Alcaldía de Manizales

ESTUDIOS PREVIOS

Conforme a lo establecido en el artículo 25, numeral 7 de la Ley 80 de 1993, el artículo 2.2.1.2.1.5.1., del Decreto 1082 de 2015 y en aras de acatar los principios que rigen la contratación estatal se elabora el presente estudio previo en el cual se analiza la conveniencia y oportunidad a contratar el **"SERVICIO DE RESTAURANTE EN SITIO CAMPESTRE Y OTROS"**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

En virtud del principio de la planeación contractual el cual guarda relación directa e inmediata con los principios del interés general y la legalidad, es deber de las entidades públicas recoger para el régimen jurídico de los negocios del Estado el concepto según el cual la escogencia de contratistas, la celebración de contratos y/o convenios, la ejecución y liquidación de los mismos, no pueden ser, de ninguna manera, producto de la improvisación.

Así, la ausencia de planeación ataca la esencia misma del interés general con consecuencias gravosas y muchas veces nefastas, no sólo para la realización efectiva de los objetos pactados, sino también respecto del patrimonio público, que en últimas es el que siempre está involucrado en todo contrato estatal, desconociendo reglas fundamentales y requisitos previos dentro de los procesos contractuales; es decir, en violación del principio de legalidad, ya que su presencia como uno de los principios rectores; se infiere del artículo 25 y 26 de la Ley 80 de 1993; según los cuales para el manejo de los asuntos públicos y el cumplimiento de los fines estatales, con el fin de hacer uso eficiente de los recursos y desempeño adecuado de las funciones, debe existir un estricto orden para la adopción de las decisiones que efectivamente deban materializarse a favor de los intereses comunales.

Dentro de las actividades protocolarias y de las funciones que se deben cumplir al interior de la administración, se encuentran las reuniones de trabajo, las que se realizan con autoridades civiles, militares y eclesiásticas, concejales, dirigentes gremiales; diferentes personalidades, ciudadanía en general, personalidades locales, nacionales o internacionales, que en su momento y de acuerdo con la temática, se realizan en sitios campestres, que brinden condiciones de seguridad y tranquilidad a los participantes.

De igual manera, se requiere brindar a los asistentes una adecuada atención en cuanto a los servicios de restaurante en sitio campestre, incluido alojamiento si la programación de las actividades así lo demanda.

La necesidad planteada debe ser satisfecha a través de la contratación con una persona natural o jurídica cuyo objeto social esté dentro de los parámetros de la prestación del servicio de alojamiento y restaurante, ofreciendo alimentos a los participantes de acuerdo con las condiciones que requiera la entidad en los términos de calidad, asepsia, cantidad y horarios; al igual que ofrezca salas de conferencias, instalaciones adecuadas con espacios cerrados, dotados con muebles apropiados y ayudas audiovisuales que permitan realizar las diferentes actividades programadas.

Cabe agregar que por corresponder a gastos de funcionamiento no requiere de un proyecto inscrito y viabilizado en el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Pública Municipal.

ESTUDIOS PREVIOS

2. OBJETO A CONTRATAR.

OBJETO: **"SERVICIO DE RESTAURANTE TIPO EN SITIO CAMPESTRE Y OTROS".**

El objeto que se pretende contratar se encuentra debidamente inscrito en el Plan Anual de Adquisiciones de la Administración Municipal para la presente vigencia así:

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	DEPENDENCIA
81141601 80141607 80141902 90101600 90101604 90101800	Logística Gestión de eventos Reuniones y eventos Servicios de comida para llevar a domicilio Servicios de banquetes y catering Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo	SECRETARÍA GENERAL

Clase de Contrato: Prestación de servicios.

Lugar de ejecución: Municipio de Manizales.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CONDICIONES ESPECIALES Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

3.1. CONDICIONES ESPECIALES: Debe cumplir con las siguientes especificaciones

ALMUERZO Y/O CENA	
TIPO DE ALIMENTOS	**OPCIONES**
PROTEÍNAS (La proteína de ser de 200 gramos)	Salmón ahumado, valor plato
	Corvina al ajillo o al grill, valor plato
	Arroz marinero, valor plato
	Filet mignon, valor plato
	Steak pimienta, valor plato
	Lomo o solomo al vino, valor plato
	Medallones de res en salsa, valor plato
	Solomito al vino, valor plato
	Cordón o pernil de cerdo, valor plato
	Suprema de pollo con jamón y queso o vegetales, valor plato
	Pollo en salsa blanca, valor plato
	Lomo con champiñones, valor plato
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE:	
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de plátano, puré de papa oriental, papa a las finas hierbas, yuca al mojo. 90 gramos
ARROCES	Primavera, verde, con vegetales, aromático, blanco o mandarín. 130 gramos
ENSALADAS	César, capresse, griega, con frutos secos, sevillana, de pollo con manzana, de tomate con jamón ibérico y aceite de oliva o de apio con manzana nueces y quesos frescos. 100 gramos
POSTRES	Cheescake, tiramisú, tres leches, leche asada, mil hoja o brownie con helado. Valor Proción
LIQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml

ESTUDIOS PREVIOS

DESAYUNOS	
TIPO DE ALIMENTO	**TIPO DE ALIMENTO**
DESAYUNO	Tortilla española con espinaca y jamón serrano Tartaleta de pollo Tartaleta de queso Omelette Huevos rancheros Volován Waflles Crepes
LIQUIDO	Café o chocolate con o sin leche y jugo natural
AYUDAS AUDIOVISUALES (Video beam, sonido, computador)	
HABITACIÓN SENCILLA	

a) El proponente debe contar establecimiento de comercio abierto al público con la infraestructura en el Municipio de Manizales o Municipios Colindantes dentro de un perímetro de 20 km, para atender todo lo relacionado con el desarrollo y ejecución del contrato.

b) El establecimiento debe prestar el servicio de logística y organización de eventos, que comprenda el servicio de restaurante, auditorios y alojamiento, asimismo que ofrezca los alimentos a los participantes de acuerdo con las condiciones que requiera la entidad en los términos de calidad, asepsia, cantidad y horarios.

c) Disponer del servicio de mesero(s) para la entrega y la atención ágil del evento en los lugares al aire libre que se requieran.

d) El bien Inmueble objeto del presente contrato debe estar en perfectas condiciones de funcionamiento, las zonas verdes podadas y sin troncos o piedras, mantenerlo en perfecto estado para la prestación del servicio, teniendo en cuenta que el Municipio de Manizales siempre tendrá derecho preferencial de uso frente a cualquier otro interesado.

e) Disponer de seis o más auditorios múltiples, con capacidades diversas, para realizar actividades en forma simultánea con capacidad al menos de al menos 50 a 300 personas, instalaciones adecuadas con espacios cerrados y abiertos, dotados con muebles apropiados, ayudas audiovisuales que permitan realizar las diferentes actividades programadas.

f) Disponer del personal necesario y suficiente para que opere los equipos de proyección y amplificación, adicionalmente para que esté a disposición en la asistencia que sea requerida.

g) Disponer de estación de café, agua y aromáticas en forma permanente.

h) Servicio de Video Beam, computador, sonido y micrófonos.

i) Librar al MUNICIPIO de toda perturbación que le impida la tenencia del inmueble.

j) Realizar todas las reparaciones que se originen como consecuencia de los daños causados por fuerza mayor, caso fortuito y/o actos mal intencionados de terceros que afecten la estructura o los demás elementos necesarios para el normal funcionamiento del local y la ejecución del presente contrato.

k) Cancelar el valor correspondiente a la administración y a los servicios públicos, que se generen, según sea el caso.

3.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

3.3. ESPECÍFICAS

1. Todos los platos deben ser servidos con excelente presentación, con servilletas y cubiertos.
2. Todas las preparaciones deben ser del mismo día.
3. El contratista debe contar con disponibilidad del servicio cualquier día de la semana. (lunes a domingo)
4. Podrán existir variaciones dentro de las opciones brindadas a solicitud de los asistentes a las reuniones y los empleados del Municipio.
5. El menú de los almuerzos debe ser variado, balanceado y con las normas de higiene y salubridad.
6. El contratista velará por la afiliación y pago de manera oportuna de los aportes al sistema de seguridad social integral en salud, pensión y riesgos laborales (si es persona natural) o aportes al sistema de seguridad social.
7. El contratista deberá cumplir las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9ª de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia.
8. Las cantidades se pagarán de manera proporcional a los servicios prestados y a la cantidad de personas asistentes a las reuniones programadas por el Municipio de Manizales.
9. El Servicio de restaurante debe contar con servicio de meseros, los cuales deben estar uniformados y con excelente presentación.
10. Los alimentos deben estar servidos en vajillas de materiales cerámicos como loza o porcelana.
11. Contar con disponibilidad de auditorios según lo requiera la entidad estatal con el fin de realizar reuniones de trabajo.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Ejecutar el contrato dentro del plazo pactado.
2. Cumplir con los precios y condiciones señalados en la oferta de conformidad con el estudio previo y los requisitos señalados en el pliego de condiciones.

3. Contar con el personal requerido para llevar a cabo el evento de que se trate, previa instrucción del supervisor y/o interventor del contrato.
4. Realizar todas las acciones que se originen como consecuencia de los daños causados por fuerza mayor, caso fortuito y/o actos mal intencionados de terceros que afecten la estructura o los demás elementos necesarios para el normal funcionamiento de los inmuebles utilizados.
5. Disponer del personal necesario y suficiente para que opere los equipos de proyección y amplificación, adicionalmente para que esté a disposición en la asistencia que sea requerida.
6. Coordinar conjuntamente con la Secretaría General, las actividades, procedimientos y actuaciones inherentes a la ejecución del contrato, informando permanentemente de cualquier imprevisto, impedimento o circunstancia que perturbe o llegara a alterar el cabal cumplimiento del mismo.
7. Cumplir con las especificaciones técnicas descritas en los estudios previos, en esta invitación pública y en la propuesta presentada, lo cual para todos los efectos forma parte integral del contrato.
8. Presentar oportunamente las facturas o cuentas de cobro con las constancias de entrega.
9. Realizar todas las gestiones y actividades pertinentes y conducentes a la ejecución y cumplimiento del objeto convenido.
10. Contar con el personal idóneo y calificado para la ejecución del objeto del contrato.
11. Solicitar autorización al Supervisor, cuando requiera realizar alguna modificación a lo definido.
12. Informar a la Entidad cualquier situación que altere el normal desarrollo de la actividad programada.
13. El contratista será responsable de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato cuando de ellos se desprenda o cause un prejuicio a la administración o a terceros.
14. Guardar la debida reserva de los asuntos que conozca o se le dé a conocer por parte de la entidad contratante con ocasión de la ejecución del objeto contractual.
15. Mantener indemne la Alcaldía de Manizales libre de todo reclamo litigo o acción legal por la acción u omisión en la ejecución del contrato.
16. Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la realización del objeto contractual, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con Alcaldía de Manizales.
17. Realizar de forma oportuna los pagos al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y ARL) de conformidad con los plazos establecidos en la normatividad vigente que regule la materia y entregar al supervisor del contrato de inmediato, la constancia de pago mediante la planilla única detallada, a fin de verificar el pago (Decreto 1273 del 2018).
18. Las demás que se requieran para lograr el cumplimiento del objeto del contrato.

OBLIGACIONES GENERALES DEL MUNICIPIO.

1. Cancelar a EL CONTRATISTA el valor del contrato.
2. Designar al supervisor del contrato a suscribir.
3. Certificar el cumplimiento a satisfacción del objeto y las obligaciones contractuales a través del supervisor designado.

4. Vigilar que EL CONTRATISTA ADJUTICATARIO efectúe el pago de los impuestos y estampillas que genere el presente contrato en los términos y cuantía que señale la ley, para que pueda predicarse el perfeccionamiento y la ejecución del mismo contrato.

4. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN.

El presente proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública de acuerdo a lo preceptuado por las Leyes 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015.

Asimismo, el artículo segundo de la Ley 1150 de 2007 modificada por la ley 1474 de 2011, -por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y transparencia-, reglamentada por el Decreto 1082 de 2015, señala que la escogencia del proveedor se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de Licitación Pública, Selección Abreviada, Concurso de Méritos, Mínima Cuantía y Contratación Directa.

En cuanto a la Selección de Mínima Cuantía indica el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 que "corresponde a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto", que para el Municipio de Manizales corresponde a **$84.500.000** para el año 2024, de conformidad con la circular No. 0001 de Enero del 2024 expedida por la secretaría Jurídica del Municipio de Manizales.

Se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de **MÍNIMA CUANTÍA,** teniendo en cuenta como factor de selección, además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas.

Se adjudicará un único contrato mediante **ACEPTACIÓN DE OFERTA**, una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la Entidad en la Invitación Pública.

El presente proceso de selección, así como el contrato que de éste se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública de acuerdo a lo preceptuado por las leyes.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para establecer el valor estimado del contrato a suscribir, se efectuó un sondeo de precios a través contrataciones anteriores con el aumento del porcentaje del salario mínimo legal mensual vigente, esto es, 16%.

Para el proceso de contratación, se destinó una partida de **CUARENTA MILLONES DE PESOS COP ($40.000.000.00) IVA INCLUIDO,** luego de efectuar las cotizaciones respectivas y a modo de referencia, se tuvo en cuenta las características técnicas requeridas y la contratación de años anteriores.

CONTRATO N°	AÑO	OBJETO	VALOR

1804300501	**2018**	"SUMINISTRO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN SITIO CAMPESTRE, INCLUIDA LA LOGÍSTICA PARA LA REALIZACIÓN DE CONFERENCIAS, REUNIONES Y ALOJAMIENTO DE INVITADOS ESPECIALES"	**$12.700.000**
1805280529	**2018**	"SERVICIO DE RESTAURANTE (DESAYUNOS, ALMUERZOS, REFRIGERIO Y COMIDA) – HOSPEDAJE INCLUIDA LA LOGISTICA PARA REALIZACIÓN DE EVENTOS REQUERIDOS POR EL DESPACHO DEL ALCALDE".	**$30.000.000**
1903130271	**2019**	"SUMINISTRO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN SITIO CAMPESTRE, INCLUIDA LA LOGÍSTICA PARA LA REALIZACIÓN DE CONFERENCIAS, REUNIONES Y ALOJAMIENTO DE INVITADOS ESPECIALES"	**$10.000.000**
1903210296	**2019**	SERVICIO DE RESTAURANTE (DESAYUNOS, ALMUERZOS, REFRIGERIO Y COMIDA) – HOSPEDAJE INCLUIDA LA LOGISTICA PARA REALIZACIÓN DE EVENTOS REQUERIDOS POR EL DESPACHO DEL ALCALDE".	**$15.000.000**
2010300473	**2020**	ALQUILER AUDITORIOS PARA LA REALIZACIÓN DE REUNIONES Y CONFERENCIAS, INCLUIDO ALOJAMIENTO PARA INVITADOS ESPECIALES, ASÍ COMO SERVICIOS DE RESTAURANTE	**GRUPO RURAL ($25.000.000)**
2108130763	**2021**	ALQUILER DE SITIO CAMPESTRE, CON AMPLIAS ZONAS VERDES, PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES IN OUT DOOR TRAINING, INCLUIDO EL SERVICIO DE ALIMENTACION Y ALOJAMIENTO FUERA DE LA CIUDAD	**$43.939.000**
2303140561	**2023**	SERVICIO DE RESTAURANTE EN SITIO CAMPESTRE Y OTROS	**$30.000.000**

Además en el valor de la propuesta se deben tener en cuenta los costos administrativos para la legalización del contrato, tales como la garantía exigible, las estampillas y demás impuestos que se generen, advirtiendo que en todo caso, el valor propuesto debe corresponder a los precios del mercado.

FORMA DE PAGO: Mediante pagos parciales mensuales, previo informe del supervisor del Contrato acerca del cumplimiento de las obligaciones contractuales y recibo a satisfacción, y de la certificación de encontrarse el contratista al día en el pago de aportes al Sistema de la Seguridad Social y parafiscales, de conformidad con lo señalado en el parágrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Comparación procesos de contratación anteriores y/o Cotizaciones realizadas y promedio:

ALMUERZO Y/O CENA				
TIPO DE ALIMENTOS	**OPCIONES**	**CONTRATACIONES ANTERIORES**	**CONTRATACIONES ANTERIORES + aumento salario mínimo 12%**	**PROMEDIO**
PROTEÍNAS (La proteína de ser de 200 gramos)	Salmón ahumado, valor plato	$53.000	$ 59.360	**$ 56.180**
	Corvina al ajillo o al grill, valor plato	$53.000	$ 59.360	**$ 56.180**
	Arroz marinero, valor plato	$44.000	$ 49.280	**$ 46.640**
	Filet mignon, valor plato	$43.000	$ 48.160	**$ 45.580**
	Steak pimienta, valor plato	$42.000	$ 47.040	**$ 44.520**
	Lomo o solomo al vino, valor plato	$42.000	$ 47.040	**$ 44.520**
	Medallones de res en salsa,	$41.000	$ 45.920	**$ 43.460**

	valor plato			
	Solomito al vino, valor plato	$41.000	$ 45.920	**$ 43.460**
	Cordón o pernil de cerdo, valor plato	$39.000	$ 43.680	**$ 41.340**
	Suprema de pollo con jamón y queso o vegetales, valor plato	$39.000	$ 43.680	**$ 41.340**
	Pollo en salsa blanca, valor plato	$39.000	$ 43.680	**$ 41.340**
	Lomo con champiñones, valor plato	$39.000	$ 43.680	**$ 41.340**
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE:				
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de plátano, puré de papa oriental, papa a las finas hierbas, yuca al mojo. 90 gramos			
ARROCES	Primavera, verde, con vegetales, aromático, blanco o mandarín. 130 gramos			
ENSALADAS	César, capresse, griega, con frutos secos, sevillana, de pollo con manzana, de tomate con jamón ibérico y aceite de oliva o de apio con manzana nueces y quesos frescos. 100 gramos			
POSTRES	Cheescake, tiramisú, tres leches, leche asada, mil hoja o brownie con helado. Valor Proción			
LIQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml			
DESAYUNOS				
TIPO DE ALIMENTO	**TIPO DE ALIMENTO**	**CONTRATACIONES ANTERIORES**	**CONTRATACIONES ANTERIORES + aumento salario mínimo 12% Y/O (COTIZACIÓN)**	**PROMEDIO**
DESAYUNO	Tortilla española con espinaca y jamón serrano Tartaleta de pollo Tartaleta de queso Omelette Huevos rancheros Volován Waflles Crepes	$24.000	$26.880	**$25.440**
LIQUIDO	Café o chocolate con o sin leche y jugo natural			
AYUDAS AUDIOVISUALES				
Video beam todo el día		$420.000	$470.400	**$445.200**
Sonido + 1 micrófono todo el día		$441.000	$493.920	**$467.460**
Computador		$180.000	$201.600	**$190.800**
Meseros (Por cada 15 personas 1 mesero atención Evento)		0	$110.000	**$110.000**
Estación de Café , agua y aromática (valor por persona)		0	$8.000	**$8.000**
ALOJAMIENTO				
HABITACIÓN SENCILLA		**$337.230**	**377.698**	**357.464**
HABITACIÓN DOBLE		**0**	**450.000**	**450.0000**

ESTUDIOS PREVIOS

NOTA 1: El factor de selección del presente proceso será el menor valor de la sumatoria de los precios unitarios de los servicios ofrecidos por cada proponente.

NOTA 2: La adjudicación se realizará por el total del PRESUPUESTO OFICIAL DE ESTA CONVOCATORIA.

NOTA 3. El valor del contrato será el valor total del presupuesto oficial para lo cual los oferentes deberán incluir siempre este valor en la oferta económica que diligencien en del SECOP II.

NOTA 4. El presupuesto oficial del presente proceso corresponde a CUARENTA MILLONES DE PESOS COP ($40.000.000).

6. PLAZO DE EJECUCIÓN:

Desde la fecha de suscripción del acta de iniciación, previa aprobación de la garantía exigida y hasta el 31 de diciembre de 2024 o hasta agotar la disponibilidad presupuestal correspondiente.

La garantía única deberá ser presentada dentro de los tres (3) días siguientes a la publicación a la aceptación de la oferta.

7. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN.

CUIPO	MGA	RUBRO	DENOMINACIÓN	CDP	REGISTRO	DEPENDENCIA	PRESUPUESTO
2120202009	0	20-11-1-11-2-2-3-00	Otros gastos generales	007	208007	Secretaría General	$30.000.000

8. ANALISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

Se tipifica como riesgo que pueda afectar el cumplimiento del contrato y el equilibrio económico, la matriz que se encuentra en el anexo 1 (Matriz de Riesgos) que se adjunta.

9. DE HABERSE PREVISTO: LAS GARANTÍA EXIGIBLES AL CONTRATISTA.

De conformidad con lo dispuesto en el inciso 5, del artículo 7º de la Ley 1150 de 2007 y en el artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015, el proponente favorecido deberá constituir una garantía en favor de EL MUNICIPIO, para amparar los siguientes riesgos:

No.	AMPARO	CUANTÍA	VIGENCIA
	Cumplimiento de las obligaciones	10% del valor del contrato.	Vigencia del contrato y 4 meses más

1	surgidas del CONTRATO. Este amparo debe incluir de manera expresa la cobertura de la cláusula penal pecuniaria y de las multas.	En ningún caso sea inferior al valor de la cláusula penal pecuniaria	(término estimado para la liquidación)
2	**Responsabilidad Civil Extracontractual**	200 salarios mínimos mensuales legales vigentes	Vigencia del contrato

EL MUNICIPIO no acepta la imposición de garantías, en los términos del artículo 1061 del Código de Comercio. Se entiende que la compañía de seguros renuncia a tales garantías con la expedición de la respectiva garantía única.

El CONTRATISTA ADJUDICATARIO repondrá el monto de la garantía exigida cada vez que en razón de sanciones impuestas o por otro hecho se disminuyere o agotare, es decir, cuando por razón de siniestro se afecte su valor.

El CONTRATISTA ADJUDICATARIO deberá otorgar la garantía exigida y presentarla para su aprobación a **EL MUNICIPIO,** dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la suscripción del presente negocio jurídico, so pena de declararse el incumplimiento del mismo.

10. INDICACIÓN SI LA CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL

La presente contratación no se encuentra cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano.

Manizales, Febrero 02 del 2024.

ORIGINAL FIRMADO
JUAN FELIPE ALVAREZ CASTRO
Secretaria de Despacho
Secretaría General

Proyectó y Revisó: Estefanía Trujillo Arcila - Profesional Universitario. Secretaría General.
Revisó: Francisco Javier Tabares Galvis – Profesional Especializado – Secretaría Jurídica