De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 y 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 De 2015, el Instituto de Valorización de Manizales INVAMA, procede a estructurar los presentes estudios, mediante los cuales se analiza la conveniencia y la oportunidad de realizar la contratación que a continuación se describirá:

1. INFORMACIÓN GENERAL

AREA SOLICITANTE: COMUNICACIONES.

Responsable del área solicitante: PAOLA ANDREA SERNA LONDOÑO.

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

El Instituto de Valorización de Manizales - INVAMA, es una entidad descentralizada del orden municipal, con autonomía administrativa y financiera que tiene dentro de su objeto social la construcción de obras de infraestructura por medio de la Contribución de Valorización y la prestación del servicio de alumbrado público.

En virtud de tal objeto social, la entidad debe, en todas sus instancias, garantizar los fines esenciales del Estado, y velar por una mayor eficiencia y eficacia en todos y cada uno de los procesos que ejecuta, para lo cual le resulta necesario adelantar procesos de contratación, a través de la diferentes modalidades dispuestas por la normatividad vigente para tales efectos, con el fin de suplir sus necesidades y, adicionalmente, cumplir con dicho objeto y con sus obligaciones respecto de la comunidad.

En cumplimiento del principio de Planeación que rige la contratación estatal y, teniendo en cuenta lo consignado en el Plan Anual de Adquisiciones, la entidad ha determinado la necesidad de contratar:

El Instituto de Valorización de Manizales como prestador del servicio de alumbrado público en la ciudad de Manizales y la realización de obras de interés público a través del sistema de valorización, tiene como función brindar con eficiencia los servicios a la comunidad en general, para ello durante el año se realizan diferentes actividades tales como Juntas Directivas, Comités de Gerencia, Comités Técnicos, Comités de Contratación, entrenamiento y capacitación, promoción del portafolio de servicios del INVAMA, A su vez, se realizarán Juntas de Representantes de la Comunidad en el marco de la ejecución de las obras por valorización que se pretenden adelantar en el vigencia 2025, y otros de apoyo a la gestión administrativa y que conllevan al bienestar de la entidad y sus funcionarios para el año 2025.

La realización de eventos de carácter Gerencial, los comités a realizar y actividades de Promoción del portafolio de servicios del INVAMA, así como también los eventos de capacitación con el personal del INVAMA, exige espacios en lugares adecuados que brinden instrumentos logísticos y de restaurante para la realización de eventos y reuniones de vital importancia para la vida y el desarrollo Institucional; de ahí la importancia de contar con un proveedor que brinde los servicios requeridos.

En desarrollo de su objeto social, la entidad debe, en todas sus instancias, garantizar los fines esenciales del Estado, y velar por una mayor eficiencia y eficacia en todos y cada uno de los procesos que ejecuta, lo que le implica la realización de actividades no solo misionales sino también de carácter administrativo, para lo cual le resulta necesario contar con una empresa logística que cuente con los siguientes aspectos:

- Restaurante para las jornadas con los empleados del INVAMA, reuniones con Junta Directiva o comités.
- Servicio presencial y/o domicilios de restaurante, para los eventos que realice el INVAMA dentro y fuera de la institución según sea el caso.
- Servicios de restaurante y cafetería donde se incluya elementos de logística para las actividades diseñadas por el INVAMA, incluyendo servicios de mesero.

Por tratarse de ser un servicio de apoyo a las diferentes actividades gerenciales y administrativas del INVAMA durante toda la vigencia del año 2025, es oportuno satisfacer dicha necesidad.

Las necesidades anteriormente planteadas, se satisfacen realizando un contrato con una persona, natural o jurídica, que preste servicios logísticos y que proporcione salones para eventos, ayudas audiovisuales, sonido, servicio de restaurante y eventos corporativos con los mejores resultados de calidad, cumplimiento a satisfacción para que sirva de apoyo a la gestión gerencial y administrativa.

El proveedor deberá disponer de un salón de eventos y establecimiento en Manizales con medios audiovisuales con capacidad aproximada de 50 personas – para eventos – y apoyo logístico para actividades del INVAMA – donde se pueda brindar además los servicios de restaurante.

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

OBJETO:

"SERVICIOS DE RESTAURANTE CON DISPOSICIÓN DE ESPACIO FÍSICO (SALÓN DE EVENTOS) Y OTROS SERVICIOS SOCIALES QUE PERMITAN SATISFACER LAS NECESIDADES INSTITUCIONALES PARA DIVERSAS REUNIONES Y ACTIVIDADES DEL INVAMA, COMO APOYO A LA GESTION ADMINISTRATIVA".

De conformidad con el clasificador de bienes y servicios de las Naciones Unidas (V.14.0801 del UNSPSC) contenido en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion, la codificación del servicio requerido es:

CÓDIGO	PRODUCTO
90101501	SERVICIO DE RESTAURANTE
90100000	RESTAURANTE Y CATERING (servicio de comidas y bebidas)

4. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO CONTRACTUAL:

- Restaurante para las jornadas con los empleados del INVAMA, reuniones con Junta Directiva o comités.
- Servicio presencial y/o domicilios de restaurante, para los eventos que realice el INVAMA dentro y fuera de la institución según sea el caso.
- Servicios de restaurante y cafetería donde se incluya elementos de logística para las actividades diseñadas por el INVAMA, incluyendo servicios de mesero.

El proveedor deberá disponer de un salón de eventos y establecimiento en Manizales con medios audiovisuales con capacidad aproximada de 50 personas – para eventos – y apoyo logístico para actividades del INVAMA – donde se pueda brindar además los servicios de restaurante.

Se escogerá al proveedor que determine mejores precios de acuerdo a los conceptos y tipos de alimentación sugeridos para el Instituto.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El futuro contrato tendrá un plazo de ejecución de 12 meses, sin exceder el 20 de diciembre de 2025; contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución dispuestos en el artículo 41 de la ley 80 de 1993.

6. LUGAR DE EJECUCIÓN: Manizales – Caldas.

7. PRESUPUESTO OFICIAL O VALOR ESTIMADO: VEINTICUATRO MILLONES DOSCIENTOS CATORCE MIL QUINIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS ($24.214.577)

8. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: Para sufragar el pago de los costos del contrato, el INVAMA cuenta con el respectivo Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

N° CDP	
FECHA	
RUBRO	
VALOR	

9. FORMA DE PAGO: El INVAMA pagará el valor del contrato en actas parciales de pago, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de factura, previa prestación del bien o servicio. (El pago queda Subordinado al PAC Unidad Financiera y Administrativa del INVAMA).

El Contratista, deberá acreditar para el pago, que se encuentra al día con los pagos al Sistema Integral de Seguridad Social y aportes parafiscales.

El Contratista, deberá acreditar para el pago, que se encuentra al día con los pagos al Sistema Integral de Seguridad Social y aportes parafiscales.

Para poder adelantar el INVAMA los trámites administrativos de pago, el contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos, tales como la orden expedida por el supervisor del contrato en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la cancelación de los aportes a la seguridad social como salud, pensión y riesgos laborales, informe de ejecución de actividades y demás documentos necesarios para el pago.

Así mismo, deberá acreditar el cargue de la documentación respectiva en la plataforma SECOP II.

10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

10.1. OBLIGACIONES GENERALES

1. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos por INVAMA.
2. Cumplir cabalmente los deberes que le impone la Constitución, la ley y los reglamentos internos, los cuales deberá conocer sin que por ello adquiera la calidad de trabajador oficial o servidor público.
3. Cumplir cabalmente la normatividad ambiental vigente.
4. Avisar al INVAMA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos de INVAMA.
5. Avisar al INVAMA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
6. Mantener actualizado los pagos correspondientes a Entidades Promotoras de Salud, Fondo de Pensiones y Administradora de Riesgos Profesionales, de acuerdo a las normas vigentes, lo cual será un requisito para cada uno de los pagos por los bienes, obras o servicios prestados, así como para la legalización del contrato acreditar su afiliación al sistema general de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos profesionales). En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, EL CONTRATISTA deberá acreditar encontrarse a paz y salvo en el pago de sus aportes al sistema de seguridad social integral como requisito previo para cada pago que se le vaya a efectuar.
7. Vigilar y salvaguardar los bienes y valores que le han sido encomendados y cuidar que sean utilizados debida y racionalmente, para los fines que les fueron entregados de conformidad con el objeto del contrato suscrito.
8. Los contratistas son responsables de los bienes en depósito y de los bienes en servicio, según la naturaleza de su contrato. Si el contratista debe administrar, manejar, custodiar, controlar o usar bienes que hagan parte del patrimonio del INVAMA, de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, están sujetos a control y vigilancia. Por lo tanto, deberán dar cuenta de su gestión al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.

10.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

1. El contratista deberá proporcionar el personal idóneo para los servicios logísticos solicitados por el INVAMA.
2. No se permite subcontratar con terceros el objeto del contrato.
3. Garantizar la calidad de los productos y servicios contratados - frescos y con fechas de vencimiento no cercanas al evento respectivo.

4. Disponer del equipo humano y técnico que requiera en el desarrollo de cada actividad.
5. Planear, organizar y ejecutar las actividades con los requerimientos exigidos, en coordinación y aprobación con la Profesional de Comunicaciones.
6. El contratista deberá ofrecer diversidad de menús de acuerdo a las necesidades y actividades que desarrolle el Instituto.
7. Garantizar que los lugares en donde se desarrollen las actividades objeto del contrato, se encuentren permanentemente monitoreados por personal capacitado, garantizando la seguridad, protocolos para el buen manejo de la alimentación, equipos técnicos, en excelentes condiciones de salubridad y aseo.
8. Garantizar las mejores condiciones de higiene en el tratamiento de los alimentos, así como el cumplimiento en cantidades y tipo de menú escogidos por la entidad.
9. Entregar un informe al supervisor del contrato por cada evento y actividad realizada en el que se incluya, listado de asistencia, CD con fotos de las actividades, y reportes de ejecución y cobertura.
10. Las actividades descritas anteriormente, pueden ser objeto de variaciones y/o modificaciones, de acuerdo a la necesidad y al desarrollo de las convocatorias de cada una de las actividades.
11. El contratista seleccionado deberá tener disponibilidad para ofrecer los productos de acuerdo a las condiciones de tiempo y horario definidos para las actividades programadas por la entidad.
12. Los menús y tipos de alimentos deberán tener todos los protocolos de seguridad; en cuanto a calidad, sin vencimientos y óptimos para el consumo humano.

11. OBLIGACIONES DEL INVAMA:

1. Verificar previo a la suscripción del presente contrato los documentos requeridos para la contratación.
2. Pagar al CONTRATISTA, en la forma estipulada en el contrato. Prestar la mayor colaboración necesaria al CONTRATISTA para la correcta ejecución del objeto contratado.
3. Poner a disposición del CONTRATISTA la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE LA SOPORTAN:

La modalidad de selección, de acuerdo con el objeto y cuantía del proceso corresponde a:

a) Licitación Pública _____

b) Selección Abreviada:

I. Para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por subasta Inversa____
II. Para la adquisición de bienes y servicios de características Técnicas Uniformes por compra de catálogo derivado de la celebración de Acuerdos Marco de Precios (TVEC)____
III. Para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes en bolsas de productos___
IV. Para la Selección Abreviada de Menor cuantía:
V. Prestación de servicio de salud ____
VI. Declaratoria de desierta de la licitación. ____
VII. Productos de origen o destinación agropecuarios____
VIII. Actos y contratos que tengan por objeto las actividades comerciales e industriales propias de las EICE y de las SEM_____
IX. Para la ejecución de: protección de personas amenazadas, desmovilización e incorporación, atención a población desplazada por la violencia, protección de derechos humanos y población en alto grado de exclusión_____
X. Contratación de bienes y servicios que se requieren para la defensa y seguridad nacional____

c) Concurso de méritos:

I. Abierto ____
II. Con precalificación____
III. Escogencia de intermediarios de seguros____

d) Contratación Directa:

I. Urgencia manifiesta. ____
II. Contratación de empréstitos____
III. Contratos interadministrativos ____
IV. Contratos para el desarrollo de actividades científicas y tecnológicas ____
V. Encargo fiduciario ____
VI. Inexistencia de pluralidad de oferentes. ___
VII. Arrendamiento o adquisición de bienes inmuebles. ____
VIII. Prestación de servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión. ___

e) Mínima cuantía _**X**_

El procedimiento de selección se encuentra contemplado en **la Ley 1150 de 2007** y reglamentado a través del Decreto 1082 de 2015 Arts. 2.2.1.2.1.5.1 al 2.2.1.2.1.5.4. Y de acuerdo a las directrices de la Agencia "Colombia compra eficiente".

- **ESTÁ EXCEPTUADO DE LAS SIGUIENTES ACTUACIONES:**

- Exigencia del RUP.
- Garantía de seriedad de la oferta

- No procede la aplicación de criterios de ponderación favorables a la industria nacional; ni la aplicación de factores de desempate favorables a la industria nacional y a Mipymes. Arts. 2.2.1.2.4.2.1 y 2.2.1.2.4.2.2 Decreto 1082 de 2015.

12. REQUISITOS HABILITANTES:

La oferta que cumpla con los requisitos correspondientes a la modalidad de contratación, deberá cumplir los requisitos habilitantes que más adelante se relacionan. En caso de que ello no ocurra la oferta será declarada no hábil, y si no son subsanados los requisitos habilitantes dentro del término previsto, la oferta será rechazada.

12.1. CAPACIDAD JURÍDICA:

- Carta de presentación de la oferta.
- **Acreditación de existencia y representación legal**: En el evento en que el oferente sea una persona jurídica deberá presentar acreditación de su Existencia y Representación Legal, a través de certificación VIGENTE, y expedida por la autoridad u organismo competente de su domicilio principal (Vrg. el Certificado de Existencia y Representación Legal emitido por la Cámara de Comercio de la Jurisdicción). // Las personas legalmente obligadas a inscribirse en el Registro Mercantil, ya sean naturales o jurídicas, deberán presentar matrícula mercantil. Por ello se requiere igualmente que la matrícula mercantil debe estar renovada tanto para el proceso como para la firma del Contrato. // En todo caso, el documento jurídicamente idóneo con el que se acredite la existencia y representación legal debe estar vigente, haber sido expedido con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario, contados retroactivamente desde la fecha de cierre de este proceso de Selección. En el evento en que la fecha de cierre sea prorrogada, se contará retroactivamente a partir de la primera fecha de cierre. // En dicho documento debe constar el nombre, NIT, domicilio, representación legal, duración de la persona jurídica (en caso de serlo) y la facultad del representante legal para suscribir el contrato. // En el caso en que el representante legal de la firma proponente tenga alguna limitación para suscribir la oferta o el contrato, se deberá anexar copia certificada del Acta de la Junta o Asamblea de Socios por la cual se le exima o levante la limitación aludida. // En dicho documento debe constar que la capacidad del oferente se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social, que el objeto social esté directamente relacionado con el objeto contractual del presente proceso (art. 99 Co.Co.), y que su duración no es inferior al plazo del contrato y un (1) año más, contado a partir de su suscripción (art. 6 inciso 2 de la Ley 80 de 1993). // Si la oferta es presentada por una persona natural deberá adjuntar copia de la cédula y certificado de antecedentes disciplinarios. // Este documento hace parte de la verificación jurídica.
- **Acta de autorización de la asamblea o junta de socios**: En el caso en que el representante legal del proponente tenga alguna limitación para suscribir la oferta o el contrato.

- **Documento de constitución de consorcio o unión temporal:** Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal, deberá presentar el acta de constitución, señalando los términos y extensión del acuerdo celebrado (porcentaje de participación para uniones temporales), así como la designación de la persona que los representará. // En el formato deberá expresar claramente su denominación, conformación, las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, el grado de participación de cada uno de sus integrantes y su responsabilidad. Igualmente, su deseo de participar en la presentación conjunta de la oferta y de suscribir el contrato, de conformidad con el artículo 7° de la Ley 80 de 1993. // En caso que el contrato le sea adjudicado a un consorcio o unión temporal, como requisito para el registro presupuestal del contrato deberá constituir y presentar al INVAMA, el RUT del respectivo consorcio o unión temporal.
- **Certificación sobre el cumplimiento del pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y contratación de aprendices, cuando legalmente le corresponda**: El proponente (persona natural o jurídica) deberá certificar que al momento de presentación de la oferta se encuentra a paz y salvo en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos laborales). // Cuando la oferta sea presentada por una persona natural deberá anexar a la certificación copia de la última PILA debidamente pagada. // Cuando la oferta sea presentada por personas jurídicas, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal, durante un lapso no inferior a los seis (6) meses anteriores a la presentación de la propuesta. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución. // La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento. Este documento hace parte de la verificación jurídica. Dentro de dicha certificación se debe anexar copia de la tarjeta profesional, cedula de ciudadanía y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la junta central de contadores del mencionado profesional.
- **Registro único tributario – RUT**: Los proponentes deberán aportar copia vigente del Registro Único Tributario - RUT expedido por la DIAN, con el cual se acredite que la actividad económica inscrita está directamente relacionada con el objeto de la presente contratación. Este documento hace parte de la verificación jurídica.
- **Antecedentes de responsabilidad fiscal y disciplinaria**: La entidad en la evaluación verificará y dejará evidenciado a través de la impresión de los certificados, si el proponente se encuentra reportado o no en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, en el Boletín de Responsables Disciplinarios de la Procuraduría General, consultando los mismos en las páginas web de las respectivas entidades. El reporte del proponente en el Boletín de Responsables Fiscales inhabilita la oferta y es una causal de rechazo de la misma si no lo subsana oportunamente.
- Certificado de medidas correctivas.

- Certificado de antecedentes judiciales.
- Fotocopia Libreta Militar o certificado de definición de situación militar.
- Certificado REDAM.

12.2. CONDICIONES DE EXPERIENCIA:

Experiencia General: El proponente debe acreditar por lo menos tres años (3) años de experiencia en el desarrollo de actividades directamente relacionadas con el objeto contractual. Para tal fin deberá anexar copia del certificado de existencia y representación legal y/o matricula mercantil.

Experiencia Específica: El proponente deberá acreditar máximo (2) certificaciones de contratos relacionados con servicios logísticos y restaurante, donde la suma sea igual o superior al presupuesto oficial.

13. ANÁLISIS DEL SECTOR RELATIVO AL OBJETO CONTRACTUAL:

De acuerdo con lo dispuesto en el Art. 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, donde se exige que durante la etapa de planeación contractual, la entidad debe formular el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación; desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo, y de acuerdo con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra eficiente, las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada, se procede a realizar el siguiente estudio del sector:

SECTOR	
ASPECTOS GENERALES	El Instituto de Valorización de Manizales procederá a contratar la prestación del servicio de restaurante para actividades gerenciales y de gestión administrativa en reuniones y actividades laborales y de bienestar.
CONTEXTO ECONÓMICO	La industria gastronómica en Colombia continúa siendo un pilar esencial para el desarrollo económico y el turismo, aportando cerca del 3,6% del PIB nacional. Este sector no solo representa una oportunidad económica, sino también una herramienta clave para fortalecer la identidad cultural del país.

	A pesar de los retos económicos de los últimos años, como el incremento de costos por inflación (que en 2024 se ubicó en un 9,7% para comidas fuera del hogar), el sector sigue generando empleo y dinamizando la economía regional, con más de 130,000 establecimientos a nivel nacional. Bogotá, como epicentro gastronómico, concentra alrededor de 22,000 restaurantes formales, muchos de los cuales han ampliado su oferta para responder a las tendencias de los consumidores, incluyendo opciones tradicionales, internacionales y gourmet. No obstante, el sector enfrenta desafíos significativos, como una alta carga tributaria y la competencia desleal de la informalidad, que afecta al 54% de los establecimientos. En este contexto, los líderes del gremio han destacado la necesidad de estrategias para impulsar el crecimiento sostenible, incluyendo incentivos tributarios, apoyo a la formalización y promoción del turismo gastronómico. Fuentes de investigación: • Fuente: Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés). • Apoyo contextual: Artículos recientes de Revista La Barra y America Retail.
CONTEXTO TECNICO	En Colombia, los restaurantes deben cumplir con estrictas normativas sanitarias para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir riesgos para la salud de los consumidores. Estas normas están contenidas en el Decreto 3075 de 1997, que regula las *Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y fue complementado* parcialmente por el Decreto 590 de 2014. Estas disposiciones exigen estándares higiénicos en la fabricación, almacenamiento y distribución de alimentos, con énfasis en la capacitación del personal, la higiene de las instalaciones y el manejo adecuado de materias primas. Además, el Decreto 1500 de 2007 establece un sistema oficial de inspección y vigilancia para productos cárnicos y derivados, desde su procesamiento hasta su expendio. Este sistema obliga a mantener la cadena de frío en todas las etapas del proceso para

	preservar la calidad de los alimentos y evitar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Los establecimientos deben adquirir estos productos en sitios que cumplan con estas regulaciones, asegurando que no se rompa la cadena de conservación Las autoridades sanitarias, como INVIMA y las Secretarías de Salud locales, realizan inspecciones para verificar el cumplimiento de estas normativas. Los restaurantes que incumplan podrían enfrentarse a medidas sancionatorias. Es vital que el personal manipulador de alimentos reciba capacitación constante sobre prácticas higiénicas, identificación de riesgos y acciones correctivas, como lo exige la legislación vigente.
CONTEXTO REGULATORIO	En Colombia, el marco regulatorio para garantizar la inocuidad de los alimentos en restaurantes y otros establecimientos se basa principalmente en el Decreto 3075 de 1997, modificado y complementado por normativas como el Decreto 590 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013. Estas disposiciones exigen el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y regulan la manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos para proteger la salud de los consumidores. Documentos relevantes: Resolución 2674 de 2013: Actualiza los parámetros del Decreto 3075 y establece requisitos específicos para manipuladores de alimentos, como la obligatoriedad de certificaciones médicas, formación en higiene alimentaria, y la adecuación de instalaciones con superficies que faciliten la limpieza y no acumulen microorganismos. También introduce términos como "Permiso Sanitario" y "Notificación Sanitaria" aplicables a toda la cadena de producción y distribución alimentaria. Decreto 1500 de 2007: Regula el manejo de carnes y productos cárnicos en todas las etapas, desde el sacrificio hasta el consumo final, garantizando condiciones como la cadena de frío. Este sistema aplica inspección y vigilancia para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y asegurar la calidad de los productos. Sistemas internacionales complementarios: Normas como ISO 22000:2018 y HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) han sido adoptadas en diversos sectores alimentarios en

	Colombia. Aunque no son obligatorias, su implementación refuerza el cumplimiento de estándares de inocuidad y la capacidad de respuesta frente a riesgos en la cadena alimentaria. Vigilancia y sanciones El cumplimiento de estas normativas es supervisado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las autoridades distritales de salud. Estas entidades realizan inspecciones periódicas, emiten plazos para la corrección de incumplimientos y pueden imponer sanciones, incluidas medidas de cierre, si los establecimientos no cumplen los requisitos higiénico-sanitarios establecidos.
CONTEXTO AMBIENTAL	En Colombia, el marco regulatorio para garantizar la inocuidad de los alimentos en restaurantes y otros establecimientos se basa principalmente en el Decreto 3075 de 1997, modificado y complementado por normativas como el Decreto 590 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013. Estas disposiciones exigen el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y regulan la manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos para proteger la salud de los consumidores.
CONTEXTO LEGAL	Documentos relevantes: 1. Resolución 2674 de 2013: Actualiza los parámetros del Decreto 3075 y establece requisitos específicos para manipuladores de alimentos, como la obligatoriedad de certificaciones médicas, formación en higiene alimentaria, y la adecuación de instalaciones con superficies que faciliten la limpieza y no acumulen microorganismos. También introduce términos como "Permiso Sanitario" y "Notificación Sanitaria" aplicables a toda la cadena de producción y distribución alimentaria. 2. Decreto 1500 de 2007: Regula el manejo de carnes y productos cárnicos en todas las etapas, desde el sacrificio hasta el consumo final, garantizando condiciones como la cadena de frío. Este sistema aplica inspección y vigilancia para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y asegurar la calidad de los productos. 3. Sistemas internacionales complementarios: Normas como ISO 22000:2018 y HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) han sido adoptadas en diversos sectores alimentarios en Colombia. Aunque no son obligatorias, su

	implementación refuerza el cumplimiento de estándares de inocuidad y la capacidad de respuesta frente a riesgos en la cadena alimentaria. Vigilancia y sanciones El cumplimiento de estas normativas es supervisado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las autoridades distritales de salud. Estas entidades realizan inspecciones periódicas, emiten plazos para la corrección de incumplimientos y pueden imponer sanciones, incluidas medidas de cierre, si los establecimientos no cumplen los requisitos higiénico-sanitarios establecidos.

14. ANÁLISIS DE MERCADO Y ELABORACIÓN DEL PRESUPUESTO:

Para determinar el valor estimado del proceso, se tuvieron en cuenta los siguientes factores:

Con el fin de conocer la oferta económica y técnica del mercado se cotizaron algunos proveedores donde se determinan valores unitarios por tipo de alimentación y/o servicio a ofrecer dada la ocasión y actividades a desarrollar. Sin embargo, el Instituto define una partida de presupuesto para dicha actividad, valor calculado con base a las actividades de reuniones de gestión gerencial, proyectadas en meses anteriores de trabajo y labor Institucional.

El mercado de servicios de restaurante es diverso y los valores de platos alimenticios varían de acuerdo a factores de: cantidad, diversidad de alimento, tipo de alimentos, entre otros, valores que oscilan entre $20.000 y $50.000 por plato.

Costos unitarios por proveedor:

CARACTERISTICAS DEL EVENTO								
ITEM	CONCEPTO	OPCION	DESCRIPCION	CANT APROX	V/UNITARIO HOTELES DE CONVENIENCIA	V/UNITARIO VARUNA	VALOR PROMEDIO UNITARIO	TOTAL PROYECTADO
1	DESAYUNO	1	JUGO DE TEMPORADA, PLATO DE FRUTA, HUEVOS REVUELTOS (MAIZITOS, JAMON Y QUESO O CHAMPIÑONES), MINI CROISSANT, MINI AREPA, QUESO, CHOCOLATE O CAFÉ CON LECHE.	100	$ 23.148	$ 20.000	$ 21.574,00	$ 2.157.400
		2	JUGO DE TEMPORADA, SANDWICH DE POLLO Y CHAMPIÑONES, BEBIDA CALIENTE	100	$ 18.519	$ 20.000	$ 19.260,00	$ 1.926.000
2	ALMUERZO	1	ENTRADA, DOS PROTEINAS, UNA GUARNICIÓN, UNA ENSALADA, POSTRE Y JUGO	2	$ 41.667	$ 45.000	$ 43.334,00	$ 86.668
		2	ENTRADA, UNA PROTEINA, UNA GUARNICIÓN, UNA ENSALADA, POSTRE Y JUGO	144	$ 37.037	$ 45.000	$ 41.019,00	$ 5.906.736
3	REFRIGERIO	1	REFRIGERIO COMPLETO	70	$ 18.519	$ 23.000	$ 20.760,00	$ 1.453.200
		2	REFREGERIO SENCILLO	70	$ 16.667	$ 23.000	$ 19.834,00	$ 1.388.380
5	Mesero	1	Medio tiempo	1	$ 110.000	$ 110.000	$ 110.000,00	$ 110.000
		2	tiempo completo	12	$ 90.000	$ 90.000	$ 90.000,00	$ 1.080.000
6	sonido basico			12	$ -	$ 50.000	$ 50.000,00	$ 600.000
7	Salón para evento			12	$ -	$ 400.000	$ 400.000,00	$ 4.800.000
8	video beam para eventos		medio tiempo	12	$ -	$ 70.000	$ 70.000,00	$ 840.000
SUB TOTAL					$ 355.557	$ 896.000	$ 885.781	$ 20.348.384
IVA								3.866.193
TOTAL								24.214.577

15. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN:

Para identificar la oferta más favorable de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007 y Art. 2.2.1.1.1.6.2 y 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, se tendrán en cuenta los siguientes criterios o factores de selección:

El comité designado por el INVAMA para tal efecto evaluará las ofertas de los proponentes que hayan acreditado el cumplimiento de los requisitos habilitantes, los cuales se evaluaran así:

Requisitos Habilitantes	Calificación
Capacidad Jurídica.	Cumple / No Cumple
Capacidad Financiera	Cumple / No Cumple

De acuerdo al Decreto 1082 de 2015: "*La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente*".

Para la adjudicación del proceso de selección se aplicarán los apartados pertinentes del artículo 2.2.1.2.1.3.2 del Decreto 1082 de 2015.

El Contrato se adjudicará según el orden de elegibilidad establecido en el informe de evaluación; iniciando por el de menor precio. Así las cosas, el ordenador del gasto por medio de acto administrativo motivado adjudicará el proceso al proponente ubicado en el primer orden de elegibilidad, siempre y cuando cumpla la totalidad de los requisitos exigidos en elpresente pliego de condiciones, o procederá a la declaratoria de desierto del proceso sí hubiere lugar a ello. En el evento que el ordenador del gasto no acoja el resultado de la evaluación practicada por el comité integrado para tal efecto, así lo justificará en el acto deadjudicación o declaratoria de desierto del proceso.

De conformidad con lo señalado por el parágrafo 1° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, cerrado el proceso y dentro del término señalado para la evaluación de ofertas, EL INSTITUTO DE VALORIZACIÓN DE MANIZALES – INVAMA a través de las personas designadas, verificará la oferta económica de las propuestas. Para la escogencia del ofrecimiento más favorable, el INVAMA tendrá como único criterio de selección del contratista, el menor precio ofrecido incluido IVA y demás tributos (contribuciones, impuestos y tasas) aplicables.

Una vez se determine la oferta con el precio más bajo, que cumpla las condiciones económicas, se procederá a realizar la verificación del cumplimiento de los requisitos habilitantes del proponente, de las especificaciones técnicas mínimas y de los soportes del ofrecimiento, siempre que el precio se encuentre en condiciones del mercado y satisfaga las necesidades de la entidad.

- Para aplicar los criterios de ponderación se compararán los valores totales de cada una de las ofertas.
- Solamente se recibirá la presentación de una (1) oferta por proponente. No se acepta la presentación de ofertas parciales. Tampoco se aceptan ofertas alternativas ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en la ficha técnica.
- Con la adjudicación del contrato se entiende que el contratista ofreció la totalidad de los ítems en las condiciones de calidad, oportunidad y eficiencia, y de acuerdo

a las especificaciones técnicas requeridas por la entidad, por lo cual el INVAMA podrá exigir el cumplimiento de esas condiciones y especificaciones, de acuerdo a las herramientas legales y contractuales que existen para tal efecto.

- El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el INVAMA adquiera responsabilidad alguna por dichos actos.
- Al formular la propuesta, el PROPONENTE deberá tener en cuenta que todos los impuestos y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluida la constitución de la garantía solicitada, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA.
- El INVAMA solo pagará los precios contratados y por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una modificación del contrato legalmente pactada y registrada presupuestalmente.
- El INVAMA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia de impuestos tenga establecida la Ley.
- Las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho el CONTRATISTA deberán ser tramitadas por éste ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del INVAMA o costo para ella.
- Con relación al IVA, el oferente deberá discriminar en la propuesta si pertenece al régimen común o simplificado, y señalar el valor, base gravable y porcentaje de este impuesto. En caso de no indicarlo, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el INVAMA y el CONTRATISTA deberá asumir el costo del impuesto.
- Reducción del dos por ciento (2%) al puntaje total al proponente que presente una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento; la reducción del puntaje se realizará a través de una relación inversa entre el valor de la propuesta del menor precio y el puntaje total al que equivale la misma, es decir, 100 puntos

16. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO:

De conformidad a lo establecido en el documento CONPES Nro. 3714 "Del riesgo previsible en el marco de la política de la contratación pública" y Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo expedido por la Agencia Nacional de Contratación Pública –Colombia Compra Eficiente- en desarrollo del literal a) del numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se determinó la matriz de riesgos para este proceso de contratación, la cual se anexa al presente estudio, haciendo parte integral del mismo.

17. MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES SURGIDAS CON OCASIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y DEL CONTRATO:

El contratista deberá constituir a su costa y a favor del INVAMA, una garantía de cumplimiento, en los términos señalados en el Decreto 1082 de 2015 (Arts. 2.2.1.2.3.1.1 a 2.2.1.2.3.2.11) para amparar el cumplimiento de las obligaciones legales y las surgidas en el contrato, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación del mismo y se ajustará a los limites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

El contratista deberá constituir a su costa y a favor del INVAMA, una garantía de cumplimiento, en los términos señalados en el Decreto 1082 de 2015 (Arts. 2.2.1.2.3.1.1 a 2.2.1.2.3.2.11) para amparar el cumplimiento de las obligaciones legales y las surgidas en el contrato, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación del mismo y se ajustará a los limites, existencia y extensión de los siguientes amparos: **1. De cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal incluyendo en ellas el pago de multas y cláusula penal pecuniaria, cuando se hayan pactado en el contrato**: El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá a la entidad *estatal contratante de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial* de las obligaciones legales, las nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Además de esos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado en el contrato garantizado. Equivalente al 20% del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cinco (5) meses más. **2. Calidad del Servicio**: Equivalente al 20% del valor total del contrato y con una vigencia del plazo del contrato. **3. Pago de Salarios, Prestaciones Sociales Legales e Indemnizaciones Laborales.** Esta garantía debe estar vigente por el plazo del contrato y (3) años más. El valor de la garantía no puede ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.

18. OTROS ASPECTOS QUE SE DEBERÁN TENER EN CUENTA:

18.1. FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO El oferente adjudicatario asumirá la carga, a su costo y riesgo, de asegurar los daños, pérdidas, destrucción, o deterioro causado por fuerza mayor o caso fortuito que puedan presentarse durante la ejecución del contrato, para lo cual podrá celebrar los contratos de seguros que considere pertinente. El adjudicatario debe soportar el 100% del valor adicional que le genere el incumplimiento del plazo de ejecución del contrato, actividades que tendrán que ver con los tiempos de fabricación, importación, trámites de nacionalización, entre otros.

18.2. NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO: Si el proponente, sin justa causa, se abstuviere de suscribir el contrato adjudicado quedará inhabilitado para contratar con el Estado de conformidad con el literal e) del numeral 1) del artículo 8° de la Ley 80 de 1993.

19. INSCRIPCION BANCO DE PROYECTOS: Se trata de un gasto de funcionamiento. N/A

20. ACUERDOS INTERNACIONALES:

De conformidad con lo previsto en el MANUAL EXPLICATIVO DE LOS CAPITULOS DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DE LOS ACUERDOS COMERCIALES NEGOCIADOS POR COLOMBIA PARA ENTIDADES CONTRANTES, expedido por el Departamento Nacional de Planeación, el presente proceso de selección se encuentra cobijado por los Tratados de Libre Comercio celebrados por el estado colombiano con: Chile, México, Suiza y Liechtenstein como miembros de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC); Estados Unidos y Canadá. Con los países de la Comunidad Andina, existe la obligación de trato nacional únicamente para proveedores de servicios.

No aplica el Tratado de Libre Comercio celebrado con los países de Triángulo Norte (El Salvador, Guatemala y Honduras) por estar expresamente exceptuado en dicho Tratado "los servicios de construcción" y así mismo, el INVAMA se encuentra exceptuada de las entidades cubiertas por el referido Tratado".

(El presente proceso no se encuentra cobijado en los Acuerdos Internacionales mencionados).

21.EVALUACIÓN: Se realizará por parte del comité de evaluación, designado para tales efectos por el ordenador del gasto.

19.6. SUPERVISOR: Para el presente contrato ha sido designado, como supervisor, en sesión de Comité de Gerencia: Paola Andrea Serna Londoño – Profesional Universitario Área de Comunicaciones.

Manizales, 23 de diciembre de 2024

Elaboró aspectos técnicos y financieros:

PAOLA A. SERNA LONDOÑO

PAOLA ANDREA SERNA LONDOÑO

Profesional Universitario Área de Comunicaciones

Revisó y elaboró aspectos jurídicos

LEONARDO RESTREPO DUQUE

Líder Jurídico

INCLUSIÓN EN EL PLAN DE ADQUISICIONES: El Profesional Universitario compras y suministros, certifica que la contratación a efectuarse se encuentra debidamente inscrita en el Plan de Compras del INVAMA.

CARLOS EDUARDO GÓMEZ ARIAS

Profesional Universitario

Compras y Suministros

3c Hotels

Cotización Empresarial

Fecha Cotización : 13 DE DICIEMBRE DE 2024
Hotel: Pop_Art_Manizales

Empresa:	INSTITUTO DE VALORIZACION DE MANIZALES INVAMA	**Contacto:**	PAOLA SERNA LONDOÑO
Teléfono	Celular: 312 2205219	**NIT:**	800.002.916-2
E-mail:	comunicaciones@invama.gov.co	**Dirección:**	CL 3 C 22 92 ALCAZARES
Fecha del Evento:	A	**No. De Personas:**	1 PAX.
Horario:	A	**Tipo de Evento:**	CORPORATIVO
Salón:	AMARETTO 3	**Ejecutivo de Eventos:**	JOSE AREVALO

ALIMENTOS Y BEBIDAS

FECHA	NÚMERO PERSONAS	DÍAS EVENTO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO SIN IPC	VALOR TOTAL SIN IPC
	1	1	**DESAYUNO PREMIUM OPCION 1:** (Fruta, pan croisant, rollo de queso colby jack y jamon koller y bebida caliente).	$ 23,148	$ 23,148
	1	1	**DESAYUNO PREMIUM OPCION 2:** (Jugo de mandarina, sandwich de pollo y champiñones, bebida caliente).	$ 18,519	$ 18,519
	1	1	**ALMUERZO O CENA PREMIUM OPCION 1:** (arroz con almendras, carne de cerdo 200gr en salsa de uchivas, papas en finas hierbas, ensalada fresca, copa de vino o jugo natural y postre de limon).	$ 41,667	$ 41,667
	1	1	**ALMUERZO O CENA PREMIUM OPCION 2:** (arroz blanco, solomo 200 gr, en reduccion al vino, banano en tocineta, ensaladade zuccini, copa de vino o jugo natural y postre de guanabana.)	$ 37,037	$ 37,037
	1	1	***REFRIGERIO OPCION 1:*** (Bebida lactea 200cc (leche, avena o yoguth) y producto de panaderia), (quesadilla, cañas, torta negra o mojicon).	$ 18,519	$ 18,519
	1	1	**REFRIGERIO OPCION 2:** (Jugo tetra pack de 200 ml y sandwich de jamon y queso).	$ 16,667	$ 16,667
				SUB TOTAL ALIMENTOS Y BEBIDAS	**$155,556**

PERSONAL TERCERIZADO

FECHA	CANTIDAD	DÍAS EVENTO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL SIN IMPUESTO
	1	1	MESERO JORNADA COMPLETA	$ 90,000	$ 90,000
	1	1	MESERO MEDIA JORNADA	$ 110,000	$ 110,000
				SUB TOTAL PERSONAL	**$200,000**

SALÓN DE EVENTOS O SALAS DE REUNIONES / ESPACIOS

FECHA	CANTIDAD	DÍAS EVENTO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	% DESCUENTO	VALOR UNIT. CON DSTO	VALOR TOTAL SIN IMP
	1	1	SALON AMARETTO 3 CORTESIA	$600,000	80%	$ 480,000	$ 120,000
						SUB TOTAL ESPACIOS	**$120,000**

AYUDAS AUDIOVISUALES

FECHA	CANTIDAD	DÍAS	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	% DESCUENTO	VALOR UNIT. CON DSTO	VALOR TOTAL SIN IMP
	1	1	VIDEO BEAM 3,600 LM W-XGA + TELON CORTESIA	$140,000	50%	$ 70,000	$ 70,000
						SUB TOTAL AYUDAS	**$70,000**

SERVICIOS ADICIONALES

FECHA	CANTIDAD	DÍAS	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	% DESCUENTO	VALOR UNIT. CON DSTO	VALOR TOTAL SIN IMP
				$0	0%	$ -	$ 0
						SUB TOTAL SERVICIOS ADICIONALES	**$0**

ALOJAMIENTO

FECHA CHECK IN	FECHA CHECK OUT	NOCHES	CANTIDAD HAB	Nº PAX	TIPO HAB	DESCRIPCIÓN	TARIFA ANTES DE IMP	VALOR TOTAL ANTES DE IMP
							$ 0	$0
							TOTAL ALOJAMIENTO	**$0**

DETALLE DE IMPUESTOS

IMPUESTO AL CONSUMO ALIMENTOS Y BEBIDAS (8%)	**$12,444**
IVA PERSONAL, ESPACIOS, SERVICIOS ADICIONALES, ALOJAMIENTO, SEGURO (19%)	**$74,100**
SERVICIO VOLUNTARIO (10%)	**$0**

GRAN TOTAL EVENTO INCLUIDO IMPUESTOS		$632,100
MÉTODO DE PAGO:	TRANSFERENCIA	

POLITICAS Y CONDICIONES

ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. No se permite el ingreso de alimentos y bebidas no contratados con el hotel, esto por cuestiones de BPM's (Buenas Practicas de Manufactura), en caso de presentarse tendrá una penalidad del 100% del valor total cotizado en el evento (Se incluye todos los rubros)
2. Si su total de invitados no llega, se realizará el cobro del total de servicio contratado y de igual manera podrá realizar el empaque del producto en desechables, donde tenga un cobro adicional cubierto por el cliente

PROPINAS

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus clientes una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta en los consumos realizados sobre alimentos y bebidas, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado a por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina.

GARANTÍA DE RESERVA

1. Para garantizar el evento debe realizar el 50% de abono del total del evento quince (15) días antes del mismo y enviar el soporte de la consignación al correo **reservas@3chotels.com**, anexando la cotización presentada y dando la aceptación de la firma del servicio para realizar la reserva. En caso de contar con crédito aprobado, deberá enviar voucher o cerco para garantizar el servicio. Contamos con métodos de pago como transferencias bancarias o pago mediante link por PSE, tarjetas de crédito o débito.
2. La cancelación debe realizarse quince (15) días antes que el evento se lleve a cabo para evitar cobro de penalidad. En caso de realizar la cancelación y modificación en fechas posteriores, se realizarán cobros de penalidades de la siguiente manera: Cancelación o modificación 10 días antes cobro del 30%. 5 días antes 50%. 3 días 80% y menos de 3 días 100% del total abonado o garantizado.
3. No se realiza la devolución del dinero en caso de generar saldo a favor, este quedará disponible para cuando el cliente indique en un periodo de 6 meses, bajo disponibilidad del hotel y políticas del cobro que aplique de acuerdo a las fechas de cancelación.
4. El pago del evento deberá ser saldado antes del check - in. Los empresas que cuentan con crédito el pago no deberá superar los 30 días calendario.
5. Según las disposiciones de mercado hotelero nacional la hora del check in es a las 3:00 pm y la hora del check out es a la 12:00 pm.
6. En caso de ingresar al hotel antes de la hora indicada, el cliente deberá reservar las habitaciones desde el día anterior con la tarifa acordada. Si el cliente requiere salir después de la hora indicada, deberá consultar con anticipación en la recepción del hotel para verificar la disponibilidad. En caso de no dar aviso previo y salir después de la hora indicada, se cargará el valor de la noche con la tarifa acordada.

RECOMENDACIONES Y REQUISITOS

1. Por su seguridad, el espacio que se le brindará está en optimas condiciones; por ende, si se presentan daños ocasionados el responsable es la persona encargado del evento.
2. En caso de contratar el servicio de alojamiento, el cliente debe proporcionar al hotel el listado de alojadas máximo 2 días antes del check - in
3. En caso de que el cliente realice contratación de servicios externos (montaje para eventos, personal, etc), deberán presentar el día de inicio del evento documentación de ARL del mes en curso y copia de cedula
4. En caso de trabajar con terceros el hotel no se responsabiliza de perdida o daño de objetos personales o mobiliario del establecimiento
5. Si se realiza contratación de mobiliario o equipos tecnológicos, estos deberán ser retirados al finalizar el evento o al día siguiente

Correo: eventoscolinas@3chotels.com
Teléfono: + (57) 601 6000902
Celular: +(57) 318 347 1810
What'sApp + (57) 318 347 1810
www.3chotels.com

3c Hotels

Empresa: INVAMA

NIT:

Hora:

No. Pax:

Fecha: AÑO 2025

Teléfono: 3122200731

Contacto: PAOLA ANDREA SERNA LONDOÑO

Correo:

Salón EBANO

Forma de pago DIRECTO

COTIZACION N 696

Estacion de café , agua y aromatica	1	$ 80.000	$ 74.074	$ 5.926	$ 80.000
Desayuno a elelccion	1	$ 20.000	$ [redacted]	$ 1.481	$ 20.000
Almuerzo a eleccion a partir de este valor	1	$ 45.000	$ [redacted]	$ 3.333	$ 45.000
Refrigerio a eleccion	1	$ 23.000	$ [redacted]	$ 1.704	$ 23.000
Salon organizado de acuerdo a solicitud **(El precio del salon varia de acuerdo al horario , la cantidad de personas y el tiempo utilizado** de 10 a20 pax todo el dia $ 300,000 de hasta 50 pax $ 400,000 hasta 100 pax todo el dia $ 600,000	1	$ -	$ -	$ -	$ -
Servicio de ayudas audiovisuales Sonido	1	$ 50.000	$ 42.017	$ 7.983	$ 50.000
Servicio de ayudas audiovisuales Videobeam	1	$ 70.000	$ 58.824	$ 11.176	$ 70.000

Total Evento

OBSERVACIONES: La cotización no garantiza reserva y está sujeta a cambios de acuerdo a la confirmación por parte del cliente. Se reserva con un depósito del 50%. Toda modificación se deberá realizar mínimo con 48 horas antes del evento. En el momento que el evento sea canceledo se realizerá el cobro de penalidad así: con 3 días o menos de anticipación: el 50% del valor del anticipo, sino se habían preparado alimentos, de lo contrario se cobrará la totalidad de los alimentoa.

CUANDO EL EVENTO INCLUYA ALIMENTOS Y BEBIDAS TENDRÁ UN DESCUENTO SOBRE EL VALOR DEL ALQUILER DE SALON. Nuestra extensión en alimentos es de 5 platos, en caso de que se exceda éste las cantidades adicionales se suministrarán conforme a la materia prima existente en el momento, teniendo en cuenta que es posible que se genere un retraso en la prestación del servicio. Por políticas del Hotel la amenización musical deberá ser en volumen moderado.El horario de alquiler de salón estará disponible hasta las 1:30 a.m. . Se deberá cancelar $8.000 por persona del seguro hotelero (voluntario).

La propina puede ser sugerida por el establecimiento de comercio, pero en ningún caso podrá exceder el 10% del valor total de la cuenta. Deben informar previa y expresamente al consumidor sobre la voluntariedad de la propina, a través de las cartas, listas de precios, o avisos fijados en el establecimiento de comercio

NOTA: los anticipos realizados no son reembolsables por ninguna circunstancia y tendra un plazo de 3 meses para hacerlo efectivo por algun servicio de nuestro hotel..

DORELCY PATIÑO GOMEZ
Cel: 314 814 4184 of 8811122 Ext 108
Varuna Hotel