ANEXO TECNICO DE LA INVITACIÓN PÚBLICA
FICHA TÉCNICA - MC-SGRD-04004-2024

OBJETO: CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA Y APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DEL ENCUENTRO DEPARTAMENTAL DE GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES

LA SECRETARIA DE GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES DEL DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER, dando cumplimiento a lo dispuesto en el manual de contratación adoptado por la Gobernación del Departamento Norte de Santander, mediante Decreto No. 000979 del 24 de noviembre de 2020; las delegaciones especiales en materia de contratación debidamente facultades, se permite informar a los interesados en el presente proceso de selección, la ficha técnica y el presupuesto oficial del proceso de **MINIMA CUANTIA**, y aclara el contenido de la **FICHA TÉCNICA - MC-SGRD-04004-2024**, el cual es la base para la preparación de la propuesta por parte de los interesados y es el criterio de evaluación para la Gobernación del Departamento de Norte de Santander.

PRESUPUESTO OFICIAL:

ITEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR TOTAL
1	**Coordinador General del Evento:** Profesional Universitario en áreas de la Administración y/ó Ingeniería con título de Posgrado en Gerencia, con experiencia laboral mínima de 3 años.	$ 2.500.000	1	UNIDAD	$ 2.500.000
2	**Profesional de apoyo:** Profesional Universitario	$ 2.000.000	1	UNIDAD	$ 2.000.000
3	**Profesional capacitador:** Profesional Universitario con Posgrado, con experiencia profesional mínima de 1 año relacionada con gestión del riesgo de desastres.	$ 2.000.000	1	UNIDAD	$ 2.000.000

4	**Hospedaje:** Servicio de hospedaje en instalaciones habilitadas para tal fin, ubicado en el casco urbano del Municipio de Chinácota, acomodación compartía, con baño, incluye desayuno (Desayuno: Mínimo bebida caliente, Porcio de proteína, porción de carbohidrato).	$ 130.000	90	PERSONA POR NOCHE	$ 11.700.000
5	**Refrigerios AM:** El contratista seleccionado previo al inicio del evento, deberá presentar mínimo 3 opciones de menú a elegir, entre los cuales se sugiere como mínimo: arepas rellenas de pollo, sándwich de vegetales y jamón y queso o pasteles de carne, con bebida.	$ 15.000	100	UNIDAD	$ 1.500.000
6	**Refrigerios PM:** El contratista seleccionado previo al inicio del evento, deberá presentar mínimo 3 opciones de menú a elegir, entre los cuales se sugiere como mínimo: arepas rellenas de pollo, sándwich de vegetales y jamón y queso o pasteles de carne, con bebida.	$ 15.000	50	UNIDAD	$ 750.000
7	**Almuerzos:** El contratista seleccionado previo al inicio del evento, deberá presentar mínimo 3 opciones de menú a	$ 35.000	100	UNIDAD	$ 3.500.000

	elegir, el menú seleccionado debe contar con una porción de proteína, acompañamiento de carbohidratos, porción de ensalada y sopa.				
8	**Cenas:** El contratista seleccionado previo al inicio del evento, deberá presentar mínimo 3 opciones de menú a elegir, puede ser una comida rápida con acompañamiento o carbohidrato con proteína.	$ 30.000	90	UNIDAD	$ 2.700.000
9	**Transporte:** Servicio de transporte terrestre de pasajeros, desde el Municipio y hasta el lugar del evento y retorno. (Teniendo en cuenta la complejidad y desplazamiento de algunos municipios y hasta el lugar del evento, el contratista deberá evaluar recorridos, realizar la coordinación del desplazamiento, coordinar y confirmar la asistencia de los representantes y/ó delegados por cada Municipio), servicio de transporte con conductor de apoyo logístico para los días del evento - Es deber del contratista promover la participación, confirmar asistencia, coordinar la agenda con el coordinador general del evento y el supervisor del contrato. NOTA: El valor que se establece en el estudio de mercado	$ 247.300	40	UNIDAD	$ 9.892.000

	es un valor ponderado que debe evaluar el contratista al momento de participar en este proceso de selección.				
10	**Libro:** Libro de 22*28 cm tamaño carta con portadas plastificadas, impresas personalizada, el contenido del libro debe tener la Ley 1523 del 2012, Terminología de la gestión del riesgo de desastres, Guía metodológica para formulación y actualización de los planes municipales para la gestión del riesgo de desastres, Guía para formulación de estrategias municipales de respuesta a emergencias, Guía elaboración de plan de acción especifico, Decreto 2157 del 2017.	**$ 256.000**	180	UNIDAD	$ 46.080.000
11	**Carpeta:** Carpeta con bolsillo impresión a full color dos caras con diseño de la imagen institucional del evento.papel propalcote de 300 gr tamaño carta, internamente debe incluir documento impreso con la agenda del evento.	**$ 12.000**	45	UNIDAD	$ 540.000
12	**Cartilla:** Cartilla de 22*28 cm tamaño carta, con portada en propalcote de 300g, de 38 páginas personalizadas información de sistema	$ 141.450	90	UNIDAD	$ 12.730.500

	comando de incidentes y extintores				
13	**Agenda:** Agenda de 16*22 cm con portadas plastificadas de 100 hojas, con diseño de la imagen institucional del evento.	$ 45.000	45	UNIDAD	$ 2.025.000
14	**Lapicero:** Lapicero plástico, logo adhesivo de 3*2 cm, con diseño de la imagen institucional del evento.	$ 5.250	45	UNIDAD	$ 236.250
15	**Tula:** Tula de 40*30 cm en tela antifluido color rojo, sublimada full color con diseño de la imagen institucional del evento.	$ 13.500	45	UNIDAD	$ 607.500
16	**Resaltador:** Resaltador plástico, logo adhesivo de 6*4cm con diseño de la imagen institucional del evento.	$ 6.000	45	UNIDAD	$ 270.000
17	**Pendón:** Pendón de 2*1 metro, estructura metálica araña, con impresión con diseño de la imagen institucional del evento y otras dos propuestas de diseño para el evento.	$ 252.000	3	UNIDAD	$ 756.000
				TOTAL	**$ 99.787.250**

EQUIPO MINIMO REQUERIDO:

Para el desarrollo del servicio que se requiere como mínimo el personal con los requisitos que a continuación se definen. El proponente debe garantizar, como mínimo, la participación en la ejecución de los trabajos el siguiente personal:

7.1.3.1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Hoja de vida certificada con sus respectivos soportes.

El oferente deberá acreditar que cuenta con siguiente equipo mínimo de trabajo: Hoja de vida de dos (02) personas con educación mínima de bachiller académico que acrediten curso certificado o licencia de manipulación de alimentos, con por los menos seis (06) meses de experiencia en cargos relacionados con la actividad a ejecutar.

Nota 1: La persona antes descrita deberá tener disposición para desarrollar las labores necesarias objeto del documento. (Deberá certificarse por escrito y adjuntar la hoja de vida del personal requerido)

FACTOR TÉCNICO HABILITANTE	CUMPLE /NO CUMPLE
MANIPULADOR DE ALIMENTOS (DOS PERSONAS)	

7.1.3.2. MESEROS: Hoja de vida certificada con sus respectivos soportes.

El oferente deberá acreditar que cuenta (2) dos meseros: curso certificado o licencia de manipulación de alimentos, con por los menos un (1) año de experiencia en el cargo de mesero.

Nota 1: La persona antes descrita deberá tener disposición para desarrollar las labores necesarias objeto del documento. (Deberá certificarse por escrito y adjuntar la hoja de vida del personal requerido)

FACTOR TÉCNICO HABILITANTE	CUMPLE /NO CUMPLE
MESEROS (DOS PERSONAS)	

7.1.3.3. NUTRICIONISTA: El oferente debe acreditar que cuenta con nutricionista con título profesional vigente; con experiencia mínima de dos años anexar hoja de vida con copia de cedula de ciudadanía, diploma y acta de grado, tarjeta profesional vigente o licencia si aplica, certificaciones de experiencia.

Nota 1: El personal antes descrito deberá tener disposición para desarrollar las labores necesarias objeto del documento. (Deberá certificarse por escrito y adjuntar la hoja de vida del personal requerido)

FACTOR TÉCNICO HABILITANTE	CUMPLE /NO CUMPLE
NUTRICIONISTA PROFESIONAL	

(UNA PERSONA)	

7.1.3.4. COORDINADOR GENERAL DEL EVENTO: Hoja de vida certificada con sus respectivos soportes. El oferente deberá acreditar que cuenta con siguiente equipo mínimo de trabajo: Hoja de vida de un (01) persona con educación mínima de Profesional Universitario en áreas de la Administración y/ó Ingeniería con título de Posgrado en Gerencia de Proyectos y/ó Gerencia Pública y/ó Gerencia de Empresas, con por los menos tres (03) años de experiencia laboral.

Nota 1: La persona antes descrita deberá tener disposición para desarrollar las labores necesarias objeto del documento. (Deberá certificarse por escrito y adjuntar la hoja de vida del personal requerido)

FACTOR TÉCNICO HABILITANTE	CUMPLE /NO CUMPLE
PROFESIONAL ESPECIALIZADO (COORDINADOR DEL EVENTO)	

7.1.3.5. PROFESIONAL DE APOYO: El proponente deberá acreditar que cuenta con Profesional Universitario.

Nota 1: La persona antes descrita deberá tener disposición para desarrollar las labores necesarias objeto del documento. (Deberá certificarse por escrito y adjuntar la hoja de vida del personal requerido)

FACTOR TÉCNICO HABILITANTE	CUMPLE /NO CUMPLE
PROFESIONAL DE APOYO	

7.1.3.6 PROFESIONAL CAPACITADOR ESPECIFICO EN RIESGOS DE DESASTRES: El proponente deberá estar en capacidad de ofrecer además del personal necesario, Profesional Universitario con Posgrado, con experiencia profesional mínima de 1 año relacionada con gestión del riesgo de desastres. (Allegar mediante escrito independiente suscrito por el oferente o su representante legal)

FACTOR TÉCNICO HABILITANTE	CUMPLE /NO CUMPLE
PROFESIONAL CAPACITADOR EN	

RIESGO DE DESASTRES	

El comité evaluador podrá verificar la autenticidad del personal acreditado, y en caso de cualquier anomalía y/ó inconsistencia que detecte y/ó pueda corroborar el evaluador, esta no será subsanable, y en consecuencia su propuesta será rechazada automáticamente.

WILLIAM VERA ARIAS
Secretario de Gestión del Riesgo

Proyectó y revisó	Carlos Andrés Jaimes Acero	Asesor Jurídico y Financiero Externo Contratista	
Proyectó	Marlym Jhoana Montoya Novoa	Asesora Jurídica Contratista	
Digitó	Yudy Carolina Pulido Toloza	Administradora Contratista	