ANEXO N°. 1
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Señores:
CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE BOYACÁ
Tunja-Boyacá

Estimados señores:

De acuerdo con lo estipulado en la invitación pública N° M.C. 009- DE 2021 el suscrito habiendo examinado cuidadosamente los documentos de la contratación y sus adendas y recibidas las aclaraciones solicitadas, propongo prestar el ***PRESTAR LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA AUDIENCIA PÚBLICA DE RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA VIGENCIA 2020 PARA LA CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE BOYACA, DE CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS"*** de acuerdo a sus necesidades y en los momentos que se soliciten, de conformidad con lo fijado en el proceso de mínima cuantía INVITACIÓN PÚBLICA M.C. 009- DE 2021.

De ser aceptada nuestra oferta, nos comprometemos a ejecutar el objeto contractual de conformidad con lo establecido en los estudios previos e invitación pública, previo los trámites de legalización presentando la documentación requerida, dentro del término de tres (3) días hábiles días siguientes a la fecha en la que sea publicada la comunicación de aceptación de la oferta.

Declaramos conocer y acatar todas las normas que regulan la contratación con la entidad, manifestamos que no estamos incursos en inhabilidades ó incompatibilidades para contratar con la entidad y que de sobrevenir alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad, cederemos el contrato previa autorización escrita de la entidad y que de no ser posible la cesión, renunciaremos a continuar con su ejecución.

Declaramos mantener la oferta sin modificación de ninguna índole, por un término de cuarenta y cinco (45) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre de la convocatoria

Declaramos finalmente que la información contenida en nuestra oferta es exacta y veraz y que aportaremos las pruebas que la entidad considere necesarias para verificar su exactitud, y en caso de no ser ello satisfactorio para la entidad, conforme a las exigencias de los documentos de la selección modalidad mínima cuantía Invitación Pública M.C. 009 DE 2021, entendemos que nuestra oferta sea eliminada.

Atentamente,
Nombre del representante legal
Nombre del proponente
Dirección **Teléfono**
Fax

ANEXO N°. 2
VALOR DE LA PROPUESTA Y TIEMPO DE EJECUCIÓN

Yo, _____en mi calidad de representante legal de la _____, manifiesto que el valor total de la propuesta es de ($ _____) y que dicho valor incluye todos y cada uno de los costos, impuestos y cualquier otro valor que pudiere generarse por el cumplimiento del contrato en caso de ser adjudicado a nuestra firma, de acuerdo con lo señalado a continuación:

COSTOS DIRECTOS				
Item	**CONCEPTO**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO $**	**VALOR TOTAL $**
1	Una pantalla tipo let 3mm 5x3 metros (Pitch 6) relacion de aspecto 169 Sistema de Sonido profesional tipo L1 model II, consola studio live de III, 2 Monitores activos de 1000 vatios C/U-DAS, sistema monitoreo in-earshure PSM 900. cuatro micrófonos dinamicos SM58 Y 3 inalámbricos slx-sm58 beta y AKG, TV de 50 pulgadas con soporte. incluye tecnico de audio. - 3 Cámaras Sony Pro XDCAM HD 1080p/720p -1 Cámara inalámbrica (Lenguaje de señas) - Encoder RX2 con accesorios + licencia - Switcher blackmagic Pro TV - Intercom DataVideo - Generador de caracteres Digital - VTR Inserción de imágenes y videos en vivo - Director de Cámaras - Productor de streaming - 3 Camarógrafos - 1 Asistente de Cámara - 2 Arri True Blue T5 Fresnel (5000w) - 4 pares Fresnel (1500w) Nota: Pruebas y montaje inicia 28 de abril. Lugar Aula ambiental, Tunja.	Global		
2	Interprete de la Lengua de Señas.	2		
3	Instalación y decoración del salón: - Tres (3) Mesas de centro pequeñas, con mínimo dos (2) ramos de flores. - Seis (6) sillones individuales.	Global		

4	Refrigerios: (no emplear plásticos y preferir productos boyacenses). - Sándwich de pollo 200 Gr. - Jugo natura12 onzas - Almojábana 50 gr Deben esta empacados en bolsa de papel con las medidas de seguridad y servidos.	50		
5	Pendones de 1 x 2 mts en full color con ojales para araña.	2		
6	Servicio de mesero durante todo el evento, contando con las medidas de seguridad	1		
	SEDE MIRAFLORES			
1	Equipo requerido: -Sonido, dos (2) micrófonos inalámbricos o de solapa dinamicos SM58 Y 3 inalámbricos slx-sm58 beta y AKG para el director - un camarógrafo, asístente de cámara, productor streaming, - Punto de internet, con capacidad de 15 megas simetricas en subida y en bajada para transmisión de streaming. -Apuntador para presentador. Nota: Desplazamiento logístico 28 de abril (pruebas-montaje), Miraflores..	Global		
2	Instalación y decoración del salón: - Dos (2) Mesas de centro pequeñas, con mínimo dos (2) ramos de flores. - Tres (3) sillones individuales.	Global		
3	Refrigerios, estación de café y agua. (no emplear plásticos y preferir productos boyacenses). - Mantecada 150 gr. - Jugo de chamba12 onz. - Fruta: Manzana100 gr Deben esta empacados en bolsa de papel con las medidas de seguridad y servidos	30		
4	ALMUERZO TIPO GOURMET compuesto por dos opciones así: **opción 1**: pupieta de trucha en salsa italiana 160 gr, lomo de cerdo relleno 160 gr,	30		

	puré de papa en figura, arroz almendrado y ensalada dulce americana, mas jugo natural, mas postre de limón. **opción 2:** cordon blue de pollo 160 gr, lomo de cerdo en salsa de ciruela 160 gr, arroz blanco en ajonjoli, papa dominico y ensalada dulce americana, mas jugo natural, mas postre de limón. Todo servido en el lugar del evento.				
5	Estación de café y agua. Durante todo el evento (no emplear plásticos y preferir productos boyacenses).	1			
SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS					
COSTOS INDIRECTOS					
ITEM .	**CONCEPTO**	**UNIDAD DE MEDIDA***	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO $**	**VALOR TOTAL $**
1	IVA				
2	IMPUESTO AL CONSUMO				
TOTAL COSTOS INDIRECTOS $					
TOTAL PRESUPUESTO ESTIMADO (A+B)					

***NOTA: Los impuestos acá registrados por el proponente deberán coincidir con lo registrado en el RUT en la casilla (Responsabilidades, calidades y atributos) so pena de rechazo de la propuesta.**

De igual forma, manifiesto que el tiempo de ejecución será _____

Atentamente,

Nombre del representante legal
Nombre del proponente
Dirección
Teléfono
Fax

ANEXO 3
CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESENCIALES

El contrato tiene como finalidad prestar apoyo logístico para la realización de la Audiencia Pública de Rendición de Cuentas, el cual requiere para su realización un proceso de alistamiento logístico para lo cual se debe garantizar:

EVENTO RENDICION DE CUENTAS VIGENCIA 2020

1. SEDE CENTRAL

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	Una pantalla tipo let 3mm 5x3 metros (Pitch 6) relacion de aspecto 169 Sistema de Sonido profesional tipo L1 model II, consola studio live de III, 2 Monitores activos de 1000 vatios C/U-DAS, sistema monitoreo in-earshure PSM 900. cuatro micrófonos dinamicos SM58 Y 3 inalámbricos slx-sm58 beta y AKG, TV de 50 pulgadas con soporte. incluye tecnico de audio. - 3 Cámaras Sony Pro XDCAM HD 1080p/720p -1 Cámara inalámbrica (Lenguaje de señas) - Encoder RX2 con accesorios + licencia - Switcher blackmagic Pro TV - Intercom DataVideo - Generador de caracteres Digital - VTR Inserción de imágenes y videos en vivo - Director de Cámaras - Productor de streaming - 3 Camarógrafos - 1 Asistente de Cámara - 2 Arri True Blue T5 Fresnel (5000w) - 4 pares Fresnel (1500w) **Nota**: Pruebas y montaje inicia 28 de abril. Lugar Aula ambiental, Tunja.	Global
2	Interprete de la Lengua de Señas.	2
3	Instalación y decoración del salón: - Tres (3) Mesas de centro pequeñas, con mínimo dos (2) ramos de flores. - Seis (6) sillones individuales.	Global

4	Refrigerios: (no emplear plásticos y preferir productos boyacenses). - Sándwich de pollo 200 Gr. - Jugo natura12 onzas - Almojábana 50 gr Deben esta empacados en bolsa de papel con las medidas de seguridad y servidos.	50
5	Pendones de 1 x 2 mts en full color con ojales para araña.	2
6	Servicio de mesero durante todo el evento, contando con las medidas de seguridad	1

2. SEDE MIRAFLORES

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	Equipo requerido: -Sonido, dos (2) micrófonos inalámbricos o de solapa dinamicos SM58 Y 3 inalámbricos slx-sm58 beta y AKG para el director - un camarógrafo, asístente de cámara, productor streaming, - Punto de internet, con capacidad de 15 megas simetricas en subida y en bajada para transmisión de streaming. -Apuntador para presentador. Nota: Desplazamiento logístico 28 de abril (pruebas-montaje), Miraflores..	Global
2	Instalación y decoración del salón: - Dos (2) Mesas de centro pequeñas, con mínimo dos (2) ramos de flores. - Tres (3) sillones individuales.	Global
3	Refrigerios, estación de café y agua. (no emplear plásticos y preferir productos boyacenses). - Mantecada 150 gr. - Jugo de chamba12 onz. - Fruta: Manzana100 gr Deben esta empacados en bolsa de papel con las medidas de seguridad y servidos	
4	ALMUERZO TIPO GOURMET compuesto por dos opciones así: **opción 1**: pupieta de trucha en salsa italiana 160 gr, lomo de cerdo relleno 160 gr, puré de papa en figura, arroz almendrado y ensalada dulce americana, mas jugo natural, mas postre de limón.	30

	opción 2: cordon blue de pollo 160 gr, lomo de cerdo en salsa de ciruela 160 gr, arroz blanco en ajonjoli, papa dominico y ensalada dulce americana, mas jugo natural, mas postre de limón. Todo servido en el lugar del evento.	
5	Estación de café y agua. Durante todo el evento (no emplear plásticos y preferir productos boyacenses).	1

Nota: El día y la hora que se realizará esta prevista para los eventos se acordarán con el supervisor, luego de suscrita el acta de inicio.

Nota: Es responsabilidad del contratista cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas en día y la hora en las dos sedes a desarrollarse el evento:

- Aula Ambiental de Corpoboyacá. Sede central y administrativa CORPOBOYACA- Tunja.
- Municipio de Miraflores- Boyacá

Deberá cumplir el desplazamiento logístico en la fecha establecida (pruebas y montaje)

OBSERVACIONES PARA LOS ALIMENTOS:

- No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida. Se incluyen en estos la naranjada y limonada.

- Los alimentos deben ser balanceados y suministrados siguiendo todos los parámetros de higiene y salud requerida, para ofrecer una excelente atención, los cuales deben estar preparados y aptos para el consumo.

- Los alimentos deben ser preparados por personal calificado, utilizando materias primas de primera (corte de carne magras, verduras, frutas y tubérculos en óptimas condiciones).

- Todos los alimentos deben ser frescos, con olor y sabor característico, suave al gusto

- Garantizar cantidad y calidad de los alimentos suministrados.

- Frutas: Los alimentos pertenecientes a este grupo no deben presentar magulladuras ni problemas de tipo fitosanitario, ni picaduras, no deberán estar dañadas por insectos, roedores u otras plagas. No deben tener parásitos, ni estar atacadas por hongos, ni presentar indicios de putrefacción o descomposición. Deberán contar con un nivel de madurez apto para su consumo. Si se consumen en macedonia, se deben cortar inmediatamente antes de consumirlas y en trozos que no sean muy pequeños, para evitar la destrucción de vitaminas, su oxidación y ennegrecimiento.

- Carnes: Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser frescos y en preparaciones naturales, no se aceptan preparaciones deshidratadas ni pulverizadas. La carne no deberá quedar cruda en su interior, evitando así el riesgo de toxiinfecciones alimentarias.

- Hortalizas, verduras y leguminosas verdes: Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben incluir solos o como ingredientes en combinación con otras preparaciones como tortas o soufflé. Deben ser frescos y haber sido lavados para su apto consumo. Si se consumen crudos, los ingredientes deben ser lo más frescos posible, lavarlos minuciosamente. Si se van a consumir verduras cocidas, se tendrá en cuenta: si se preparan hervidas, al vapor o al horno, cocinar las hortalizas con su piel, cuando sea necesario cortarlas, se hará en grandes porciones, no recalentar.

- Granos y cereales: Los alimentos de este grupo se deben suministrar en variedad de preparaciones y presentaciones tales como: panes, galletas, mantecadas, torta, hojaldres, cereales de caja saludables. Todos los productos deben ser frescos y estar exentos de hongos.

- Lácteos y derivados: Los alimentos de este grupo se deben suministrar pasteurizados, con la opción de leche entera, descremada y deslactosada, de marcas reconocidas con altos estándares de calidad y apto para su consumo.

- Grasas: Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en preparaciones con aceites vegetales de semilla (maíz, soya, oliva, girasol, ajonjolí). Los menús no deben incluir dos preparaciones fritas. No se debe volver a calentar restos de partículas que desarrollan mal sabor y ennegrecen la fritura

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Prestar a entera satisfacción el servicio
2. Prestar la colaboración necesaria para el desarrollo del objeto del contrato.
3. Acreditar afiliación a salud y pensión, según lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y 797 del 2003 y decreto 510 del 2003.
4. Dar estricto cumplimiento a las normas de orden laboral y prestacional.
5. Cumplir con las normas tributarias, pagando los impuestos y retenciones a que haya lugar de conformidad con el estatuto tributario.
6. Pagar los costos indirectos que impliquen el cumplimiento del objeto contractual, tales como impuestos, retenciones, tasas, gastos de legalización, transporte, etc. En consecuencia, el precio ofertado se entiende que incluye dichos costos.
7. Garantizar el contrato, en los riesgos y vigencias establecidas en el contrato y efectuar las modificaciones necesarias dentro de la etapa de ejecución o liquidación.
8. Otorgar las pólizas dentro de los términos que solicite la Corporación Autónoma Regional de Boyacá CORPOBOYACA
9. Aceptar la supervisión por parte de la Corporación Autónoma Regional de Boyacá.
10. No acceder a amenazas o a peticiones de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente a la Entidad y demás autoridades competentes cuando se presenten este tipo de situaciones.

11. Presentar informes de su gestión y del servicio prestado como requisito de pago; y los demás informes que le sean requeridos.
12. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con la propuesta.
13. Estar al día con el pago de las obligaciones laborales y parafiscales o prestar oportuna colaboración para la diligencia y ejecución del contrato, utilizando de manera eficaz su idoneidad y experiencia en el desarrollo del mismo. Dar curso a las directrices impartidas por el supervisor del contrato con los requisitos exigidos para la ejecución del mismo. El contratista se obliga a asumir los gastos que genere el presente contrato.

OBLIGACIONES EN RELACION AL OBJETO:

1. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos.
2. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la solicitud de cotización, los cuales hacen parte vinculante del contrato.
3. Proveer productos de óptima calidad.
4. Utilizar materiales de óptima calidad.
5. Mantener los precios presentados en la propuesta.
6. Entregar todos los bienes y/o servicios solicitados en la invitación y ofertados en la propuesta.
7. Es responsabilidad del contratista garantizar las condiciones de seguridad de su personal, así como de los equipos propios o de la empresa; para esto deberá disponer de procedimientos estandarizados para la actividades de alto riesgo y garantizar mecanismos verificables de control operativo.
8. Verificar que los trabajadores cuenten con todos los Elementos de Protección Personal requeridos para la realización de sus actividades y garantizar el uso correcto de estos durante la ejecución de los trabajos. En caso de deterioro o daño el remplazo deberá hacerse de forma inmediata.

OBLIGACIONES DE LA CORPORACIÓN

1. La Corporación Autónoma Regional de Boyacá, CORPOBOYACA , se obliga a efectuar los registros y operaciones presupuéstales y contables necesarios para cumplir cabalmente el pago de los bienes y/o servicios que el Contratista haya prestado a ésta con base en el presente contrato.
2. Suministrar la información que sea requerida por el contratista para la correcta ejecución del contrato.
3. Pagar oportunamente el valor de los bienes y/o servicios, dentro de los plazos fijados en el contrato.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Será desde la suscripción del acta de inicio hasta la realización del evento establecido que se llevara a cabo el día 29 de Abril de 2021.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Aula Ambiental de Corpoboyacá. Sede central y administrativa CORPOBOYACA- Tunja. Y Municipio de Miraflores- Boyacá

PERFIL Y COMPETENCIAS QUE DEBE CUMPLIR EL SUPERVISOR: La Corporación ejercerá la supervisión para la correcta ejecución del presente contrato, a través del Secretario General y Jurídico de la Corporación.

PROPONENTE	
NIT	
FIRMA	
DIRECCIÓN	
TELÉFONO	