CENAC FLORENCIA

ESTUDIOS PREVIOS PARA LLEVAR A CABO EL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 196-MDN-EJC-DISAN-CENAC REGIONAL FLORENCIA-2019, CUYO OBJETO A CONTRATAR ES "PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES, SERVICIO DE BIENESTAR DEL PERSONAL CIVIL DE PLANTA (HOSPEDAJE, ENTRETENIMIENTO Y ALIMENTACION) DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM BAS12, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM BAS 27, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM BICAZ 36, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM OMEGA, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD BISOL 49, CENTRALIZADOS AL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR DEL BATALLÓN DE APOYO DE SERVICIOS PARA EL COMBATE No.12, PERTENECIENTES A LA DIRECCIÓN DE SANIDAD EJÉRCITO – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA"

DICIEMBRE, 2019

ESTUDIOS PREVIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES, SERVICIO DE BIENESTAR DEL PERSONAL CIVIL DE PLANTA (HOSPEDAJE, ENTRETENIMIENTO Y ALIMENTACION) DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM BAS12, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM BAS 27, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM BICAZ 36, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM OMEGA, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD BISOL 49, CENTRALIZADOS AL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR DEL BATALLÓN DE APOYO DE SERVICIOS PARA EL COMBATE No.12, PERTENECIENTES A LA DIRECCIÓN DE SANIDAD EJÉRCITO – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA"

1. MARCO LEGAL, SOCIAL Y NORMATIVA APLICABLE:

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

- Constitución Política de la República de Colombia.
- Código General del Proceso
- Decreto 410 de 1971 "Código de Comercio".
- Ley 1437 de 2011 "Código de Procedimiento administrativo y de lo Contencioso Administrativo".
- Ley 100 de 1993 "Por la cual se crea el Sistema de Seguridad Social Integral y se dictan otras disposiciones"
- Ley 80 de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto de la Contratación de la Administración Pública".
- Ley 1150 de 2007 "Por la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos".
- Ley 1474 de 2011 "por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública".
- Decreto Ley 019 de 2012 "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública".
- Decreto 2467 del 28 de Diciembre 2018, "Por el cual se liquida el presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2019".
- Decreto 1082 de 26 mayo 2015, "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional".
- Resolución 1417 del 8 de Marzo de 2018 que modifico parcialmente la resolución de delegación del gasto No 4519 del 27 de mayo del 2016. "Por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino al Ministerio de Defensa Nacional, a las Fuerzas Militares y la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones, modificada por la resolución 1417 del 2018 del 08 de marzo de 2018
- Resolución No. 4519 del 27 de mayo de 2016, "Por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino al Ministerio de Defensa Nacional, a las Fuerzas Militares y la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones.
- Resolución No. 6302 de 31 de julio de 2014 (Manual de Contratación del Ministerio de Defensa Nacional y sus Unidades Ejecutoras).
- Decreto 1443 de 2014 – "Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)".

- Decreto 1372 de 1992, Artículo 3 – "Por el cual se reglamentan parcialmente la ley 6a de 1992, el Estatuto Tributario y se dictan otras disposiciones"
- Decreto 1011 de 2006: Por el cual se establece el Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad de la Atención de Salud del Sistema General de Seguridad Social en Salud.
- Ley 1882 de 2018 - por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones.
- Ley 1801 del 29 de Julio de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Policía y Convivencia
- Acuerdo 014 de 2001 "Por el cual se definen las políticas generales, planes y programas y se señalan los lineamientos generales para la promoción de la salud, prevención de la enfermedad y vigilancia en salud pública en el SSMP".
- Manuales Colombia Compra Eficiente
- Artículo 2 de la Ley 352 del 17 de Enero de 1997
- Artículo 5 del Decreto 1795 de 2000
- Ley 87 de 1993 "sistema de control interno"
- Decreto 2789 de 2004 SIIF Nación
- Demás normas que modifiquen, adicionen o reglamenten las anteriores, y demás normas concordantes y pertinentes.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

La Dirección de Sanidad dentro de sus funciones principales asigno los recursos para bienestar del personal civil de planta salud. Dentro de cuales establece ser invertidos en programas de recreación, integraciones y celebraciones de los mismos para el personal que se desempeña en los diferentes Establecimientos de Sanidad Militar de la regional No. 06. Conforme a la necesidad de brindarles bienestar y motivación según lo establecido en la directiva permanente No. 10 del 29 de Agosto de 2018; Dando cumplimiento a la Ley 909 del 23 de Septiembre de 2004, Parágrafo del artículo 36, establece que con el propósito de elevar los niveles de eficiencia, satisfacción y desarrollo de los empleados en el desempeño de su labor y de contribuir al mantenimiento efectivo de los resultados institucionales, se deben implementar las modalidades de bienestar al programa de bienestar e incentivos; brindando así las oportunidad que los funcionarios crezcan a nivel profesional; favorece el mejoramiento de la calidad de vida laboral; todo esto está encaminado a satisfacer las necesidades básicas del personal como lo es la recreación.

Los establecimientos de sanidad cuentan con diversos cargos los cuales son desempeñados por empleados civiles, en sus diferentes especialidades, personal de servicios, empleados y administrativos, por la razón y en estricto cumplimiento de la normatividad ya mencionada. Todo esto con la finalidad de mejorar y fortalecer los vínculos entre compañeros de trabajo, así mismo contribuir con el cambio de actividades diarias en las cuales se desempeñan permitiendo reducir niveles de estrés laboral, así mismo mejorar el trato entre compañeros, viéndose reflejado en la buena presentación de su labor, contribuyendo con la prestación del servicio e imagen que puede reflejar al usuario.

3. DEFINICIÓN DEL SERVICIO A ADQUIRIR:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES, SERVICIO DE

ISO 9001 icontec IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
CENAC FLORENCIA

BIENESTAR DEL PERSONAL CIVIL DE PLANTA (HOSPEDAJE, ENTRETENIMIENTO Y ALIMENTACION) DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM BAS12, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM BAS 27, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM BICAZ 36, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM OMEGA, ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD BISOL 49, CENTRALIZADOS AL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR DEL BATALLÓN DE APOYO DE SERVICIOS PARA EL COMBATE No.12, PERTENECIENTES A LA DIRECCIÓN DE SANIDAD EJÉRCITO – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL FLORENCIA".

3.1 **CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS "UNSPSC":**

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

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
[42] Equipo Médico, Accesorios y Suministros	[14] Suministros, productos de tratamiento y cuidado del enfermo	[22] Productos de hidroterapia	[02] Baños o tanques de hidroterapia para inmersión total del cuerpo
[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	[15] Establecimientos para comer y beber	[01] Restaurantes
[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[11] Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	[15] Hoteles y moteles y pensiones	[01] Hoteles

3.2. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

La Dirección de Sanidad dentro de sus funciones principales asigno los recursos para bienestar del personal civil de planta salud. Dentro de cuales establece ser invertidos en programas de recreación, integraciones y celebraciones de los mismos para el personal que se desempeña en los diferentes Establecimientos de Sanidad Militar de la regional No. 06. Conforme a la necesidad de brindarles bienestar y motivación según lo establecido en la directiva permanente No. 10 del 29 de Agosto de 2018; Dando cumplimiento a la Ley 909 del 23 de Septiembre de 2004, Parágrafo del artículo 36, establece que con el propósito de elevar los niveles de eficiencia, satisfacción y desarrollo de los empleados en el desempeño de su labor y de contribuir al mantenimiento efectivo de los resultados institucionales, se deben implementar las modalidades de bienestar al programa de bienestar e incentivos; brindando así las oportunidad que los funcionarios crezcan a nivel profesional; favorece el mejoramiento de la calidad de vida laboral; todo esto está encaminado a satisfacer las necesidades básicas del personal como lo es la recreación.

Los establecimientos de sanidad cuentan con diversos cargos los cuales son desempeñados por empleados civiles, en sus diferentes especialidades, personal de servicios, empleados y administrativos, por la razón y en estricto cumplimiento de la normatividad ya mencionada. Todo esto con la finalidad de mejorar y fortalecer los vínculos entre compañeros de trabajo, así mismo contribuir con el cambio de actividades diarias en las cuales se desempeñan permitiendo reducir niveles de estrés laboral, así mismo mejorar el trato entre compañeros, viéndose reflejado en la

buena presentación de su labor, contribuyendo con la prestación del servicio e imagen que puede reflejar al usuario.

4. ANÁLISIS DEL MERCADO

4.1. ASPECTOS ECONÓMICOS

ANALISIS DEL SECTOR.

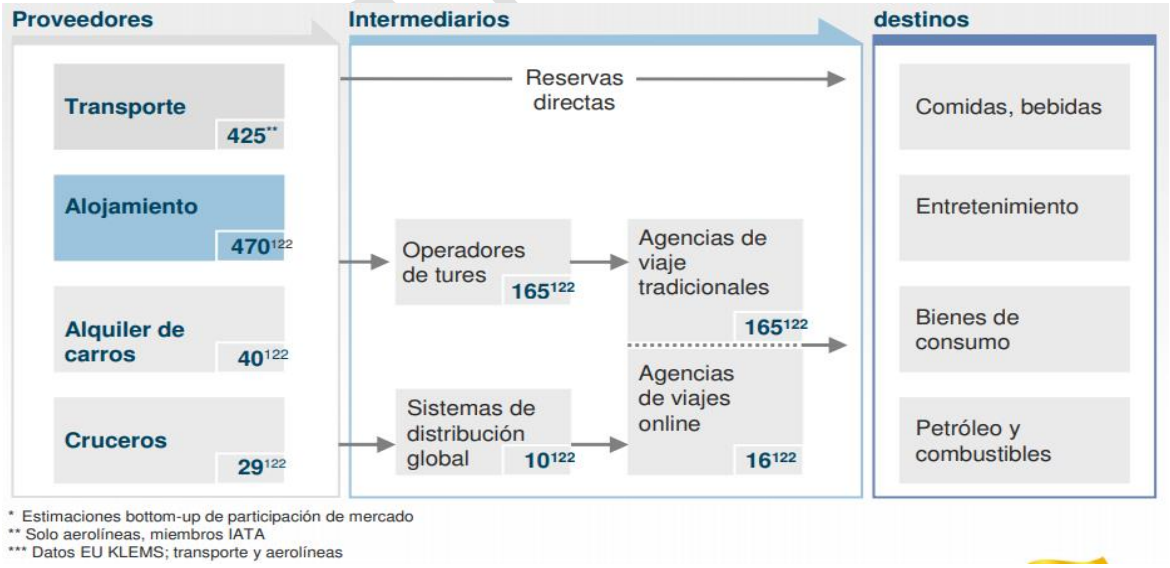
DEMANDA DEL SECTOR TURISMO

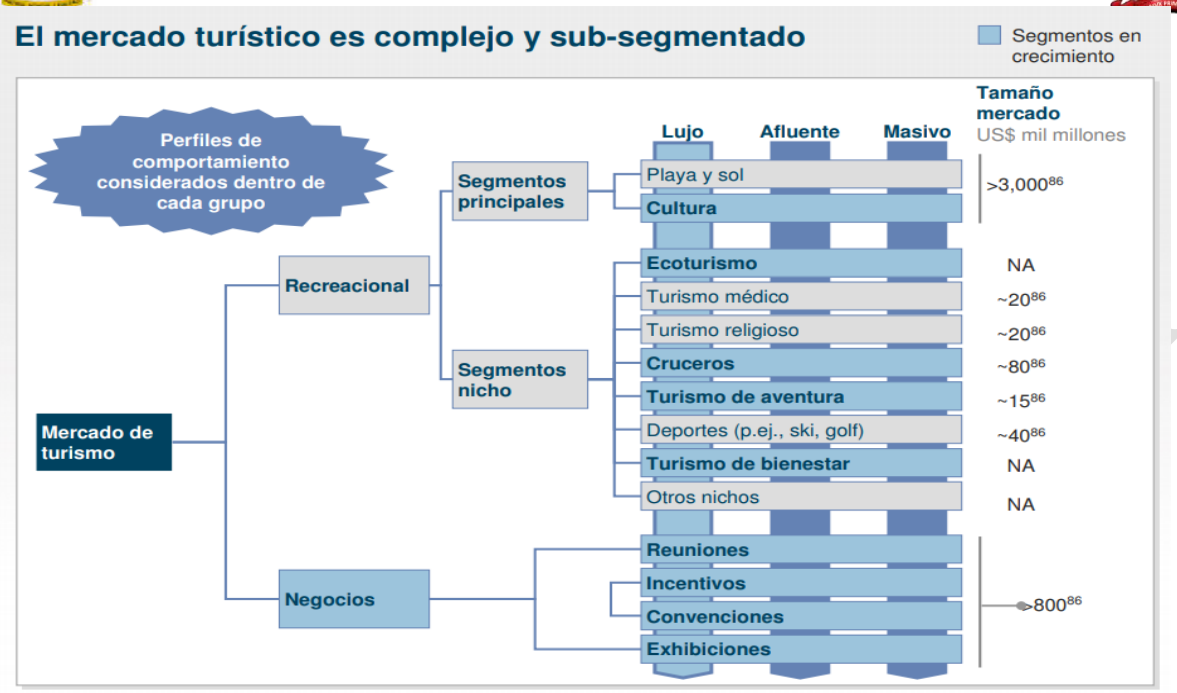
El Turismo representa 9% del PIB mundial y se espera que crezca más que la economía mundial al 2020. En contraste, en Colombia el turismo pesa cerca del 3% frente 6,2% de la región. La demanda por turismo aumenta en los países en la medida que aumenta su ingreso per cápita

▪ En la mayoría de países, los ingresos por turismo doméstico son mayores (59%).Norte América, Asia y Europa son los mercados más grandes. Sin embargo, las regiones con países emergentes como Medio Oriente, América Latina y África ostentan el mayor crecimiento desde 2000

▪ El turismo es un sector generador de bienestar por el impacto en empleo directo e indirecto que genera. Existe una correlación entre valor agregado y empleo generado por el turismo.

▪ El turismo es un sector muy amplio en el mundo, compuesto por diversas industrias, las cuales sobresalen por su tamaño e intensidad de capital humano. A su vez, el sector se descompone en segmentos-productos masivos, de nichos y negocios. La principal razón de turismo sigue siendo recreacional, sin embargo en Colombia casi una tercera parte continua siendo de negocios





PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB) III TRIMESTRE DE 2019

Las cuentas nacionales trimestrales constituyen una síntesis de la información de coyuntura económica, mediante la cual se articulan los indicadores de estadísticas básicas en los principales agregados macroeconómicos. Para tal efecto, las cuentas trimestrales se soportan en los estándares internacionales de medición económica definidos por la Organización de Naciones Unidas y el Fondo Monetario Internacional.

.

Este boletín técnico tiene como propósito presentar los principales cambios de corto plazo del Producto Interno Bruto (PIB). Estas cifras son utilizadas ampliamente por analistas, políticos, prensa, la comunidad empresarial y el público en general, para la toma de decisiones. El documento consta de dos capítulos; el primero, contiene los resultados de las series encadenadas de volumen con año de referencia 2015 del PIB trimestral desde los enfoques de la producción y gasto e incluye los resultados del valor agregado bruto. El segundo, presenta el comportamiento del PIB a precios corrientes desde los enfoques de la producción y el gasto.

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) implementó con el cambio del año base de las cuentas nacionales al año 2015, una mejora en su política general de difusión de datos coyunturales, ofreciendo a los usuarios series originales y corregidas de efectos estacionales y de calendario. La razón principal para este cambio es la implementación del calendario colombiano en sus prácticas habituales de ajuste estacional.

Dado que el ajuste estacional es un proceso estadístico adicional a la compilación de las series originales, las recomendaciones internacionales sugieren fomentar la trasparencia de dicho procedimiento por medio de documentación clara. El DANE ha diseñado un procedimiento estandarizado y conjuntamente publicará una descripción detallada de las especificaciones para cada una de las series.

Para conocer la metodología y las especificaciones de los modelos para realizar el ajuste estacional se sugiere consultar el siguiente link: http://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-trimestrales.

PRODUCTO INTERNO BRUTO SERIES ENCADENADAS DE VOLUMEN CON AÑO DE REFERENCIA 2015

En el tercer trimestre de 2019pr, el Producto Interno Bruto en su serie original crece 3,3 % respecto al mismo periodo de 2018pr. Las actividades económicas que más contribuyen3 a esta dinámica son:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece
- 5,9%.

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y servicios sociales crece 4,3%.

- Actividades financieras y de seguros crece 8,2%

Durante el año corrido de 2019, respecto al mismo periodo del año anterior, el crecimiento del Producto Interno Bruto es de 3,1%. Las actividades que más explican este comportamiento son:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece
- 4,9%.

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y servicios sociales crece 3,8%.

- Actividades financieras y de seguros crece 6,1%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie corregida de efecto estacional y calendario crece 0,6%. Esta variación se explica principalmente por la siguiente dinámica:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece
- 1,7%.

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y servicios sociales crece 1,4%.

- Industrias manufactureras crece 0,4%.

CENAC FLORENCIA

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
2019pr – Tercer trimestre

Actividad económica	Tasas de crecimiento		
	Serie original		Serie corregida de efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2019pr - III / 2018pr - III	2019pr / 2018pr	2019pr - III / 2019pr - II
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	2,6	2,0	0,4
Explotación de minas y canteras	1,0	2,5	1,6
Industrias manufactureras	1,5	1,7	0,4
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	2,8	2,9	1,0
Construcción	-2,6	-1,9	1,1
Comercio al por mayor y al por menor[3]	5,9	4,9	1,7
Información y comunicaciones	-0,6	2,5	-2,9
Actividades financieras y de seguros	8,2	6,1	2,0
Actividades inmobiliarias	3,0	3,0	0,7
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	3,7	3,6	-1,0
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	4,3	3,8	1,4
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	2,9	2,6	0,4
Valor agregado bruto	3,2	3,1	0,5
Total impuestos menos subvenciones sobre los productos	4,3	3,9	1,0
Producto Interno Bruto	**3,3**	**3,1**	**0,6**

Fuente: DANE, Cuentas nacionales
pr preliminar
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2]Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental.
[3]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida.
[4]Actividades profesionales, científicas y técnicas; actividades de servicios administrativos y de apoyo.
[5]Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales.
[6]Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.

ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, DE ENTRETENIMIENTO Y RECREACIÓN Y OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS

En el tercer trimestre de 2019pr, el valor agregado actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 2,9% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2018pr. Esta dinámica se explica por el siguiente comportamiento (ver tabla 13):

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios crecen 3,2%.

- Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crecen 2,0%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el valor agregado de las actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 0,4% en su serie corregida de efecto estacional y efecto calendario. Este comportamiento se explica por:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios crecen 0,7%.

- Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crecen 0,4%

Tabla 13. Actividades artisticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
2019[pr] – Tercer trimestre

Actividad económica	Tasas de crecimiento		
	Serie original		Serie corregida de efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2019[pr] - III / 2018[pr]- III	2019[pr] / 2018[pr]	2019[pr] - III / 2019[pr] - II
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios	3,2	2,8	0,7
Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores[3]	2,0	2,1	0,4
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades[1]	**2,9**	**2,6**	**0,4**

Fuente: DANE, Cuentas nacionales
[pr]preliminar
[1]Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.
[2]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[3]Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.

¿Cuál es la expectativa de crecimiento del turismo para este año y el próximo?

En 2018, cerramos con 4,2 millones visitantes no residentes, de los cuales, 3,1 millones corresponden a extranjeros que no viven en el país, 793.459 a colombianos que están radicados en el exterior y, 378.081 a pasajeros que están en el segmento de cruceros internacionales. La meta al final del cuatrienio es llegar a 5,5 millones de visitantes no residentes. Para lo anterior, esperamos contar con 4,6 millones en 2019 y 4,9 millones en 2020.

En particular, proyectamos un crecimiento de 3,8% y 4,4% en las cuentas de alojamiento y servicios de comida para 2019 y 2020, respectivamente. La proyección es que logremos $34,1 billones este año y $35,6 billones en 2020.

¿Cuál es la estrategia del Ministerio para que este sector se desarrolle y tenga mayor peso en la economía?

Nuestra hoja de ruta la enfocamos en mejorar la competitividad de Colombia como destino turístico a partir de iniciativas de fortalecimiento de la productividad, de generación de valor y de la corresponsabilidad entre los actores del sector turismo. Además, trabajamos por un posicionamiento en los mercados nacionales e internacionales.

Insistimos en que el turismo debe alinearse con el propósito de incrementar la productividad nacional, toda vez que puede contribuir, efectivamente, a dinamizar el crecimiento económico, así como el desarrollo sostenible del país y de las regiones.

El turismo ecológico es un potencial colombiano, ¿cuáles han sido las primeras iniciativas y cómo promoverlo más?

Dado el alto potencial de Colombia en este segmento, y al ser uno de los 17 países megadiversos del planeta, avanzamos en la consolidación de una oferta especializada en torno al ecoturismo en áreas protegidas, así como en el fortalecimiento del turismo de aventura, del agroturismo, del turismo rural, del acuaturismo y del científico.

El país cuenta con oportunidades para el desarrollo del turismo en dos ruedas, así como del ecuestre, del náutico, de actividades de buceo, de la pesca deportiva, del senderismo y de la observación de flora y fauna.

Hablando de la cadena de valor, ¿cuál es el beneficio para la industria hotelera y así promover el sector?

Con el objetivo de impulsar la construcción y remodelación de hoteles, se otorgó una tarifa preferencial de impuesto sobre la renta de 9% por 20 años en la prestación de servicios hoteleros, de parques temáticos, de servicios ecoturísticos, de agroturismo, de infraestructura y de muelles náuticos, en municipios de hasta 200.000 habitantes. Este beneficio irá hasta ante del 31 de diciembre del año 2026, y tiene en cuenta a remodelados o ampliados hasta antes de esa fecha.

Además, se otorgó una tarifa preferencial de impuesto sobre la renta de 9%, por 10 años, en la prestación de servicios hoteleros, de parques temáticos, de servicios ecoturísticos, agroturísticos, de infraestructura y muelles náuticos, en municipios de igual o más de 200.000 habitantes.

¿Cuáles son las zonas que deberían apostarle aún más al turismo?

Todos los departamentos del país tienen atractivos y fortalezas que les permitirán consolidarse como destinos turísticos. Tenemos todos los atractivos: sol y playa, cultura, naturaleza, historia, atractivos religiosos, entre otros. No obstante, hay zonas en las que tenemos acciones muy bien definidas como los corredores Cartagena, Barranquilla, La Guajira alta y media, el Golfo de Morrosquillo, Capurganá, Bahía Solano, Nuquí, el Pacifico nariñense, el cafetero, Santander, Casanare y Amazonas.



CENAC FLORENCIA

4.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

4.2.1. ADQUISICIONES PREVIAS:

Durante la vigencia 2018, se pudo constatar que la entidad realizó contratación alguna, por algún objeto contractual igual o similar al del presente proceso; por lo tanto se tienen antecedentes de referencia.

No. DEL PROCESO	DIRECCION DE SANIDAD DE EJERCITO-DISPENSARIO MEDICO FLORENCIA - MC-MC-255 DISMED FLORENCIA
FECHA DE CELEBRACION	30/11/2018
OBJETO	"PRESTACION DE SERVICIOS DE BIENESTRA SOCIAL PARA EL PERSONAL CIVIL DE PLANTA DEL ESM 5177 – BASPC 12 DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE FUERZAS MILITARES CENTRALIZADOS POR LA CENAC REGIONAL FLORENCIA"
MODALIDAD DE SELECCIÓN	MINIMA CUANTIA
CONTRATISTA	CPROINTURES SAS
CUANTIA	1.900.000 COP
PLAZO	15 DIAS
NORMALIDAD EJECUCION	SI
MULTAS Y SANCIONES	NO
CONDICIONES DE PAGO	UNICO PAGO
GARANTIAS EXIGIDAS	Buen manejo y correcta inversión del anticipo 10% Calidad del Servicio 10% N/A
SINIESTROS	NO

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

La Dirección de Sanidad Ejército – CENAC FLORENCIA ha identificado y analizado como otras entidades estatales han realizado procesos de contratación con características similares.

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

ENTIDAD	DISPENSARIO MEDICO DE CALI - 415/DMCAL/2019	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE BARRANQUILLA - 23-2019-EPMSCBA	INSTITUTO NACIONAL DE MEDICINA LEGAL Y CIENCIAS FORENSES - CO1.PCCNTR.1148517
FECHA CELEBRACION	29/10/2019	22/10/2019	24/10/2019
OBJETO	"PRESTACION DE SERVICIOS DE BIENESTAR SOCIAL PARA UN PERSONAL DE PLANTA DE SALUD DEL DMCAL CALI- BAPAL BUGA, BICOD PALMIRA" PARA LA VIGENCIA 2019.	CONTRATAR El SUMINISTRO LOGÍSTICO PARA DESARROLLAR ACTIVIDADES DE BIENESTAR SOCIAL PARA LOS FUNCIONARIOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BARRANQUILLA; ENCUENTRO DE FAMILIAS EN UN CENTRO RECREACIONAL	CONTRATAR EL SUMINISTRO LOGÍSTICO PARA DESARROLLAR ACTIVIDADES DE BIENESTAR SOCIAL PARA LOS FUNCIONARIOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BARRANQUILLA; ENCUENTRO DE FAMILIAS EN UN CENTRO RECREACIONAL
MODALIDAD SELECCIÓN	Contratación Mínima Cuantía	Contratación Mínima Cuantía	Contratación Mínima Cuantía

CONTRATISTA	INVERALBANIA SAS	Charber Omar Eljach Alba	COMFENALCO SANTANDER
CUANTIA	8.088.640 COP	5.500.000 COP	7.021.000 COP
PLAZO DE EJECUCION	1 MES	2 Meses	2 Meses
NORMALIDAD EJECUCION	SI	SI	SI
MULTAS Y SANCIONES	NO	NO	NO
CONDICIONES DE PAGO	UNICO PAGO	PAGO PARCIALES	PAGO PARCIALES
GARANTIAS EXIGIDAS	Cumplimiento del contrato 10%	NA	Cumplimiento del contrato 20%
	Calidad del Servicio 10%	NA	Calidad del Servicio 30%
SINIESTROS	NO	NO	NO

4.3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

QUIÉN VENDE?

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

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

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

Posibles oferentes

Como resultado del análisis de la oferta respecto del mercado para el servicios de operador logístico, se tiene un segmento del mercado que podrá proveer el objeto a contratar, de acuerdo con la información extraída de la base de datos del RUES (Registro Único Empresarial y Social) bajo CIIU G5511 Alojamiento en hoteles y G5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas, en establecimientos especializado:

No.	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL PROPONENTE	CIUDAD	NIT
1	GEB CADENA HOTELERA SAS	FLORENCIA	901.173.916
2	GRAND HOTEL FLORENCIA	FLORENCIA	19.441.822
3	HOTEL A1 EXPRESS	FLORENCIA	40.757.503
4	HOTEL CAQUETA REAL S.A.S	FLORENCIA	900.942.764
5	HOTEL CESAR PALACE FLORENCIA	FLORENCIA	40.218.115
6	HOTEL FLORENCIA INN S.A.S.	FLORENCIA	900.367.401
7	HOTEL GRAN ESTACION FLORENCIA	FLORENCIA	1.023.965.150
8	HOTEL ROYAL PLAZA	FLORENCIA	17.038.264
9	HOTEL SOL Y LUNA FLORENCIA	FLORENCIA	40.764.984
10	HOTEL Y CAFETERIA FLORENCIA PLAZA	FLORENCIA	16.114.445

CENAC FLORENCIA

4.4. ACUERDOS MARCO DE PRECIOS

De conformidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.7 del decreto 1082 de 2015, que establece "Procedencia del Acuerdo Marco de Precios. Las Entidades Estatales de la Rama Ejecutiva del Poder Público del orden nacional, obligadas a aplicar la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, o las normas que las modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan, están obligadas a adquirir Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes a través de los Acuerdos Marco de Precios vigentes… ()" Y teniendo en cuenta no existe en la actualidad acuerdos marco de precio que obliguen a la entidad a adelantar el proceso mediante ese sistema.

4.5. INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

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

5. ANÁLISIS TÉCNICO

5.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (ANEXO 2) :

Para el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas el proponente además deberá garantizar los siguientes aspectos:

5.1.1 En la siguiente tabla deberá diligenciar las especificaciones puntuales de los servicios con una descripción detallada.

NOTA1: Cuando la propuesta omita la presentación del anexo No. 2 Especificaciones Técnicas de obligatorio cumplimiento, **será causal de rechazo.**

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR HISTORICO
1	90111501	Alojamiento Tipo Sencilla, Hospedaje incluye: Cama doble , baño privado, Mini Bar, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza, conexión Wifi, Caja fuerte, televisión interactiva, nevera, Servicio de Romm service(1 noche) en Florencia Caquetá.	SERVICIO	11	NA
2	90101501	DESAYUNO OPCIÓN 1 Opción 1;:Bebida Caliente 350ml(Café, Chocolate, Aromática, Te, Milo)Huevos al gusto 150 grs(Fritos revueltos, pericos, Omelet, entre otras opciones) dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de Naranja o mandarina350 Ml, porción de frutas 200 grs. Incluye servicio de mesa y lencería (servicio) DESAYUNO OPCIÓN 2 Opción 2: Bistec a caballo (Carne350 grs) tajada de queso, un pan croissants, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 3 Opción 3: Caldo de Costilla (porción de Costilla al 150 grs) arepa de 150 grs, mantequilla,	SERVICIO	11	NA

		bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 4 Opción 4:Tamal Tolimense de 300 grs(con dos carnes) arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería			
3	90101501	ALMUERZO OPCION 1 Opción 1: Huilense (carne 350 gr) envuelto, dos insulsos de 35 gr, arepa de 50 gr, maduro asad 80gr, bebida fría (gaseosa 600 ml), incluye servicio de mesa y lencería. ALMUERZO OPCIÓN 2 Opción 2: Plato especial de 3 carnes (carne de res 350 grs, Costilla de Cerdo 150 grs, pechuga de Pollo 150 grs) Chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (gaseosa 600ml) incluye servicio de mesa y Lencería ALMUERZO OPCIÓN 3 Opción 3:Cordon Blue 350 grs acompañado con arroz de ajonjolí , papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras ,bebida fría (gaseosa 600ml) incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11	NA
4	90101501	REFRIGERIO OPCIÓN 1 Opción 1: Sándwich de Pollo (pan tajado, pollo , lechuga, tomate, salsa) bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 2 Opción 2:Dos Empanadas de Carne , ají, salsas, limón, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 3 Opción 3:Tres croquetas de Pollo , salsas, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 4 Opción 4: Pastel Hawaiano, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11	NA
5	90101501	CENA OPCIÓN 1 Opción 1: pechuga Rellena400 gr, Puré de Papa gratinada, arroz verde, postre torta de zanahoria, ensalada hawaiana, Gaseosa personal 600 ml. Incluye servido a la mesa y lencería. CENA OPCIÓN 2 Opción 2: Filet Mingón 350 gr, arroz blanco , ensalada tropical, papa a la francesa , postre de coco , gaseosa 600 ml , incluye servicio de mesa y lencería (servicio) CENA OPCIÓN 3 Opción 3: Cerdo en Salsa BBQ 250 grs, Fantasía de Pollo 200 gr, arroz con ajonjolí , ensalada verde con maíz tierno , papa al vapor , postre de tres leches, gaseosas 600 ml, incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11	NA
6	90101501	Tabla de quesos conformada (01) copa de vino, 4 tipos de quesos (holandés, azul, mozarela, doble crema 20 gramos cada uno) (04)tipo de carnes frías (jamón de cerdo , jamón de pollo , jamón serrano, salami, cávanos, salchichón, cervecero) cada uno p de 30 gr (03) tipos de fruta (uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón) cada una de 15 gr, como acompañante (cristalería , menaje- vasos-platos - copas-cubiertos-mantelería-tablas) atención del evento con personal asistente (1 persona)	SERVICIO	11	NA
7	42142202	Hidroterapia, Masajes Relajantes	SERVICIO	11	NA
8	90101501	Picada Mixta: Carne de res 150 gr. En trozos, carne de cerdo 150 gr en trozos, pollo 150 grs en trozos, papas a la francesa 100 gr, papa criolla 100 gr, chorizo 60 gr. butifarra 50 gr, bebida fría gaseosa de 600 ml.	SERVICIO	11	NA

CENAC FLORENCIA

5.1.3. SEDES:

La sede donde se prestará el servicio tanto para el hospedaje y actividades, deberá encontrarse en la ciudad de Florencia y/o su área metropolitana.

5.1.4. SERVICIO DE RESTAURANTE:

El oferente deberá acreditar que la alimentación debe ser preparada el mismo día que se va a ingerir.
El almuerzo será tipo ejecutivo.
Los alimentos deben estar en perfectas condiciones que no generen ningún tipo de intoxicación alimenticia.
Los establecimientos donde se ingirieran los alimentos deben contar con la capacidad mínimo para 11 personas.

5.1.5. CONDICIONES GENERALES:

El proponente deberá presentar junto a su oferta certificación firmada por representante legal donde se garantiza que la entidad cuenta con: • Protocolos de primeros auxilios, para atender cualquier situación que se presente en los lugares donde se realizaran las actividades.
• El estado de las instalaciones, mobiliarios y lencería, si son higiénicas, si son de fácil limpieza y desinfección.
• Contar con plan de contingencia en caso de algún accidente.
• Tener toda la señalización exigida por la normatividad.
• Tener en cuenta las observaciones y recomendaciones que formule el supervisor del contrato con el fin de que el servicio se realice a entera satisfacción de la entidad.

5.1.6. OTROS REQUERIMIENTOS TECNICOS:

El proponente junto con la oferta deberá anexar en documento independiente, la Garantía Técnica y Término de respuesta para los ítems ofrecidos, deberá ser suscrita por Representante Legal, así:

GARANTÍA TÉCNICA: El oferente deberá suscribir una garantía técnica, mediante certificación firmada por el representante legal que indique que cumplirá cabalmente con las de especificaciones técnicas de los servicios que ofrece, acorde a la ficha técnica del presente proceso de contratación, responsabilizándose de la calidad de los productos utilizados en la preparación de los alimentos suministrados, garantizar que las actividades ofertadas sean realizadas por personal idóneo.

5.1.7. TÉRMINO DE RESPUESTA:

El término de respuesta a la garantía técnica no debe ser superior de tres (3) días calendario, contados a partir del requerimiento hecho al contratista por parte del supervisor del contrato, todo ello dentro de los límites y términos establecidos por la CENAC Florencia para tal fin, para ser resuelto por el contratista. Estarán a cargo del contratista todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento de su deber de garantía, de lo contrario no se aceptará la garantía técnica, sino que se hará efectiva la garantía única de cumplimiento por el amparo de calidad de

CENAC FLORENCIA

los servicios

5.1.8. COORDINACION:

- Allegar documento donde se relacione la dirección de la sede y los números de teléfono, e igualmente el nombre y número telefónico con la persona encargada de la logística.
- Deben informar los itinerarios establecidos con fechas y horas programadas, con el fin de notificar a la administradora de riesgos profesionales.

5.2. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos e inconvenientes en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente que desee participar demuestre su experiencia e idoneidad en proyectos similares al objeto del presente proceso, para ello el proponente deberá presentar una certificación de un contrato cuyo objeto sea igual o similar al objeto del presente proceso contractual, contratos realizados con entidad públicas o privadas. La cuantía de la certificación, deberá ser igual o superior al 50% del presupuesto asignado al presente proceso. La certificación deberá contener como mínimo la siguiente información:

Datos del Contratista
Datos del Contratante
Cuantía
Objeto
Fecha Inicio y Terminación
Evaluación (Solamente se aceptarán certificaciones con calificación Excelente o Buena)

5.3. CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL

El oferente deberá anexar carta de compromiso que soporte la suficiente técnica y administrativa para prestar los servicios a contratar, estimada a partir de la capacidad instalada (recursos logísticos, operativos y físicos), portafolio de servicios, disciplinas generales con que se cuenta.

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO
1	90111501	Alojamiento Tipo Sencilla, Hospedaje incluye: Cama doble , baño privado, Mini Bar, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza, conexión Wifi, Caja fuerte, televisión interactiva, nevera, Servicio de Romm service(1 noche) en Florencia Caquetá.
2	90101501	DESAYUNO OPCIÓN 1 Opción 1;:Bebida Caliente 350ml(Café, Chocolate, Aromática, Te, Milo)Huevos al gusto 150 grs(Fritos revueltos, pericos, Omelet, entre otras opciones) dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de Naranja o mandarina350 Ml, porción de frutas 200 grs. Incluye servicio de mesa y lencería (servicio) DESAYUNO OPCIÓN 2 Opción 2: Bistec a caballo (Carne350 grs) tajada de queso, un pan croissants, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 3 Opción 3: Caldo de Costilla (porción de Costilla al 150 grs) arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 4 Opción 4:Tamal Tolimense de 300 grs(con dos

		carnes) arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería
3	90101501	ALMUERZO OPCION 1 Opción 1: Huilense (carne 350 gr) envuelto, dos insulsos de 35 gr, arepa de 50 gr, maduro asad 80gr, bebida fría (gaseosa 600 ml), incluye servicio de mesa y lencería. ALMUERZO OPCIÓN 2 Opción 2: Plato especial de 3 carnes (carne de res 350 grs, Costilla de Cerdo 150 grs, pechuga de Pollo 150 grs) Chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (gaseosa 600ml) incluye servicio de mesa y Lencería ALMUERZO OPCIÓN 3 Opción 3:Cordon Blue 350 grs acompañado con arroz de ajonjolí , papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras ,bebida fría (gaseosa 600ml) incluye servicio de mesa y lencería.
4	90101501	REFRIGERIO OPCIÓN 1 Opción 1: Sándwich de Pollo (pan tajado, pollo , lechuga, tomate, salsa) bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 2 Opción 2:Dos Empanadas de Carne , ají, salsas, limón, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 3 Opción 3:Tres croquetas de Pollo , salsas, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 4 Opción 4: Pastel Hawaiano, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería.
5	90101501	CENA OPCIÓN 1 Opción 1: pechuga Rellena400 gr, Puré de Papa gratinada, arroz verde, postre torta de zanahoria, ensalada hawaiana, Gaseosa personal 600 ml. Incluye servido a la mesa y lencería. CENA OPCIÓN 2 Opción 2: Filet Mingón 350 gr, arroz blanco , ensalada tropical, papa a la francesa , postre de coco , gaseosa 600 ml , incluye servicio de mesa y lencería (servicio) CENA OPCIÓN 3 Opción 3: Cerdo en Salsa BBQ 250 grs, Fantasía de Pollo 200 gr, arroz con ajonjolí , ensalada verde con maíz tierno , papa al vapor , postre de tres leches, gaseosas 600 ml, incluye servicio de mesa y lencería.
6	90101501	Tabla de quesos conformada (01) copa de vino, 4 tipos de quesos (holandés, azul, mozarela, doble crema 20 gramos cada uno) (04)tipo de carnes frías (jamón de cerdo , jamón de pollo , jamón serrano, salami, cávanos, salchichón, cervecero) cada uno p de 30 gr (03) tipos de fruta (uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón) cada una de 15 gr, como acompañante (cristalería , menaje- vasos-platos - copas-cubiertos-mantelería-tablas) atención del evento con personal asistente (1 persona)
7	42142202	Hidroterapia, Masajes Relajantes
8	90101501	Picada Mixta: Carne de res 150 gr. En trozos, carne de cerdo 150 gr en trozos, pollo 150 grs en trozos, papas a la francesa 100 gr, papa criolla 100 gr, chorizo 60 gr. butifarra 50 gr, bebida fría gaseosa de 600 ml.

6. ANALISIS DE MERCADO

6.1. PRECIOS HISTORICOS

La Central Administrativa y Contable "CENAC REGIONAL FLORENCIA, cumpliendo sus funciones como unidad ejecutora del presupuesto en vigencias anteriores, no estructuro procesos de mínima cuantía, por consiguientes no tiene precios históricos.

6.1.1. ACTUALIZACION DE PRECIO HISTORICO

La Central Administrativa y Contable "CENAC REGIONAL FLORENCIA, cumpliendo sus funciones como unidad ejecutora del presupuesto en vigencias anteriores, no estructuro procesos de mínima cuantía, y asi poder actualizar precios Historicos.

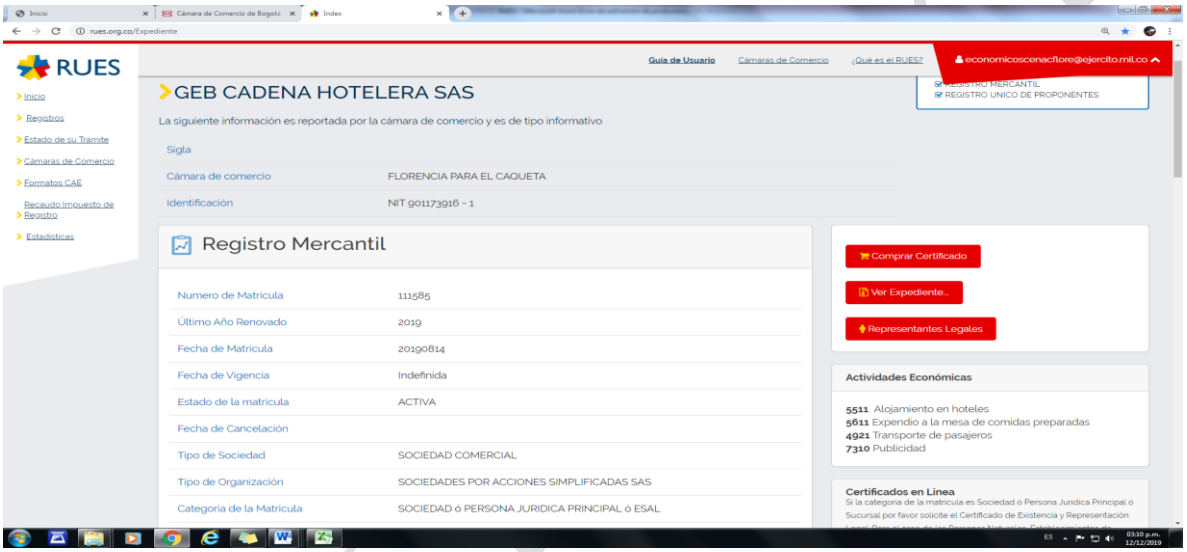
6.1.2. PRECIOS DE MERCADO

El MDN – EJC – DGSM – DSE - CENAC REGIONAL FLORENCIA **solicitó mediante oficio las cotizaciones a diferentes empresas, las cuales fueron verificadas en el RUES.**

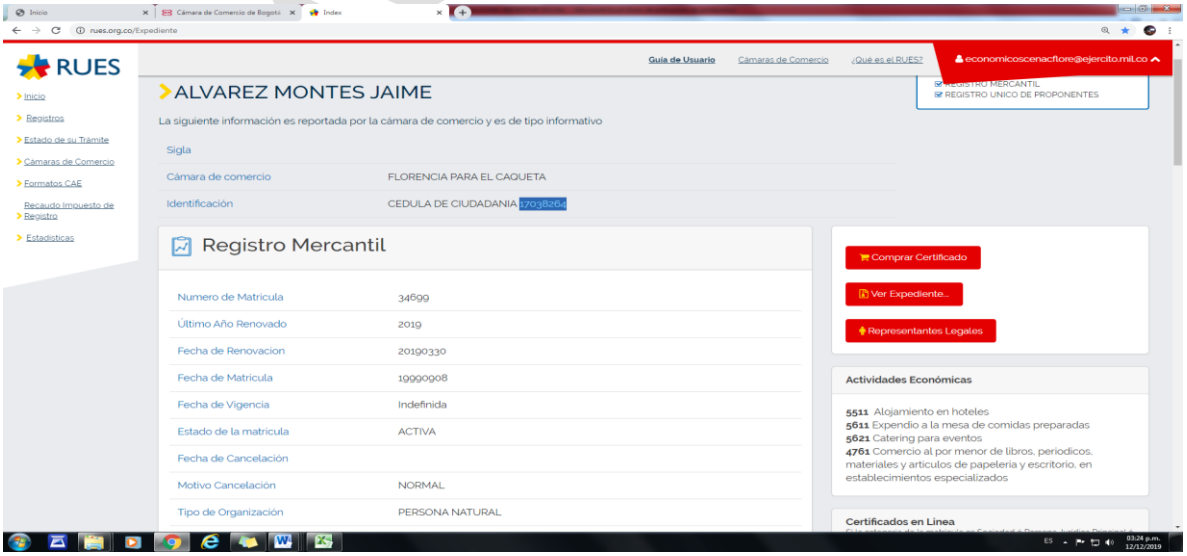
ITEM	EMPRESA	NIT	FECHA COTIZACIÓN	MEDIO DE SOLICITUD	CONCEPTO TÉCNICO	FECHA AVAL TENICO
1	GEB CADENA HOTELERA SAS	901.173.916	05/12/2019	E-MAIL	AVALADO	12/12/2019
2	HOTEL ROYAL PLAZA	17.038.264	05/12/2019	E-MAIL	AVALADO	
3	HOTEL CAQUETA REAL S.A.S	900.942.764	04/12/2019	E-MAIL	AVALADO	

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

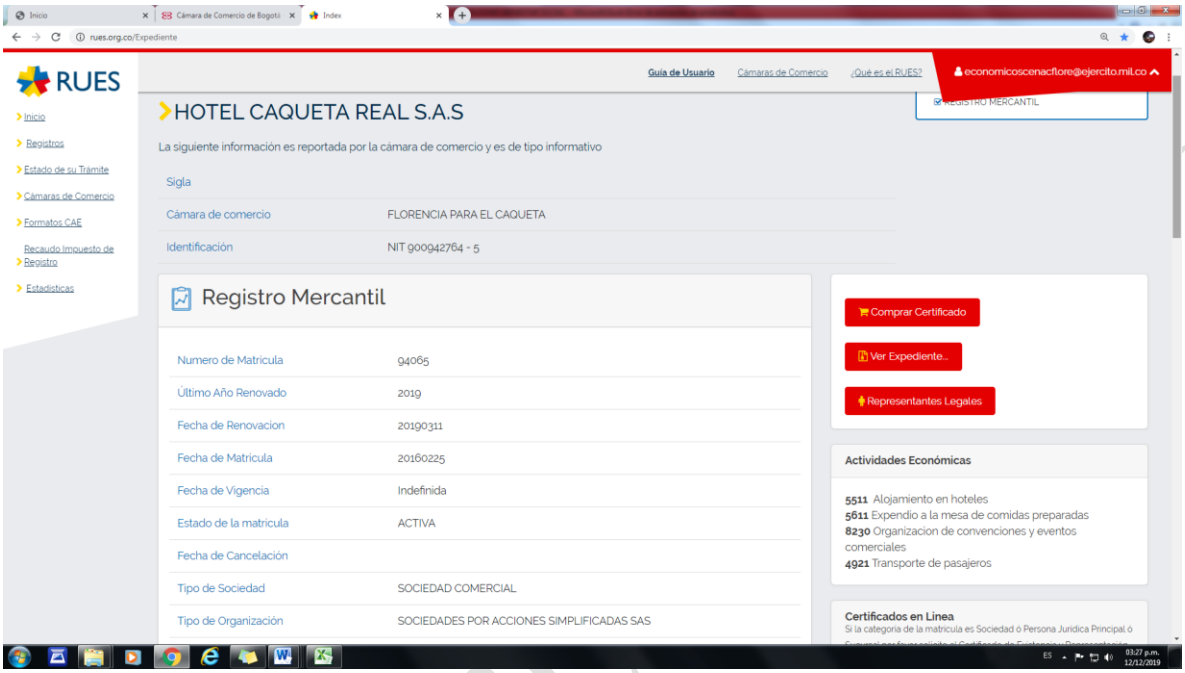
GEB CADENA HOTELERA SAS



HOTEL ROYAL PLAZA



HOTEL CAQUETA REAL S.A.S



6.2.ESTUDIO DE MERCADO

Se realizó el siguiente análisis del mercado con las tres (03) cotizaciones y el precio histórico, y con ello se calculó el precio de referencia:

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	GEB CADENA HOTELERA SAS	HOTEL ROYAL PLAZA	HOTEL CAQUETA REAL S.A.S
					VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO
1	90111501	Alojamiento Tipo Sencilla, Hospedaje incluye: Cama doble , baño privado, Mini Bar, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza, conexión Wifi, Caja fuerte, televisión interactiva, nevera, Servicio de Romm service(1 noche) en Florencia Caquetá.	SERVICIO	11	70.000	128.520	130.000
2	90101501	DESAYUNO OPCIÓN 1 Opción 1;:Bebida Caliente 350ml(Café, Chocolate, Aromática, Te, Milo)Huevos al gusto 150 grs(Fritos revueltos, pericos, Omelet, entre otras opciones) dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de Naranja o mandarina350 Ml, porción de frutas 200 grs. Incluye servicio de mesa y lencería (servicio) DESAYUNO OPCIÓN 2 Opción 2: Bistec a caballo (Carne350 grs) tajada de queso, un pan croissants, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 3 Opción 3: Caldo de Costilla	SERVICIO	11	20.000	10.000	10.000

		(porción de Costilla al 150 grs) arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 4 Opción 4:Tamal Tolimense de 300 grs(con dos carnes) arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería					
3	90101501	ALMUERZO OPCION 1 Opción 1: Huilense (carne 350 gr) envuelto, dos insulsos de 35 gr, arepa de 50 gr, maduro asad 80gr, bebida fría (gaseosa 600 ml), incluye servicio de mesa y lencería. ALMUERZO OPCIÓN 2 Opción 2: Plato especial de 3 carnes (carne de res 350 grs, Costilla de Cerdo 150 grs, pechuga de Pollo 150 grs) Chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (gaseosa 600ml) incluye servicio de mesa y Lencería ALMUERZO OPCIÓN 3 Opción 3:Cordon Blue 350 grs acompañado con arroz de ajonjolí , papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras ,bebida fría (gaseosa 600ml) incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11	45.000	27.000	28.000
4	90101501	REFRIGERIO OPCIÓN 1 Opción 1: Sándwich de Pollo (pan tajado, pollo , lechuga, tomate, salsa) bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 2 Opción 2:Dos Empanadas de Carne , ají, salsas, limón, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 3 Opción 3:Tres croquetas de Pollo , salsas, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 4 Opción 4: Pastel Hawaiano, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11	24.000	10.000	10.000
5	90101501	CENA OPCIÓN 1 Opción 1: pechuga Rellena400 gr, Puré de Papa gratinada, arroz verde, postre torta de zanahoria, ensalada hawaiana, Gaseosa personal 600 ml. Incluye servido a la mesa y lencería. CENA OPCIÓN 2 Opción 2: Filet Mingón 350 gr, arroz blanco , ensalada tropical, papa a la francesa , postre de coco , gaseosa 600 ml , incluye servicio de mesa y lencería (servicio) CENA OPCIÓN 3 Opción 3: Cerdo en Salsa BBQ 250 grs, Fantasía de Pollo 200 gr, arroz con ajonjolí , ensalada verde con maíz tierno , papa al vapor , postre de tres leches, gaseosas 600 ml, incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11	45.000	20.000	28.000
6	90101501	Tabla de quesos conformada (01) copa de vino, 4 tipos de quesos (holandés, azul, mozarela, doble crema 20 gramos cada uno) (04)tipo de carnes frías (jamón de cerdo , jamón de pollo , jamón serrano, salami, cávanos, salchichón, cervecero) cada uno p de 30 gr (03) tipos de fruta (uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón) cada una de 15 gr, como acompañante (cristalería , menaje- vasos-platos - copas-cubiertos-mantelería-tablas) atención del evento con personal asistente (1 persona)	SERVICIO	11	15.000	22.000	19.000
7	42142202	Hidroterapia, Masajes Relajantes	SERVICIO	11	83.000	45.000	45.000
8	90101501	Picada Mixta: Carne de res 150 gr. En trozos, carne de cerdo 150 gr en trozos, pollo 150 grs en trozos, papas a la francesa 100 gr, papa criolla 100 gr, chorizo 60 gr. butifarra 50 gr, bebida fría gaseosa de 600 ml.	SERVICIO	11	20.000	28.000	30.000
TOTAL					**322.000**	**290.520**	**300.000**

6.2.1. PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA

Para el precio de referencia se tuvieron en cuenta los siguientes criterios:

a) MENOR VALOR unitario entre los precios cotizados e histórico

b) PROMEDIO entre los precios cotizados e histórico

c) DESVIACIÓN ESTANDAR se determina entre el MENOR VALOR y el PROMEDIO

d) DISPERSION (coeficiente de variación relativa) se determina de la decisión de la DESVIACION ESTANDAR y el PROMEDIO.

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

MÉTRICA UTILIZADA:

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

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

- Cuando la dispersión de los datos es menor o igual al 30% se establece como criterio el MENOR VALOR.
- Cuando la variación de los datos es mayor al 30% se establece como criterio el PROMEDIO.

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMEDIO	MEDIANA	MEDIA GEOMETRICA	DESVIACIÓN ESTANDAR	DISPERSION %	VALOR DE REFERENCIA UNITARIO	
					VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	90111501	Alojamiento Tipo Sencilla, Hospedaje incluye: Cama doble , baño privado, Mini Bar, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza, conexión Wifi, Caja fuerte, televisión interactiva, nevera, Servicio de Romm service(1 noche) en Florencia Caquetá.	SERVICIO	11	109.507	128.520	105.359	27.936	26%	70.000	770.000
2	90101501	DESAYUNO OPCIÓN 1 Opción 1;:Bebida Caliente 350ml(Café, Chocolate, Aromática, Te, Milo)Huevos al gusto 150 grs(Fritos revueltos, pericos, Omelet, entre otras opciones) dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de Naranja o mandarina350 Ml, porción de frutas 200 grs. Incluye servicio de mesa y lencería (servicio) DESAYUNO OPCIÓN 2 Opción 2: Bistec a caballo (Carne350 grs) tajada de queso, un pan croissants, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 3 Opción 3: Caldo de Costilla (porción de Costilla al 150 grs) arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 4 Opción 4:Tamal Tolimense de 300 grs(con dos carnes) arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería	SERVICIO	11	13.333	10.000	12.599	2.357	18%	10.000	110.000
3	90101501	ALMUERZO OPCION 1 Opción 1: Huilense (carne	SERVICIO	11	33.333	28.000	32.402	4.478	13%	27.000	297.000

		350 gr) envuelto, dos insulsos de 35 gr, arepa de 50 gr, maduro asad 80gr, bebida fría (gaseosa 600 ml), incluye servicio de mesa y lencería. ALMUERZO OPCIÓN 2 Opción 2: Plato especial de 3 carnes (carne de res 350 grs, Costilla de Cerdo 150 grs, pechuga de Pollo 150 grs) Chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (gaseosa 600ml) incluye servicio de mesa y Lencería ALMUERZO OPCIÓN 3 Opción 3:Cordon Blue 350 grs acompañado con arroz de ajonjolí , papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras ,bebida fría (gaseosa 600ml) incluye servicio de mesa y lencería.									
4	90101501	REFRIGERIO OPCIÓN 1 Opción 1: Sándwich de Pollo (pan tajado, pollo , lechuga, tomate, salsa) bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 2 Opción 2:Dos Empanadas de Carne , ají, salsas, limón, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 3 Opción 3:Tres croquetas de Pollo , salsas, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 4 Opción 4: Pastel Hawaiano, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11	14.667	10.000	13.389	3.300	22%	10.000	110.000
5	90101501	CENA OPCIÓN 1 Opción 1: pechuga Rellena400 gr, Puré de Papa gratinada, arroz verde, postre torta de zanahoria, ensalada hawaiana, Gaseosa personal 600 ml. Incluye servido a la mesa y lencería. CENA OPCIÓN 2 Opción 2: Filet Mingón 350 gr, arroz blanco , ensalada tropical, papa a la francesa , postre de coco , gaseosa 600 ml , incluye servicio de mesa y lencería (servicio) CENA OPCIÓN 3 Opción 3: Cerdo en Salsa BBQ 250 grs, Fantasía de Pollo 200 gr, arroz con ajonjolí , ensalada verde con maíz tierno , papa al vapor , postre de tres leches, gaseosas 600 ml, incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11	31.000	28.000	29.318	7.778	25%	20.000	220.000
6	90101501	Tabla de quesos conformada (01) copa de vino, 4 tipos de quesos (holandés, azul, mozarela, doble crema 20 gramos cada uno) (04)tipo de carnes frías (jamón de cerdo , jamón de pollo , jamón serrano, salami, cávanos, salchichón, cervecero) cada uno p de 30 gr (03) tipos de fruta (uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón) cada una de 15 gr, como acompañante (cristalería , menaje- vasos-platos - copas-cubiertos-mantelería-tablas) atención del evento con personal asistente (1 persona)	SERVICIO	11	18.667	19.000	18.440	2.593	14%	15.000	165.000
7	42142202	Hidroterapia, Masajes Relajantes	SERVICIO	11	57.667	45.000	55.187	8.957	16%	45.000	495.000
8	90101501	Picada Mixta: Carne de res 150 gr. En trozos, carne de cerdo 150 gr en trozos, pollo 150 grs en trozos, papas a la francesa 100 gr, papa criolla 100 gr, chorizo 60 gr. butifarra 50 gr, bebida fría gaseosa de 600 ml.	SERVICIO	11	26.000	28.000	25.612	4.243	16%	20.000	220.000
TOTAL					**304.174**	**296.520**	**292.305**			**217.000**	**2.387.000**

NOTA: La oferta presentada por cada oferente en el presente proceso, deberá cumplir con los parámetros que se estipulen en los precios de referencia es decir, sin decimales y sin sobrepasarse del establecido por el estructurador económico.

CENAC FLORENCIA

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

De otra parte, el anterior análisis de precios de los bienes se consideraran como **fijos y firmes**, por ende serán de carácter **obligatorio** para las partes en la cuantificación del contrato y, en consecuencia, será de carácter obligatorio durante la totalidad del período de ejecución del contrato a celebrarse y por ningún motivo o circunstancia se podrá cambiar este condicionamiento contractual.

6.3. PROYECCIÓN DE LOS SERVICIOS Y CANTIDADES MÍNIMAS A ADQUIRIR

Se procede a establecer las limitantes de acuerdo a los precios de referencia y las cantidades requeridas de cada ítem según el plan de necesidades de la unidad beneficiaria.

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR DE REFERENCIA UNITARIO		CONCEPTO	PRESUPUESTO
					VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL		
1	90111501	Alojamiento Tipo Sencilla, Hospedaje incluye: Cama doble , baño privado, Mini Bar, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza, conexión Wifi, Caja fuerte, televisión interactiva, nevera, Servicio de Romm service(1 noche) en Florencia Caquetá.	SERVICIO	11	70.000	770.000	MENOR VALOR COTIZADO	3.337.078,79
2	90101501	DESAYUNO OPCIÓN 1 Opción 1;:Bebida Caliente 350ml(Café, Chocolate, Aromática, Te, Milo)Huevos al gusto 150 grs(Fritos revueltos, pericos, Omelet, entre otras opciones) dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de Naranja o mandarina350 Ml, porción de frutas 200 grs. Incluye servicio de mesa y lencería (servicio) DESAYUNO OPCIÓN 2 Opción 2: Bistec a caballo (Carne350 grs) tajada de queso, un pan croissants, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 3 Opción 3: Caldo de Costilla (porción de Costilla al 150 grs) arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 4 Opción 4:Tamal Tolimense de 300 grs(con dos carnes) arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería	SERVICIO	11	10.000	110.000	MENOR VALOR COTIZADO	
3	90101501	ALMUERZO OPCION 1 Opción 1: Huilense (carne 350 gr) envuelto, dos insulsos de 35 gr, arepa de 50 gr, maduro asad 80gr, bebida fría (gaseosa 600 ml), incluye servicio de mesa y lencería. ALMUERZO OPCIÓN 2 Opción 2: Plato especial de 3 carnes (carne de res 350 grs, Costilla de Cerdo 150 grs, pechuga de Pollo 150 grs) Chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (gaseosa 600ml) incluye servicio de mesa y Lencería ALMUERZO OPCIÓN 3 Opción 3:Cordon Blue 350 grs acompañado con arroz de ajonjolí , papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras ,bebida fría (gaseosa 600ml)	SERVICIO	11	27.000	297.000	MENOR VALOR COTIZADO	

		incluye servicio de mesa y lencería.					
4	90101501	REFRIGERIO OPCIÓN 1 Opción 1: Sándwich de Pollo (pan tajado, pollo , lechuga, tomate, salsa) bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 2 Opción 2:Dos Empanadas de Carne , ají, salsas, limón, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 3 Opción 3:Tres croquetas de Pollo , salsas, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 4 Opción 4: Pastel Hawaiano, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11	10.000	110.000	MENOR VALOR COTIZADO
5	90101501	CENA OPCIÓN 1 Opción 1: pechuga Rellena400 gr, Puré de Papa gratinada, arroz verde, postre torta de zanahoria, ensalada hawaiana, Gaseosa personal 600 ml. Incluye servido a la mesa y lencería. CENA OPCIÓN 2 Opción 2: Filet Mingón 350 gr, arroz blanco , ensalada tropical, papa a la francesa , postre de coco , gaseosa 600 ml , incluye servicio de mesa y lencería (servicio) CENA OPCIÓN 3 Opción 3: Cerdo en Salsa BBQ 250 grs, Fantasía de Pollo 200 gr, arroz con ajonjolí , ensalada verde con maíz tierno , papa al vapor , postre de tres leches, gaseosas 600 ml, incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11	20.000	220.000	MENOR VALOR COTIZADO
6	90101501	Tabla de quesos conformada (01) copa de vino, 4 tipos de quesos (holandés, azul, mozarela, doble crema 20 gramos cada uno) (04)tipo de carnes frías (jamón de cerdo , jamón de pollo , jamón serrano, salami, cávanos, salchichón, cervecero) cada uno p de 30 gr (03) tipos de fruta (uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón) cada una de 15 gr, como acompañante (cristalería , menaje- vasos-platos - copas-cubiertos-mantelería-tablas) atención del evento con personal asistente (1 persona)	SERVICIO	11	15.000	165.000	MENOR VALOR COTIZADO
7	42142202	Hidroterapia, Masajes Relajantes	SERVICIO	11	45.000	495.000	MENOR VALOR COTIZADO
8	90101501	Picada Mixta: Carne de res 150 gr. En trozos, carne de cerdo 150 gr en trozos, pollo 150 grs en trozos, papas a la francesa 100 gr, papa criolla 100 gr, chorizo 60 gr. butifarra 50 gr, bebida fría gaseosa de 600 ml.	SERVICIO	11	20.000	220.000	MENOR VALOR COTIZADO
TOTAL					**217.000**	**2.387.000**	

NOTA 1: Para cubrir en un 100% la necesidad establecida por SANIDAD MILITAR ESM BAS 27, se requieren $ 2.387.000, es decir se cumple con el 100%, toda vez que el presupuesto oficial asignado a esta unidad corresponde a $3.337.078.65.

6.4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

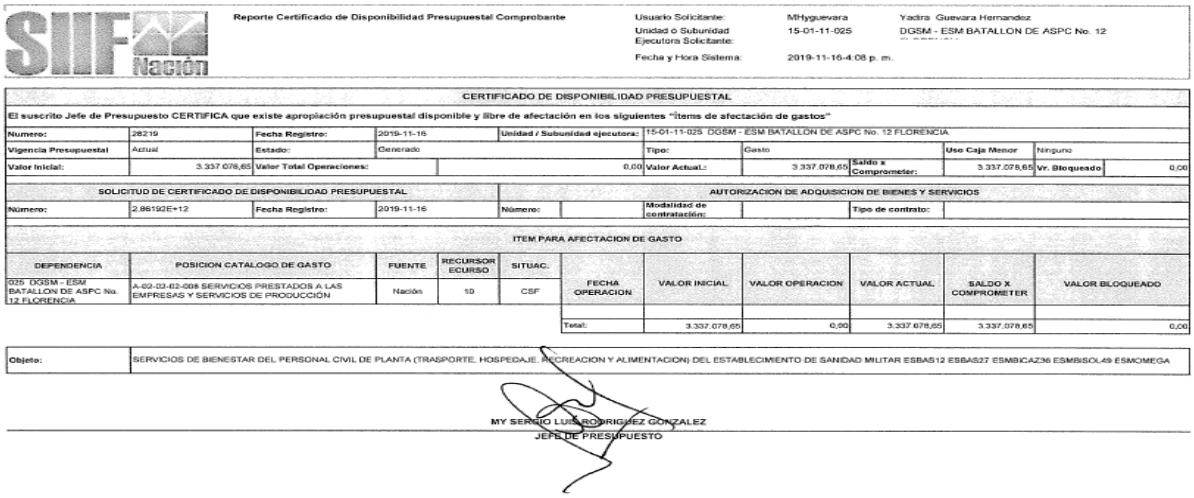
El Gobierno Nacional mediante Decreto 2467 del 28 de diciembre 2018 liquidó el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2019. Dicho presupuesto fue clasificado en el recurso 10, el cual respalda la presente adquisición.

La distribución de los recursos asignados por el Gobierno Nacional para el MDN-Ejército Nacional, fue realizada por la Jefatura Financiera y Presupuestal del Ejército, de acuerdo con las necesidades previamente establecidas.

El presupuesto oficial asignado para el presente proceso de contratación es hasta por la suma de TRES MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SETENTA Y OCHO PESOS, SESENTA Y CINCO CENTAVOS M/CTE ($3.337.078.65) INCLUIDO IVA, amparados bajo el Certificado de

Disponibilidad Presupuestal N° 28219 de fecha 16 de Noviembre de 2019, firmado por el jefe de presupuesto de la Central Administrativa y Contable "CENAC REGIONAL FLORENCIA".

ARTICULO PRESUPUESTAL	RECURSO	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR ASIGNADO
A 2-02-02-009	16 SSF	SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES	SERVICIO	$3.337.078.65



SIIF Nación — Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante: MHyguevara — Yadira Guevara Hernandez
Unidad o Subunidad Ejecutora Solicitante: 15-01-11-025 — DGSM - ESM BATALLON DE ASPC No. 12
Fecha y Hora Sistema: 2019-11-16-4:08 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Numero:	28219	Fecha Registro:	2019-11-16	Unidad / Subunidad ejecutora:	15-01-11-025 DGSM - ESM BATALLON DE ASPC No. 12 FLORENCIA				
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado	Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno	
Valor Inicial:	3.337.078,65	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual.:	3.337.078,65	Saldo x Comprometer:	3.337.078,65	Vr. Bloqueado	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS			
Número:	2.86192E+12	Fecha Registro:	2019-11-16	Número:		Modalidad de contratación:	Tipo de contrato:

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
025 DGSM - ESM BATALLON DE ASPC No. 12 FLORENCIA	A-02-02-02-009 SERVICIOS PRESTADOS A LAS EMPRESAS Y SERVICIOS DE PRODUCCIÓN	Nación	10	CSF						
					Total:	3.337.078,65	0,00	3.337.078,65	3.337.078,65	0,00

Objeto: SERVICIOS DE BIENESTAR DEL PERSONAL CIVIL DE PLANTA (TRASPORTE, HOSPEDAJE, RECREACION Y ALIMENTACION) DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESBAS12 ESBAS27 ESMBICAZ36 ESMBISOL49 ESMOMEGA

MY SERGIO LUIS RODRIGUEZ GONZALEZ
JEFE DE PRESUPUESTO

DISTRIBUCIÓN POR UNIDADES BENEFICIADAS

CENTRALIZADORA	UNIDAD CENTRALIZADA	CANTIDAD	No. DE PERSONAS	PRESUPUESTO
CENAC FLORENCIA	FLORENCIA	BAS12	8	2.426.966,29
	LA TAGUA	BISOL 49	1	303.370,79
	LARANDIA	FUTCO	1	303.370,79
	SAN VIC. CAGUAN	BICAZ 36	1	303.370,79
TOTAL				**$3.337.078.65**

7. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Como base fundamental para adelantar el presente proceso de selección se aplicaran los principios de la función administrativa consagrados en el artículo 209 de la Constitución Política, incorporando regímenes provenientes de otras áreas diferentes al derecho público, como son el derecho civil y comercial o de naturaleza especial, e igualmente lo pactado en ejercicio del principio de autonomía de la voluntad de las partes contratantes, siempre y cuando no vayan contra ley o derecho ajeno sin dejar de lado el Estatuto General de Contratación Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decretos Reglamentarios y demás normatividad aplicable.

Teniendo en cuenta el presupuesto oficial asignado para este proceso, el cual no supera el 10% de la menor cuantía de la Entidad, el presente proceso se enmarca en las estipulaciones contenidas en la Ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, el

cual establece las modalidades de selección y la procedencia de cada una de ellas, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, el cual regula el procedimiento para la modalidad de Selección de Mínima Cuantía

Así las cosas, el presente proceso se adelantará bajo la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA consagrado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015.

"ARTÍCULO 94. TRANSPARENCIA EN CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA. *Adiciónese al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 el siguiente numeral:*

La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:

a. *Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas.*

b. *El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil.*

c. *La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas.*

d. *La comunicación de aceptación junto con la oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.*

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

Parágrafo 2. *La contratación a que se refiere el presente artículo se realizará exclusivamente con las reglas en él contempladas y en su reglamentación. En particular no se aplicará lo previsto en la Ley 816 de 2003, ni en el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007."*

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

7.1. NORMATIVA SOBRE ESTUDIOS PREVIOS

Conforme con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 que reglamenta el numeral 12 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el cual reza lo siguiente para la mínima cuantía:

Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios· previos para la contratación de mínima cuantía. *La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:*

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

8. ANÁLISIS DE RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN:

RIESGO JURÍDICO

Nº	1	2		3	4
CLASE	GENERAL	GENERAL		GENERAL	GENERAL
FUENTE	INTERNO-EXTERNO	EXTERNO		EXTERNO	EXTERNO
ETAPA	PLANEACION-EJECUCIÓN	EJECUCIÓN		EJECUCIÓN	PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO
TIPO	RIESGOS SOCIALES O POLITÍCOS	RIESGOS REGULATORIOS		RIESGOS DE LA NATURALEZA	RIESGO TECNOLÓGICO
DESCRIPCIÓN(QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)	CAMBIO DE RÉGIMEN POLÍTICO-INESTABILIDAD JURÍDICA	OCURRENCIA DE SITUACIONES DE ORDEN PÚBLICO, PAROS O HUELGAS, O LOS EFECTOS DERIVADOS Y OCASIONADOS POR LOS MISMOS	EFECTOS DESFAVORABLES OCASIONADOS POR NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES QUE ADOPTE LA ADMINISTRACIÓN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE SEAN APLICABLES AL CONTRATO, CON EXCEPCIÓN DE NORMAS TRIBUTARIAS.	RIESGOS DE FUERZA MAYOR ASEGURABLES REFERIDOS AL IMPACTO ADVERSO SOBRE LA EJECUCIÓN Y/O OPERACIÓN DEL CONTRATO POR CAUSAS DERIVABLES DE DESASTRES NATURALES.	NO ACEPTACION DEL CONTRATO EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II POR PARTE DEL ADJUDICATARIO
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	NUEVAS OBLIGACIONES PARA LAS PARTES	PARÁLISIS O PRORROGA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	NUEVAS OBLIGACIONES PARA LAS PARTES	INCUMPLIMIENTO O PARÁLISIS DEL CONTRATO	INCUMPLIMIENTO EN LOS TIEMPOS PACTADOS EN EL CONTRATO
PROBABILIDAD	1	3	1	3	3
IMPACTO	1	4	3	3	4
VALORACIÓN DEL RIESGO	2	7	4	6	7
CATEGORÍA	RIESGO BAJO	RIESGO ALTO	RIESGO BAJO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	LA ENTIDAD	CONTRATISTA	LA ENTIDAD	CONTRATISTA	CONTRATISTA

TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		LA ENTIDAD DEBE MANTENERSE ACTUALIZADA EN LOS CAMBIOS NORMATIVOS	EL CONTRATISTA DEBERA ESTAR INFORMADO DE LA SITUACION DE ORDEN PUBLICO QUE PUEDAN AFECTAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	LA ENTIDAD DEBE MANTENERSE ACTUALIZADA EN LOS CAMBIOS NORMATIVOS	SEGUIMIENTO EN LA EJECUCION-CONTROL POR PARTE DEL SUPERVISOR Y CONTRATISTA-DEBIDO PROCESO	SEGUIMIENTO EN LA ACEPTACION EN LA PLATAFORMA – CONTROL POR PARTE DEL COMITÉ ESTRUCTURADOR Y CONTRATISTA
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	*PROBABILIDAD*	1	3	1	4	2
	IMPACTO	1	4	1	2	2
	VALORACIÓN DEL RIESGO	2	7	1	4	4
	CATEGORÍA	RIESGO BAJO	RIESGO ALTO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI	SI	SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		COMITES ESTRUCTURADORES Y GERENTE DE PROYECTO	COMITES ESTRUCTURADORES Y GERENTE DE PROYECTO	COMITES ESTRUCTURADORES Y GERENTE DE PROYECTO	COMITES ESTRUCTURADORES Y GERENTE DE PROYECTO	COMITES ESTRUCTURADORES Y CONTRATISTA
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		PLANEACION	PLANEACION	PLANEACION-EJECUCION	EJECUCION DEL CONTRATO	PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON EL CIERRE DEL PROCESO	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O EL ACTA DE LIQUIDACIÓN	CON LA ACEPTACION EL CONTRATO EN LA PLATAFORMA Y/O INICIO DEL CONTRATO
MONITOREO Y REVISIÓN	*COMO SE REALIZA EL MONITOREO?*	MANTENER ACTUALIZADA LA NORMATIVIDAD	MANTENER ACTUALIZADA LA NORMATIVIDAD	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA ACEPTACIÓN DEL CONTRATO EN LA PLATAFORMA Y/O INICIÓ DEL CONTRATO
	PERIODICIDAD ¿CUANDO?	MENSUAL	MENSUAL	MENSUALES / COMO INDIQUE CRONOGRAMA	MENSUALES / COMO INDIQUE CRONOGRAMA	CUANDO SEAN REQUERIDOS

CENAC FLORENCIA

Persona responsable por implementar el tratamiento		Supervisor del contrato.	Supervisor del contrato.	Supervisor del contrato	Supervisor del contrato	Contratista. Supervisor del contrato.
Fecha estimada que se inicia el tratamiento		Desde el inicio del contrato	Desde el inicio del contrato	Desde el inicio del contrato	Desde el inicio del contrato	Desde el inicio del contrato
Fecha estimada en que se completa el tratamiento		Terminación del contrato.	Terminación del contrato.	Terminación del contrato.	Terminación del contrato.	Terminación del contrato.
Monitoreo y revisión	Como se realiza el monitoreo?	Supervisión permanente	Supervisión permanente	Supervisión permanente	Supervisión permanente	Supervisión permanente
	Periocidad, ¿Cuando?	Informe mensual de novedades, en caso de novedad informe instantáneamente	Informe mensual de novedades, en caso de novedad informe instantáneamente	Informe mensual de novedades, en caso de novedad informe instantáneamente.	Informe mensual de novedades, en caso de novedad informe instantáneamente.	Informe mensual de novedades, en caso de novedad informe instantáneamente.

Numero		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Clase		General	General	Especifico	General	Especifico
Fuente		Externo	Externo	Externo	Externo	Externo
Etapa		Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Tipo		RIESGO JURIDICO	RIESGO OPERATIVO	RIESGO JURIDICO	RIESGO JURIDICO	RIESGO JURIDICO
Descripción		Incumplimiento del contrato	mala calidad del servicios durante la vigencia del contrato y el tiempo que cubre la garantía	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única	incumplimiento total declaratoria de caducidad	incumplimiento parcial
Consecuencia de la ocurrencia del evento		Que se suspenda la prestación de los servicios objeto del presente proceso contractual en la Seccional de Sanidad Huila	Que se presten los servicios de manera inadecuada	Demoras en el inicio de la ejecución de los contratos	Suspensión de los servicios por falta de oportunidad.	Suspensión de los servicios.
Probabilidad		3	3	3	2	3
Impacto		4	4	4	3	4
Valoración del riesgo		7	7	7	5	7
Categoría		Riesgo alto	Riesgo alto	Riesgo alto	Riesgo medio	Riesgo alto
¿A quién se le asigna?		Contratista	Contratista	Contratista	Contratista	Contratista
Tratamiento/ Controles a ser implementados		Garantía única	Garantía única	Garantía única	Garantía única	Garantía única
	Probabilidad	2	2	2	2	2
	Impacto	2	2	2	1	2
	Valoración del riesgo	4	4	4	3	4
	Categoría	Riesgo bajo	Riesgo bajo	Riesgo bajo	Riesgo bajo	Riesgo bajo
Afecta el equilibrio económico del contrato		SI	SI	SI	SI	NO

RIESGOS TÉCNICOS

Nº	1	2	3	4
CLASE	ESPECIFICO	ESPECIFICO	GENERAL	GENERAL
FUENTE	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO
ETAPA	PLANEACION	SELECCIÓN	CONTRATACION	EJECUCION
TIPO	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL
DESCRIPCIÓN	LA DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIOS NO ES CLARA	QUE NINGUNA EMPRESA CUMPLA CON EL BIEN Y/O SERVICIOS REQUERIDO POR LA ENTIDAD	QUE SE MODIFIQUEN CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS BIEN Y/O SERVICIOS	BIENES Y/O SERVICIOS

Nº		1	2	3	4
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		QUE LAS COTIZACIONES NO CUMPLAN CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS	SE DECLARE DESIERTO EL PROCESO	QUE NO SE FIRME EL CONTRATO	QUE NO SE PUEDA BRINDAR EL BIEN Y/O SERVICIO A SATISFACION. DEMORA EN LA EJECUCION
PROBABILIDAD		2	2	2	3
IMPACTO		4	4	5	4
VALORACIÓN DEL RIESGO		6	6	7	7
CATEGORÍA		RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		COMITES ESTRUCTURADOR	OFERENTES	ENTIDAD Y OFERENTE	CONTRATISTA O LA ASEGURADORA
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		VERIFICAR QUE TODOS LOS BIEN Y/O SERVICIOS TENGAN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CLARAS Y REALIZAR UNA NUEVA SOLICITUD DE COTIZACION	SACAR UN NUEVO PROCESO VERIFICANDO QUE LOS OFERENTES CUMPLAN CON LOS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAD PARA LOS BIEN Y/O SERVICIOS	MODIFICAR EL CONTRATO DEJANDOLO LAS CONDICIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS DESDE LA INVITACION	SOLICITAR AL CONTRATISTA EL CAMBIO DEL BIEN O UNA NUEVA PRESTACION DEL SERVICIO CUANDO SE PRESENTE DEFECTOS, RESULTADOS ERRONEOS O MALOS PROCEDIMIENTOS . EN DADO CASO QUE EL CONTRATISTA NO REMPLACE EL BIEN O EFECTUE UNA NUEVA PRESTACION DEL SERVICIO O CORRIJA EL SERVICIO SE HARÁ EFECTIVA LAS POLIZAS
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	PROBABILIDAD	1	1	1	1
	IMPACTO	1	1	1	2
	VALORACIÓN DEL RIESGO	2	2	2	3
	CATEGORÍA	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		NO	NO	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		LOS COMITES ESTRUCTURADORES	LOS COMITES EVALUADORES	LOS COMITES EVALUADORES	SUPERVISOR DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		UNA VEZ SE IDENTIFIQUE	UNA VEZ REALIZADA LA EVALUACIÓN	UNA VEZ SE IDENTIFIQUE	UNA VEZ SE IDENTIFIQUE
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		ANTES DEL CIERRE	ANTES DE LA EJECUCIÒN	HASTA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO	DURANTE LA EJECUCION
MONITOREO Y REVISIÓN	¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	CON VERIFICACION DE COMITES ESTRUCTURADORES	CON VERIFICACION DE COMITES EVALUADORES	CON LA VERIFICACION DEL CONTRATO	DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS

Nº		1	2	3	4
				POR PARTE DEL GERENTE DE PROYECTO	
	PERIODICIDAD ¿CUANDO?	EN LA ESTRUCTURACION	DURANTE EL PROCESO DE EVALUACIÒN	EN EL PROCESO DE SUSCRIPCION DEL CONTRATO	MENSUAL

Nº		**1**	**2**
CLASE		GENERAL	GENERAL
FUENTE		INTERNO	INTERNO
ETAPA		EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
TIPO		OPERACIONAL	OPERACIONAL
DESCRIPCIÓN		LA NO DETECCIÓN DE ALGÚN DEFECTO DEL SERVICIO A PRESTAR	INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACION DEL SERVICIO
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		INCUMPLIMIENTO AL OBJETO CONTRACTUAL, NECESIDAD DE LA ENTIDAD Y ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACION DEL OBJETO CONTRACTUAL(SERVICIO)
PROBABILIDAD		2	2
IMPACTO		4	5
VALORACIÓN DEL RIESGO		6	7
CATEGORÍA		RIESGO ALTO	RIESGO ALTO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		CONTRATISTA Y LA ASEGURADORA	CONTRATISTA Y LA ASEGURADORA
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		SEGUIMIENTO EN LA EJECUCIÓN – CONTROL POR PARTE DEL SUPERVISOR	SEGUIMIENTO EN LA EJECUCIÓN – CONTROL POR PARTE DEL SUPERVISOR
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	***PROBABILIDAD***	1	1
	IMPACTO	1	1
	VALORACIÓN DEL RIESGO	2	2
	CATEGORÍA	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		SUPERVISOR DEL CONTRATO	SUPERVISOR DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		UNA VEZ SE IDENTIFIQUE	UNA VEZ SE IDENTIFIQUE
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO
MONITOREO Y REVISIÓN	***COMO SE REALIZA EL MONITOREO?***	CON LA EXPEDICIÓN DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓN DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN
	PERIODICIDAD ¿CUANDO?	MENSUAL	MENSUAL

RIESGOS ECONÓMICOS, FINANCIEROS Y DE ORGANIZACIÓN

Nº		1	2	3	4	5	6
CLASE		GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL
FUENTE		EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
ETAPA		EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
TIPO		R. ECONOMICO	R. FINANCIERO	R. FINANCIERO	R. ECONÓMICO	R. ECONÓMICO	R. ECONÓMICO
DESCRIPCIÓN(que puede pasar y como puede ocurrir)		PRESENTACIÓN DE OFERTAS CON PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO POR LO TANTO DECLARAR DESEQUILIBRIO ECONOMICO	LOS EFECTOS FAVORABLES O DESFAVORABLES EN LA ALTERACIÓN DE LAS CONDICIONES DE FINANCIACIÓN QUE TOME EL CONTRATISTA PARA DAR CUMPLIMIENTO AL OBJETO CONTRACTUAL.	LA INSOLVENCIA O ILIQUIDEZ TEMPORAL O DEFINITIVA DEL PROPONENTE, QUE IMPIDA LA COMPLETA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	LA INADECUADA PROYECCIÓN DE COSTOS ECONÓMICOS INCURRIDOS POR EL CONTRATISTA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO AL MOMENTO DE PRESENTAR SU PROPUESTA ECONÓMICA A LA ADMINISTRACIÓN.	EFECTOS FAVORABLES O DESFAVORABLES EN LA PROYECCION DE COSTOS Y GASTOS POR EL CAMBIO DE TEMPORADA HOTELERA Y/O TURISTICA ALTA - MEDIA - BAJA (PARA EL SERVICIO HOTELERO Y ALIMENTACION)	LOS EFECTOS CONTEMPLADOS POR EL CIERRE DE VIAS NACIONALES.
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		NO GARANTIZAR CADA UNA DE LA ACTIVIDADES DEL CONTRATO	QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO	INSOSTENIBILIDAD E INCUMPLIMIENTO DE LOS TERMINOS DE LA PROPUESTA ECONÓMICA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	QUE SOLICITE CAMBIAR SU PROPUESTA ECONÓMICA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO.	QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO.
PROBABILIDAD(1-5)		4	1	2	1	1	4
IMPACTO (1-10)		8	5	2	1	4	4
VALORACIÓN DEL RIESGO		8	6	4	2	3	8
CATEGORÍA		RIESGO ALTO	RIESGO MEDIO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO
¿A QUIEN SE LE AGINA?		100% AL CONTRATISTA	100% AL CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	DEBIDO PROCESO	DEBIDO PROCESO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	PROBABILIDAD (1-5)	4	1	1	1	1	1
	IMPACTO (1-5)	3	1	1	1	1	1
	VALORACIÓN DEL RIESGO (1-5)	4	2	2	2	2	2
	CATEGORÍA	RIESGO ALTO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI	SI	SI	SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL		GERENTE DEL PROYECTO	GERENTE DEL PROYECTO	GERENTE DEL PROYECTO /	GERENTE DEL PROYECTO /	GERENTE DEL PROYECTO	GERENTE DEL PROYECTO

COPIA CONTROLADA

Nº		1	2	3	4	5	6
TRATAMIENTO				COMITÉ DE ADQUISICIONES	COMITÉ DE ADQUISICIONES		
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO	PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO	UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA O EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA O EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA O EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA O EL SUPERVISOR DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O EL ACTA DE LIQUIDACIÓN	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O EL ACTA DE LIQUIDACIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN
MONITOREO Y REVISIÓN	COMO SE REALIZA EL MONITOREO ?	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN
	PERIODICIDAD ¿CUANDO?	MENSUAL	MENSUAL	MENSUAL	MENSUAL	MENSUAL	MENSUAL

9. PÓLIZAS DE SEGUROS O CUBRIMIENTO REQUERIDO:

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

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

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

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

Las garantías deberán cubrir los riesgos establecidos en los Artículos 2.2.1.2.3.1.5, 2.2.1.2.3.1.6, 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.23.1.13 del Decreto 1082 del 2015, de acuerdo con el objeto del proceso.

TIPO DE RIESGO	POLIZAS EXIGIBLES	SI	NO
GARANTÍA ÚNICA			
Calidad del servicio: El diez por ciento (10%) del valor del contrato y cubrirá el plazo de duración del contrato y seis (06) meses más y de las prórrogas que hubiere, a partir del perfeccionamiento de éste. (Cuando el contrato sea modificado en tiempo y/o valor, esta garantía deberá modificarse extendiendo su vigencia y/o su valor según sea el caso.)	Garantía Única	X	
Cumplimiento del contrato: El diez por ciento (10%) del valor del Contrato y cubrirá el plazo de duración del contrato y cuatro (04) meses más y de las prórrogas que hubiere, a partir del perfeccionamiento de éste. (Cuando el contrato sea modificado en tiempo y/o valor, esta garantía deberá modificarse extendiendo su vigencia y/o su valor según sea el caso.)	Garantía Única	X	

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

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

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

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

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

CENAC FLORENCIA

ALCANCE DE LOS AMPAROS Y DE LA GARANTÍA:

En la garantía debe constar que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas así como también **DEBERÁ CONSTAR QUE SE RENUNCIA AL BENEFICIO DE EXCUSIÓN** y se consagrará la dirección física y electrónica para notificaciones judiciales y se señalará la aceptación del garante de recibir notificaciones por medios electrónicos.

En todo caso el contratista deberá reponer la garantía cuando el valor de la misma se vea afectada por razón de siniestros, dentro de los cinco (05) días calendario siguiente a la ejecutoria del acto o sentencia que así lo declare.

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

SANCIÓN POR FALTA DE GARANTÍA:

Si el contratista se negare a constituir la Garantía Única en los términos, cuantía y duración establecidos en esta cláusula, el MDN – EJC – DGSM – DSE – CENAC REGIONAL FLORENCIA podrá aplicar las sanciones contractuales a que haya lugar. Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas del contrato y de la terminación del plazo de ejecución del mismo, según sea el caso. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del MDN – EJC – DGSM – DSE – CENAC REGIONAL FLORENCIA.

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan. Si el CONTRATISTA no modifica las garantías, éstas podrán variarse por el garante a petición del MDN – EJC – DGSM – DSE – CENAC REGIONAL FLORENCIA y a cuenta del CONTRATISTA quien por la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al MDN- EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL FLORENCIA para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que el MDN – EJC – DGSM – DSE – CENAC REGIONAL FLORENCIA asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista.

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

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

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

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

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

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

MULTAS POR INCUMPLIMIENTO PARCIAL

Si durante la ejecución del contrato se evidencia que EL CONTRATISTA incumple alguna obligación contractual, LA ENTIDAD le impondrá multas equivalentes al 1% del valor del contrato, pero sin que en ningún caso las multas sobrepasen el 10% del valor total del contrato incumplido. En caso que el incumplimiento parcial sea respecto del cronograma de ejecución se impondrá como multa el equivalente al 0.5% del valor del bien o servicio dejado de entregar, por cada día calendario de retardo y hasta por un plazo máximo de 15 días calendario en calidad de sanción por el simple hecho del incumplimiento, pero sin que en ningún caso las multas sobrepasen el 10% del valor total del bien o servicio dejado de entregar. EL CONTRATISTA autoriza a LA ENTIDAD para descontar y tomar el valor de las multas de que tratan los literales anteriores, una vez en firme la resolución que las impone, de cualquier suma que le adeude LA ENTIDAD, sin perjuicio de que las haga efectivas conforme a la ley; El pago o la deducción de dichas multas no exoneran a EL CONTRATISTA de la obligación de cumplir con el objeto del contrato, ni de las demás obligaciones y responsabilidades que emanen del mismo.

PROCEDIMIENTO PARA LAS MULTAS, AFECTACIÓN DE LA GARANTIA UNICA Y CLAUSULA PENAL PECUNIARIA

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

a. Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas

posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del contrato y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera.

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

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

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

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

NOTA: Para imposición de multa se realizaran los cálculos en DÍAS CALENDARIO, salvo que el MDN – EJC – DGSM – DSE – CENAC REGIONAL FLORENCIA estipule disposición en contrario.

CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:

En caso de incumplimiento total por parte del contratista de las obligaciones que adquiere o de la declaratoria de caducidad administrativa, se pactara a título de cláusula penal pecuniaria una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, sin perjuicio de que el CONTRATISTA deba cumplir con la obligación principal y de las acciones judiciales a que haya lugar. Las sumas que se deriven de la aplicación de la cláusula penal pecuniaria se pactaran a título de pena, no de indemnización, razón por la cual, el MDN – EJC – DGSM – DSE – CENAC REGIONAL FLORENCIA se reservara el derecho de reclamar al CONTRATISTA el pago de los perjuicios que su incumplimiento le ocasionen. INGRESO DE LOS RECURSOS: El valor de las sanciones a que se refiere la presente cláusula, ingresará al Tesoro Nacional, a través de la Tesorería Principal del Comando del Ejército.

CENAC FLORENCIA

11. DOCUMENTOS DE CARÁCTER TECNICO

11.1. CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:

El proponente acreditará que los elementos y/o servicios a suministrar cumplen con todas las especificaciones técnicas que son de obligatorio cumplimiento y que corresponden al ítem o ítems ofertados, para tal efecto diligenciará correctamente el Anexo 2 Especificaciones Técnicas de obligatorio cumplimiento, el cual será verificado por el comité técnico evaluador.

NOTA1: Cuando la propuesta omita la presentación del anexo No. 2 Especificaciones Técnicas de obligatorio cumplimiento **será causal de rechazo**

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	90111501	Alojamiento Tipo Sencilla, Hospedaje incluye: Cama doble , baño privado, Mini Bar, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza, conexión Wifi, Caja fuerte, televisión interactiva, nevera, Servicio de Romm service(1 noche) en Florencia Caquetá.	SERVICIO	11
2	90101501	DESAYUNO OPCIÓN 1 Opción 1;:Bebida Caliente 350ml(Café, Chocolate, Aromática, Te, Milo)Huevos al gusto 150 grs(Fritos revueltos, pericos, Omelet, entre otras opciones) dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de Naranja o mandarina350 Ml, porción de frutas 200 grs. Incluye servicio de mesa y lencería (servicio) DESAYUNO OPCIÓN 2 Opción 2: Bistec a caballo (Carne350 grs) tajada de queso, un pan croissants, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 3 Opción 3: Caldo de Costilla (porción de Costilla al 150 grs) arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería DESAYUNO OPCIÓN 4 Opción 4:Tamal Tolimense de 300 grs(con dos carnes) arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 250 ml(Café , Chocolate, milo, aromática , Te) jugo de naranja o mandarina 350 Ml, porción de fruta 200 grs. Incluye servicio a la mesa y lencería	SERVICIO	11
3	90101501	ALMUERZO OPCION 1 Opción 1: Huilense (carne 350 gr) envuelto, dos insulsos de 35 gr, arepa de 50 gr, maduro asad 80gr, bebida fría (gaseosa 600 ml), incluye servicio de mesa y lencería. ALMUERZO OPCIÓN 2 Opción 2: Plato especial de 3 carnes (carne de res 350 grs, Costilla de Cerdo 150 grs, pechuga de Pollo 150 grs) Chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (gaseosa 600ml) incluye servicio de mesa y Lencería ALMUERZO OPCIÓN 3 Opción 3:Cordon Blue 350 grs acompañado con arroz de ajonjolí , papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras ,bebida fría (gaseosa 600ml) incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11
4	90101501	REFRIGERIO OPCIÓN 1 Opción 1: Sándwich de Pollo (pan tajado, pollo , lechuga, tomate, salsa) bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 2 Opción 2:Dos Empanadas de Carne , ají, salsas, limón, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 3 Opción 3:Tres croquetas de Pollo , salsas, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería REFRIGERIO OPCIÓN 4 Opción 4: Pastel Hawaiano, bebida fría 400 ml Gaseosa o Jugo , incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11

5	90101501	CENA OPCIÓN 1 Opción 1: pechuga Rellena400 gr, Puré de Papa gratinada, arroz verde, postre torta de zanahoria, ensalada hawaiana, Gaseosa personal 600 ml. Incluye servido a la mesa y lencería. CENA OPCIÓN 2 Opción 2: Filet Mingón 350 gr, arroz blanco , ensalada tropical, papa a la francesa , postre de coco , gaseosa 600 ml , incluye servicio de mesa y lencería (servicio) CENA OPCIÓN 3 Opción 3: Cerdo en Salsa BBQ 250 grs, Fantasía de Pollo 200 gr, arroz con ajonjolí , ensalada verde con maíz tierno , papa al vapor , postre de tres leches, gaseosas 600 ml, incluye servicio de mesa y lencería.	SERVICIO	11
6	90101501	Tabla de quesos conformada (01) copa de vino, 4 tipos de quesos (holandés, azul, mozarela, doble crema 20 gramos cada uno) (04)tipo de carnes frías (jamón de cerdo , jamón de pollo , jamón serrano, salami, cávanos, salchichón, cervecero) cada uno p de 30 gr (03) tipos de fruta (uchuvas, uvas, fresas, kiwi, melón) cada una de 15 gr, como acompañante (cristalería , menaje- vasos-platos - copas-cubiertos-mantelería-tablas) atención del evento con personal asistente (1 persona)	SERVICIO	11
7	42142202	Hidroterapia, Masajes Relajantes	SERVICIO	11
8	90101501	Picada Mixta: Carne de res 150 gr. En trozos, carne de cerdo 150 gr en trozos, pollo 150 grs en trozos, papas a la francesa 100 gr, papa criolla 100 gr, chorizo 60 gr. butifarra 50 gr, bebida fría gaseosa de 600 ml.	SERVICIO	11

11.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES

Para el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas el proponente además deberá garantizar los siguientes aspectos:

11.3. SEDES:

La sede donde se prestará el servicio tanto para el hospedaje y actividades, deberá encontrarse en la ciudad de Florencia y/o su área metropolitana

11.4. SERVICIO DE RESTAURANTE:

El oferente deberá acreditar que la alimentación debe ser preparada el mismo día que se va a ingerir.
El almuerzo será tipo ejecutivo.
Los alimentos deben estar en perfectas condiciones que no generen ningún tipo de intoxicación alimenticia.
Los establecimientos donde se ingirieran los alimentos deben contar con la capacidad mínimo para 11 personas.

11.5. CONDICIONES GENERALES:

El proponente deberá presentar junto a su oferta certificación firmada por representante legal donde se garantiza que la entidad cuenta con: • Protocolos de primeros auxilios, para atender cualquier situación que se presente en los lugares donde se realizaran las actividades.
• El estado de las instalaciones, mobiliarios y lencería, si son higiénicas, si son de fácil limpieza y desinfección.
• Contar con plan de contingencia en caso de algún accidente.
• Tener toda la señalización exigida por la normatividad.

CENAC FLORENCIA

• Tener en cuenta las observaciones y recomendaciones que formule el supervisor del contrato con el fin de que el servicio se realice a entera satisfacción de la entidad.

11.6. OTROS REQUERIMIENTOS TECNICOS:

El proponente junto con la oferta deberá anexar en documento independiente, la Garantía Técnica y Término de respuesta para los ítems ofrecidos, deberá ser suscrita por Representante Legal, así:

11.7. **GARANTÍA TÉCNICA:** El oferente deberá suscribir una garantía técnica, mediante certificación firmada por el representante legal que indique que cumplirá cabalmente con las de especificaciones técnicas de los servicios que ofrece, acorde a la ficha técnica del presente proceso de contratación, responsabilizándose de la calidad de los productos utilizados en la preparación de los alimentos suministrados, garantizar que las actividades ofertadas sean realizadas por personal idóneo.

11.8. TÉRMINO DE RESPUESTA:

El término de respuesta a la garantía técnica no debe ser superior de tres (3) días calendario, contados a partir del requerimiento hecho al contratista por parte del supervisor del contrato, todo ello dentro de los límites y términos establecidos por la CENAC Florencia para tal fin, para ser resuelto por el contratista. Estarán a cargo del contratista todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento de su deber de garantía, de lo contrario no se aceptará la garantía técnica, sino que se hará efectiva la garantía única de cumplimiento por el amparo de calidad de los servicios

11.9. COORDINACION:

- Allegar documento donde se relacione la dirección de la sede y los números de teléfono, e igualmente el nombre y número telefónico con la persona encargada de la logística.
- Deben informar los itinerarios establecidos con fechas y horas programadas, con el fin de notificar a la administradora de riesgos profesionales.

11.1.1. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos e inconvenientes en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente que desee participar demuestre su experiencia e idoneidad en proyectos similares al objeto del presente proceso, para ello el proponente deberá presentar una certificación de un contrato cuyo objeto sea igual o similar al objeto del presente proceso contractual, contratos realizados con entidad públicas o privadas. La cuantía de la certificación, deberá ser igual o superior al 50% del presupuesto asignado al presente proceso. La certificación deberá contener como mínimo la siguiente información:

Datos del Contratista
Datos del Contratante
Cuantía

Objeto
Fecha Inicio y Terminación
Evaluación (Solamente se aceptarán certificaciones con calificación Excelente o Buena)

11.1.2. CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL

El oferente deberá anexar carta de compromiso que soporte la suficiente técnica y administrativa para prestar los servicios a contratar, estimada a partir de la capacidad instalada (recursos logísticos, operativos y físicos), portafolio de servicios, disciplinas generales con que se cuenta.

11.9. **VIGENCIA DEL CONTRATO (PLAZO DE DURACIÓN):** Es el plazo de comprendido entre la suscripción del contrato y cuatro (4) meses más al plazo de ejecución, solo para efectos de liquidación.

11.10. **DOMICILIO LEGAL:** El domicilio legal del presente contrato es el Municipio de Florencia del Departamento del Caquetá.

11.11. **OBLIGACIONES DE LAS PARTES:**

11.11.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES

1. Suscribir el contrato ofrecido.
2. Acreditar que el objeto social y/o actividad mercantil principal de la sociedad se encuentre directamente relacionada con el objeto del contrato.
3. Contar con autorización para la suscripción del contrato en caso de ser necesario.
4. Acreditar la suficiencia de la capacidad legal del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato.
5. Acreditar y garantizar la sostenibilidad de los precios presentados en la oferta durante la ejecución contractual.
6. Subsanar la documentación pertinente que solicite la entidad, conforme se establece en la invitación a ofertar.
7. Suministrar oportunamente todos los informes que requiera el supervisor, para cumplir con los programas, plazos y especificaciones técnicas del objeto contratado.
8. Dar cumplimiento a los requerimientos exigidos por el supervisor y los documentos del contrato.
9. Pagar los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato.

CENAC FLORENCIA

10. Aceptar la tasación y descuento de penas parciales frente al incumplimiento de obligaciones administrativas.

11. No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios del MDN – EJC – DGSM – DSE – CENAC REGIONAL FLORENCIA y/o participantes que directa o indirectamente tenga relación con el presente proceso de contratación, ni en ningún momento u oportunidad, antes, durante o después de la suscripción del contrato que se derive de éste.

12. No suministrar a terceros la información técnica, administrativa y/o financiera.

13. Asistir a las citaciones que realice la entidad en forma verbal o por escrito. El retardo o la mora en el cumplimiento se entenderá cuando la administración o la supervisión del contrato haya señalado plazos fijos, ciertos y determinados para cumplir aún sin requerir solicitud escrita.

14. Para la ejecución del contrato, cada mes durante la vigencia de éste y al momento de la liquidación, entregar los paz y salvos donde conste el cumplimiento de las obligaciones al sistema de seguridad social y parafiscales (Cajas de compensación familiar, Sena e ICBF) y/o certificación expedida por el revisor fiscal o el representante legal según el caso, en la que conste el cumplimiento de tales obligaciones.

15. Tener una cuenta de ahorros o corriente para efectos del pago del contrato.

16. Las demás que se encuentren establecidas en la Ley.

11.11.2. OBLIGACIONES DE LA CENTRAL ADMINSTRATIVA Y CONTABLE "CENAC FLORENCIA"

1. Pagar al contratista el valor del contrato en la forma establecida en la aceptación de oferta.
2. Recibir el bien y/o servicio objeto del presente contrato, siempre y cuando cumpla con las especificaciones normas y/o fichas técnicas requeridas.
3. Vigilar la correcta ejecución del contrato, a través del supervisor designado.
4. Colocar a disposición del Contratista el lugar que se requiera para la ejecución y entrega del objeto y/o servicios contratados.
5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias, y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno la CENAC REGIONAL FLORENCIA, sobre los hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
6. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumpla con los requisitos técnicos exigidos.
7. Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado
8. Adelantara las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
9. Adelantarán las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión del contrato celebrado.
10. Las demás que se encuentren establecidas en la Ley

12. REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN

Para el perfeccionamiento del contrato se requiere**:**

a) Firma del contrato por parte de **EL CONTRATISTA** y **EL CONTRATANTE**.
b) Registro presupuestal otorgado por la sección de presupuesto.

Para la ejecución de este contrato se requiere:

a) La aprobación de la garantía única.
b) La existencia de disponibilidad presupuestal.
c) La suscripción del acta de inicio.

La obligación de **EL CONTRATISTA** de acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.

13. **RÉGIMEN JURÍDICO**: El régimen jurídico aplicable a este proceso de contratación y al contrato que se adjudique en virtud del mismo, será el indicado en los estudios previos; en las disposiciones pertinentes de las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y en su Decreto reglamentario 1082 del 26 de Mayo de 2016. En lo que las citadas disposiciones no regulen particularmente, se aplicarán las normas comerciales y civiles vigentes.

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

15. ORGANIZACIÓN DE COMITÉS ESTRUCTURADORES: Para el desarrollo de este proceso se conformaron los comités nombrados mediante Resolución No.002022 del 18 de noviembre de 2019 emanada por la Central Administrativa y Contable "CENAC FLORENCIA".

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

16. JUSTIFICACIÓN FACTORES DE SELECCIÓN: Se seleccionará la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones exigidas en la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones verificará el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente, teniendo en cuenta el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

17. RELACIÓN DE ANEXOS:

a. Oficio expedición CDP.
b. CDP No. 28219 de fecha 16 de noviembre de 2019
c. Valor del CDP $ 3.337.078.65
d. Tres Cotizaciones (03).
e. Aval técnico de cotizaciones.

CENAC FLORENCIA

ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO

ASE. BORIS ANDRES HURTADO I.
Comité Económico Estructurado

ASJ. DIEGO FERNANDO MONJE RAMOS
Comité Jurídico Estructurador

AS21.MARTHA PINEDA DELGADO
Comité Técnico Estructurador

MY. SERGIO LUIS RODRIGUEZ
Jefe área de Contratos (E) "CENAC REGIONAL FLORENCIA"

MY. CAMILO ANDRÉS VARGAS MACHADO
Gerente del Proyecto

CENAC FLORENCIA