CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No. SAMC 105-2026		
PRESTAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACION PARA LA ATENCION Y DESPLAZAMIENTO DE LAS DELEGACIONES DEPORTIVAS Y LA EJECUCION DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS INSTITUCIONALES APOYADOS POR EL IDERF.		
ACTIVIDAD	**FECHA/HORA**	**LUGAR**
PUBLICACION AVISO DE CONVOCATORIA	EL 27 DE ABRIL DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
PUBLICACIÓN, CONSULTA Y OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGOS DE CONDICIONES (5) DÍAS HÁBILES Y SOLICITUD LIMITACIÓN A MIPYMES.	DEL 28 DE ABRIL AL 5 DE MAYO DE 2026 HASTA LAS 6:00 P.M	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES DEL PROYECTO DE PLIEGOS DE CONDICIONES	6 DE MAYO DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
RESOLUCIÓN DE APERTURA DEL PROCESO DE SELECCIÓN	6 DE MAYO DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
PUBLICACION, CONSULTA Y OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	7 DE MAYO DE 2026 HASTA LAS 6:00 P.M.	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
PRESENTACIÓN DE MANIFESTACIONES DE INTERÉS	DEL 7 AL 11 DE MAYO DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
AUDIENCIA DE SORTEO SI HAY MAS DE DIEZ MANIFESTACIONES DE INTERÉS (Es opcional realizar audiencia)	12 DE MAYO DE 2026 A LAS 9:00 A.M.	La audiencia se realizará por “Microsoft Teams” Se publicará el LINK Y MECANISMOS DE ACCESO para que los interesados participen de la misma.
TERMINO PARA RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	12 DE MAYO DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
TERMINO PARA EXPEDIR ADENDAS	12 DE MAYO DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
ENTREGA DE PROPUESTAS	14 DE MAYO DE 2026 HASTA LAS 9:00 A.M.	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
EVALUACIÓN DE PROPUESTAS	14 DE MAYO DE 2026	Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá (IDERF) carrera 3ª No 14ª-68 Coliseo Futsal (Barrio Coburgo) de Fusagasugá
PUBLICACIÓN DEL INFORME DE EVALUACIÓN	14 DE MAYO DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
TRASLADO DEL INFORME DE EVALUACIÓN Y TERMINO PARA SUBSANAR	DEL 15 DE MAYO DE 2026 AL 20 DE MAYO DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES DEL INFORME DE EVALUACIÓN	21 DE MAYO DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
ACTO DE ADJUDICACIÓN O DECLARATORIA DESIERTA	21 DE MAYO DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO	21 DE MAYO DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO	21 DE MAYO DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii

PLIEGO DE CONDICIONES FEFINITIVO

SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No. 105 -2026

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACION PARA LA ATENCION Y DESPLAZAMIENTO DE LAS DELEGACIONES DEPORTIVAS Y LA EJECUCION DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS INSTITUCIONALES APOYADOS POR EL IDERF.

MAYO DE 2026

RECOMENDACIONES INICIALES

1) Lea cuidadosamente el contenido de este documento.

2) Verifique, que no esté incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades, generales ni específicas para contratar.

3) Proceda a reunir cuidadosa y diligentemente la información y documentación exigida y verifique la vigencia de tales documentos en los casos que sea requerido.

4) Siga las instrucciones que se impartan para la elaboración de su Propuesta.

5) Identifique su Propuesta, tanto el original como la copia respectiva.

6) Toda consulta deberá formularse por escrito, no se atenderán consultas personales, ni telefónicas. Ningún convenio verbal con el personal del IDERF, antes o después de la firma del Contrato, podrá afectar o modificar ninguno de los términos y obligaciones estipuladas.

7) Los Proponentes con la sola presentación de su Propuesta AUTORIZAN AL INSTITUTO MUNICIPAL DEL DEPORTE, LA RECREACIÓN, EL APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE, LA EDUCACIÓN EXTRAESCOLAR Y LA EDUCACIÓN FÍSICA, para verificar toda la información que en ella suministre.

8) Cuando se presente inexactitud en la información suministrada por el Proponente o en la de alguno de los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal, EL IDERF, podrá rechazar la Propuesta o dar aviso a las autoridades competentes.

9) Toda comunicación enviada por los Proponentes o adquirentes de este documento deberá ser dirigida a nombre del IDERF y cargada en la Plataforma SECOP II, www.colombiacompra.gov.co/secop-ii

10) Toda información relacionada con este documento se debe consultar única y exclusivamente en el sitio establecido por el IDERF.

CAPITULO I

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCESO

El proceso de Licitación Pública ha sido elaborado siguiendo estrictamente los postulados consagrados en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normas de Contratación Estatal aplicables al presente proceso.

1.1 DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

El IDERF es la entidad encargada de promover, masificar y divulgar el deporte, la actividad física y la recreación en todas sus expresiones, con el objetivó de establecer manifestaciones sociales encaminados al mejoramiento continuo de la calidad de vida de la población, hábitos de vida saludable, la iniciación, la formación, la especialización y la proyección al deporte de competencia.

Para el presente periodo administrativo y en cumplimiento de las metas institucionales establecidas desde el plan de desarrollo 2024-2028 “FUSAGASUGÁ FLORECE: Un plan Integral para el Desarrollo Sostenible y Equitativo¨, aprobado por Acuerdo No. 100-02.01-04 DE 2024 del 14 de junio de 2024, en su programa el DEPORTE Y LA RECREACIÓN FLORECE EN FUSAGASUGA, donde el objetivo general del programa es promover espacios para la recreación, el deporte, la actividad física, además de la sostenibilidad de los parques y escenarios, mejorando la calidad de vida, el sentido de pertenencia y la felicidad de los habitantes del municipio de Fusagasugá, por lo anterior se requiere contar con la prestación de servicios o recursos necesarios para el cumplimento de las metas planteadas dentro del plan en mención, toda vez que este tipo de servicios e insumos incentivan la práctica deportiva, recreativa y de actividad física en todas sus expresiones.

En tal sentido para el presente periodo administrativo se construyó y aprobó el plan de acción para el año 2026, en el cual se encuentra contemplado el programa gestión para el fomento y desarrollo del deporte, a partir del cual el IDERF busca masificar, promover y divulgar la práctica deportiva, de actividad física y recreación, con la implementación de las diferentes escuelas de formación deportivas, grupos de actividad física y beneficiando a través de la recreación a los diferente grupos poblacionales dentro del territorio municipal.

Atendiendo a las necesidades institucionales de los diferentes proyectos y programas institucionales, así como las manifestaciones del deporte, la recreación y la actividad física de la comunidad en general, requieren de la apropiación de las mejores condiciones técnica y logísticas que favorezcan y garanticen las condiciones mínimas requeridas para práctica deportiva, recreativa y de actividad física en los diferentes certámenes municipales, regionales, departamentales o nacionales en los que estén inmersos los deportistas y delegaciones Fusagasugueñas.

Los diferentes proyectos liderados desde el instituto de deportes de Fusagasugá, constituyen al fortalecimiento en la formación integral de los Fusagasugueños, a través del gusto por la práctica del deportiva, recreativa y de actividad física, que contribuyan la formación y la reconstrucción del tejido social, propendiendo por la participación de competencia deportivas como herramientas motivadoras, reguladoras o evaluadoras de los diferentes programas del IDERF, clubes deportivos, instituciones educativa, juntas de acción comunal o agremiaciones del municipio.

El IDERF a través de su oferta de programas y proyectos, satisface las necesidades poblacionales los cuales masifican la promoción, fomento y desarrollo de los hábitos de estilos de vida saludables con una mejor cultura física como elementos integradores y facilitadores entre los cuales se destacan:

Escuelas de formación deportiva
Programa proyectado desde la oferta de 23 disciplinas la descentralización e irradiación deportiva en los diferente sectores comunales y rurales, teniendo como soporte inicial el haber beneficiado en la vigencia 2025 a 3.903 NNAJ, fortaleciendo la masificación y formación de la práctica deportiva en todas sus expresiones.

La actividad física comunal

Programa direccionado para las personas adultas y adulto mayor, vinculados a los diferentes grupos comunales extendido por todo el territorio Fusagasugueños, con intervenciones, acompañamientos o articulaciones con las distintas juntas de acción comunal y líderes comunales, implementando de esta forma en cada uno de los polideportivos, salones comunales o zonas verdes actividades lúdicas, recreativas y deportivas, que generen bienestar social, hábitos de estilos de vida saludable e integración social, que aporten a la mejoramiento de la calidad de vida y la reconstrucción del tejido social.

Deporte asociado
Fusagasugá actualmente cuenta con 48 Clubes legalmente constituidos, los cuales representan a Fusagasugá en las diferentes certámenes municipal, departamental, nacional e internacional; con el objeto social de perfeccionar las habilidades deportivas de sus afiliados proyectado que el rendimiento técnico y táctico hacia un mejor desempeño que permita el pleno desarrollo en la competencia para el alcance de metas, objetivos y resultados proyectados en los planes de entrenamientos.

Juegos Deportivos y Recreativos Comunales
Proyecto institucional de orden nacional, por medio del cual se busca consolidar procesos deportivos y recreativos de la población en general, con la misionalidad de lograr la integración social entre las juntas de acción comunal, como base fundamental para el mejoramiento de la calidad de vida contribuyendo a la integración, aprovechamiento del tiempo libre, la sana convivencia y la búsqueda de una buena salud física y mental, en ejercicio de la política de integración funcional y generador de paz.

Festivales escolares y juegos Intercolegiados
Eventos deportivos normados a nivel nacional desde el ministerio del deporte y nivel departamental desdés INDEPORTES CUNDINAMARCA, donde son participes los colegios oficiales y privados de básica primaria, secundaria y media; tienen como fin promover y fortalecer el deporte, fomentar hábitos de la sana competencia, afianzar los valores sociales o contribuir en general al proceso de formación integral de los escolares, estas justas deportivas tienen un alcance nacional en sistema clasificatorio partiendo de las fase municipal, pasando por las fases zonal, inter zonal y final Departamental hasta llegar a las fases zonal Nacional y final Nacional.

Los Juegos Intercolegiados SUPERATE son un proyecto dirigido a desarrollar integralmente a los estudiantes entre 9 y 17 años, en el cual se confrontan deportivamente los colegios del municipio en deportes individuales o de conjunto, en las diferentes categorías; la misión de los juegos supérate Intercolegiados es contribuir a la formación integral de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, por medio de la masificación, promoción y divulgación de la práctica deportiva en todas sus expresiones que logren desarrollar la reserva deportiva, fortalecer la cultura física, los valores y mejorar la calidad de vida.

Eventos recreativos
A través de la recreación el instituto realiza actividades libres, espontáneas y naturales que se practican universalmente y los cuales producen satisfacción, agrado, descanso y compensación al ser humano, este programa es indispensable para el acceso y participación de la comunidad ofreciéndole espacios para la integración social aportando a una mejor calidad de vida de la población del municipio teniendo en cuenta los diferentes campos de acción tales como recreación Ambiental, Turística, Deportiva, Laboral, Terapéutica, Comunitaria, Extrema, Cultural , Artística, Dirigida y Espectáculo.

Una de las debilidades más latentes en el desarrollo en los proyectos es la participación en los diferentes eventos o encuentros que apoyen la representación del municipio así como la evaluación periódica de cada uno de los procesos establecidos en los programas, sin duda alguna es el no contar con el servicio hospedaje y alimentación que garantice las condiciones básicas para la participación de nuestras delegaciones en los diferentes compromisos programados en el plan de entrenamiento y procesos pedagógicos de cada uno de los programas que satisfagan sus necesidades dentro de las cuales se encuentra el traslado de las delegaciones hacia o desde al lugar donde se desarrollan los eventos deportivos, recreativos y de actividad física en las mejores condiciones e índices de calidad.

Por lo expuesto anteriormente que se manifiesta la necesidad de contar con los servicios hospedaje y alimentación que cuente con las características legales y normativas que las rigen, con el fin de garantizar la participación de los deportistas y comunidad en general en los diferentes certámenes deportivos, recreativos y de actividad física, que garanticen las mejores en condiciones logísticas, a nivel municipal, departamental y nacional, a través de un servicio de calidad que dignifique la disciplinas, el talento, el esfuerzo y el sacrificio de

los deportistas, delegaciones y Fusagasugueños que pongan en los más alto el nombre de nuestro municipio a nivel regional, departamental y/o nacional.

La prestación los servicios de hospedaje y alimentación para el desarrollo de los programas institucionales, las delegaciones deportivas y recreativas que apoye el IDERF, se establece según la necesidad teniendo en cuenta las diferentes competencia y/o eventos en las que se participa dependiendo de los calendarios deportivos, sistemas de clasificación e invitaciones, es por ello que se obtienen diferentes variables según los resultados deportivos, disposiciones de los escenarios y organización de las competencias.

El número determinado y especifico de servicios de hospedaje y alimentación se establecen por valores unitarios y se utilizarán según la necesidad del servicio teniendo en cuenta que las diferentes competencia en las que participan nuestro deportistas dependen de los calendarios nacionales y departamentales así como los sistemas de clasificación por zonas, repechajes entre otros, obteniendo múltiples variables según los resultados deportivos, disposiciones de los escenarios y organización de las competencias tal como los juegos Intercolegiados, comunales, etc.

De igual manera, el IDERF con sus diferentes programas como son las escuelas deportivas, deporte asociado, deporte escolar, recreación y actividad física, constituyen una alternativa de fortalecimiento y apoyo a la formación integral de los niños, niñas y adolescentes por medio del gusto de la práctica del deporte, la recreación y la actividad física ofreciendo un mejor uso del tiempo de una manera planeada para el fortalecimiento del propio cuerpo y mente, con el fin de garantizar la presencia de nuestros representantes en los diferentes certámenes deportivos se hace necesario contar con un contrato para los servicios de hospedaje y alimentación para que de esta manera se garantice la participación de nuestras delegaciones en las sedes o lugares correspondientes.

Por lo anterior se manifiesta la necesidad de realizar un proceso de contratación según corresponda para **PRESTAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACION PARA LA ATENCION Y DESPLAZAMIENTO DE LAS DELEGACIONES DEPORTIVAS Y LA EJECUCION DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS INSTITUCIONALES APOYADOS POR EL IDERF.**

1.2 CONVOCATORIA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con lo ordenado por el Decreto 1082 de 2015, y en concordancia con el artículo 100 de la Ley 134 de 1994, el Municipio convoca a las Veedurías Ciudadanas para realizar el control social al presente proceso de contratación, a fin que, de considerarlo procedente, formulen las recomendaciones escritas para lo cual podrán consultar la página web: www.colombiacompra.gov.co.

1.3 MANIFESTACIÓN DE INTERÉS

En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del proceso los posibles oferentes interesados en participar manifestarán su interés, por escrito, a la dirección establecida o a los correos electrónicos relacionados en el cronograma, a través de documento que establezca las formas de contacto y comunicación eficaces a través de los cuales la entidad podrá informar directamente a cada interesado fecha y hora de la audiencia de sorteo, si a ello hubiere lugar.

1.4 LIMITACIÓN A MIPYME.

En el presente proceso se dará aplicación a lo descrito en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, de la promoción al desarrollo en la contratación pública para micro, pequeña y mediana empresa.

Por lo anterior, el presente proceso podrá limitar su convocatoria a MIPYMES nacionales y/o con domicilio en el departamento de Cundinamarca y/o municipio de Fusagasugá, toda vez que el presupuesto oficial asignado no excede el valor dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. ibidem, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021. La manifestación de interés para el caso del presente numeral se enunciará en el cronograma del proceso, la cual deberá efectuarse a través de correo electrónico o en la dirección física que se enuncia en el cronograma.

1.5 OBJETO A CONTRATAR:

PRESTAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACION PARA LA ATENCION Y DESPLAZAMIENTO DE LAS DELEGACIONES DEPORTIVAS Y LA EJECUCION DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS INSTITUCIONALES APOYADOS POR EL IDERF.

1.6 MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta la cuantía y naturaleza del objeto a contratar, la modalidad de selección es la de Selección Abreviada de Menor Cuantía, de conformidad con lo dispuesto en el literal b) del numeral 2° del Artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015.

1.7 CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

El servicio objeto del presente proceso de Contratación está codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) en el cuarto nivel como a continuación se indica:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
90111503	hospedaje de cama y desayuno
90111501	Hoteles

1.8ALCANCE DEL OBJETO – ESPECIFICACIONES TECNICAS.

Alcance del Objeto: prestar los servicios de juzgamiento y alquiler de escenarios deportivos, garantizando la disponibilidad, idoneidad y cumplimiento de las condiciones técnicas, logísticas que ayuden a la coordinación de aspectos operativos relacionados con la ejecución de encuentros, torneos y festivales, tales como programación, control de tiempos y apoyo en el desarrollo de las jornadas deportivas y reglamentarias necesarias para la adecuada ejecución de las actividades, asimismo suministrar implementos deportivos, equipos técnicos y elementos reglamentarios exigidos por cada disciplina (balones, redes, cronómetros, señalización, entre otros), asegurando su calidad y cumplimiento normativo.

Especificaciones Técnicas:

FICHA TECNICA HOSPEDAJE 2026

ITEM	CONTRATO DE HOSPEDAJE Y ALIMENTACION
	HOSPEDAJE EN CIUDAD
1	*Plan de Hospedaje Sencillo*
	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por una cama sencilla, baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.
2	*Plan de Hospedaje Doble*

	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por dos camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.			
3	*Plan de Hospedaje múltiple*			
	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por tres o cuatro camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.			
4	*HOSPEDAJE EN MUNICIPIO*			
	Plan de Hospedaje Sencillo			
	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por una cama sencilla, baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.			
5	*Plan de Hospedaje Doble*			
	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por dos camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.			
6	*Plan de Hospedaje múltiple*			
	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimo estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por tres o cuatro camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.			
	TOTALES			
ITEM	*ALIMENTACION*			
7	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*1*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos Complejos	*Caldo de costilla con papa*	*Costilla 100 gr*	*Gramos*
			Papa 100 gr	*1 unidad grande*
		Arepa con queso	*100 gr c/u*	*2 unidades*

		huevos al gusto	*50 gr c/u*	*2 unidad*
	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*100 gr*	*Gramos*
	Lácteos	*Chocolate*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*
			Leche 200 cc	*1 vaso*
8	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*2*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*changua con huevo y pan*	*Huevo 60 gr*	*1 taza*
		Arepa con queso	*80 gr*	*110 gramos*
		Pan blanco	*40 g*	*2 unidades*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
	Proteína	*Carne encebollada y porción de pollo*	*Carne 150 gr*	*250 gramos*
			Cebolla 15 gr	
			Tomate 15 gr	
	Lácteos	*café en leche*	*café 15 gr*	*1 cucharadita*
			Leche 200 cc	*1 vaso*
9	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*3*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos Complejos	*Caldo de costilla con papa*	*1 trozo de Costilla (100 gr)*	*Gramos*
			1 papa 100 gr	*unidad*
		Almojábana	*1 almojábana (30 gr)*	*unidad*
		patacón verde	*1 patacón (50 gr)*	*unidad*
	Proteína	*Huevo frito*	*2 huevos (80 gr)*	*unidades*
	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*1 fruta (100 gr)*	*Gramos*
	Lácteos	*Café en leche o chocolate*	*Leche 200 cc*	*1 vaso*
			chocolate o Café 10 gr	
10	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*4*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos Complejos	*Changua con huevo, tostadas*	*Huevo 60 gr*	*1 unidad*
			Tostadas 30 gr	*2 unidades*
			Queso 60 gr	*Gramos*
		Pan	*30 gr*	*1 unidad*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
	Lácteos	*Chocolate en leche*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*
			Leche 200 cc	*1 vaso*
11	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*5*

	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos Complejos	*Caldo de carne*	*Carne 100 gr*	*Gramos*
		con huevo	*Huevo 60 gr*	*1 unidad*
			Papa 100 gr	*1 unidad Grande*
		Pan	*40 gramos*	*1 unidad*
	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*100 gr*	*Gramos*
	Lácteos	*Café en leche*	*Leche 200 cc*	*1 vaso*
			Café 10 gr	
12	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*6*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Arepa con queso*	*Harina 80 gr*	*110 gramos*
			Queso 30 gr	
		Mogolla	*40 g c/u*	*2 unidades*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
	Proteína	*Huevo con mazorca*	*Huevo 60 gr*	*90 gramos*
			Mazorca desgranada 30 gr	
	Lácteos	*Chocolate*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*
			Leche 200 cc	*1 vaso*
13	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*7*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos Complejos	*Changua con huevo, tostadas*	*Huevo 60 gr*	*1 unidad*
			Tostadas 30 gr	*2 unidades*
			Queso 60 gr	*Gramos*
		Pan	*30 gr*	*1 unidad*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
	Lácteos	*Chocolate en leche*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*
			Leche 200 cc	*1 vaso*
14	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*1*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de pasta con verduras*	*200 cc*	*1 taza*
		Pasta guisada	*100 gr*	*Gramos*
		Arroz blanco	*100 gr*	*Gramos*
		plátano frito o papa	*100 gr*	*gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*2 vasos*
	Verdura	*Ensalada cruda*	*Apio 25 gr*	*110 gr*
			Zanahoria 25 gr	
			Lechuga 30 Gr	

			Tomate 30 gr	
	Proteína	Carne a la plancha y pechuga en salsa de champiñones	180 gr de cada carne	Gramos
	Carbohidratos simples	Bocadillo	30 gr	unidad
15	TIEMPO DE COMIDA	ALMUERZO	OPCION	2
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA
	Carbohidratos complejos	Sopa de arracacha y verduras	200 cc	1 taza
		Plátano asado	Plátano 100 gr	Gramos
		papa guisada	1 papa (50 gr)	Gramos
		Arroz blanco	Arroz 100 gr	Gramos
	Proteína	Pechuga a la plancha - filete de pescado	Pechuga deshuesada	Gramos
			140 gr o Pescado 140	
	Verdura	Habichuela y zanahoria cocinada en crema de leche	Habichuela 60 gr	gramos
			Zanahoria 60 gr	
			Crema de leche 15 gr	
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 200 gr	vasos
	Carbohidratos simples	Panelita de dulce	Panelita de dulce	Gramos
			50 gr	
16	TIEMPO DE COMIDA	ALMUERZO	OPCION	3
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA
	Carbohidratos complejos	Sopa de cuchuco	200 cc	1 taza
		de trigo con verduras		
		Yuca cocinada	1 yuca 100 gr	astilla
		Arroz rojo	Arroz 100 Gr	gramos
			Tomate 15 Gr	
			Pimentón 15 Gr	
	Proteína	Filete de pescado a la plancha y pechuga deshuesada en salsa napolitana	1 filete de pescado 140 gr - pechuga 140 Gr	Gramos
	Verdura	Ensalada cruda	Zanahoria 100 gr	gramos
			Uvas pasas 30 gr	
			Yogurt 50 cc	
	Fruta	Jugo de fruta	2 vasos 200 cc	vaso

	Carbohidratos simples	*Arequipe*	*Arequipe 80 gr*	*Gramos*
17	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*4*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Arroz blanco*	*Arroz 100 gr*	*Gramos*
		Plátano frito verde	*100 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
		Aguacate	*Aguacate 100 gr*	*Gramos*
	Proteína	*Hígado encebollado y pechuga*	*Hígado 140 gr*	*gramos*
			Pechuga 130gr	
			Cebolla 30 gr	
		Frijoles	*Frijol 100 gr*	*Gramos*
	Carbohidratos simples	*Chocolatina*	*Chocolatina 40 gr*	*1 unidad*
18	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*5*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de cuchuco*	*200 cc*	*1 taza*
		de trigo con verduras		
		Yuca frita	*Plátano 100 gr*	*Gramos*
		Arroz blanco	*Arroz 100 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
	Verdura	*Ensalada cruda*	*Lechuga 25 gr*	*100 gr*
			Zanahoria 25 gr	
			Pepino 25 gr	
			Tomate 25 gr	
	Proteína	*Carne a la asada y pollo en salsa de chamel*	*Carne 200 gr*	*230 gramos*
	Carbohidratos simples	*Gelatina en*	*Gelatina 20 gr*	*40 gramos*
		crema de leche	*Crema de leche 20 gr*	
19	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*6*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de mute*	*200 cc*	*1 taza*
		con verduras		
		Tajada de plátano	*100 gr*	*Gramos*
		Arroz blanco	*100 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
	Verdura	*Ensalada cruda*	*Apio 25 gr*	*110 gr*
			Zanahoria 25 gr	
			Repollo 30 gr	
			Tomate 30 gr	

	Proteína	*Bistec criollo*	*Carne 200 gr*	*Gramos*
	Carbohidratos simples	*Queso con bocadillo*	*Queso 50 gr*	*Gramos*
		Bocadillo	*30 gr*	*1 unidad*
20	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*7*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de papa con verdura*	*200 cc*	*1 taza*
		Yuca cocinada	*Yuca 100 gr*	*1 astilla*
		Arroz blanco	*100 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
	Verdura	*Ensalada roja*	*Zanahoria 50 gr*	*140 gramos*
			Remolacha 50 gr	
			Tomate 25 gr	
			Mayonesa 15 gr	
	Proteína	*Filete de pescado a la plancha y carne en salsa*	*Filete de pescado 180 gr*	*Gramos*
			carne 130gms	
	Carbohidratos simples	*Arequipe*	*Arequipe 80 gr*	*Gramos*
21	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*1*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Arroz con zanahoria*	*150 gr*	*Gramos*
		Papa al vapor	*100 gr*	*1 unidad grande*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*2 vasos*
			Leche 400 cc	
	Verdura	*Crema de verduras*	*200 cc*	*1 taza*
	Proteína	*Pollo en salsa*	*Pierna pernil*	*200 gramos*
22	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*2*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de plátano*	*200 cc*	*1 taza*
		Arroz con verduras	*Arroz 100 gr*	*110 gr*
			Zanahoria 15 gr	
			Arveja 15 gr	
	Verdura	*Torta de espinaca con huevo*	*Espinacas 80 Gr*	*175 gr*
			Cebolla 15 Gr	
			Tomate 15 Gr	
			Huevo 30 Gr	
			Leche 40 Ml	
			Harina de Trigo 5 Gr	

	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
	Proteína	*Carne en viste y chuleta de cerdo con salsa de ciruelas*	*230 gr*	*gramos*
23	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*3*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de papa criolla con verdura*	*200 cc*	*1 taza*
		Puré de papa	*Papa 60 gr*	*Gramos*
		Arroz	*Arroz 100 Gr*	
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
			Leche 200 cc	
	Proteína	*Carne sudada con arveja y zanahoria en trozos y porción de pescado*	*Carnes 230 gr*	*140 gramos*
			Arveja 20 gr	
			Zanahoria 20 gr	
24	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*4*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Plátano maduro cocido*	*Plátano 100 gr*	*1 tajada*
		Arroz blanco	*Arroz 80 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
			Leche 400 cc	
	Verduras	*Sopa de verduras*	*200 cc*	*1 taza*
	Proteína	*Pierna pernil de pollo asada*	*Pierna pernil 180 gr*	*Gramos*
25	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*5*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Papa a la francesa a la plancha*	*100 gr*	*Gramos*
		Pasta guisada	*100 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
	Verdura	*Crema de auyama*	*200 cc*	*1 taza*
	Proteína	*Pierna pernil de pollo*	*Pierna pernil*	*Gramos*
			100 gr	
26	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*6*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Arroz con verduras*	*150 gr*	*Gramos*
		Papa dorada	*100 gr*	*1 unidad grande*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*

			Leche 400 cc	
	Verdura	*Crema de verduras*	*200 cc*	*1 taza*
	Proteína	*Fricase de pollo*	*Pechuga*	*200 gramos*
27	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*7*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Tajada de plátano*	*Plátano 100 gr*	*1 tajada*
		Arroz blanco	*Arroz 80 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta en leche*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
			Leche 400 cc	
	Verduras	*Sopa de verduras*	*200 cc*	*1 taza*
	Proteína	*Pierna pernil de pollo asada y costillas de cerdo*	*Pierna pernil 100 gr 130 de cerdo gr*	*Gramos*

1.9 FUNDAMENTO JURÍDICO QUE SOPORTA LA MODALIDAD DE SELECCIÓN Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

En materia de contratación los referentes jurídicos para la Selección Abreviada de menor Cuantía se encuentran en el literal b) del numeral 2° del Artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015.

CRITERIOS PARA LA SOLUCIÓN DE EMPATES

Con fundamento en lo establecido en el Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 en lo referente a los factores de desempate, se aplicarán las siguientes reglas:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. Debe acreditarse mediante declaración ante notario por cada una de ellas. y/o medida de protección expedida por entidad competente.

3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley. Debe acreditarse con certificación expedida por el representante legal mediante el cual evidencie la vinculación de personas mayores.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra,

afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. Debe acreditarse con certificación del Ministerio del interior, el Ministerio de Cultura y el Departamento Nacional de Estadística DANE.

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. Debe acreditarse con certificación expedida por la Agencia para la Reincorporación y la Normalización- ARN.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. Debe acreditarse mediante certificación expedida por el representa legal.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES. Debe acreditarse con el certificado de existencia y representación legal de la sociedad en la que conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación así:

    Se realizará un primer sorteo para establecer cuál será el orden en que cada proponente escoja la balota de adjudicación. Realizado este primer sorteo los proponentes procederán en el orden de elegibilidad sorteado previamente, a tomar una balota y se adjudicará el proceso al proponente que saque la balota con el número mayor.

1.10 PRESUPUESTO OFICIAL APROXIMADO Y FORMA DE PAGO

El presupuesto oficial estimado para la contratación, será la suma de **OCHENTA MILLONES DE PESOS ($80.000.000) M/CTE, INCLUYE IVA, RETENCIONES Y DEMÁS IMPUESTOS DE LEY**. respaldado por el siguiente certificado de disponibilidad presupuestal No 2026000066 de fecha 13 de abril de 2026, expedido por el área financiera del IDERF.

Para el análisis técnico y económico que soporta el presupuesto oficial tomándose como base el valor de cada uno de los ítems; según dos (2) cotizaciones solicitadas y presentadas por empresas reconocidas, siendo este el soporte para el análisis económico.

El presupuesto oficial para el presente proceso contractual se ha establecido con base al valor **PROMEDIO** de cada uno de los ítems de las dos cotizaciones y se estima hasta agotar la suma **OCHENTA MILLONES DE PESOS ($80.000.000) M/CTE, INCLUYE IVA, RETENCIONES Y DEMÁS IMPUESTOS DE LEY**.

FICHA TECNICA HOSPEDAJE 2026					
ITEM	**CONTRATO DE HOSPEDAJE Y ALIMENTACION**	***CANTIDAD***	**Vr Unitario**	**Valor del Iva 19%**	**VR total**
	HOSPEDAJE EN CIUDAD				
1	*Plan de Hospedaje Sencillo* *Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por una cama sencilla, baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.*	*1*	$ 151.000	$ 28.690	$ 179.690
2	*Plan de Hospedaje Doble* *Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por dos camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.*	*1*	$ 226.500	$ 51.551	$ 278.051
3	*Plan de Hospedaje múltiple* *Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por tres o cuatro camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.*	*1*	$ 332.200	$ 63.118	$ 395.318
4	*HOSPEDAJE EN MUNICIPIO* *Plan de Hospedaje Sencillo* *Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por una cama sencilla, baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.*	*1*	$ 128.350	$ 24.387	$ 152.737
5	*Plan de Hospedaje Doble* *Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por dos camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.*	*1*	$ 226.500	$ 43.035	$ 269.535
6	*Plan de Hospedaje múltiple*	*1*	$ 317.100	$ 60.249	$ 377.349

	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimo estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por tres o cuatro camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.							
	TOTALES				***1***	$ 1.381.650	$ 271.029	$ 1.652.679
ITEM	*ALIMENTACION*							
7	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*1*	*1*	$ 27.150	$ 2.172	$ 29.322
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos Complejos	*Caldo de costilla con papa*	*Costilla 100 gr*	*Gramos*				
			Papa 100 gr	*1 unidad grande*				
		Arepa con queso	*100 gr c/u*	*2 unidades*				
		huevos al gusto	*50 gr c/u*	*2 unidad*				
	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*100 gr*	*Gramos*				
	Lácteos	*Chocolate*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*				
			Leche 200 cc	*1 vaso*				
8	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*2*	*1*	$ 27.150	$ 2.172	$ 29.322
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*changua con huevo y pan*	*Huevo 60 gr*	*1 taza*				
		Arepa con queso	*80 gr*	*110 gramos*				
		Pan blanco	*40 g*	*2 unidades*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*				
	Proteína	*Carne encebollada y porción de pollo*	*Carne 150 gr*					
			Cebolla 15 gr	*250 gramos*				
			Tomate 15 gr					
	Lácteos	*café en leche*	*café 15 gr*	*1 cucharadita*				
			Leche 200 cc	*1 vaso*				
9	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*3*	*1*	$ 27.150	$ 2.172	$ 29.322
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos Complejos	*Caldo de costilla con papa*	*1 trozo de Costilla (100 gr)*	*Gramos*				
			1 papa 100 gr	*unidad*				
		Almojábana	*1 almojábana (30 gr)*	*unidad*				
		patacón verde	*1 patacón (50 gr)*	*unidad*				
	Proteína	*Huevo frito*	*2 huevos (80 gr)*	*unidades*				

	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*1 fruta (100 gr)*	*Gramos*				
	Lácteos	*Café en leche o chocolate*	*Leche 200 cc chocolate o Café 10 gr*	*1 vaso*				
10	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*4*	*1*	$ 26.441	$ 2.115	$ 28.556
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos Complejos	*Changua con huevo, tostadas*	*Huevo 60 gr*	*1 unidad*				
			Tostadas 30 gr	*2 unidades*				
			Queso 60 gr	*Gramos*				
		Pan	*30 gr*	*1 unidad*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*				
	Lácteos	*Chocolate en leche*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*				
			Leche 200 cc	*1 vaso*				
11	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*5*	*1*	$ 26.147	$ 2.092	$ 28.239
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos Complejos	*Caldo de carne con huevo*	*Carne 100 gr*	*Gramos*				
			Huevo 60 gr	*1 unidad*				
			Papa 100 gr	*1 unidad Grande*				
		Pan	*40 gramos*	*1 unidad*				
	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*100 gr*	*Gramos*				
	Lácteos	*Café en leche*	*Leche 200 cc Café 10 gr*	*1 vaso*				
12	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*6*	*1*	$ 26.147	$ 2.092	$ 28.239
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Arepa con queso*	*Harina 80 gr Queso 30 gr*	*110 gramos*				
		Mogolla	*40 g c/u*	*2 unidades*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*				
	Proteína	*Huevo con mazorca*	*Huevo 60 gr Mazorca desgranada 30 gr*	*90 gramos*				
	Lácteos	*Chocolate*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*				
			Leche 200 cc	*1 vaso*				
13	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*7*	*1*	$ 26.147	$ 2.092	$ 28.239
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos Complejos	*Changua con huevo, tostadas*	*Huevo 60 gr*	*1 unidad*				
			Tostadas 30 gr	*2 unidades*				

			Queso 60 gr	Gramos				
		Pan	30 gr	1 unidad				
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 100 gr	1 vaso				
	Lácteos	Chocolate en leche	Chocolate 15 gr	1/2 pastilla				
			Leche 200 cc	1 vaso				
	TIEMPO DE COMIDA	ALMUERZO	OPCION	1				
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
		Sopa de pasta con verduras	200 cc	1 taza				
	Carbohidratos complejos	Pasta guisada	100 gr	Gramos				
		Arroz blanco	100 gr	Gramos				
		plátano frito o papa	100 gr	gramos				
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 200 gr	2 vasos				
14			Apio 25 gr		*1*	$ 31.985	$ 2.559	$ 34.544
	Verdura	Ensalada cruda	Zanahoria 25 gr Lechuga 30 Gr Tomate 30 gr	110 gr				
	Proteína	Carne a la plancha y pechuga en salsa de champiñones	180 gr de cada carne	Gramos				
	Carbohidratos simples	Bocadillo	30 gr	unidad				
	TIEMPO DE COMIDA	ALMUERZO	OPCION	2				
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
		Sopa de arracacha y verduras	200 cc	1 taza				
	Carbohidratos complejos	Plátano asado	Plátano 100 gr	Gramos				
		papa guisada	1 papa (50 gr)	Gramos				
		Arroz blanco	Arroz 100 gr	Gramos				
15	Proteína	Pechuga a la plancha - filete de pescado	Pechuga deshuesada 140 gr o Pescado 140	Gramos	*1*	$ 31.985	$ 2.559	$ 34.544
	Verdura	Habichuela y zanahoria cocinada en crema de leche	Habichuela 60 gr Zanahoria 60 gr Crema de leche 15 gr	gramos				
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 200 gr	vasos				
	Carbohidratos simples	Panelita de dulce	Panelita de dulce 50 gr	Gramos				
16	TIEMPO DE COMIDA	ALMUERZO	OPCION	3	*1*	$ 31.985	$ 2.559	$ 34.544
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				

		Sopa de cuchuco de trigo con verduras	200 cc	1 taza				
	Carbohidratos complejos	Yuca cocinada	1 yuca 100 gr	astilla				
		Arroz rojo	Arroz 100 Gr Tomate 15 Gr Pimentón 15 Gr	gramos				
	Proteína	Filete de pescado a la plancha y pechuga deshuesada en salsa napolitana	1 filete de pescado 140 gr - pechuga 140 Gr	Gramos				
	Verdura	Ensalada cruda	Zanahoria 100 gr Uvas pasas 30 gr Yogurt 50 cc	gramos				
	Fruta	Jugo de fruta	2 vasos 200 cc	vaso				
	Carbohidratos simples	Arequipe	Arequipe 80 gr	Gramos				
17	TIEMPO DE COMIDA	ALMUERZO	OPCION	4	*1*	$ 31.985	$ 2.559	$ 34.544
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
	Carbohidratos complejos	Arroz blanco	Arroz 100 gr	Gramos				
		Plátano frito verde	100 gr	Gramos				
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 200 gr	1 vaso				
		Aguacate	Aguacate 100 gr	Gramos				
	Proteína	Hígado encebollado y pechuga	Hígado 140 gr Pechuga 130gr Cebolla 30 gr	gramos				
	Carbohidratos simples	Frijoles	Frijol 100 gr	Gramos				
		Chocolatina	Chocolatina 40 gr	1 unidad				
18	TIEMPO DE COMIDA	ALMUERZO	OPCION	5	*1*	$ 31.985	$ 2.559	$ 34.544
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
	Carbohidratos complejos	Sopa de cuchuco de trigo con verduras	200 cc	1 taza				
		Yuca frita	Plátano 100 gr	Gramos				
		Arroz blanco	Arroz 100 gr	Gramos				
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 200 gr	1 vaso				
	Verdura	Ensalada cruda	Lechuga 25 gr Zanahoria 25 gr Pepino 25 gr	100 gr				

			Tomate 25 gr					
	Proteína	Carne a la asada y pollo en salsa de chamel	Carne 200 gr	230 gramos				
	Carbohidratos simples	Gelatina en crema de leche	Gelatina 20 gr Crema de leche 20 gr	40 gramos				
	TIEMPO DE COMIDA	ALMUERZO	OPCION	6				
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
19	Carbohidratos complejos	Sopa de mute con verduras	200 cc	1 taza	*1*	$ 31.985	$ 2.559	$ 34.544
		Tajada de plátano	100 gr	Gramos				
		Arroz blanco	100 gr	Gramos				
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 200 gr	1 vaso				
	Verdura	Ensalada cruda	Apio 25 gr Zanahoria 25 gr Repollo 30 gr Tomate 30 gr	110 gr				
	Proteína	Bistec criollo	Carne 200 gr	Gramos				
	Carbohidratos simples	Queso con bocadillo	Queso 50 gr	Gramos				
		Bocadillo	30 gr	1 unidad				
	TIEMPO DE COMIDA	ALMUERZO	OPCION	7				
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
20	Carbohidratos complejos	Sopa de papa con verdura	200 cc	1 taza	*1*	$ 31.985	$ 2.559	$ 34.544
		Yuca cocinada	Yuca 100 gr	1 astilla				
		Arroz blanco	100 gr	Gramos				
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 200 gr	1 vaso				
	Verdura	Ensalada roja	Zanahoria 50 gr Remolacha 50 gr Tomate 25 gr Mayonesa 15 gr	140 gramos				
	Proteína	Filete de pescado a la plancha y carne en salsa	Filete de pescado 180 gr carne 130gms	Gramos				
	Carbohidratos simples	Arequipe	Arequipe 80 gr	Gramos				
	TIEMPO DE COMIDA	CENA	OPCION	1				
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
21	Carbohidratos complejos	Arroz con zanahoria	150 gr	Gramos	*1*	$ 21.831	$ 1.746	$ 23.577
		Papa al vapor	100 gr	1 unidad grande				

	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr* *Leche 400 cc*	*2 vasos*				
	Verdura	*Crema de verduras*	*200 cc*	*1 taza*				
	Proteína	*Pollo en salsa*	*Pierna pernil*	*200 gramos*				
22	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*2*	*1*	$ 21.831	$ 1.746	$ 23.577
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Sopa de plátano*	*200 cc*	*1 taza*				
		Arroz con verduras	*Arroz 100 gr* *Zanahoria 15 gr* *Arveja 15 gr* *Espinacas 80 Gr* *Cebolla 15 Gr* *Tomate 15 Gr* *Huevo 30 Gr* *Leche 40 Ml* *Harina de Trigo 5 Gr*	*110 gr*				
	Verdura	*Torta de espinaca con huevo*		*175 gr*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*				
	Proteína	*Carne en viste y chuleta de cerdo con salsa de ciruelas*	*230 gr*	*gramos*				
23	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*3*	*1*	$ 21.831	$ 1.746	$ 23.577
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Sopa de papa criolla con verdura*	*200 cc*	*1 taza*				
		Puré de papa	*Papa 60 gr*	*Gramos*				
		Arroz	*Arroz 100 Gr*					
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr* *Leche 200 cc*	*1 vaso*				
	Proteína	*Carne sudada con arveja y zanahoria en trozos y porción de pescado*	*Carnes 230 gr* *Arveja 20 gr* *Zanahoria 20 gr*	*140 gramos*				
24	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*4*	*1*	$ 21.831	$ 1.746	$ 23.577
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Plátano maduro cocido*	*Plátano 100 gr*	*1 tajada*				
		Arroz blanco	*Arroz 80 gr*	*Gramos*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr* *Leche 400 cc*	*1 vaso*				
	Verduras	*Sopa de verduras*	*200 cc*	*1 taza*				

	Proteína	*Pierna pernil de pollo asada*	*Pierna pernil 180 gr*	*Gramos*				
25	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*5*	*1*	$ 21.831	$ 1.746	$ 23.577
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Papa a la francesa a la plancha*	*100 gr*	*Gramos*				
		Pasta guisada	*100 gr*	*Gramos*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*				
	Verdura	*Crema de auyama*	*200 cc*	*1 taza*				
	Proteína	*Pierna pernil de pollo*	*Pierna pernil 100 gr*	*Gramos*				
26	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*6*	*1*	$ 21.831	$ 1.746	$ 23.577
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Arroz con verduras*	*150 gr*	*Gramos*				
		Papa dorada	*100 gr*	*1 unidad grande*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr* *Leche 400 cc*	*1 vaso*				
	Verdura	*Crema de verduras*	*200 cc*	*1 taza*				
	Proteína	*Fricase de pollo*	*Pechuga*	*200 gramos*				
27	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*7*	*1*	$ 21.831	$ 1.746	$ 23.577
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Tajada de plátano*	*Plátano 100 gr*	*1 tajada*				
		Arroz blanco	*Arroz 80 gr*	*Gramos*				
	Fruta	*Jugo de fruta en leche*	*Fruta 200 gr* *Leche 400 cc*	*1 vaso*				
	Verduras	*Sopa de verduras*	*200 cc*	*1 taza*				
	Proteína	*Pierna pernil de pollo asada y costillas de cerdo*	*Pierna pernil 100 gr 130 de cerdo gr*	*Gramos*				
Total Hospedaje						$ 563.345	$ 45.068	$ 608.413
El valor del servicio de hospedaje es						$ 1.652.679		
El valor del servicio de alimentación es						$ 563.045		
El valor total de esta cotización es de						$ 2.260.768		

1.11 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será de **OCHO (8) MESES Y/O HASTA EL 21 DE DICIEMBRE DE 2026 Y/O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, LO PRIMERO QUE OCURRA**, termino contado a partir de la suscripción de la respectiva acta de inicio**,** termino contado a partir de la suscripción de la respectiva acta de inicio. El contrato

se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías si a ello hubiere lugar y la expedición del registro presupuestal.

La vigencia del contrato será igual al término de ejecución y cuatro (4) meses más, los cuales se destinarán a la aplicación de sanciones al contratista y/o a la liquidación del contrato.

1.12 LUGAR DE EJECUCIÓN: Los servicios de Alojamiento se prestarán en todos el territorio Colombiano.

1.13 SUPERVISIÓN

La supervisión estará a cargo de quien delegue el Director General o quien haga sus veces, quien tendrá las siguientes obligaciones: 1) Certificar la idoneidad del Contratista cuando haya lugar. 2) Verificar el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones contraídas por las partes. 3) Elaborar informe de ejecución remitiéndolo de manera oportuna a las instancias correspondientes. 4) Elaborar la certificación del cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual, con el fin de proceder al pago correspondiente. 5) Verificar al momento de certificar el cumplimiento del objeto contractual, el cumplimiento por parte del contratista de sus Obligaciones con los sistemas de salud y pensiones en los porcentajes de Ley. 6) Impulsar el trámite de los pagos a favor del contratista en los términos establecidos para tales efectos. 7) Informar oportunamente sobre cualquier irregularidad e incumplimiento que se presente en la ejecución del contrato. 8) Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato, cuando sea procedente. 9) Realizar las aprobaciones de los pagos en la plataforma SECOP II.

1.13 Obligaciones del contratista: El Contratista favorecido con el contrato deberá cumplir como mínimo con las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS: Además de incorporar como tales las establecidas en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, el Contratista se compromete a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del contrato, y que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Así mismo, se consideran obligaciones del Contratista:

1. Cumplir con las condiciones técnicas exigidas.
2. Mantener el precio ofertado durante la ejecución del contrato.
3. Prestar el servicio de hospedaje y alimentación con las características exigidas por la entidad.
4. Asistir a la hora y el lugar indicado por el supervisor para prestar el o los servicios hospedaje y alimentación para prestar el servicio a los programas institucionales, las delegaciones deportivas y recreativas que apoye el IDERF, teniendo en cuenta las características del servicio, el origen o destino estipulado.
5. El servicio debe ser prestado en hoteles y/o restaurantes, certificados y/o vinculados a empresas de hoteles y/o restaurantes con reconocida trayectoria e idoneidad con habilitación según los requisitos establecidos por el ministerio de comercio, industria y turismo.
6. La empresa debe contar con los seguros que señalan las normas pertinentes para el amparo contra todo riesgo incluyendo riesgos inherentes a la actividad hotelera y turística.
7. Ante la solicitud de los servicios, la empresa deberá informar al supervisor por medio de correo electrónico, los datos del hotel y/o restaurante en el que prestarán el servicio.
8. La empresa debe presentar copia de las pólizas de responsabilidad civil contractual vigentes

OBLIGACIONES GENERALES:

1. Cumplir la constitución política y las leyes de la república.
2. Prestar los servicios en las condiciones establecidas en los estudios previos y la propuesta presentada.
3. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.
4. Cumplir con las metas del Contrato.
5. Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado.
6. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del supervisor del contrato.
7. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y en trabamientos.

8. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
9. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
10. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar.
11. Diligenciar el formato único de hoja de vida que tratan las leyes 190 de 1995 y 443 de 1998 y las resoluciones 580 de 1999 y 535 del 2003 del departamento administrativo de la función pública, cuando haya lugar.
12. Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo, de conformidad con lo establecido en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.
13. Estar afiliado en los sistemas de pensión, salud y riesgos laborales, si a ello hubiera lugar, tener afiliado al personal a cargo al Sistema General de Seguridad Social.
14. Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse en el IDERF en el momento en que sea requerido.
15. Guardar la reserva, confidencialidad y secreto profesional sobre los asuntos sometidos a su conocimiento con ocasión de la actividad contractual.
16. Mantener actualizados los pagos en la plataforma SECOP II con los documentos correspondientes.
17. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:
    a. Procurar el cuidado integral de su salud.
    b. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
    c. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
    d. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
    e. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
    f. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.
    g. Las demás disposiciones que en la materia reglamente el decreto 1072 de 2015, el Ministerio de Salud y el Ministerio de trabajo.

OBLIGACIONES DEL IDERF.

1. Tramitar las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las obligaciones que hayan surgido como consecuencia de la suscripción del presente Contrato.
2. Cancelar al CONTRATISTA el valor total del contrato en la forma y plazo estipulados.
3. Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del Supervisor.
4. Verificar la afiliación y pago oportuno y completo de los aportes a los sistemas de seguridad social integral de salud y pensión.

1.14 INDEMNIDAD DEL IDERF

El Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá - IDERF no será en ningún caso responsable por los actos, incumplimientos de contratos, omisiones o hechos ocasionados por el proponente favorecido, que llegare a celebrar y/o ejecutar el contrato objeto de esta invitación, ni por las personas que laboren para éste, como tampoco de los actos, incumplimientos de contratos, omisiones o hechos ocasionados por las personas que sean subcontratadas o dependan del contratista que resulte favorecido en este proceso.

En consecuencia, la relación contractual del IDERF será única y exclusivamente con el proponente favorecido, y las fuentes de sus obligaciones serán las que se originen en la Ley, el contrato que se celebre como resultado de los pliegos de condiciones, así como sus adendas y de la oferta aceptada. Por lo tanto, el contratista garantiza mantener indemne al Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá - IDERF frente a las

reclamaciones judiciales y extrajudiciales por los daños y perjuicios que se deriven de los actos, omisiones o hechos suyos y/o de aquellos.

1.15 EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL

El proponente favorecido ejecutará el objeto del contrato que se adjudique como resultado de la presente convocatoria, con plena autonomía técnica y administrativa, razón por la cual, queda entendido que no habrá vinculación laboral alguna entre el Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá – IDERF y el personal suministrado para la prestación del servicio objeto del presente proceso.

1.16 QUIENES PUEDEN PARTICIPAR EN EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN

Bajo los parámetros establecidos en la Ley 80 de 1993, podrán participar en la presente Selección Abreviada de Menor Cuantía las Personas Naturales y/o Jurídicas, con domicilio en Colombia, que no se encuentren incursos en causales de inhabilidades e incompatibilidades para contratar con el Estado.

También podrán participar los Consorcios y Uniones Temporales integrados por personas naturales y/o jurídicas que cumplan con los Requisitos Jurídicos, Financieros y Técnicos exigidos en el pliego de condiciones. Los proponentes indicarán si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal y en este último caso señalará los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad contratante

1.17 CORRESPONDENCIA

Se entiende para todos los efectos del presente proceso, que la única correspondencia oficial del proceso y por tanto susceptible de controversia será aquella dirigida al Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá - IDERF, cargados y publicados en la plataforma SECOP II, página web www.colombiacompra.gov.co/secop-ii, conforme a los plazos del cronograma.

1.18 ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO.

Acuerdo Comercial	Entidad Estatal Incluida	Presupuesto del proceso de contratación superior al valor del acuerdo comercial	Excepción aplicable al proceso de contratación.	Proceso de contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Canadá	NO	NO	N/A	N/A
Chile	SI	NO	N/A	SI
Estados Unidos	NO	NO	N/A	N/A
El salvador	NO	NO	N/A	N/A
Guatemala	SI	NO	N/A	SI
Honduras	NO	NO	N/A	N/A
Liechtenstein	SI	NO	N/A	SI
Suiza	SI	NO	N/A	SI
México	NO	NO	N/A	N/A
Unión Europea	SI	NO	N/A	SI

1.19 PROYECTO DE PLIEGOS DE CONDICIONES

El proyecto de pliegos de condiciones de la presente convocatoria, se podrán consultar en la dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co/secop-ii. De acuerdo a la fecha determinada en el cronograma del proceso. (fecha en que se entiende publicado el presente proyecto de pliego de condiciones para el proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía).

Toda consulta deberá formularse por escrito, cargada y publicada en la plataforma SECOP II, no se atenderán consultas personales, ni telefónicas, ningún convenio **verbal** con el personal del IDERF, antes o después de la firma del contrato podrá afectar o modificar los términos y obligaciones aquí estipuladas.

Las observaciones al proyecto de pliegos de condiciones podrán efectuarse dentro del término establecido y cargada y publicada en el SECOP II, la respuesta a las observaciones presentadas se realizará de acuerdo a la fecha determinada en el cronograma del proceso.

1.20 LUGAR, FECHA Y HORA DE APERTURA DE LA CONTRATACIÓN

La presente contratación mediante Selección Abreviada de Menor Cuantía se abrirá en el Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá - IDERF, mediante resolución motivada, la cual será publicada en la página www.colombiacompra.gov.co/secop-ii, de acuerdo a la fecha determinada en el cronograma del proceso.

1.21. PLIEGOS DE CONDICIONES DEFINITIVOS

De conformidad con lo establecido por el artículo 2.2.1.1.1.7.1 Del Decreto 1082 de 2015, el proyecto de pliego de condiciones y el pliego de condiciones definitivo, serán publicados en la página web: www.colombiacompra.gov.co/secop-ii., desde el día señalado en el cronograma de esta convocatoria, los cuales podrán ser consultados en dicha página.

1.22 MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y EXPEDICIÓN DE ADENDAS

De acuerdo con lo previsto en el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015, dentro del término de publicación del pliego de condiciones definitivo, el IDERF si lo considera conveniente, podrá mediante adendas efectuar las modificaciones o aclaraciones que considere pertinentes al mismo, los cuales se publicarán de la misma manera y por los mismos medios que los pliegos.

En todo caso la Entidad debe cargar y publicar las Adendas a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para la presentación de las ofertas, excepto las adendas de prórroga de plazos.

La consulta y respuesta no producirá efecto suspensivo sobre el plazo de la presentación de las propuestas, a menos que la entidad lo estime indispensable.

1.23 LUGAR, FECHA Y HORA DE ENTREGA DE PROPUESTAS

Los interesados en participar en el proceso de selección podrán cargar sus propuestas en la página web. www.colombiacompra.gov.co/secop-ii, de acuerdo al cronograma adjunto. Las propuestas cargadas en la plataforma con posterioridad a la fecha y hora exacta indicada, NO SERAN TENIDAS EN CUENTA. El IDERF no aceptará la presentación de propuestas por ningún otro medio.

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.2.5. del Decreto 1082 de 2015, para efectos de establecer cuando el oferente es inhábil y poder establecer la primera oferta en el tiempo, el IDERF tendrá en cuenta la fecha y hora de cargue o presentación de las propuestas, indicando de forma clara y precisa el nombre, razón social del proponente, y el de la persona que en nombre de él y por cuenta de este ha efectuado materialmente el acto de presentación.

Esta diligencia es netamente administrativa por ello no se admiten constancia en ella por terceros de ninguna índole.

La propuesta, oferta económica y documentos deben ser cargados la página web. www.colombiacompra.gov.co/secop-ii, en los documentos del oferente debe aparecer el nombre y dirección del proponente, el número objeto de la invitación. NO se aceptarán propuestas enviados por correo electrónico. Vencido el término de presentación de propuestas, no se admitirá modificación de las mismas.

1.24 PLAZOS PARA EFECTUAR LA EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

De conformidad con el artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 2.2.1.1.2.2.3 del Decreto 1082 de 2015, las entidades estatales deberán contar con un comité evaluador para la verificación de los requisitos habilitantes, el cual deberá realizar su labor de manera objetiva y ciñéndose exclusivamente a los parámetros contenidos en los pliegos de condiciones.

La evaluación de las propuestas se realizará según cronograma. El IDERF, podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que estime convenientes.

La labor valorativa se realizará en los plazos establecidos para el efecto en la cronología del proceso. Si la entidad lo considera necesario podrá ampliar dicho plazo de evaluación.

1.25. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

El IDERF efectuará la adjudicación mediante resolución motivada en la fecha establecida en el cronograma del proceso al oferente favorecido que cumpla todos y cada uno de los requisitos estipulados en el pliego de condiciones, una vez se hayan obtenido los resultados de los factores de selección.

El acto de adjudicación es irrevocable y obliga tanto a la entidad como al adjudicatario, y contra él no procede recurso alguno por la vía gubernativa.

1.26 ADJUDICACION DEL CONTRATO EN CASO DE EXISTIR UN SOLO PROPONENTE

El IDERF en caso de existir un solo proponente que cumpla con los requisitos exigidos en el pliego de condiciones y esté habilitado, podrá adjudicársele el contrato.

1.27 DECLARATORIA DE DESIERTA

El IDERF, declarará desierto el presente proceso al vencimiento del plazo previsto para adjudicar, cuando entre las propuestas cargadas en la plataforma no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten propuestas, o por cualquier otra causa que impida la selección objetiva.

La declaratoria de desierta del proceso se hará mediante acto motivado, el cual se notificará a todos los proponentes.

1.28. RECHAZO DE LA OFERTA ARTIFICIALMENTE BAJA

Cuando de conformidad con la información a su alcance, el IDERF estime que el valor de una oferta resulte artificialmente bajo, podrá requerir al oferente para que explique las razones que sustenten el valor por el ofertado.

Oídas las explicaciones, el comité evaluador recomendara al ordenador del gasto el rechazo o la continuidad de la oferta en el proceso.

Procederá la recomendación de continuidad de la oferta en el proceso de selección, cuando el valor de la misma responde a circunstancias objetivas del proponente y su oferta, que no ponen en riesgo el proceso, ni el cumplimiento de las obligaciones contractuales, en caso de que se adjudique el contrato a dicho proponente.

En caso de rechazo de la oferta, el IDERF de manera motivada podrá adjudicar el contrato a quien propuso el segundo mejor precio o declarar desierto el proceso

.

1.29. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato que surja del presente proceso de selección se perfeccionará con la firma electrónica de las partes, para la legalización del contrato se requerirá que se efectúe el correspondiente registro presupuestal por parte de la entidad de acuerdo con la ley orgánica de presupuesto y sus disposiciones complementarias.

1.30. REQUISITOS DE EJECUCIÓN (POSTERIORES A LA FIRMA DEL CONTRATO)

En el plazo establecido en el cronograma, el Contratista constituirá la(s) garantía(s) que ampara(n) los riesgos propios de la etapa contractual a favor del IDERF la(s) cual(es) será(n) cargadas e incluida la información en el respectivo formato dispuesto en la Plataforma SECOP II por parte del contratista, y entregada(s) en físico en la Secretaria General y una vez aprobadas en la Plataforma SECOP II, por parte de la Entidad, iniciará la ejecución del mismo.

Dentro del mismo término serán cancelados para la ejecución del contrato los impuestos a que haya lugar.

CAPITULO II

PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

1. CONDICIONES PREVIAS Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Los interesados en participar en el presente proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía no deben estar inhabilitados, ni tener incompatibilidad para contratar, de acuerdo con lo establecido en la Constitución Política, y en el régimen legal vigente, en especial en lo dispuesto en los artículos 8º y 9º de la Ley 80 de 1993. Con la firma de la propuesta el Representante Legal de la sociedad oferente afirma, bajo la gravedad de juramento, que no se halla incurso en las mencionadas inhabilidades e incompatibilidades.

2. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas deberán presentarse escritas SUBIDAS EN LA PLATAFORMA SECOP II por medio mecanográfico o por computador, en, paginadas, rubricadas en su totalidad y con un índice donde se relacione el contenido total de la propuesta; deberán cargarse en dicha plataforma, hasta el día y hora fijados para el cierre de la selección abreviada de menor cuantía.

Las propuestas deberán presentarse de la manera como se indica en este pliego de condiciones.

No se aceptarán propuestas enviadas por correo. Las propuestas que se carguen a la plataforma SECOP II, después de la fecha y hora fijadas para su cargue serán consideradas como extemporáneas, por lo cual no serán tenidas en cuenta dentro del proceso.

Si algún proponente considera que un formulario impide mencionar o destacar alguna información de importancia para la evaluación de su propuesta, deberá presentar además de los formularios correspondientes, un apéndice con toda la información que considere necesaria.

Cuando un formulario necesite uno de estos apéndices, se anotará debajo de la parte específica, la siguiente expresión: "**Ver Apéndice No. __**"

El IDERF de encontrarlo procedente, analizará y considerará esta información adicional.

Las enmiendas u otros cambios que se hagan en los formularios de la propuesta, se deberán certificar con la firma del proponente en el respectivo formulario; de no hacerlo el IDERF no tendrá en cuenta dicha enmienda.

3. ACLARACIÓN DE PROPUESTAS

El IDERF se reserva el derecho de solicitar aclaraciones a los proponentes sobre las propuestas presentadas.

No se pedirán, ofrecerán, ni permitirán cambios en los aspectos sustanciales de la propuesta. En todo caso la entidad efectuara las aclaraciones y correcciones que estime conveniente.

4. ALTERNATIVAS Y PARCIALES

Los proponentes se adaptarán a las exigencias específicas de los Pliegos de Condiciones, por lo tanto, no podrán presentar alternativas, ni propuestas parciales.

CAPITULO III

REQUISITOS HABILITANTES

1. CAPACIDAD JURIDICA

a) CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Deberá presentarse de acuerdo con el modelo suministrado por el IDERF, firmada por la Persona Natural proponente o por el Representante Legal de la persona jurídica, Consorcio o Unión Temporal proponente, indicando su nombre, documento de identidad y los demás datos requeridos, so pena de inhabilitar la propuesta.

Los proponentes no podrán encontrarse incursos dentro de alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar a que se refieren la Constitución Política, el artículo 8º de la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones legales, en la Carta de Presentación de la propuesta, el Proponente declarará que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades e incompatibilidades y que renuncia a la presentación de la propuesta y al contrato en caso que sobrevenga alguna de ellas.

b) FORMATO ANTICORRUPCIÓN.

Junto con la carta de presentación, los proponentes suscribirán y presentaran el compromiso anticorrupción, para lo cual diligenciaran el formato previsto.

c) FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

Se debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía o de extranjería del proponente que sea persona natural o la del representante legal cuando se trate de persona jurídica. Si se trata de consorcio o unión temporal, se debe anexar igual documento de cada uno de sus integrantes y del representante legal del mismo.

d) CERTIFICADO REDAM

El proponente debe adjuntar a su propuesta copia del certificado consulta en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM, de conformidad con lo previsto en la Ley 2097 de 2021, que busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones para todas las personas que hayan suscrito títulos alimentarios, con vigencia no mayor a 30 días.

e) CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL Y/O REGISTRO MERCANTIL Y AUTORIZACIÓN

De conformidad con lo estipulado en el artículo 28 del Código de Comercio, los proponentes, personas jurídicas o naturales nacionales deberán acreditar su existencia y representación o matricula en el registro mercantil, respectivamente, mediante el certificado de existencia y representación legal o el documento que haga sus veces, expedido por la Cámara de Comercio o según corresponda, en los últimos 30 días contados al momento del cierre, debidamente renovado, donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, que su objeto social incluya las actividades principales objeto del presente proceso y que se constate la vigencia de la sociedad, la cual no podrá ser inferior al término de ejecución del contrato y un (1) año más. La matrícula debe estar renovada y vigente a la fecha de presentación de la oferta.

En el evento en que del contenido del Certificado se haga la remisión a los estatutos de la Sociedad para establecer las facultades del Representante Legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de éstos se desprende que hay limitación para presentar la

propuesta en cuanto a su monto, se deberá, igualmente, adjuntar desde el momento de la presentación de la oferta, la autorización específica para participar en este proceso de selección ante el Municipio.

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, cada sociedad integrante de los mismos, deberá comprobar su existencia y representación, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio, el cual deberá contener la información y cumplir las mismas exigencias anteriormente citadas.

Las propuestas cargadas en la plataforma SECOP II, por personas naturales de origen extranjero que se encuentren dentro del país, además de los requisitos previstos anteriormente, deberán estar acompañadas de la autorización correspondiente, conforme a las normas de control migratorio vigente. Las personas naturales extranjeras sin residencia en Colombia y las sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia deberán acreditar que cuentan con un apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para representarlas judicial o extrajudicialmente hasta la constitución de la sucursal en Colombia en caso de resultar aceptada su propuesta. Sin embargo, en caso de ser adjudicatario del contrato una persona jurídica extranjera sin domicilio en Colombia, para la suscripción del contrato deberá allegar el certificado de inscripción en el registro mercantil otorgado por cualquier Cámara de Comercio de Colombia.

Las personas jurídicas extranjeras deberán cumplir los siguientes requisitos: Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia, deberán acreditar su existencia y representación legal, con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido a más tardar dentro de los treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, en el que conste su existencia, su fecha de constitución, objeto, vigencia, nombre del representante legal, o de la(s) persona(s) que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directivo que le faculte expresamente.

Así mismo deberá:

• Acreditar que su objeto social incluya las actividades principales objeto del presente proceso.
• Acreditar la suficiencia de la capacidad de su apoderado o Representante Legal en Colombia, de conformidad con la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y las demás disposiciones que regulan el tema, cuando sea del caso.

Si una parte de la información solicitada no se encuentra incorporada en el certificado que acredita la existencia y representación, o si este tipo de certificados no existen de acuerdo con las leyes que rijan estos aspectos en el país de origen de la persona jurídica, la información deberá presentarse en documento independiente expedido por una autoridad competente de tal país o en su defecto, en documento expedido por el máximo órgano directivo de la persona jurídica. Las personas jurídicas extranjeras que se encuentren dentro del supuesto de hecho señalado en este párrafo, deberán declarar que, según la legislación del país de origen, las certificaciones o información no puede aportarse en los términos exigidos en este Pliego, tal como lo dispone el artículo 251 del Código de General del proceso.

NOTA: Todos los documentos otorgados en el exterior para acreditar lo dispuesto en este numeral, deberán presentarse legalizados en la forma prevista en el artículo 480 del Código de Comercio y 251 del Código General Del Proceso.

Serán inhábiles las propuestas en aquellos eventos en que no se allegue con la propuesta la autorización del órgano competente en caso de requerirse o cuando la inscripción en la Cámara de Comercio no esté renovada a la fecha de presentación de la propuesta.

f) CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN, CLASIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP).

En el presente proceso de selección podrán participar las personas naturales o jurídicas, en forma individual o en uso de una figura asociativa contemplada por la Ley, inscritas en el Registro Único De Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio.

Para este efecto el proponente deberá presentar el Certificado De Inscripción, Calificación Y Clasificación (RUP) expedido por la respectiva Cámara de Comercio. La inscripción debe estar vigente y en firme.

El certificado deberá haber sido expedido con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección. Si se prorroga el cierre del proceso, valdrá con la fecha inicial de cierre.

Cuando el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus miembros deberá acreditar su inscripción en el Registro Único De Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio, conforme la actividad, especialidad y grupos indicados, debe aportar dicho documento

g) REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO

El oferente y/o su representante legal (según su condición de persona natural o jurídica) y/o sus integrantes (para el caso de uniones temporales o consorcios), deberá anexar de manera individual copia legible del Nit o del Registro Único Tributario RUT donde certifique el régimen de ventas al cual pertenece el oferente y la actividad económica que se relacione directamente con el objeto a contratar, deberá estar vigente y actualizado de acuerdo con lo estipulado en el Estatuto Tributario Nacional, en especial en lo referido a la facturación electrónica.

Dicho certificado deberá allegarse de manera completa, es decir, hoja principal y anexos si a ello hubiere lugar, no se admitirán actualizaciones del RUT de fecha posterior al cierre del presente proceso, la oferta será calificada como NO HABIL.

h) DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES

Para los eventos previstos en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993, el Proponente deberá indicar en el documento de conformación si su propuesta se formula a título de Consorcio o Unión Temporal y deberá señalar como mínimo la siguiente información sobre el consorcio o unión temporal:

1. Designación de las personas naturales o jurídicas que conforman el consorcio o unión temporal, con sus respectivos documentos de identidad.
2. Para el caso de personas jurídicas, indicará el nombre e identificación del representante legal; así como la manifestación expresa de estar debidamente facultado para actuar en nombre de la persona jurídica que representa, lo cual será acreditado con el Certificado de Existencia y Representación Legal o con el acta del órgano social competente, cuando sea necesario.
3. Deberá señalar el nombre del consorcio o unión temporal.
4. Designar a la persona que representará el consorcio o unión temporal.
5. Indicar los términos y extensión de la participación de cada uno de sus integrantes.
6. Determinar el domicilio del consorcio o unión temporal.
7. Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal deberán señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los integrantes y su responsabilidad.
8. Si se trata de un consorcio deberá indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del IDERF y si se trata de una Unión Temporal, sus miembros deberán señalar la extensión de actividades y porcentaje de su participación, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito del IDERF. La omisión de este señalamiento, hará que el IDERF tome la propuesta como presentada por un Consorcio para todos los efectos legales derivados de ello.
9. La duración señalada como duración del Consorcio o Unión Temporal no será inferior a la del plazo de ejecución del contrato y un (1) año más.
10. Los integrantes del Consorcio y los de la Unión Temporal responderán por las obligaciones derivadas de la propuesta, conforme a las disposiciones legales vigentes.

El hecho de no haber suscrito este documento de manera previa a la presentación de la oferta, y su no elaboración en los términos indicados anteriormente, cuando el IDERF lo requiera inhabilita la propuesta.

i. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

El proponente debe anexar con su oferta el original de la garantía de seriedad de la propuesta, acompañada de sus condiciones generales, la cual debe constituirse por el diez por ciento (10%) del presupuesto oficial estimado para el presente proceso de selección, expedida por una entidad bancaria o compañía de seguros legalmente constituida en el país cuya casa matriz esté debidamente aceptada por la Superintendencia Financiera.

Esta garantía debe ser expedida a favor del INSTITUTO DEPORTIVO Y RECREATIVO DE FUSAGASUGÁ – IDERF NIT. 890680338-1, de acuerdo con lo establecido a continuación:

Válida como mínimo por noventa (90) días contados a partir de la fecha de cierre del proceso. En caso de prorrogarse el plazo del proceso, el proponente deberá mantener vigentes todos los plazos y condiciones originales de su propuesta y ampliar la validez de la garantía de seriedad por el término adicional que señale el IDERF.

Si la oferta se presenta en forma conjunta, es decir, bajo la modalidad de CONSORCIO O UNION TEMPORAL, la póliza que garantiza la seriedad de la propuesta se tomará a nombre del consorcio o unión temporal, indicando sus integrantes y porcentajes de participación y deberá estar firmada por el representante legal del mismo.

Por el hecho de presentar propuesta y de vencerse el plazo del proceso, se entenderá que la propuesta es irrevocable y que el proponente mantiene vigentes todas las condiciones de su propuesta durante todo el tiempo que dure el proceso, incluidas las prórrogas de los plazos que llegaren a presentarse de acuerdo con los pliegos de condiciones, la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007.

En el evento de que la garantía aportada no se presente con las condiciones aquí establecidas, respecto al valor y/o al plazo de vigencia señalado, el IDERF permitirá al oferente por una sola vez que se subsane la respectiva garantía, en el término que para el efecto le señale el IDERF, so pena de rechazo de la propuesta si no cumple.

J) AMPAROS DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD

La garantía ampara el cumplimiento de las siguientes obligaciones que asume el proponente para su participación en el proceso en el caso de resultar adjudicatario, amparos que se entiende cobija la respectiva garantía:

- El cumplimiento de la obligación de suscribir el contrato, dentro de los plazos y condiciones previstos en estos pliegos de condiciones.
- El cumplimiento de la obligación de entregar al IDERF la Garantía Única de Cumplimiento y demás garantías contractuales a que hace referencia la minuta del contrato, con el lleno de las condiciones y requisitos que correspondan, según los pliegos aquí previstos y conforme a lo requerido por la Ley.
- El cumplimiento de los requisitos establecidos para la legalización del contrato.

LA PROPUESTA QUE NO CUENTE CON LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA, SERÁ RECHAZADA.

DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS.

El IDERF previa solicitud escrita devolverá las garantías de seriedad de la propuesta así:

Al adjudicatario se le devolverá la póliza de seriedad de la propuesta, una vez perfeccionado el contrato y aprobada la garantía única que ampare la ejecución del contrato; a quien quede en segundo lugar se le devolverá 15 días calendario después de la adjudicación, a menos que manifieste no tener interés en la adjudicación o que la propuesta no sea igualmente favorable para el IDERF.

A los demás proponentes se les devolverá dentro de los 30 días calendario siguiente a la adjudicación.

Las características que debe reunir la garantía de seriedad son:

- Asegurado o beneficiario: INSTITUTO DEPORTIVO Y RECREATIVO DE FUSAGASUGÁ - IDERF.
- Cuantía: Diez por ciento (10%) del presupuesto oficial.
- Vigencia: Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha límite de entrega de las ofertas.
- Tomador o afianzado: La póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figure en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, salvo que en el referido documento se exprese que la entidad podrá denominarse de esa manera. Cuando la oferta la presente un Consorcio o Unión Temporal, la garantía debe ser tomada a nombre del Consorcio o Unión Temporal, para el caso de personas naturales se tomará a nombre de estas.

Al proponente se le hará efectiva la garantía de seriedad de su propuesta cuando:

a) Solicite el retiro de su propuesta después del cierre del proceso de selección y durante el periodo de validez de la misma, salvo en el caso de inhabilidad e incompatibilidad sobreviniente.

b) Cuando en el caso de serle adjudicado el contrato, no proceda, dentro del plazo estipulado, a cumplir los requisitos para el perfeccionamiento, legalización y ejecución del mismo.

ii. CERTIFICACIÓN DEL PAGO DE PARAFISCALES Y APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL

Si el proponente es persona jurídica deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas generales de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales y de los aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley o, en caso contrario, por el representante legal, en los términos del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.

De igual manera los consorcios o uniones temporales que tengan como integrantes a personas jurídicas, deberán allegar la certificación anteriormente mencionada correspondiente a dichos integrantes.

Para las personas naturales, deberá tener en cuenta lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, para cuyo efecto deberá aportar con la propuesta una declaración juramentada, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje y adjuntar la planilla de pago de los últimos seis (6) meses si es caso.

En todo caso es obligación de este presentar los comprobantes que permitan acreditar su afiliación y aportes al sistema general de seguridad social en salud y pensiones y riesgos laborales.

NOTA 1: El IDERF dará prevalencia al principio de Buena Fe contenido en el artículo 83 de la Constitución Política Nacional. En consecuencia, quienes presenten observaciones respecto del incumplimiento por parte de otros proponentes en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad

Social y Aportes Parafiscales, deberán aportar los documentos que demuestren dicha circunstancia respecto del proponente observado. En caso de no allegar con la observación dichos soportes no se dará trámite a la misma.

NOTA 2: Acorde con lo establecido en el artículo 25 y sus parágrafos de la Ley 1607 de 2012, y solo para los casos previstos allí, no se debe incluir en la certificación, a partir del mes de Julio de 2013, la acreditación de pago al ICBF y SENA.

La información presentada se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.

El IDERF verificará únicamente la acreditación del respectivo pago a la fecha de presentación de la oferta o al de la suscripción del contrato, sin perjuicio de los efectos generados ante las entidades recaudadoras por el no pago dentro de las fechas establecidas en las normas vigentes.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar la declaración aquí exigida.

La omisión o la presentación incompleta de la información requerida, es subsanable en el término que para el efecto le señale el IDERF, so pena de rechazo de la propuesta si no cumple.

iii. CERTIFICADO DEL BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES.

El oferente y su representante legal y/o sus integrantes (para el caso de uniones temporales o consorcios), deberán anexar de manera individual la certificación sobre antecedentes de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la Nación, su expedición será con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de este proceso de selección. El IDERF verificara la información.

iv. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.

El oferente y su representante legal y/o sus integrantes (para el caso de uniones temporales o consorcios), deberán anexar de manera individual la certificación sobre antecedentes de Responsabilidad Disciplinaria de la Procuraduría General de la Nación, su expedición será con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de este proceso de selección. El IDERF verificara la información.

l) CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES.

En el caso de personas naturales, representante legal de la persona jurídica y miembros (personas naturales) y representante legal de consorcios o uniones temporales, se anexará de manera individual los antecedentes judiciales, su expedición será con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de este proceso de selección. El IDERF verificara la información.

m) CERTIFICACIÓN DE ANTECEDENTES DEL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS.

En el caso de personas naturales, representante legal de la persona jurídica y miembros (personas naturales) y representante legal de consorcios o uniones temporales, se anexará de manera individual

el RNMC, su expedición será con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de este proceso de selección. El IDERF verificara la información.

En todo caso el IDERF se reserva el derecho de realizar la consulta y verificación de los anteriores requisitos.

2. DOCUMENTOS Y CAPACIDAD FINANCIERA

El IDERF, evaluará la capacidad financiera y patrimonial del proponente que asegure a la entidad la ejecución sin riesgos económicos del objeto a contratar, para lo cual debe cumplir con los indicadores financieros solicitados.

La información financiera será tomada directamente de los rubros y/o cuentas relacionadas en el Registro Único de Proponentes para lo cual la información allí consignada deberá estar vigente y en firme.

Para que la propuesta sea admitida, se deben cumplir los siguientes indicadores:

- **Índice de Liquidez**

  - Tener un índice de liquidez mayor (>) o igual (=) a 2.0 el cual se obtiene de la siguiente manera:
  - Índice de Liquidez = Activo Corriente / Pasivo Corriente > o = a 2.0
  - Para consorcios o uniones temporales, el índice (solvencia y endeudamiento) se hará sumando los índices individuales de cada uno de sus integrantes según el porcentaje de participación.

- **Índice de Endeudamiento**

  - Tener un índice de Endeudamiento menor o igual al 30%, el cual se obtiene de la siguiente manera:
  - Índice de Endeudamiento = (Pasivo Total / Activo Total) x 100 < o = 30%.
  - Para consorcios o uniones temporales, el índice (solvencia y endeudamiento) se hará sumando los índices individuales de cada uno de sus integrantes según el porcentaje de participación.

- **Capital de Trabajo**

  - Tener un capital de trabajo igual o superior al 100% del presupuesto oficial.
  - Capital de trabajo = (Activo Corriente - Pasivo Corriente) > o = 100% del presupuesto oficial.
  - Para consorcios o uniones temporales, el índice capital de trabajo se hará sumando los índices individuales de cada uno de sus integrantes.

- **Razón Cobertura de intereses**: > o = 1

Cuando el Proponente no cumpla con los parámetros financieros establecidos, objeto de evaluación, la Propuesta será evaluada como NO CUMPLE FINANCIERAMENTE

Cuando alguno de los indicadores financieros registrados en el RUP, sea reportado como INDETERMINADO, este será verificado como CUMPLE.

- **Capacidad Organizacional**:

La Verificación de la Capacidad Organizacional de los participantes, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) el cual debe estar vigente y en firme, en el momento de la presentación de la propuesta. En el caso que la información financiera que contiene el Registro Único de Proponentes de algún participante, no sea suficiente para calcular los siguientes indicadores financieros, deberá presentar los Estados Financieros a nivel de subcuenta (6 dígitos) con corte a la fecha de la información financiera registrada en el RUP vigente (Balance General, Estado de Resultados, Notas a los Estados Financieros) y certificación expedida por el Representante Legal, el Contador Público y el Revisor Fiscal, en los casos en que este último aplique, en donde se detalle y calcule este indicador. A la

documentación deberá anexarse copia de la Tarjeta Profesional y del Certificado de vigencia de inscripción y Antecedentes Disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores, del Contador y del Revisor Fiscal con no más de tres (3) meses de su expedición.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el RUP, será presentado por cada uno de los integrantes, al igual que los Estados Financieros.

a) **Rentabilidad del Patrimonio (RP):** Determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio.

Rentabilidad del Patrimonio (RP) = (Utilidad Operacional / Patrimonio)	Verificación
Menor que 25%	No cumple
Mayor o igual a 25%	Cumple

En el caso de las Uniones Temporales o Consorcios, la Rentabilidad del Patrimonio (RP) de cada integrante, se multiplicará por el porcentaje de participación de cada integrante en la respectiva Unión Temporal o Consorcio y el resultado será la sumatoria de la Rentabilidad del Patrimonio (RP) proporcional de cada participante de la respectiva Unión Temporal o Consorcio.

b) **Rentabilidad del Activo (RA):** Determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo.

Rentabilidad del Activo (RA) > o = A la Rentabilidad del Patrimonio del Oferente.

En el caso de las Uniones Temporales o Consorcios, la Rentabilidad del Activo (RA) de cada integrante, se multiplicará por el porcentaje de participación de cada integrante en la respectiva Unión Temporal o Consorcio y el resultado será la sumatoria de la Rentabilidad del Activo (RA) proporcional de cada participante de la respectiva Unión Temporal o Consorcio.

- **INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PROPONENTES EXTRANJEROS**

  Para verificar la capacidad financiera y organizacional de los proponentes extranjeros, estos deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

  (i) Balance general
  (ii) Estado de resultados

  Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC).

- **CONVERSIÓN DE MONEDAS.**

  Los proponentes extranjeros, deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos, con la respectiva conversión a dólares de los Estados Unidos de Norte América y adicionalmente en pesos colombianos. Para la conversión a pesos colombianos se debe tener en cuenta la tasa representativa del mercado certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para la fecha de corte de los estados financieros.

4. DOCUMENTOS ECONÓMICOS

4.1 PROPUESTA ECONÓMICA

El Proponente diligenciará el FORMULARIO – PROPUESTA ECONÓMICA.

El proponente deberá cotizar cada uno de los ítems establecidos en la lista de cantidades y precios de las especificaciones técnicas. El precio de la propuesta deberá establecerse en pesos colombianos; no se aceptarán precios en otras monedas.

Las propuestas que no cumplan con los anteriores requisitos serán consideradas no hábiles.

5. REQUISITOS TECNICOS

5.1 El proponente deberá a llegar certificaciones con fotos de 10 hoteles en diferentes ciudades que garanticen la prestación del servicio de hospedaje que cumpla con las condiciones adecuadas para la estadía de deportistas y personal técnico, asegurando como mínimo lo siguiente:

- El hotel deberá contar con habitaciones en óptimas condiciones de habitabilidad, dotadas de camas individuales o dobles según la necesidad, ropa de cama limpia, baño privado con suministro permanente de agua potable y caliente, ventilación e iluminación adecuada. Asimismo, deberá disponer de servicio de limpieza diaria.
- El establecimiento deberá ofrecer servicio de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios), con menús balanceados acordes a las necesidades nutricionales de los deportistas, garantizando condiciones higiénico-sanitarias conforme a la normativa vigente en Colombia.

EXPERIENCIA GENERAL

5.2 EXPERIENCIA GENERAL

Como experiencia, el proponente deberá tener inscrito en el RUP tres (3) contratos con entidades públicas y privadas, ejecutados y liquidados, cuyos valores sumados sean iguales o superiores al 100% del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMLMV, contratos cuyo segmento familia y clase se encuentre dentro de la siguiente clasificación de hospedaje:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
90111503	hospedaje de cama y desayuno
90111501	Hoteles

5.3 EXPERIENCIA ESPECÍFICA

Como experiencia, el proponente deberá acreditar haber suscrito con entidades públicas y privadas como mínimo un (1) contrato, cuyo objeto sea el servicio de hotelería para delegaciones deportivas, que sumados sean iguales o superen el 100% del presupuesto oficial de esta convocatoria.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA.

La valoración de la experiencia del proponente se sujetará a las siguientes reglas especiales:

a) Cuando la certificación del contrato con el que se pretenda acreditar la experiencia incluya diversas actividades, la Entidad solo tendrá en cuenta la experiencia que coincida con la actividad requerida.

b) En caso de que la experiencia se haya obtenido en consorcios o uniones temporales, el valor ejecutado del contrato, se cuantificarán en forma proporcional a la participación en dicho consorcio o unión temporal.
c) En caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia será la sumatoria de las experiencias de los integrantes que la tengan.
d) No será considerada la experiencia adquirida en calidad de subcontratista.
e) El valor total del contrato que se aporte para acreditar la experiencia será aquel que tuvo a la fecha del acta de terminación del contrato y para la conversión a salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) se dividirá el valor total ejecutado del contrato a la fecha de terminación en el valor del salario mínimo mensual legal vigente del año de terminación.
f) En caso de presentar el valor en moneda extranjera, se aplicará lo siguiente: se convertirá en dólares americanos (USD) y este valor se convertirá a pesos colombianos utilizando para esa conversión la tasa representativa del mercado (TRM) vigente para la fecha de terminación del contrato.

Para efectos de actualizar el valor de los contratos celebrados se utilizarla el valor del salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV), de conformidad con la siguiente tabla.

Año	Salario mínimo
2018	$781.242
2019	$828.116
2020	$877.803
2021	$908.526
2022	$1.000.000
2023	$1.160.000
2024	$1.300.000
2025	$1.423.000
2026	$1.750.905

Para efectos de la experiencia específica, los Proponentes deben acreditar Contratos cuyos servicios se encuentren ejecutados.

Los servicios realizados deberán ser acreditados por las entidades contratantes. Para ello, el Proponente deberá anexar la certificación donde se indique como mínimo objeto del Contrato, valor del Contrato, fecha de inicio y fecha de terminación y acta de recibo final y/o liquidación donde estén los ítems ejecutados a satisfacción.

a) La experiencia específica exigida en el Formulario "Experiencia específica del proponente". Cuando la propuesta se presente en Consorcio o Unión Temporal, se obtendrá de la experiencia aportada.

b) En caso de que el Proponente sea Consorcio o Unión Temporal, cada integrante deberá diligenciar el Formulario "Experiencia especifica del Proponente" en forma individual donde acredite de forma individual el cumplimiento de dicha experiencia. Cuando uno de los integrantes no diligencie el Formulario "Experiencia específica del Proponente", se entenderá que no ha efectuado aporte alguno para la experiencia específica que se pretende acreditar

ASIGNACIÓN DE PUNTAJES

La verificación y evaluación de las propuestas se efectuará a través del estudio Técnico, jurídico y financiero de acuerdo con los factores establecidos en los pliegos, el cual se realizará dentro del plazo establecido en el cronograma. Tal procedimiento, comprenderá una verificación inicial frente al cumplimiento en los aspectos Técnicos, jurídicos y financieros, los cuales serán factores HABILITANTES, es decir, que, de no cumplir con las exigencias hechas en tales aspectos, y de no subsanarse oportunamente los aspectos formales, diferentes a

factores de escogencia, la propuesta será catalogada como NO HABILITADA y por ende no será objeto de evaluación técnica.

5.2 CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

El IDERF adjudicará el contrato al proponente cuya oferta sea la más favorable a la entidad, esté ajustada al pliego de condiciones y obtenga el más alto puntaje de acuerdo con lo establecido en el artículo 29 de la ley 80 de 1993.

El comité para la evaluación de cada una de las propuestas emitirá concepto al respecto. La evaluación de las ofertas se hará sobre la base de cien (100) puntos.

Los elementos o factores son los que a continuación se enuncian:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Factor de económico	40 puntos
Factor de calidad	36 puntos
Factor Incentivo a la Industria Nacional	20 puntos
Puntaje adicional emprendimiento y empresas de mujeres	0.2 puntos
MiPymes	0.2 puntos
Total	100 puntos

6.2.1 FACTOR ECONOMICO: 40 PUNTOS

- Se aplicará el procedimiento de calificación económica únicamente a las propuestas hábiles.
- Se procederá a realizar la verificación y valoración de la oferta económica del proponente para lo cual el IDERF procederá verificando que las ofertas económicas no contengan errores aritméticos y si es procedente, efectuará la rectificación de los errores que encuentre de la siguiente manera:
- La rectificación de los errores aritméticos se efectuará sobre las operaciones matemáticas únicamente. Tanto para efectos de evaluación de la propuesta como para su eventual adjudicación. Si realizada la respectiva corrección aritmética el valor de la oferta total varia en más de un 2% del valor propuesto inicialmente, la oferta será rechazada.
- Si existiere discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.
- En el formato económico no se aceptarán modificaciones a las cantidades de obra ni a las unidades de medida emitidas por la ENTIDAD CONTRATANTE, so pena del rechazo de las ofertas.
- En caso de error en la suma de la lista de cantidades y precios, el resultado total correcto será el que se obtenga de revisar dichas sumas.
- Si de las correcciones efectuadas se derivara(n) alguna(s) modificación(es) en el valor de las ofertas, la ENTIDAD CONTRATANTE procederá a comunicar a la totalidad de los proponentes la(s) modificación(es) realizada(s). Si el licitante afectado no aceptare la corrección realizada, su propuesta será rechazada y la ENTIDAD CONTRATANTE podrá hacer efectiva la garantía de seriedad de la misma, sin perjuicio de lo establecido en la viñeta 1°.
- Para la determinación del puntaje de la evaluación económica, sólo se tendrán en cuenta las ofertas hábiles.

Una vez realizada la verificación aritmética de las propuestas hábiles, el Comité evaluador llevará a cabo la aplicación de una de la siguiente fórmula de ponderación para la asignación de puntajes, por concepto de valor de la propuesta, salvo que se presente que luego de la verificación de los requisitos habilitantes se determine que solo una oferta continua en el proceso de selección, evento en el cual la misma será objeto de evaluación sin la aplicación de la formula, pudiendo otorgársele el puntaje resultante de la calificación.

ALTERNATIVA 1. Média Geométrica

$$G = (X1 * X2 * X3 * \ldots\ldots X n)^{(1/n)}$$

Dónde:

G = Media geométrica de los valores totales de las propuestas hábiles

Xi = Valor de cada propuesta hábil
N = Número de propuestas hábiles

Una vez definido el mecanismo y aplicada la media seleccionada, se procederá con la media resultante a la asignación de los puntajes teniendo en cuenta una de las siguientes dos rectas, cuya aplicación de fórmula se realizará conforme al valor total de cada propuesta presentada versus la precitada media resultante, luego de verificar aritméticamente cada una de ellas.

Recta para valores resultantes superiores a la media: La ecuación de la recta Y2 se construirá para asignar el puntaje a las propuestas económicas, cuyo valor total sea superior al valor de la media de que se trate. Su construcción se realizará de conformidad con las siguientes condiciones:
Fórmula:

Y2 = ((1000/ Po) * (a – Pi)) + 100
}

Dónde:

PO = Presupuesto oficial estimado
Pi = Valor total de la propuesta económica
a = Valor de la media obtenida
Y2 = Porcentaje obtenido (entre 0 y 100%).
Para asignar el puntaje correspondiente para cada una de las propuestas se aplicará la siguiente fórmula:
X = Y2 / 100 * PM
Dónde:
X = Puntaje a asignar
Y2 = Porcentaje obtenido
PM = Puntaje máximo

Recta para valores inferiores o iguales a la media: La ecuación de la recta Y1 se construirá para asignar el puntaje a las propuestas económicas cuyo valor total sea inferior o igual a la media de que se trate. Su construcción se realizará de conformidad con las siguientes condiciones:

- La recta pasa por el punto (a, 100%)
- Fórmula:
Y1 = ((1000 / 2 * Po) * (Pi – a)) +100
Dónde:

PO = Presupuesto oficial estimado
Pi = Valor total de la propuesta económica
a = Valor de la media obtenida
Y1 = Porcentaje obtenido (entre 0 y 100%).

Para asignar el puntaje correspondiente para cada una de las propuestas se aplicará la siguiente fórmula:
X = (Y1 / 100) * PM

El puntaje otorgado para el criterio del valor total de la propuesta se considerará redondeado a dos cifras decimales

6.2.2 FACTOR DE CALIDAD. 36 puntos

ÍTEM	ASPECTO	ESPECIFICACIÓN	PUNTAJE
1	**Factor técnico adicional**	El proponente deberá acreditar, la presentación del certificado vigente del Registro Nacional de Turismo (RNT) de diez (10) establecimientos hoteleros ubicados en distintos destinos. Así mismo, deberá demostrar, mediante documentos idóneos, la existencia de relaciones contractuales, alianzas estratégicas o experiencia comprobada en la prestación conjunta de servicios turísticos con dichos establecimientos.	Se asignará máximo 36 puntos al oferente que certifique el registro nacional de turismo de los hoteles.
TOTAL, MÁXIMO A ASIGNAR			36 puntos

6.2.2.3 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL - DIEZ (10) PUNTOS

Con el fin de establecer el apoyo que los proponentes nacionales o extranjeros otorguen a la industria nacional, en virtud de los dispuestos en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003, deberán anexar a la propuesta una declaración juramentada en la cual se indique la procedencia, nacional o extranjera del personal que será puesto al servicio en la ejecución del contrato.

En términos de la Ley 816 de 7 de julio de 2003 "por medio de la cual se apoya la Industria nacional a través de la contratación pública", la Alcaldía de Fusagasugá asignara el siguiente puntaje.

PUNTAJE	CONDICION
10	Los proponentes o proponentes plurales que tengan nacionalidad colombiana o los extranjeros que hayan aportado el documento establecido en estos pliegos de condiciones
0	Los proponentes o proponentes plurales de origen extranjero que no cuenten con el documento establecido en este estudio

En el caso de Consorcios o Uniones temporales conformados por integrantes nacionales y extranjeros, el puntaje se asignará en proporción al porcentaje de participación de cada integrante, según sea su condición de nacional o extranjero.

Nota: El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de apoyo a la Industria Nacional deberá ser anexado por el oferente dentro de los documentos de la propuesta y no será admitido con posterioridad a la fecha y hora del cierre para la entrega de propuesta por ser factor de ponderación de las ofertas.

De no presentar carta destinada al presente proceso, que contenga el ofrecimiento aquí establecido y en las condiciones previstas en el pliego de condiciones, no se otorgara puntaje por este factor.

6.2.2.4. MIPYMES – DOS (02 PUNTOS)

En atención a lo señalado en el articulo 3 del Decreto 1860 de 2021 por medio del cual se adicionó el artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1082 de 2015, para el presente proceso de selección se otorgará un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos en el presente documento.

En tal sentido, teniendo en cuenta que para el presente proceso de selección se establece un puntaje inicial de 1.000 puntos (frente a aspecto económico, aspecto técnico y de calidad y apoyo a la industria nacional), se otorgarán **02 PUNTOS ADICIONALES** a las Mipymes acreditadas según lo establecido en el articulo 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2021.

Para los efectos del presente puntaje, los criterios de clasificación empresarial son los definidos en el articulo 2.2.1.13.2.2. del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya.

Tratándose de proponentes plurales los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Lo aquí señalado aplica sin perjuicio de lo dispuesto en los Acuerdos Comerciales suscritos por el Estado Colombiano, pero no rige en las convocatorias limitadas a Mipyme que se realicen conforme a los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto.

6.2.2.5 PUNTAJE ADICIONAL EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (02 PUNTOS ADICIONALES).

En aplicación a los incentivos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 Decreto 1082 de 2015, se asignarán 0,2 puntos adicionales al proponente que acredite la condición de emprendimiento y empresas de mujeres, es decir a los proponentes que acrediten alguna de las 4 opciones de artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto, a saber:

OPCIÓN 1. Cuando más del 50% de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

OPCIÓN 2. Cuando por lo menos el 50% de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

OPCIÓN 3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección.

OPCIÓN 4. Asociaciones y cooperativas, cuando más del 50% de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

ACREDITACIÓN:

Para la 1° opción. Participación en la Persona Jurídica: Certificado expedido por el revisor Fiscal y representante Legal, o contador si no tiene Revisor Fiscal, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

Para la 2° opción. Participación en la Dirección: Certificado expedido por el revisor Fiscal y Representante Legal, o contador si no tiene Revisor Fiscal, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

Para esta opción el Certificado además debe detallar:

- La relación del nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo.
- Anexar copia de los documentos de identidad.
- Copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones.
- Certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestre los pagos realizados por el empleador.

Para la 3° opción. Persona natural comerciante: Copia de Cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

Para la 4° opción. Asociaciones y Cooperativas: Certificación expedida por el representante legal.

PROPONENTES PLURALES:

Los criterios diferenciales y los puntajes adicionales se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres y que tiene una participación igual o superior 10% en el consorcio o la unión temporal.

CAPITULO IV

GARANTÍAS

En cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, el contratista se obliga a constituir en favor del INSTITUTO MUNICIPAL DEL DEPORTE, LA RECREACIÓN, EL APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE, LA EDUCACIÓN EXTRAESCOLAR Y LA EDUCACIÓN FÍSICA DE FUSAGASUGÁ, una garantía única la cual deberá amparar los siguientes riesgos:

Tipo o clase de garantía	Cobertura o niveles de ampro	Valores	Vigencia	Cobertura o amparo exigido	
				SI	NO
POLIZA DE SEGURO	Cumplimiento del contrato	20% del valor del contrato	Igual al plazo de ejecución del contrato y seis meses más.	X	
	Calidad del servicio	20% del valor del contrato	Igual al plazo de ejecución del contrato y seis meses más.	X	

En caso de que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del contrato resultante, el contratista se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes.

El contratista deberá mantener vigente la garantía única y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de su constitución. El IDERF podrá solicitar a la aseguradora la prórroga o modificación de las pólizas a cargo del contratista, cuando este se negare a hacerlo, valor que se descontará de las sumas a él adeudadas.

CAPITULO V

CAUSALES DE RECHAZO

1. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

a.) La presentación de varias propuestas por parte del mismo proponente por sí o por interpuesta persona, o la participación de una misma persona en más de una propuesta.

b.) Cuando el proponente no cumpla con los requisitos habilitantes requeridos en el presente proceso de selección.

c.) Cuando de acuerdo con la verificación de la propuesta ésta no cumpla con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en la presente convocatoria.

d.) Cuando el proponente se encuentra incurso en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás disposiciones constitucionales y legales aplicables.

e.) Cuando el proponente no adjunte la carta de presentación de la propuesta de acuerdo con el Modelo suministrado por la Entidad o la misma no se encuentre debidamente firmada por el proponente, o por la persona debidamente designada para representarlo.

f.) En el evento en que cualquier oferente trate de interferir, influenciar, informarse indebidamente o determinar en algún sentido la actuación de la administración sobre el análisis y evaluación de las ofertas o adjudicación.

g.) Cuando el proponente en la verificación financiera no cumpla con todos los índices mínimos aceptables solicitados en la presente invitación y en consecuencia se encuentre inhabilitado para continuar participando en el proceso de selección.

h.) Cuando el proponente no discrimine la oferta de la misma manera en que fueron elaboradas las condiciones técnicas y/o cuando supere el valor unitario promedio para cada ramo.

i.) Cuando el proponente no adjunte debidamente diligenciado y suscrito el cuadro correspondiente al resumen económico de la propuesta.

j.) Cuando el proponente condicione su propuesta (plazo, condiciones técnicas, validez oferta pago etc.) y no sea compatible con el objeto social a contratar.

k.) Cuando el proponente no presente las certificaciones y/o los soportes requeridos para efectos de verificar la experiencia requerida para el ofertante y/o el personal mínimo.

l.) Cuando se advierta confabulación entre los proponentes tendiente a alterar la aplicación de los principios que rigen El IDERF para el procedimiento de contratación, entre las cuales se pueden consideran las siguientes:

1. Una misma persona natural o jurídica se presente a este proceso de forma individual y como miembro de un consorcio o una unión temporal.
2. Una misma persona natural o jurídica se presenta como miembro de más de un consorcio o unión temporal.
3. Una persona natural o jurídica se presenta al proceso, y esta a su vez pertenece a otra persona jurídica que está participando en el proceso.

m.) En el caso que el proponente se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley, incluidas las que se establecen en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011.

n.) Cuando no se subsanen o presenten los documentos requeridos por el Comité Evaluador, en cumplimiento del Parágrafo 1° del Artículo 5° de la Ley 1150 de 2007.

o.) Las demás previstas en estos pliegos de condiciones.

CAPITULO VI

RIESGOS

En desarrollo de lo señalado en el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y Artículo 25 numerales 7 y 12 de la Ley 80 de 1993, modificado este último por el Artículo 87 de la Ley 1474 de 2011 y con el fin de valorar el alcance del objeto contractual requerido por el IDERF, como sustento y justificación de los factores de selección adoptados para el presente proceso, a continuación se describen las circunstancias que se consideran, constituyen riesgos que en el futuro puedan afectar el equilibrio económico del contrato, determinando su tipificación, asignación y estimación. Algunos de los riesgos mencionados son amparados mediante la garantía única de cumplimiento.

DEFINICIÓN DE RIESGO:

El IDERF, entiende por riesgo cualquier posibilidad de afectación en la ejecución de la prestación de servicios a realizar, la afectación que limite, retrase o suspenda la ejecución del contrato, o perjudique en cualquier forma y de acuerdo con la tipificación de los riesgos a funcionarios, terceros o cualquier otro ser humano en su integridad y salud física y mental. El suceso que prevé el riesgo deberá tener relación directa con la ejecución del contrato para que sea asumido como un riesgo del actual proceso de contratación.

Se precisa que salvo las situaciones específicamente mencionadas en el presente numeral y como principio general, EL CONTRATISTA, asumirá los efectos económicos de todos aquellos sucesos previsibles y de normal ocurrencia para las actividades que son objeto de la presente contratación. Por lo tanto, deberá asumir los riesgos asociados a su tipo de actividad ordinaria que sean previsibles, así mismo, asumirá aquellos riesgos propios de su actividad empresarial y de persona natural o sociedad. En consecuencia, solo procederán reclamaciones por hechos o circunstancias imprevisibles no asignadas al contratista en la presente distribución de riesgos de la contratación, EL IDERF no estará obligado al reconocimiento económico alguno ni a ofrecer garantía que permita eliminar, prevenir o mitigar los efectos de los riesgos asumidos por el contratista.

Los principios básicos de asignación de riesgos parten que estos deben ser asumidos: i) por la parte que esté en mejor disposición de evaluarlos, controlarlos y administrarlos; y/o II) por la que posea la mayor capacidad de protección, mitificación y diversificación.

Dentro de la teoría del riesgo es importante desarrollar la Teoría de la imprevisión, la cual, en el caso Colombiano, es desarrollado mediante el postulado jurídico de la buena fe que obliga a los contratantes, contenido en el artículo 1603 del código civil que a su tenor preceptúa: "*Los contratos deben ejecutarse de buena fe,* y *por consiguiente obligan no sólo a lo que en ellos se expresa, sino a todas las cosas que emanan precisamente de la naturaleza de la obligación,* o *que por la ley pertenecen a ella".*

Señalan los tratadistas que, si la buena fe obliga a no engañar al otro contratante, también obliga a no enriquecerse a su costa cuando las circunstancias imprevistas hagan que el contrato resulte totalmente distinto del que las partes se habían propuesto. Este fundamento de la teoría de la imprevisión, se refugia en textos legales vigentes; incluso algunos se complementan con los textos que indican cómo interpretar los contratos, estando más con la verdadera intención de los contratantes que con el tenor literal de las palabras, pues se entiende que las partes contratan suponiendo que han de mantenerse las condiciones previstas al momento del contrato o al proyectado para su ejecución.

DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS:

A continuación, relacionamos los posibles riesgos que se puedan presentar en la contratación a realizar, con su probabilidad de ocurrencia, sus acciones y nivel de riesgo, así:

RIESGO	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA	ACCIONES	NIVEL DE RIESGO
Falta de idoneidad del personal para la ejecución de las actividades	Baja (X)	Verificar la idoneidad del personal que realizará los trabajos	Baja
	Medio		Medio (X)
	Alta		Alta

El IDERF, entiende por riesgo cualquier posibilidad de afectación que limite, retrase o suspenda la ejecución del contrato, o perjudique en cualquier forma y de acuerdo con la tipificación de los riesgos a funcionarios, terceros o cualquier otro ser humano en su integridad, salud física y mental. El suceso que prevé el riesgo deberá tener relación directa con la ejecución del contrato para que sea asumido como un riesgo del actual proceso de contratación.

CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS.
Existen diversas formas de clasificar los riesgos:

N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (Que puede pasar y como puede ocurrir)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO IMPACTO	FECHA ESTIMADA EN QUE COMPLETA EL	Monitoreo y revisión	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Ejecución	Riesgos Operacionales	Que no se cumpla oportunamente con las tareas asignadas	Demora en la ejecución del contrato	Raro	Menor	3	Riesgo Bajo	Supervisión	Seguimientos mensuales, previos a los pagos.	Raro	Insignificante	2	Riesgo Bajo	No	Supervisor	Ejecución	Terminación de Contrato.	Supervisión	Mensual
2	General	Interno	Ejecución	Riesgos Operacionales	Que la prestación del servicio sea deficiente	Que las actividades encomendadas no sean ejecutadas con la calidad	Raro	Menor	3	Riesgo Bajo	Supervisión	Seguimientos mensuales, previos a los pagos.	Raro	Insignificante	2	Riesgo Bajo	No	Supervisor	Ejecución	Terminación de Contrato.	Supervisión	Mensual

3	General	Externo	Contratación	Financiero	Que no presente la garantía o que ésta no cumpla las condiciones exigidas en el contrato o que la	No poder iniciar a tiempo la ejecución del contrato	Posible	Mayor	4	Riesgo Medio	Entidad contratante	1. Poner en conocimiento del futuro contratista las condiciones del contrato (cobertura, plazo y vigencia de la garantía.). 2. Exigir	Raro	Insignificante	2	Riesgo Bajo	Si	Supervisor	Contratación	Terminación de Contrato.	Asesor jurídico	Conforme a la periodicidad descrita en el contrato
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	El contratista no presenta los informes de acuerdo a lo estipulado en el contrato	Entorpece el seguimiento a la ejecución de las actividades con la	Posible	Mayor	4	Riesgo Medio	Entidad contratante	Notificación oficial al contratista sobre el incumplimiento en la periodicidad de la presentación de los informes	Posible	Moderado	6	Riesgo Alto	Si	Supervisor	Ejecución	Terminación de Contrato.	Asesor jurídico	Mensual
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	El contratista no presenta los pagos a la seguridad social de acuerdo a lo estipulado en el contrato y en la	Entorpece el seguimiento a la ejecución de las actividades.	Posible	Mayor	4	Riesgo Medio	Entidad contratante	Notificación oficial al contratista sobre el incumplimiento en el pago de seguridad social acorde a lo establecido en el contrato y en la	Raro	Insignificante	2	Riesgo Bajo	Si	Supervisor	Ejecución	Terminación de Contrato.	Asesor jurídico	Mensual

El IDERF, entiende por riesgo cualquier posibilidad de afectación que limite, retrase o suspenda la ejecución del contrato, o perjudique en cualquier forma y de acuerdo con la tipificación de los riesgos a funcionarios, terceros o cualquier otro ser humano en su integridad, salud física y mental. El suceso que prevé el riesgo deberá tener relación directa con la ejecución del contrato para que sea asumido como un riesgo del actual proceso de contratación.

TIPIFICACIÓN DEL RIESGO	***CONTRATISTA***	***IDERF***
El incumplimiento en la ejecución del contrato y de las obligaciones derivadas del mismo.	*50%*	*50%*

ANEXOS

CLAUSULADO No.

CONTRATISTA:	**XXXXXXXXXX** **C.C No XXXXXXXXX**
OBJETO:	**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**
VALOR:	**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX MCTE INCLUYE IVA Y DEMÁS IMPUESTOS DE LEY.**
DURACIÓN:	**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO**

Entre los suscritos, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, mayor de edad, domiciliado y residente en Fusagasugá, identificado con la cédula de ciudadanía número XXXXXXXXXXXXXX,", de una parte, quien en adelante se denominara EL IDERF, y por la otra XXXXXXXXXXXXXXX XXXXX identificado con la cédula de ciudadanía número C.C No XXXXXXXXXXXXXXXXXX, quien para efectos legales del presente contrato se denominará EL CONTRATISTA, hemos acordado celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones: 1) Que para la selección del contratista, EL IDERF, cumplió con el proceso de Selección Abreviada No. 00XX de 2026, la cual culmino con la adjudicación del contrato a través de la Resolución Administrativa No. XXXX . 2) Que el contratista manifiesta bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento, que no se encuentra incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad o dentro de las prohibiciones específicas para contratar previstas en la Constitución Política de Colombia y La Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes. 3) Que se obtuvo de la tesorería la correspondiente disponibilidad presupuestal, la cual se determina, así: Certificado de disponibilidad No.xxxxxxx

RUBRO	FUENTE	NOMBRE	VALOR
XXXXXX	XXXXXX	XXXXXXXXXX	$XXXXXX
XXXXXX	XXXXXX	XXXXXXXXXX	$XXXXXX
TOTAL CDP			$XXXX

4) Que la Constitución Política de Colombia prevé en el artículo 2 como fines del Estado: "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación. Que este contrato se realiza en cumplimiento al plan de desarrollo así: PROGRAMA: XXXXXXXX; OBJETIVO: XXXXXXXXX; INDICADOR: XXXXXXXXXXXXXXXXXXX; META: XXXXXXXXXXXXXXXXXX. 10) Que el plan Que el presente contrato se regirá por las siguientes cláusulas: CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX CLAUSULA SEGUNDA:

Descripción de elementos:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA TERCERA: VALOR: Para todos los efectos legales y fiscales el valor total del presente contrato es la suma de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX MCTE INCLUYE IVA Y DEMÁS IMPUESTOS DE LEY,

FICHA TECNICA HOSPEDAJE 2026

ITEM	CONTRATO DE HOSPEDAJE Y ALIMENTACION
	HOSPEDAJE EN CIUDAD
1	*Plan de Hospedaje Sencillo*
	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por una cama sencilla, baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.
2	*Plan de Hospedaje Doble*
	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por dos camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.
3	*Plan de Hospedaje múltiple*
	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por tres o cuatro camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.
4	*HOSPEDAJE EN MUNICIPIO*
	Plan de Hospedaje Sencillo
	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por una cama sencilla, baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.
5	*Plan de Hospedaje Doble*
	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por dos camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.
6	*Plan de Hospedaje múltiple*

	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimo estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por tres o cuatro camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.			
	TOTALES			
ITEM	*ALIMENTACION*			
7	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*1*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos Complejos	*Caldo de costilla con papa*	*Costilla 100 gr*	*Gramos*
			Papa 100 gr	*1 unidad grande*
		Arepa con queso	*100 gr c/u*	*2 unidades*
		huevos al gusto	*50 gr c/u*	*2 unidad*
	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*100 gr*	*Gramos*
	Lácteos	*Chocolate*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*
			Leche 200 cc	*1 vaso*
8	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*2*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*changua con huevo y pan*	*Huevo 60 gr*	*1 taza*
		Arepa con queso	*80 gr*	*110 gramos*
		Pan blanco	*40 g*	*2 unidades*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
	Proteína	*Carne encebollada y porción de pollo*	*Carne 150 gr*	*250 gramos*
			Cebolla 15 gr	
			Tomate 15 gr	
	Lácteos	*café en leche*	*café 15 gr*	*1 cucharadita*
			Leche 200 cc	*1 vaso*
9	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*3*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos Complejos	*Caldo de costilla con papa*	*1 trozo de Costilla (100 gr)*	*Gramos*
			1 papa 100 gr	*unidad*
		Almojábana	*1 almojábana (30 gr)*	*unidad*
		patacón verde	*1 patacón (50 gr)*	*unidad*
	Proteína	*Huevo frito*	*2 huevos (80 gr)*	*unidades*

	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*1 fruta (100 gr)*	*Gramos*
	Lácteos	*Café en leche o chocolate*	*Leche 200 cc*	*1 vaso*
			chocolate o Café 10 gr	
10	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*4*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos Complejos	*Changua con huevo, tostadas*	*Huevo 60 gr*	*1 unidad*
			Tostadas 30 gr	*2 unidades*
			Queso 60 gr	*Gramos*
		Pan	*30 gr*	*1 unidad*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
	Lácteos	*Chocolate en leche*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*
			Leche 200 cc	*1 vaso*
11	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*5*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos Complejos	*Caldo de carne*	*Carne 100 gr*	*Gramos*
		con huevo	*Huevo 60 gr*	*1 unidad*
			Papa 100 gr	*1 unidad Grande*
		Pan	*40 gramos*	*1 unidad*
	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*100 gr*	*Gramos*
	Lácteos	*Café en leche*	*Leche 200 cc*	*1 vaso*
			Café 10 gr	
12	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*6*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Arepa con queso*	*Harina 80 gr*	*110 gramos*
			Queso 30 gr	
		Mogolla	*40 g c/u*	*2 unidades*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
	Proteína	*Huevo con mazorca*	*Huevo 60 gr*	*90 gramos*
			Mazorca desgranada 30 gr	
	Lácteos	*Chocolate*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*
			Leche 200 cc	*1 vaso*
13	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*7*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos Complejos	*Changua con huevo, tostadas*	*Huevo 60 gr*	*1 unidad*
			Tostadas 30 gr	*2 unidades*
			Queso 60 gr	*Gramos*

		Pan	*30 gr*	*1 unidad*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
	Lácteos	*Chocolate en leche*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*
			Leche 200 cc	*1 vaso*
14	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*1*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de pasta con verduras*	*200 cc*	*1 taza*
		Pasta guisada	*100 gr*	*Gramos*
		Arroz blanco	*100 gr*	*Gramos*
		plátano frito o papa	*100 gr*	*gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*2 vasos*
	Verdura	*Ensalada cruda*	*Apio 25 gr*	*110 gr*
			Zanahoria 25 gr	
			Lechuga 30 Gr	
			Tomate 30 gr	
	Proteína	*Carne a la plancha y pechuga en salsa de champiñones*	*180 gr de cada carne*	*Gramos*
	Carbohidratos simples	*Bocadillo*	*30 gr*	*unidad*
15	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*2*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de arracacha y verduras*	*200 cc*	*1 taza*
		Plátano asado	*Plátano 100 gr*	*Gramos*
		papa guisada	*1 papa (50 gr)*	*Gramos*
		Arroz blanco	*Arroz 100 gr*	*Gramos*
	Proteína	*Pechuga a la plancha - filete de pescado*	*Pechuga deshuesada*	*Gramos*
			140 gr o Pescado 140	
	Verdura	*Habichuela y zanahoria cocinada en crema de leche*	*Habichuela 60 gr*	*gramos*
			Zanahoria 60 gr	
			Crema de leche 15 gr	
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*vasos*
	Carbohidratos simples	*Panelita de dulce*	*Panelita de dulce*	*Gramos*
			50 gr	
16	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*3*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de cuchuco*	*200 cc*	*1 taza*

		de trigo con verduras		
		Yuca cocinada	*1 yuca 100 gr*	*astilla*
		Arroz rojo	*Arroz 100 Gr*	*gramos*
			Tomate 15 Gr	
			Pimentón 15 Gr	
	Proteína	*Filete de pescado a la plancha y pechuga deshuesada en salsa napolitana*	*1 filete de pescado 140 gr - pechuga 140 Gr*	*Gramos*
	Verdura	*Ensalada cruda*	*Zanahoria 100 gr*	*gramos*
			Uvas pasas 30 gr	
			Yogurt 50 cc	
	Fruta	*Jugo de fruta*	*2 vasos 200 cc*	*vaso*
	Carbohidratos simples	*Arequipe*	*Arequipe 80 gr*	*Gramos*
17	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*4*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Arroz blanco*	*Arroz 100 gr*	*Gramos*
		Plátano frito verde	*100 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
		Aguacate	*Aguacate 100 gr*	*Gramos*
	Proteína	*Hígado encebollado y pechuga*	*Hígado 140 gr*	*gramos*
			Pechuga 130gr	
			Cebolla 30 gr	
		Frijoles	*Frijol 100 gr*	*Gramos*
	Carbohidratos simples	*Chocolatina*	*Chocolatina 40 gr*	*1 unidad*
18	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*5*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de cuchuco*	*200 cc*	*1 taza*
		de trigo con verduras		
		Yuca frita	*Plátano 100 gr*	*Gramos*
		Arroz blanco	*Arroz 100 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
	Verdura	*Ensalada cruda*	*Lechuga 25 gr*	*100 gr*
			Zanahoria 25 gr	
			Pepino 25 gr	
			Tomate 25 gr	

	Proteína	*Carne a la asada y pollo en salsa de chamel*	*Carne 200 gr*	*230 gramos*
	Carbohidratos simples	*Gelatina en*	*Gelatina 20 gr*	*40 gramos*
		crema de leche	*Crema de leche 20 gr*	
19	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*6*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de mute*	*200 cc*	*1 taza*
		con verduras		
		Tajada de plátano	*100 gr*	*Gramos*
		Arroz blanco	*100 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
	Verdura	*Ensalada cruda*	*Apio 25 gr*	*110 gr*
			Zanahoria 25 gr	
			Repollo 30 gr	
			Tomate 30 gr	
	Proteína	*Bistec criollo*	*Carne 200 gr*	*Gramos*
	Carbohidratos simples	*Queso con bocadillo*	*Queso 50 gr*	*Gramos*
		Bocadillo	*30 gr*	*1 unidad*
20	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*7*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de papa con verdura*	*200 cc*	*1 taza*
		Yuca cocinada	*Yuca 100 gr*	*1 astilla*
		Arroz blanco	*100 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
	Verdura	*Ensalada roja*	*Zanahoria 50 gr*	*140 gramos*
			Remolacha 50 gr	
			Tomate 25 gr	
			Mayonesa 15 gr	
	Proteína	*Filete de pescado a la plancha y carne en salsa*	*Filete de pescado 180 gr*	*Gramos*
			carne 130gms	
	Carbohidratos simples	*Arequipe*	*Arequipe 80 gr*	*Gramos*
21	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*1*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Arroz con zanahoria*	*150 gr*	*Gramos*
		Papa al vapor	*100 gr*	*1 unidad grande*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*2 vasos*

			Leche 400 cc	
	Verdura	*Crema de verduras*	*200 cc*	*1 taza*
	Proteína	*Pollo en salsa*	*Pierna pernil*	*200 gramos*
22	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*2*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de plátano*	*200 cc*	*1 taza*
		Arroz con verduras	*Arroz 100 gr*	*110 gr*
			Zanahoria 15 gr	
			Arveja 15 gr	
	Verdura	*Torta de espinaca con huevo*	*Espinacas 80 Gr*	*175 gr*
			Cebolla 15 Gr	
			Tomate 15 Gr	
			Huevo 30 Gr	
			Leche 40 Ml	
			Harina de Trigo 5 Gr	
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
	Proteína	*Carne en viste y chuleta de cerdo con salsa de ciruelas*	*230 gr*	*gramos*
23	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*3*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Sopa de papa criolla con verdura*	*200 cc*	*1 taza*
		Puré de papa	*Papa 60 gr*	*Gramos*
		Arroz	*Arroz 100 Gr*	
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
			Leche 200 cc	
	Proteína	*Carne sudada con arveja y zanahoria en trozos y porción de pescado*	*Carnes 230 gr*	*140 gramos*
			Arveja 20 gr	
			Zanahoria 20 gr	
24	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*4*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Plátano maduro cocido*	*Plátano 100 gr*	*1 tajada*
		Arroz blanco	*Arroz 80 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
			Leche 400 cc	
	Verduras	*Sopa de verduras*	*200 cc*	*1 taza*
	Proteína	*Pierna pernil de pollo asada*	*Pierna pernil 180 gr*	*Gramos*

25	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*5*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Papa a la francesa a la plancha*	*100 gr*	*Gramos*
		Pasta guisada	*100 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*
	Verdura	*Crema de auyama*	*200 cc*	*1 taza*
	Proteína	*Pierna pernil de pollo*	*Pierna pernil*	*Gramos*
			100 gr	
26	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*6*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Arroz con verduras*	*150 gr*	*Gramos*
		Papa dorada	*100 gr*	*1 unidad grande*
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
			Leche 400 cc	
	Verdura	*Crema de verduras*	*200 cc*	*1 taza*
	Proteína	*Fricase de pollo*	*Pechuga*	*200 gramos*
27	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*7*
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*
	Carbohidratos complejos	*Tajada de plátano*	*Plátano 100 gr*	*1 tajada*
		Arroz blanco	*Arroz 80 gr*	*Gramos*
	Fruta	*Jugo de fruta en leche*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*
			Leche 400 cc	
	Verduras	*Sopa de verduras*	*200 cc*	*1 taza*
	Proteína	*Pierna pernil de pollo asada y costillas de cerdo*	*Pierna pernil 100 gr 130 de cerdo gr*	*Gramos*

El cual está respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se adjunta al estudio, expedido por la tesorería del IDERF. El valor anteriormente señalado incluye todos los costos derivados de la ejecución del contrato, las únicas sumas que por concepto de este contrato EL IDERF, pagará al contratista serán las resultantes de multiplicar los precios unitarios indicados en los cuadros de precios y cantidades de elementos, por las cantidades de esta que efectivamente el contratista haya suministrado previamente o por escrito le haya

autorizado el interventor al contratista. El IDERF no reconocerá ninguna clase de reajuste a dicho valor durante el término de vigencia del mismo. CLÁUSULA CUARTA: FORMA DE PAGO: El valor del contrato será cancelado al contratista de la siguiente manera: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, previo recibido a satisfacción del supervisor del contrato, la presentación de los documentos idóneos que acrediten el cumplimiento del pago a los sistemas de seguridad social en salud y pensión y de los demás documentos correspondientes. El pago se realizara previa presentación de la certificación de cumplimiento dada por el supervisor del contrato. El IDERF, efectuara las adecuaciones a que haya lugar sobre cada pago de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. Los pagos serán cancelados al contratista en la tesorería, por el sistema automático de pago. El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformación con la Ley Colombiana. CLÁUSULA QUINTA: LUGAR DE ENTREGA DExxxxxxxxxxxxxxx: a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXX CLAUSULA SEXTA: PLAZO DE EJECUCION: El plazo de ejecución del contrato será de XXXXXXXXXXXXXXXXXX, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio entre el contratista y el supervisor. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías si a ello hubiere lugar y la expedición del registro presupuestal. b) La vigencia del contrato será igual al término de ejecución y cuatro (4) meses más, los cuales se destinaran a la aplicación de sanciones al contratista y/o a la liquidación del contrato. CLÁUSULA SÉPTIMA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES: *1) Obligaciones del Contratista:* Se obliga para con el IDERF además de los deberes previstos en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993 y de cumplir con las obligaciones propias de este contrato a: a) Obligaciones Especificas: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

requisito para suscribir el acta de inicio del contrato PARÁGRAFO SEGUNDO en el evento de modificación del valor y/o plazo del contrato, las garantías deben ser ampliadas y/o prorrogadas. Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia o en garantías bancarias. PARAGRAFO 3. Indemnidad: EL CONTRATISTA, mantendrá indemne al IDERF de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista, sub contratistas, o personal empleado por el mismo, durante la ejecución del contrato o con relación al mismo. CLAUSULA DECIMA: CESION Y SUBCONTRATACIÓN el contratista no podrá ceder ni subcontratar el presente contrato a persona natural o jurídica sin previo consentimiento expreso y escrito del IDERF pudiéndose este reservarse las razones que tenga para negar la cesión o subcontrato. CLÁUSULA DECIMA PRIMERA: SUSPENSIÓN las partes contratantes podrán suspender la ejecución del contrato, mediante la suscripción de un acta en donde conste tal evento cuando medie alguna de las siguientes causales: 1) por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, 2) a solicitud debidamente sustentada interpuesta por una de las partes. El termino de suspensión no será computable para efecto del plazo de ejecución del contrato, ni dará derecho a exigir indemnización, sobrecostos o reajustes ni a reclamar gastos diferentes a los pactados en el contrato. PARÁGRAFO: en caso de operar la suspensión, EL CONTRATISTA se compromete a presentar certificado de modificación de la garantía única ampliando su vigencia por el término que dure la suspensión. CLAUSULA DECIMA SEGUNDA INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES: Son aplicables a este contrato las disposiciones consignadas con los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios. CLAUSULA DECIMA TERCERA: FORMAS DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO. 1) cuando las condiciones contractuales o las circunstancias que dieron lugar al nacimiento del contrato hayan variado sustancialmente 2) cuando exista un detrimento patrimonial de la entidad que se agrave por la exigencia de continuar desarrollando un objeto contractual celebrado 3) cuando el objeto contractual desaparezca o cuando no exista una actividad claramente definida que permita identificar una obligación por ejecutar a cargo del contratista 4) cuando las exigencias del servicio público lo requiera o la situación de orden público lo imponga 5) por muerte o incapacidad física permanente del contratista 6) por interdicción judicial del contratista 7) por violación de la confidencialidad de la información o por el mal manejo que se le da a la información 8) por mutuo consentimiento CLAUSULA DECIMA CUARTA: PENAL APREMIO: En caso de mora en el cumplimiento de sus obligaciones el contratista cancelará multas por el 0.5% del valor total del contrato por cada día de retardo hasta completar 15%. El contratista acepta que esta sanción se le aplique mediante Resolución motivada y/o que EL IDERF los descuente de los saldos pendientes a su favor. PARÁGRAFO PRIMERO para efectos de que el contratista cancele los valores por la mora en la ejecución de las obligaciones no se requiere que el IDERF lo constituya en mora, el simple incumplimiento imputable el contratista dará origen al pago de las sumas previstas en esta cláusula PARÁGRAFO SEGUNDO el contratista autoriza que el IDERF descuente de las sumas que le adeude los valores correspondientes a la cláusula penal de apremio CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: En caso de declaratoria de caducidad o incumplimiento de este contrato, el contratista se hará acreedor a una sanción a titulo de cláusula penal pecuniaria, equivalente al 10% del valor total del contrato suma que le hará efectiva directamente por el IDERF considerándose como pago parcial de los perjuicios que pudieran ocasionarle. El contratista autoriza a el IDERF para descontar y tomar el valor de la cláusula penal y de las multas mencionadas en la cláusula anterior o de cualquiera que le adeude la administración por este u otro concepto, sin perjuicio de hacerlas efectivas a través de la garantía única o judicialmente conforme a la Ley. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: CADUCIDAD: Previo requerimiento por escrito al contratista, el IDERF declarara la caducidad del presente contrato cuando se presenta incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista que afecte de manera grave y directa la ejecución del mismo y amenacen con su paralización. Igualmente se declarará cuando el contratista incumpla la obligación prevista en el numeral 5, artículo 5 de la ley 80 de 1993. Como consecuencia de la caducidad sobreviene la terminación del contrato su liquidación y la efectividad de las pólizas y multas; igualmente el contratista queda inhabilitado para un nuevo contrato. CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: En caso de presentarse alguna controversia durante el desarrollo del presente contrato, las partes acudirán al acuerdo, al arreglo directo o a la transacción; en caso de no llegar a una solución directa, se podrá recurrir a la amigable composición y/o conciliación. CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: MULTAS. En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo del CONTRATISTA, este autoriza expresamente mediante el presente documento al IDERF para efectuar la tasación y cobro, previo requerimiento de las multas diarias sucesivas del 1% del valor total del contrato sin que estas se sobrepasen del 10% del valor del mismo: el valor de las multas las efectuara el supervisor del contrato. CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. El CONTRATISTA bajo la gravedad de juramento declara que no se encuentra INCURSO dentro de las inhabilidades e incompatibilidades para contratar contempladas en el artículo 8 de la ley 80 de 1993. PARAGRAFO: el contratista afirma bajo la gravedad de juramento que se entiende surtida con la suscripción del presente contrato, que no presenta antecedentes disciplinarios, fiscales no problemas

judiciales que le impidan contratar con las entidades estatales. CLAUSULA VIGECIMA: PARAFISCALES. El contratista debe dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 del 27 de diciembre del 2002, es decir los aportes de salud, pensiones, cajas de compensación familiar (I.C.B.F.), en los casos en que haya lugar. CLAUSULA VIGECIMA PRIMERA: PARTICIPACIÓN COMUNITARIA: Este contrato estará dispuesto a la vigilancia y control ciudadano, conforme a lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. CLÁUSULA VIGECIMA SEGUNDA: LIQUIDACIÓN: El presente contrato será liquidado de conformidad con lo previsto en el estatuto de contratación administrativa, dentro de los cuatro (4) meses siguientes contados a partir de la terminación del mismo por ocurrencia de alguna de las causales que se señalan a continuación: a) por vencimiento del término fijado en el presente contrato para la ejecución del mismo. b) por la ejecución del objeto del contrato. c) por grave incumplimiento de las obligaciones por cualquiera de las partes que intervienen en el mismo. d) por la imposibilidad física, jurídica financiera o presupuestal que se presente para adelantar el objeto del contrato. e) Por mutuo acuerdo de las partes. CLÁUSULA VIGECIMA TERCERA: NORMATIVIDAD APLICABLE. El presente contrato se regirá por las disposiciones legales de la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015 y las demás normas que sean aplicables. CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA: DOMICILIO CONTRACTUAL: Para los efectos legales del presente contrato de compra –venta, se tendrá como domicilio contractual el IDERF de Fusagasugá, Departamento de Cundinamarca, República de Colombia. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA: PERFECCIONAMIENTO, EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN: El presente contrato se perfecciona con la firma de las partes, para su ejecución se requiere de la existencia de la correspondiente disponibilidad y registro presupuestal, la aprobación de la garantía, la firma del acta de inicio.

En constancia se firma el presente contrato, en la ciudad de Fusagasugá, a los XXXXXXXXXX (0X) días de mes de XXXXXXX del año dos mil XXXXXXXXX (2026).

EL IDERF

_____

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

EL CONTRATISTA

_____

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
C.C No XXXXXXXXXXXX

EL PRESENTE ES UN MODELO DE MINUTA EL CUAL PUEDE SER OBJETO DE MODIFICACIONES

ANEXO No. 2

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Fusagasugá, _____ de

Señores
IDERF.

Ciudad.

REFERENCIA: SELECCIÓN ABREVIADA No. _____ OBJETO:
.

Respetados señores:

_____, identificado con cédula de ciudadanía No. _____ de _____, actuando en calidad de representante legal del _____
sociedad legalmente constituida mediante escritura pública No _____._de la notaría _____, por medio de los documentos adjuntos me permito presentar propuesta para participar en el proceso de selección tendiente a contratar el _____.
Así mismo, en el evento de resultar favorecido con la adjudicación, me comprometo a presentar los documentos requeridos para la suscripción del contrato, a suscribir el
mismo y a efectuar los trámites para la legalización y ejecución del contrato, dentro de los plazos establecidos para el
efecto en el pliego de condiciones. Igualmente me comprometo a ejecutar el objeto contractual de acuerdo con los documentos que hacen parte del proceso de selección, así como los del contrato, los precios de esta propuesta y las
demás estipulaciones de la misma, en las partes aceptadas por el Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá - IDERF.

En mi calidad de proponente declaro:

1. Que conozco el pliego de condiciones del proceso de selección en referencia e informaciones sobre preguntas y respuestas, así como los demás documentos relacionados con el objeto a desarrollar y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos.

2. Igualmente, declaro bajo la gravedad del juramento que toda la información aportada y contenida en mi propuesta es veraz y susceptible de comprobación.

3. Que acepto las condiciones y demás exigencias para la ejecución del contrato.

4. Que en caso de que se me adjudique el contrato me comprometo a suscribir el acta de iniciación y a terminar el contrato dentro de los plazos contractuales, de acuerdo con lo establecido en los documentos del proceso de selección.

5. Que conozco y acepto en un todo las leyes generales y especiales aplicables a este proceso contractual.

6. Que con la firma de la presente carta bajo la gravedad del juramento, manifiesto que _____, empresa que represento no se encuentra incurso dentro de las inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones o conflictos de intereses, establecidos en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993 y demás normas pertinentes.

7. Que la empresa que represento no está reportada en el último Boletín de Responsables Fiscales, expedido por la Contraloría General de la República.

8. Que aceptamos las especificaciones técnicas de los formularios, en los términos indicados en el pliego de condiciones y en el contrato, si éste llegare a suscribirse.

9. Que responderemos por la calidad de servicios contratados, sin perjuicio de la constitución de la garantía exigidas en el pliego de condiciones.

10. Que leí cuidadosamente el pliego de condiciones y elaboré mi propuesta ajustada a los mismos. Por tanto, conocí y tuve las oportunidades establecidas para solicitar aclaraciones, formular objeciones, efectuar preguntas y obtener respuestas a mis inquietudes.

11. Que he recibido, conozco y acepto las siguientes adendas al pliego de condiciones:

ADENDA No: 1_____ DE FECHA_____
ADENDA No. 2_____ DE FECHA_____

12. Que conozco y acepto todo el contenido de los documentos proferidos sobre preguntas y respuestas dentro del presente proceso de selección.

13. Que contamos con la capacidad suficiente para ejecutar el contrato que resulte de la selección abreviada.

14. Que contamos con los permisos, patentes, licencias, libros y registros, seguros y demás requisitos que se exigen en las normas aplicables y en caso de resultar favorecidos, nos obligamos a mantenerlos permanentemente actualizados.

15. Que todos los bienes ofertados así como la materia prima de fabricación de los mismos son de origen nacional y/o_____.

16. Que mi propuesta se resume así:

NOMBRE DEL PROPONENTE:

(Cuando el proponente sea un consorcio y/o una unión temporal se deberá indicar el nombre de los integrantes)

REPRESENTANTE LEGAL:

PAÍS DE ORIGEN:

(Cuando el proponente sea un consorcio y/o una unión temporal se deberá indicar el país de origen de cada uno de los integrantes)

PLAZO PARA EJECUTAR EL CONTRATO:

VALIDEZ DE LA PROPUESTA: Para todos los efectos, se entenderá que es por una vigencia igual a la de la garantía de seriedad de la oferta así:

GARANTIA DE SERIEDAD No.	
ASEGURADORA	
VALOR	
VIGENCIA	

17. Que la presente propuesta consta de (___) folios debidamente numerados.

18. Que como proponente cuento con la capacidad residual exigida en el pliego de condiciones, lo anterior de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.

19. Me permito informar que las comunicaciones relativas a este proceso de selección las recibiré en la siguiente dirección:

DIRECCION

TELEFONO

CORREO ELECTRÓNICO:

Atentamente,
Nombre o Razón Social
del Proponente: Nombre
del Representante Legal:
C.C.

FIRMA: _____ _____

ANEXO No. 3

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

Señores
IDERF
Atn. XXXXXXXXXXXXXXXX
DIRECTOR
Ciudad

Yo, _____, identificado con cédula de número_____, expedida en _____, facultado como Representante Legal de la Firma _____según consta en la existencia y representación legal expedida por la Cámara de Comercio de _____, bajo la gravedad del juramento declaro que la firma _____ desde el año de 2002 a la fecha, SI ___ NO ___ ha sido objeto de multas y/o sanciones por incumplimiento de sus obligaciones contractuales frente a entidades públicas o privadas.

(En caso de multas y/o sanciones, deberá relacionar el monto de la multa o de la sanción, número de sanciones y el nombre de la entidad que le impuso la sanción o multa).

Atentamente,

_____
Firma del Representante Legal
C.C. _____ de _____

ANEXO No. 4

CONSTANCIA PAGO PARAFISCALES

CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

PERSONA JURÍDICA

(utilizar según corresponda al representante o al revisor fiscal o persona natural)

Yo, (nombre del **REPRESENTANTE LEGAL**[1]), identificado con cédula de ciudadanía No. _____, en mi condición de Representante Legal de (nombre de la empresa o entidad) identificada con Nit _____, certifico que durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles, la empresa ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos por la ley y se encuentra al día y a paz y salvo por todo concepto relacionado con dichos aportes.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Dada en (nombre de la ciudad), a los ( ) días del mes de _____ de 2026

FIRMA_____
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL
DOCUMENTO DE IDENTIDAD

Yo, (nombre del **REVISOR FISCAL**[2]), identificado con cédula de ciudadanía No. _____, y con Tarjeta Profesional No. _____ de la Junta Central de Contadores, en mi condición de Revisor Fiscal de (nombre de la empresa o entidad) identificada con NIT. _____, luego de examinar los estados financieros de la empresa de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, certifico que durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles, la empresa ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos por la ley y se encuentra al día y a paz y salvo por todo concepto relacionado con dichos aportes.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Dada en (nombre de la ciudad), a los ( ) días del mes de _____ de 2026

FIRMA_____
NOMBRE DEL REVISOR FISCAL
DOCUMENTO DE IDENTIDAD

[1] Anexa Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía
[2] Anexar fotocopia de la Tarjeta Profesional y Cédula de Ciudadanía

CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES PERSONA NATURAL

Yo, (nombre de la Persona Natural), identificado con cédula de ciudadanía No. _____, mediante el presente documento me permito manifestar bajo la gravedad de juramento que me encuentro al día y a paz y salvo por concepto de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales que me resultan exigibles por la Ley.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Dada en (nombre de la ciudad), a los ( ) días del mes de _____ de 2026.

FIRMA:_____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

DOCUMENTO DE IDENTIDAD

ANEXO No. 5

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

_____, identificado con la cedula de ciudadanía No. , domiciliado en la ciudad de_____, quien actúa en representación legal de_____, sociedad constituida mediante escritura pública No. de la Notaria _____de xxxxxx del_____ de _____de _____, inscrita en la Cámara de Comercio de _____y quien en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesta su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente PLIEGO DE CONDICIONES, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el IDERF, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal cuyo objeto es _____

SEGUNDO: Que es interés de EL PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano, y del IDERF, para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés de EL PROPONENTE participar en el proceso de contratación directa aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por las siguientes cláusulas:

CLAUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS. EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos: **1.1.** EL PROPONENTE no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta, **1.2.** EL PROPONENTE se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre; **1.3.** EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de contratación abreviado y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de: a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios del IDERF, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta; No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios del IDERF, durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta. **1.4.** EL PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de contratación directa. **CLAUSULA SEGUNDA.** CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO. EL PROPONENTE asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de _____ a los _____ días del mes _____ del año 2025.

Atentamente

NOMBRE Y FIRMA DEL PROPONENTE.

SUSCRIBIRÁN EL DOCUMENTO TODOS LOS INTEGRANTES DE LA PARTE PROPONENTE SI ES PLURAL (CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL), A TRAVÉS DE SUS REPRESENTANTES LEGALES.

ANEXO No. 6

RELACION DE CONTRATOS EJECUTADOS

NO. DE CONTRATO	OBJETO	VALOR EN SMLMV	FECHA INICIO Y TERMINACION	ENTIDAD	NUMERO DE CONSECUTIVO RUP

Declaramos, bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, y puede ser verificada.

Atentamente,

Firma del Representante Legal
C.C. _____ de _____

PROPONENTE: _____

1. TIPO DE TRÁMITE

☐ Vinculación ☐ Actualización ☐ Modificación

Fecha de diligenciamiento:
Día ___ Mes ___ Año ___

Ciudad: _____
Departamento: _____

Clase de Vinculación:

☐ Proveedor ☐ Contratista ☐ Colaborador ☐ Convenio Interadministrativo
☐ Otro: _____

2. DATOS PERSONA NATURAL

Nombres: _____
Apellidos: _____
Tipo de Identificación:
☐ C.C. ☐ C.E. ☐ Pasaporte ☐ Otro

No. Identificación: _____
Lugar de Expedición: _____
Fecha de Expedición: _____

Fecha de Nacimiento: _____
Lugar de Nacimiento: _____

Profesión u Oficio: _____
Teléfono: _____
Correo Electrónico: _____

Dirección Residencia: _____

Actividad Económica (CIIU): _____

3. INFORMACIÓN FINANCIERA (Persona Natural)

Fecha de Corte Información Financiera: _____

Total Activos: _____
Total Pasivos: _____
Total Patrimonio: _____

Ingresos Mensuales: _____
Egresos Mensuales: _____

Otros Ingresos: _____
Concepto: _____

4. PERFIL DE RIESGO (PEP)

Marque según corresponda:

¿Maneja recursos públicos? ☐ Sí ☐ No
¿Es Persona Expuesta Políticamente (PEP)? ☐ Sí ☐ No

¿Es familiar de una Persona Expuesta Políticamente PEP? ☐ Sí ☐ No

¿Tiene poder público o reconocimiento público? ☐ Sí ☐ No

¿Tiene obligaciones tributarias en otro país? ☐ Sí ☐ No

5. DATOS PERSONA JURÍDICA (SI APLICA)

Razón Social: _____
NIT: _____ DV: _____

Tipo de Empresa:
☐ Pública ☐ Privada ☐ Mixta

Sector Económico: _____
Código CIIU: _____

Dirección Oficina Principal: _____
Teléfono: _____

Fecha de Corte Información Financiera: ___

Total Activos: _____
Total Pasivos: _____
Total Patrimonio: _____

¿Tiene sucursales? ☐ Sí ☐ No

6. DATOS REPRESENTANTE LEGAL

Nombres: _____
Apellidos: _____

Tipo ID: _____ No.: _____

7. BENEFICIARIO FINAL (OBLIGATORIO PERSONA JURÍDICA)

¿Se identificó beneficiario final? ☐ Sí ☐ No

Nombre: _____
% Participación: _____

8. OPERACIONES INTERNACIONALES

¿Realiza transacciones en moneda extranjera? ☐ Sí ☐ No

¿Posee productos financieros en el exterior? ☐ Sí ☐ No

Detalle (si aplica):
Entidad – País – Monto – Producto

9. DECLARACIÓN DE ORIGEN DE FONDOS

Declaro bajo la gravedad de juramento que:

a) Los recursos provienen de actividades lícitas.

b) No me encuentro incluido en listas restrictivas nacionales o internacionales (ONU, OFAC, entre otras).

c) No he sido condenado por delitos contra la administración pública, corrupción, lavado de activos o financiación del terrorismo.

d) Autorizo al IDERF para verificar la información en bases de datos públicas y privadas.

e) Me comprometo a actualizar anualmente la información.

Origen específico de los fondos:

---

10. VERIFICACIÓN LISTAS RESTRICTIVAS (USO INTERNO IDERF)

Lista Consultada	Fecha	Resultado	Responsable
ONU			
OFAC			
Procuraduría			
Contraloría			
Policía Nacional			
Rama Judicial			

Nivel de Riesgo:
☐ Bajo
☐ Medio
☐ Alto

Concepto:
☐ Viable
☐ No viable
☐ Requiere análisis adicional

11. CLÁUSULA DE AUTORIZACIÓN

Autorizo al Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá – IDERF a consultar, reportar y verificar la información suministrada en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y la Ley 2195 de 2022.

12. DECLARACIÓN DE ORIGEN DE FONDOS

Declaro expresamente que:

Mi actividad, profesión u oficio de la persona Natural o Jurídica es lícita, se ejerce dentro del marco legal y los recursos que poseo no provienen de actividades ilícitas de las contempladas en el Código Penal Colombiano. La información suministrada en este documento es veraz y verificable y me comprometo a actualizarla anualmente, el incumplimiento de esta obligación faculta al Hospital Universitario Erasmo Meoz, para revocar y/o rescindir unilateralmente el contrato. Los recursos que se deriven de esta relación contractual no se destinarán a delitos fuente relacionados con Lavado de Activos, la Financiación del Terrorismo y Financiación de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva.- LA/FT/FPADM, corrupción, opacidad y fraude - COF , grupos terroristas, o actividades terroristas.

Manifiesto que no he sido declarado responsable judicialmente por la comisión de delitos contra la Administración Pública cuya pena sea privativa de la libertad o que afecten el patrimonio del Estado o por delitos fuente relacionados con LA/FT, o la pertenencia, promoción o financiación de grupo si legales, delitos de lesa humanidad, narcotráfico, corrupción, opacidad o corrupción - COF.

Los recursos que poseo provienen de las siguientes fuentes (detalle ocupación, oficio, actividad o negocio):

13. FIRMA

Firma Persona Natural / Representante Legal: _____

Nombre: _____

C.C.: _____

Huella Índice Derecho

Fecha: _____

ANEXO 7. PROPUESTA ECONÓMICA

FICHA TECNICA HOSPEDAJE 2026					
ITEM	**CONTRATO DE HOSPEDAJE Y ALIMENTACION**	***CANTIDAD***	**Vr Unitario**	**Valor del Iva 19%**	**VR total**
	HOSPEDAJE EN CIUDAD				
1	*Plan de Hospedaje Sencillo*	*1*			

	Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por una cama sencilla, baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.							
2	*Plan de Hospedaje Doble* *Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por dos camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.*				*1*			
3	*Plan de Hospedaje múltiple* *Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por tres o cuatro camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.*				*1*			
4	*HOSPEDAJE EN MUNICIPIO* *Plan de Hospedaje Sencillo* *Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por una cama sencilla, baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.*				*1*			
5	*Plan de Hospedaje Doble* *Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimos estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por dos camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.*				*1*			
6	*Plan de Hospedaje múltiple* *Hospedaje en habitación sencilla en establecimiento hotelero que cumpla con los requisitos mínimo estipulados en la NTS Norma Técnica Sectorial Colombiana para el alojamiento y hospedaje expedidas por el ministerio de comercio, industria y turismo, compuesta por tres o cuatro camas sencillas (no camarotes), con baño privado, servicio de televisión, ventilador o airea condicionado (si es necesario) y servicios de limpieza o aseo que cumpla con los parámetros mínimos de sanidad.*				*1*			
	TOTALES				***1***			
ITEM	*ALIMENTACION*							
7	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*1*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos Complejos	*Caldo de costilla con papa*	*Costilla 100 gr*	*Gramos*				
			Papa 100 gr	*1 unidad grande*				
		Arepa con queso	*100 gr c/u*	*2 unidades*				
		huevos al gusto	*50 gr c/u*	*2 unidad*				

	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*100 gr*	*Gramos*				
	Lácteos	*Chocolate*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*				
			Leche 200 cc	*1 vaso*				
8	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*2*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*changua con huevo y pan*	*Huevo 60 gr*	*1 taza*				
		Arepa con queso	*80 gr*	*110 gramos*				
		Pan blanco	*40 g*	*2 unidades*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*				
	Proteína	*Carne encebollada y porción de pollo*	*Carne 150 gr*	*250 gramos*				
			Cebolla 15 gr					
			Tomate 15 gr					
	Lácteos	*café en leche*	*café 15 gr*	*1 cucharadita*				
			Leche 200 cc	*1 vaso*				
9	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*3*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos Complejos	*Caldo de costilla con papa*	*1 trozo de Costilla (100 gr)*	*Gramos*				
			1 papa 100 gr	*unidad*				
		Almojábana	*1 almojábana (30 gr)*	*unidad*				
		patacón verde	*1 patacón (50 gr)*	*unidad*				
	Proteína	*Huevo frito*	*2 huevos (80 gr)*	*unidades*				
	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*1 fruta (100 gr)*	*Gramos*				
	Lácteos	*Café en leche o chocolate*	*Leche 200 cc*	*1 vaso*				
			chocolate o Café 10 gr					
10	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*4*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos Complejos	*Changua con huevo, tostadas*	*Huevo 60 gr*	*1 unidad*				
			Tostadas 30 gr	*2 unidades*				
			Queso 60 gr	*Gramos*				
		Pan	*30 gr*	*1 unidad*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*				
	Lácteos	*Chocolate en leche*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*				
			Leche 200 cc	*1 vaso*				
11	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*5*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				

	Carbohidratos Complejos	*Caldo de carne*	*Carne 100 gr*	*Gramos*				
		con huevo	*Huevo 60 gr*	*1 unidad*				
			Papa 100 gr	*1 unidad Grande*				
		Pan	*40 gramos*	*1 unidad*				
	Fruta	*Fruta de cosecha en trozos*	*100 gr*	*Gramos*				
	Lácteos	*Café en leche*	*Leche 200 cc*	*1 vaso*				
			Café 10 gr					
12	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*6*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Arepa con queso*	*Harina 80 gr*	*110 gramos*				
			Queso 30 gr					
		Mogolla	*40 g c/u*	*2 unidades*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*				
	Proteína	*Huevo con mazorca*	*Huevo 60 gr*	*90 gramos*				
			Mazorca desgranada 30 gr					
	Lácteos	*Chocolate*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*				
			Leche 200 cc	*1 vaso*				
13	*TIEMPO DE COMIDA*	*DESAYUNO*	*OPCION*	*7*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos Complejos	*Changua con huevo, tostadas*	*Huevo 60 gr*	*1 unidad*				
			Tostadas 30 gr	*2 unidades*				
			Queso 60 gr	*Gramos*				
		Pan	*30 gr*	*1 unidad*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 100 gr*	*1 vaso*				
	Lácteos	*Chocolate en leche*	*Chocolate 15 gr*	*1/2 pastilla*				
			Leche 200 cc	*1 vaso*				
14	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*1*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Sopa de pasta con verduras*	*200 cc*	*1 taza*				
		Pasta guisada	*100 gr*	*Gramos*				
		Arroz blanco	*100 gr*	*Gramos*				
		plátano frito o papa	*100 gr*	*gramos*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*2 vasos*				
	Verdura	*Ensalada cruda*	*Apio 25 gr*	*110 gr*				
			Zanahoria 25 gr					
			Lechuga 30 Gr					
			Tomate 30 gr					

	Proteína	*Carne a la plancha y pechuga en salsa de champiñones*	*180 gr de cada carne*	*Gramos*				
	Carbohidratos simples	*Bocadillo*	*30 gr*	*unidad*				
15	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*2*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Sopa de arracacha y verduras*	*200 cc*	*1 taza*				
		Plátano asado	*Plátano 100 gr*	*Gramos*				
		papa guisada	*1 papa (50 gr)*	*Gramos*				
		Arroz blanco	*Arroz 100 gr*	*Gramos*				
	Proteína	*Pechuga a la plancha - filete de pescado*	*Pechuga deshuesada*	*Gramos*				
			140 gr o Pescado 140					
	Verdura	*Habichuela y zanahoria cocinada en crema de leche*	*Habichuela 60 gr*	*gramos*				
			Zanahoria 60 gr					
			Crema de leche 15 gr					
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*vasos*				
	Carbohidratos simples	*Panelita de dulce*	*Panelita de dulce*	*Gramos*				
			50 gr					
16	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*3*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Sopa de cuchuco*	*200 cc*	*1 taza*				
		de trigo con verduras						
		Yuca cocinada	*1 yuca 100 gr*	*astilla*				
		Arroz rojo	*Arroz 100 Gr*	*gramos*				
			Tomate 15 Gr					
			Pimentón 15 Gr					
	Proteína	*Filete de pescado a la plancha y pechuga deshuesada en salsa napolitana*	*1 filete de pescado 140 gr - pechuga 140 Gr*	*Gramos*				
	Verdura	*Ensalada cruda*	*Zanahoria 100 gr*	*gramos*				
			Uvas pasas 30 gr					
			Yogurt 50 cc					
	Fruta	*Jugo de fruta*	*2 vasos 200 cc*	*vaso*				

	Carbohidratos simples	*Arequipe*	*Arequipe 80 gr*	*Gramos*				
17	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*4*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Arroz blanco*	*Arroz 100 gr*	*Gramos*				
		Plátano frito verde	*100 gr*	*Gramos*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*				
		Aguacate	*Aguacate 100 gr*	*Gramos*				
	Proteína	*Hígado encebollado y pechuga*	*Hígado 140 gr*	*gramos*				
			Pechuga 130gr					
			Cebolla 30 gr					
		Frijoles	*Frijol 100 gr*	*Gramos*				
	Carbohidratos simples	*Chocolatina*	*Chocolatina 40 gr*	*1 unidad*				
18	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*5*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Sopa de cuchuco*	*200 cc*	*1 taza*				
		de trigo con verduras						
		Yuca frita	*Plátano 100 gr*	*Gramos*				
		Arroz blanco	*Arroz 100 gr*	*Gramos*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*				
	Verdura	*Ensalada cruda*	*Lechuga 25 gr*	*100 gr*				
			Zanahoria 25 gr					
			Pepino 25 gr					
			Tomate 25 gr					
	Proteína	*Carne a la asada y pollo en salsa de chamel*	*Carne 200 gr*	*230 gramos*				
	Carbohidratos simples	*Gelatina en*	*Gelatina 20 gr*	*40 gramos*				
		crema de leche	*Crema de leche 20 gr*					
19	*TIEMPO DE COMIDA*	*ALMUERZO*	*OPCION*	*6*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Sopa de mute*	*200 cc*	*1 taza*				
		con verduras						
		Tajada de plátano	*100 gr*	*Gramos*				
		Arroz blanco	*100 gr*	*Gramos*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*				
	Verdura	*Ensalada cruda*	*Apio 25 gr*	*110 gr*				
			Zanahoria 25 gr					
			Repollo 30 gr					

			Tomate 30 gr					
	Proteína	Bistec criollo	Carne 200 gr	Gramos				
	Carbohidratos simples	Queso con bocadillo	Queso 50 gr	Gramos				
		Bocadillo	30 gr	1 unidad				
20	TIEMPO DE COMIDA	ALMUERZO	OPCION	7	1			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
	Carbohidratos complejos	Sopa de papa con verdura	200 cc	1 taza				
		Yuca cocinada	Yuca 100 gr	1 astilla				
		Arroz blanco	100 gr	Gramos				
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 200 gr	1 vaso				
	Verdura	Ensalada roja	Zanahoria 50 gr	140 gramos				
			Remolacha 50 gr					
			Tomate 25 gr					
			Mayonesa 15 gr					
	Proteína	Filete de pescado a la plancha y carne en salsa	Filete de pescado 180 gr	Gramos				
			carne 130gms					
	Carbohidratos simples	Arequipe	Arequipe 80 gr	Gramos				
21	TIEMPO DE COMIDA	CENA	OPCION	1	1			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
	Carbohidratos complejos	Arroz con zanahoria	150 gr	Gramos				
		Papa al vapor	100 gr	1 unidad grande				
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 200 gr	2 vasos				
			Leche 400 cc					
	Verdura	Crema de verduras	200 cc	1 taza				
	Proteína	Pollo en salsa	Pierna pernil	200 gramos				
22	TIEMPO DE COMIDA	CENA	OPCION	2	1			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
	Carbohidratos complejos	Sopa de plátano	200 cc	1 taza				
		Arroz con verduras	Arroz 100 gr	110 gr				
			Zanahoria 15 gr					
			Arveja 15 gr					
	Verdura	Torta de espinaca con huevo	Espinacas 80 Gr	175 gr				
			Cebolla 15 Gr					
			Tomate 15 Gr					
			Huevo 30 Gr					
			Leche 40 Ml					

			Harina de Trigo 5 Gr					
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 200 gr	1 vaso				
	Proteína	Carne en viste y chuleta de cerdo con salsa de ciruelas	230 gr	gramos				
23	TIEMPO DE COMIDA	CENA	OPCION	3	1			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
	Carbohidratos complejos	Sopa de papa criolla con verdura	200 cc	1 taza				
		Puré de papa	Papa 60 gr	Gramos				
		Arroz	Arroz 100 Gr					
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 100 gr	1 vaso				
			Leche 200 cc					
	Proteína	Carne sudada con arveja y zanahoria en trozos y porción de pescado	Carnes 230 gr	140 gramos				
			Arveja 20 gr					
			Zanahoria 20 gr					
24	TIEMPO DE COMIDA	CENA	OPCION	4	1			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
	Carbohidratos complejos	Plátano maduro cocido	Plátano 100 gr	1 tajada				
		Arroz blanco	Arroz 80 gr	Gramos				
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 200 gr	1 vaso				
			Leche 400 cc					
	Verduras	Sopa de verduras	200 cc	1 taza				
	Proteína	Pierna pernil de pollo asada	Pierna pernil 180 gr	Gramos				
25	TIEMPO DE COMIDA	CENA	OPCION	5	1			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
	Carbohidratos complejos	Papa a la francesa a la plancha	100 gr	Gramos				
		Pasta guisada	100 gr	Gramos				
	Fruta	Jugo de fruta	Fruta 100 gr	1 vaso				
	Verdura	Crema de auyama	200 cc	1 taza				
	Proteína	Pierna pernil de pollo	Pierna pernil	Gramos				
			100 gr					
26	TIEMPO DE COMIDA	CENA	OPCION	6	1			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	CANTIDAD	MEDIDA				
	Carbohidratos complejos	Arroz con verduras	150 gr	Gramos				

		Papa dorada	*100 gr*	*1 unidad grande*				
	Fruta	*Jugo de fruta*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*				
			Leche 400 cc					
	Verdura	*Crema de verduras*	*200 cc*	*1 taza*				
	Proteína	*Fricase de pollo*	*Pechuga*	*200 gramos*				
27	*TIEMPO DE COMIDA*	*CENA*	*OPCION*	*7*	*1*			
	GRUPO DE ALIMENTOS	*PREPARACION*	*CANTIDAD*	*MEDIDA*				
	Carbohidratos complejos	*Tajada de plátano*	*Plátano 100 gr*	*1 tajada*				
		Arroz blanco	*Arroz 80 gr*	*Gramos*				
	Fruta	*Jugo de fruta en leche*	*Fruta 200 gr*	*1 vaso*				
			Leche 400 cc					
	Verduras	*Sopa de verduras*	*200 cc*	*1 taza*				
	Proteína	*Pierna pernil de pollo asada y costillas de cerdo*	*Pierna pernil 100 gr 130 de cerdo gr*	*Gramos*				
Total Hospedaje								
El valor del servicio de hospedaje es								
El valor del servicio de alimentación es								
El valor total de esta cotización es de								

_____

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE:
CÉDULA: