobadas por la misma, de acuerdo con lo señalado en el inciso segundo del artículo 41 de la ley 80 de 1993.

NOTA 2: El contratista se obliga a aportar las garantías a la fecha de inicio del contrato y ampliar, modificar y prorrogar las mismas, en el evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue o suspenda su vigencia.

1. **EQUIPO EVALUADOR DE LAS OFERTAS.** Para evaluar las ofertas que se presenten en el presente proceso, se designan a los funcionarios JOHAN MANUEL GUEVARA ÁRCILA, Profesional Universitario, Mónica Andrea Salgado Castro, Directora de Turismo, Clúster y Asociatividad.

MAGDA INES MONTOYA NARANJO
Secretaria de Turismo, Industria y Comercio

Elaboró aspectos jurídicos: *Luz Amparo Vásquez Bonilla, P.U, S,TU, I,C*

Proyectó aspectos técnicos y presupuestales : *Johan Manuel Guevara Álvarez, Profesional Universitario*

Revisó y aprobó: *Mónica Andrea Salgado Castro*
Directora de Turismo, Clúster y Asociatividad

Revisó aspectos Jurídicos: Jessica Ospina Taborda - Jefe de Estudios previos SJYC