



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD MILITAR
DIRECCIÓN DE SANIDAD EJÉRCITO
NIT. 830.039.670-5
“CENAC REGIONAL FLORENCIA”



Florencia, Caquetá, 19 de diciembre de 2019

Señor Mayor
CAMILO ANDRES VARGAS MACHADO
Gerente del Proyecto
Ciudad

ASUNTO: Evaluación técnica final de la Oferta presentada al PROCESO DE MINIMA CUANTIA No.196-MDN-EJC-DISAN-CENAC REGIONAL FLORENCIA-2019

Respetuosamente, este comité evaluador técnico procederá a la evaluación técnica final de la oferta presentada por el oferente GEB CADENA HOTELERA SAS, dentro del proceso de la referencia, cuyo objeto a contratar es la “PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES, SERVICIO DE BIENESTAR DEL PERSONAL CIVIL DE PLANTA (HOSPEDAJE, RECREACION 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”. Respetuosamente me permito enviar al Señor Gerente del Proyecto la evaluación técnica final bajo los siguientes argumentos y con fundamento en el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015:

OFERENTE: GEB CADENA HOTELERA SAS – NIT. 901.173.916-1						
REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES				CUMPLE	NO CUMPLE	
CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO (ANEXO 2): 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 como cumple o no cumple. <u>NOTA1: Cuando la propuesta omita la presentación del anexo No. 2 Especificaciones Técnicas de obligatorio cumplimiento, será causal de rechazo</u>				X		
ITE M	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.	SERVICIO			11



Por mi patria, mi lealtad es el honor
Calle 16 No 16- 00 – Centro Florencia Caquetá
juridicoscenacflore@ejercito.mil.co



		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.	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, mozzarella, 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	SERVICIO	11		

		(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	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		
<p align="center">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES</p> <p>Para el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas el proponente además deberá garantizar los siguientes aspectos:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>CONDICIONES GENERALES: El proponente deberá presentar junto a su oferta certificación firmada por representante legal donde se garantiza que la entidad cuenta con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 						Se subsanó correctamente en cuanto a las especificaciones técnicas del Servicio de Restaurante y la Condiciones generales.
<p>GARANTÍA TÉCNICA:</p> <p>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, <u>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</u></p>						Se subsanó debidamente el documento denominado "Garantía técnica"
<p>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</p>						Se subsanó correctamente el documento.



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		
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.	X	
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 debe ser de contratos ejecutados en su totalidad y liquidados. La certificación deberá contener como mínimo la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Datos del Contratista ➤ Datos del Contratante ➤ Cuantía ➤ Objeto ➤ Fecha Inicio y Terminación Nota 1: La CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL FLORENCIA se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información y de rechazar las propuestas en las cuales se incluya información inconsistente o que no corresponda a la realidad, sin perjuicio de las eventuales acciones civiles y penales a que haya lugar. Nota 2: No se aceptan auto certificaciones. Nota 3: Las certificaciones de los contratos que se harán valer como experiencia deben ser completamente legibles Nota 4: La información suministrada se entiende bajo la gravedad de juramento y debe ser correlativa a la documentación aportada Nota 5: El objeto del contrato debe haber sido ejecutado a satisfacción y en su desarrollo no debe haberse presentado ningún tipo de sanción y/o multa por incumplimiento del contratista. A lo anterior se dará aplicación, de conformidad al procedimiento establecido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011. Nota 6: Si la certificación de experiencia aportada por el proponente no incluye cualquiera de los datos aquí solicitados (Datos del Contratista, Datos del Contratante, Cuantía, Objeto y Fecha Inicio y Terminación) podrá aportarse el Acta de Liquidación del respectivo contrato como soporte de experiencia en la prestación del servicio.	X	
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.	Se adjuntó portafolio de servicios del establecimiento de comercio denominado "Hotel Andinos Plaza" cuyo propietario es el oferente.	

EVALUACIÓN TÉCNICA FINAL

Realizada la evaluación técnica de la propuesta presentada por el oferente **GEB CADENA HOTELERA SAS** con **NIT 901.173.916-1**, una vez subsanados los documentos solicitados en la evaluación anterior, este comité evaluador, este comité encuentra que el proponente subsanó debidamente, por lo que **CUMPLE** con los requisitos señalados en la invitación publica del presente proceso. Conforme a lo anterior, el comité técnico evaluador recomienda **HABILITAR TÉCNICAMENTE** la propuesta presentada.

Recomendar al Gerente;

ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO

TS. LUZ NELLY ORTIZ PALADINES

Comité Técnico Evaluador



Por mi patria, mi lealtad es el honor
Calle 16 No 16- 00 – Centro Florencia Caquetá
juridicoscenacflore@ejercito.mil.co

