

REPUBLICA DE COLOMBIA

TÉRMINOS DE REFERENCIA

INVITACIÓN ABIERTA A PRESENTAR OFERTAS NO. FPT-015 de 2013

OBJETO:

“Contratar el suministro de la dotación para el proyecto **“DE INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA EN EL MUNICIPIO DE PUEBLO BELLO DEPARTAMENTO DEL CESAR”** en la modalidad PRECIO GLOBAL FIJO SIN VARIACION NI REAJUSTE.”

Bogotá D.C., febrero de 2013

CAPITULO 1 - ASPECTOS GENERALES DEL PROCESO

El presente proceso de invitación abierta a presentar ofertas se regirá por las condiciones establecidas en los presentes términos de referencia, en el documento denominados condiciones generales de los términos de referencia, el manual de contratación del CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA – FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA y demás normas que lo adicionen, los cuales formarán parte integral del presente documento.

Los documentos condiciones generales de los términos de referencia y manual de contratación del CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA – FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA pueden ser consultados en la página web www.fondodepromocionturistica.com.

1.1 OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Suministrar la dotación para el proyecto **"DE INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA EN EL MUNICIPIO DE PUEBLO BELLO DEPARTAMENTO DEL CESAR"** en la modalidad PRECIO GLOBAL FIJO SIN VARIACION NI REAJUSTE."

1.2 PRESUPUESTO DE LA CONTRATACIÓN

El valor estimado para el presente proceso de contratación es hasta la suma de: El valor estimado para la presente contratación es por la suma de hasta: **SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y UN MIL QUINIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/CTE (\$657.691.528,00)** incluido IVA y demás tributos que se causen por el hecho de su celebración, ejecución y liquidación.

El proponente debe tener en cuenta para formular su propuesta económica que es por SUMA GLOBAL FIJA bajo los siguientes aspectos:

El proponente se obliga para con EL FONTUR a sostener EL COSTO ÚNICO FIJADO EN SU PROPUESTA y a realizar todos los contratos necesarios para el suministro de elementos y equipos requeridos para la correcta ejecución, estabilidad, seguridad y puesta en marcha del objeto contratado.

EL PROPONENTE declara que para fijar el precio de su propuesta tuvo en cuenta todos los requisitos estipulados en los presentes lineamientos y sus adendas y consideró también todos los gastos en que incurrirá para cumplir con el objeto y alcance del presente proceso de selección y las utilidades que espera obtener al ejecutar las actividades a que se refieren esos precios.

Estarán a cargo del PROPONENTE, si a ello hubiere lugar en razón de la naturaleza de este Proceso de selección la adquisición, transporte, dirección, utilización, conservación y mantenimiento de los equipos, muebles y elementos que suministre para realizar las actividades, así como los costos financieros, incidentales, piezas de repuesto, depreciación y otros gastos que correspondan a esos elementos.

También será por cuenta del PROPONENTE el pago de los salarios de los empleados que necesite para la ejecución del proyecto; el pago de impuestos, tasas y contribuciones de carácter nacional, departamental o municipal; los sueldos, prestaciones sociales, parafiscales, etc. de sus empleados, el transporte de su personal; las primas de pólizas de seguros, garantías y de todos los gastos que implique el perfeccionamiento del negocio jurídico resultante del presente proceso de selección, incluyendo las devaluaciones del peso para los casos de compras en el extranjero.

El valor total deberá estar ajustado a unidades sin decimales y expresados en pesos colombianos COP.

1.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo estimado para la ejecución del contrato a celebrarse será de dos (2) meses y quince (15) días, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los siguientes requisitos: el perfeccionamiento del contrato, aprobación de la garantía y aprobación del cronograma de suministros.

Los primeros quince (15) días se emplearán para entrega y aprobación de diseños de distribución y presentación de modelos de muebles, y los dos (2) meses restantes para entrega de la dotación.

PARÁGRAFO PRIMERO: En el evento que el contratista cumpla con el objeto del contrato antes de vencerse el plazo estipulado como término de ejecución, se dejará constancia de este hecho por parte del supervisor del contrato.

PARAGRAFO SEGUNDO: El proponente debe tener en cuenta que para iniciar la ejecución del contrato debe cumplirse con todos los requisitos establecidos en el presente documento.

1.4. COMUNICACIONES Y CORRESPONDENCIA

Toda la correspondencia que se genere y que esté relacionada con el proceso de contratación, se radicará directamente en la oficina de correspondencia del CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, en la Carrera 13 No. 28-01 PISO 8, de Bogotá D.C., o por correo electrónico a

tsandoval@fontur.com.co. El CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA por su parte, enviará la correspondencia a las direcciones, números de fax o correos electrónicos indicados por los interesados, para lo cual deberá estar identificado el número del Proceso y el nombre.

CAPITULO 2 – CRONOGRAMA Y ACTIVIDADES DEL PROCESO DE SELECCIÓN

2.1. Cronograma

El desarrollo del presente proceso de selección se llevará a cabo dentro de los plazos y términos fijados, en el siguiente cronograma:

ACTIVIDAD	Inicial		Final	Lugar
Publicación de convocatoria	21 de febrero de 2013			Portal. www.fondodepromocionturistica.com . Sub. Dirección Jurídica CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA Carrera 13 n° 28-01. P.8
Observaciones a los términos	21 de febrero de 2013		1° de marzo de 2013	tsandoval@fontur.com.co Sub. Dirección Jurídica CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA Carrera 13 n° 28-01. P.8
Visita obligatoria	Jueves 28 de febrero de 2013, Hora: 2:00 PM			FECHA: Jueves 28 de febrero de 2013 LUGAR: Alcaldía del Municipio de Pueblo Bello, Calle 9 No. 10 – 25 Centro, Municipio de Pueblo Bello, Departamento del CESAR. HORA: 2:00 P.M.
Cierre y entrega de ofertas	Lunes 4 de Marzo de 2013, a las 11:00A.M.			Sub. Dirección Jurídica CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA Carrera 13 n° 28-01. P.8
Evaluación de ofertas	05 de Marzo de 2013		11 de Marzo de 2013	CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA
Publicación informe de evaluación	12 de marzo de 2013			Portal. www.fondodepromocionturistica.com . Sub. Dirección Jurídica CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA Carrera 13 n° 28-01. P.8

Observaciones al informe de evaluación Hora	13 de marzo o de 2013	14 de marzo de 2013, hasta las 4:00 p.m.	tsandoval@fontur.com.co
Respuesta observaciones	15 de marzo de 2013	Portal. www.fondodepromocionturistica.com . Sub. Dirección Jurídica CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA Carrera 13 n° 28-01. P.8	
Selección del contratista	18 de marzo de 2013	Portal. www.fondodepromocionturistica.com . Sub. Dirección Jurídica CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA Carrera 13 n° 28-01. P.8	
Legalización del contrato	A partir de 19 de marzo 2013	CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA Carrera 13 n° 28-01. P.8	

2.2 ACLARACIONES A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Con el fin de aclarar las inquietudes que puedan tener los interesados en participar en el proceso de contratación, las observaciones deberán ser presentadas en la fecha y hora señalada en el respectivo cronograma. Las observaciones presentadas con posterioridad, no serán tenidas en cuenta, por considerarse extemporáneas.

2.3 PUBLICIDAD DEL INFORME DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y OBSERVACIONES.

Para dar cumplimiento a lo consagrado en a los principios aplicables al presente proceso, los informes de verificación y evaluación de las propuestas serán publicados en el Portal www.fondodepromocionturistica.com, igualmente permanecerán a disposición de los participantes en la Sub. Dirección Jurídica del CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, los días y hora señalados en el cronograma, para que dentro de ese término los oferentes presenten las observaciones que estimen pertinentes. El término de publicidad del informe es de dos (2) días hábiles.

En ejercicio de esta facultad, los proponentes no podrán completar, adicionar, modificar o mejorar sus ofrecimientos so pena de rechazo.

Las respuestas a las observaciones al informe de evaluación, serán parte del contenido de la adjudicación que se publicará en la página www.fondodepromocionturistica.com

NOTA: El CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA solo recibirá observaciones a la evaluación de las propuestas hasta la fecha y hora indicadas en el cronograma.

No se dará respuesta a las consultas u observaciones que lleguen con posterioridad a los términos establecidos en el respectivo cronograma.

CAPÍTULO 3 - GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

Los proponentes deberán constituir una garantía de seriedad de la oferta, que consista en una póliza de seguros a favor del CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, en formato para particulares, debidamente firmada por el proponente, por una cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial. La vigencia de esta garantía será de cuatro (4) meses contados a partir de la fecha y hora del cierre de la presente contratación. Igualmente se debe anexar el recibo original de pago correspondiente a la prima de la respectiva póliza.

Así mismo, la garantía también puede consistir en el otorgamiento de una carta de crédito stand by expedida por una entidad bancaria, la cual debe cumplir lo contemplado en el presente capítulo y cuyo beneficiario sea el CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA como entidad privada.

Nota "Solo se recibirán pólizas de seguros provenientes de aseguradoras que cuenten con calificación de riesgo expedida por una entidad facultada para tal efecto por la Superintendencia Financiera de Colombia."

En caso de presentación conjunta de propuestas, la garantía de seriedad o la carta de crédito stand by deberán expedirse a nombre de todos los integrantes del consorcio o de la unión temporal según el caso a favor del CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA como entidad privada.

En el evento de prórroga de alguno de los plazos de los términos, el proponente deberá ampliar la duración de la póliza en igual término o de la carta de crédito según sea el caso.

El incumplimiento del oferente de las condiciones y obligaciones establecidas en el presente documento dará lugar a que la garantía de seriedad de la oferta que la carta de crédito o stand by de la propuesta se haga efectiva a favor del CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA.

El CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA devolverá la garantía de seriedad de la propuesta o la carta de crédito stand by al (los) proponente(s) no favorecido(s) con la selección que así lo soliciten, una vez suscrito el contrato con el proponente favorecido, o cuando la contratación se declare desierta.

CAPÍTULO 4 - DOCUMENTACION FINANCIERA HABILITANTE

Los interesados en presentar propuesta en el presente proceso de contratación, deberán presentar la siguiente documentación, con el fin de verificar la capacidad financiera del proponente, así:

a. Estados Financieros: Balance General y Estado de Resultados con corte a 31 de diciembre de 2011, acompañados de sus correspondientes Notas a los Estados Financieros, firmados por el Contador y el Revisor Fiscal cuando legal o estatutariamente se haya establecido la figura de revisoría fiscal.

Cuando el proponente sea extranjero, los estados financieros deberán ser presentados en moneda legal colombiana y cumpliendo lo establecido en el presente pliego para los documentos otorgados en el exterior.

En caso de que el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal cada integrante debe presentar los Estados Financieros de forma individual.

b. Copia de la Tarjeta Profesional del Contador y del Revisor Fiscal (en caso de requerirse este último): De igual manera se debe anexar copia del certificado de antecedentes expedidos por la Junta Central de Contadores del Contador y del Revisor Fiscal, que suscriben y dictaminan los Estados Financieros Básicos. Dichos certificados deben estar vigentes al cierre del presente Proceso.

Para el caso de proponentes extranjeros, de no ser aplicable en el país de origen este requerimiento el representante legal deberá certificarlo atendiendo la legislación del país de origen. Esta declaración se hará bajo la gravedad de juramento, el cual se entenderá prestado con la presentación del documento al CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA.

c. Copia de la Declaración de Renta Correspondiente al Año Gravable 2011: Para quienes estén obligados a declarar o en su defecto la declaración de ingresos y patrimonio, de acuerdo a lo preceptuado en el inciso segundo del artículo 620 del Estatuto Tributario.

En cuanto a la declaración de renta para los proponentes extranjeros sin domicilio en Colombia, deberá presentarse el documento equivalente para el país de origen. De no existir la obligación o el organismo competente para la expedición de dicho documento, el revisor fiscal o el representante legal deberán certificar el pago de los impuestos a que esté obligada la empresa, atendiendo la legislación del país de origen. Esta declaración se hará bajo la gravedad de juramento, el cual se entenderá prestado con la presentación del documento al CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA.

En caso de que el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal cada integrante debe presentar copia de su declaración de renta correspondiente al año gravable 2011 de forma individual.

d. Copia del Registro Único Tributario (RUT): En caso de ser persona natural o jurídica extranjera, sin domicilio en Colombia, el documento equivalente en su país de origen, conforme a los requisitos establecidos para los documentos expedidos en el exterior. De no existir este requerimiento, declararlo bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la presentación de documento ante el CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA.

e. Certificación Bancaria: donde se indique que el proponente se encuentra vinculado con el número de cuenta de una Entidad Financiera.

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá presentar en forma independiente la certificación mencionada.

EVALUACIÓN DE INDICADORES FINANCIEROS - (Habilitante)

Las propuestas serán sometidas a un procedimiento de evaluación cuantitativa por el CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA – FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA y se realizará de conformidad con Los indicadores financieros serán calculados con base en la información financiera registrada por la Cámara de Comercio.

El proponente será habilitado financieramente, si acredita: Índice de Patrimonio Superior al 30%, Índice de Endeudamiento: Menor o Igual al 70% e Índice de Liquidez Mayor o Igual al 1%

INDICADOR	PARÁMETROS CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA – FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA
ÍNDICE DE LIQUIDEZ Activo Corriente / Pasivo Corriente	1%
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO Pasivo total / Activo Total	70%

INDICE DE PATRIMONIO	30%
-----------------------------	------------

Cuando la propuesta sea presentada por consorcios, uniones temporales o cualquier otra modalidad de asociación, se realizará la verificación financiera, sobre la sumatoria de la consolidación de los Estados Financieros de cada uno de los integrantes de la figura asociativa en que presente la propuesta.

CAPÍTULO 5 – REQUISITOS HABILITANTES

Los interesados en presentar propuesta en el presente proceso de contratación, deberán presentar la siguiente documentación, con el fin de verificar la capacidad técnica y de experiencia del proponente, que permita el desarrollo del objeto contractual, así:

CRITERIO	CALIFICACION
5.1 VISITA AL LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO	HABILITA/NO HABILITA
5.2 EXPERIENCIA GENERAL	HABILITA/NO HABILITA

5.1 VISITA OBLIGATORIA AL LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO

La visita obligatoria se realizará en el sitio, fecha y hora indicada en el cronograma del proceso. En su propuesta EL PROPONENTE, deberá anexar la certificación de asistencia a la visita, expedida por el funcionario competente. Documentos que debe presentar la persona que asiste a la visita:

- Si la persona va en nombre propio como persona natural sólo debe entregar fotocopia de la cédula de ciudadanía.
- Si la persona va en nombre de persona jurídica, además de la fotocopia de la cédula de ciudadanía de quien realiza la visita, debe entregar poder de la persona jurídica a quien está representando.

Serán rechazadas las propuestas que no incluyan la certificación de visita obligatoria.

Cuando se trata de consorcio o unión temporal con uno solo de los miembros que certifique la visita se entiende cumplido el requisito.

5.2 EXPERIENCIA GENERAL (HABILITANTE):

Para la verificación de los requisitos habilitantes relacionados con las condiciones de experiencia general, los proponentes deben acreditar como mínimo en dos y máximo tres contratos terminados y ejecutados en los últimos ocho (8) años contados a partir de la fecha de cierre del proceso, cuyos objetos estén relacionados con diseño de interiores y dotación de muebles y equipos de hotelería y/o restaurantes y/o viviendas y/o centros de eventos y/u oficinas. La suma de los valores de los contratos certificados debe ser mayor o igual al 100%

del presupuesto previsto para el proyecto en los términos de referencia, expresado en Salarios Mínimos Mensuales Legales (SMML) en Colombia, del año de la terminación del respectivo contrato.

La experiencia deberá ser acreditada por las entidades contratantes. Para ello, el proponente deberá anexar Certificación, suscrita por el contratante. Se podrá solicitar aclaraciones de la información registrada en el documento que el comité evaluador considere necesaria..

Las certificaciones que acrediten la experiencia general deberán reunir los siguientes requisitos:

1. Nombre o razón social del contratante.
2. Nombre o razón social del contratista.
3. Número y objeto del contrato.
4. Valor del contrato.
5. Fecha de inicio y fecha de terminación.
6. El documento debe estar debidamente firmado por quien la suscribe.
7. En caso que el documento corresponda a un consorcio o unión temporal, en el mismo debe identificarse el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes.
8. Si el documento incluye varios contratos, se debe identificar en forma precisa si son contratos adicionales al principal o son contratos independientes, indicando individualmente lo aquí solicitado.
9. No se aceptan auto certificaciones.

Cuando un proponente suministre información referida a su participación en un consorcio o unión temporal, se considerará para efectos de la evaluación de la experiencia general, el porcentaje de participación.

El Administrador del Fondo Nacional de Turismo FONTUR se reserva el derecho de verificar la información presentada. En caso de que sea falsa o inexacta, el proponente será descalificado y su propuesta no será tenida en cuenta.

IMPORTANTE: En todo caso, se permite acreditar la experiencia solicitada presentando copia de contratos ejecutados y terminados junto con la respectiva acta de liquidación o terminación donde conste la ejecución a satisfacción de la entidad contratante.

FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITEN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

CAPÍTULO 6 - CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Para el otorgamiento del contrato será suficiente contar con una (1) propuesta hábil que cumpla con los requisitos señalados.

Se asignará puntaje sólo a los proponentes que hayan cumplido con las condiciones jurídicas, financieras, de experiencia de carácter habilitante. Las propuestas serán evaluadas teniendo en cuenta los siguientes factores de evaluación, así:

Aspecto a Calificar	Calificación
6.1 Experiencia Específica	Hasta 100 puntos
6.2 Experiencia de los Profesionales y Expertos del Equipo de Trabajo Requerido	Hasta 100 puntos
6.3 Valor de la Propuesta	Hasta 100 puntos
TOTAL	Hasta 300 puntos

6.1 EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

La experiencia específica se debe acreditar con máximo tres (3) contratos terminados y ejecutados en los últimos cinco (5) años contados a partir de la fecha de cierre del proceso. Las actividades solicitadas se pueden demostrar en varios contratos o individualmente.

La experiencia específica se debe demostrar con contratos que en sus objetos o alcances incluyan:

1. Actividades referentes a diseño de interiores de hoteles y/o restaurantes y/o centros de eventos
2. Dotación de muebles para hoteles y/o restaurantes y/o centros de eventos
3. Dotación de equipos para cocinas y/o lavanderías
4. Dotación de menajes para restaurantes y/o cafeterías y/o bares

La suma de los valores de los contratos certificados que contengan las actividades específicas aquí solicitadas, debe ser mayor o igual al cincuenta por

ciento (50%) del presupuesto previsto para el proyecto expresado en Salarios Mínimos Mensuales Legales (SMML) en Colombia, del año de la terminación del respectivo contrato.

Al proponente que haya cumplido con la sumatoria mínima pedida en los contratos válidos que presenten dichas actividades, por cada actividad certificada se otorgará cien (100) puntos, si no se certifica o el documento no es válido se otorgará cero (0) puntos.

La calificación por experiencia específica se calcula mediante la siguiente fórmula aproximando el resultado a la unidad.

$$CE = \frac{CE_1 + CE_2 + \dots + CE_n}{n}$$

En donde: **CE** = Calificación experiencia específica
CE_i = Calificación por cada actividad específica solicitada
n = Cantidad de actividades específicas solicitadas

IMPORTANTE: En todo caso se permite acreditar la experiencia solicitada presentando copia de contratos ejecutados y terminados junto con la respectiva acta de liquidación o terminación donde conste la ejecución a satisfacción de la entidad contratante.

Cuando un proponente suministre información referida a su participación en un consorcio o unión temporal, se considerará para efectos de la evaluación del factor experiencia general, el porcentaje de participación establecido.

La acreditación de la experiencia específica se debe realizar de la misma manera que la experiencia general.

El Fondo Nacional de Turismo (FONTUR) se reserva el derecho de verificar la información presentada. En caso de que sea falsa o inexacta, el proponente será descalificado y su propuesta no será tomada en cuenta.

6.2 Experiencia de los Profesionales y Expertos del Equipo de Trabajo Requerido

Se debe diligenciar el FORMULARIO – PERFIL DE LOS PROFESIONALES CLAVES, para listar los profesionales que se indican a continuación.

PROFESIONALES CLAVES

Cargo a Desempeñar	Profesión	Experiencia General Mínima Solicitada	Experiencia Específica Mínima Solicitada
Director , Coordinador de suministro y dotación	Arquitecto o Diseñador de interiores	Experiencia general igual o mayor a ocho (8) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional o documento equivalente	Experiencia específica como diseñador de interiores o contratista de dotaciones en dos proyectos demostrada mediante certificaciones que indiquen el tiempo laborado en cada proyecto
Asesor diseño de interiores	Diseñador de interiores	Experiencia general igual o mayor a cinco (5) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional o documento equivalente	Experiencia específica como diseñador de interiores en dos proyectos demostrada mediante certificaciones que indiquen el tiempo laborado en cada proyecto
Asesor administrador hotelero	Administrador Hotelero o de empresas turísticas	Experiencia general igual o mayor a cinco (5) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional o documento equivalente	Experiencia específica como Administrador Hotelero demostrada mediante certificaciones que indique como mínimo dos proyectos en los que ha participado

Las certificaciones de experiencia de los profesionales deberán reunir los siguientes requisitos:

- Nombre o razón social de la Empresa o Persona Natural para quien trabajó.
- Nombre del profesional.
- Nombre del proyecto en el cual trabajo y descripción.
- Cargo desempeñado y dedicación.
- Fecha de inicio y fecha de terminación en el cargo.
- La certificación debe estar debidamente suscrita por quien la expide.
- No se aceptan auto certificaciones.

Adicionalmente el Contratista debe garantizar durante la ejecución del contrato que dispone de los profesionales y técnicos para atender los temas referentes a las distintas especiales de las actividades contempladas en el proyecto.

EVALUACION:

Por cada cargo calificable se otorgará 100 puntos si cumple con todos los requisitos de Profesión, Experiencia General y Experiencia Específica. Si no cumple con todos los requisitos o no se presenta profesional para el cargo se otorgará 0 puntos.

La calificación **CP** se calcula mediante la siguiente fórmula aproximando el resultado a la unidad.

$$CP = \frac{CP_1 + CP_2 + \dots + CP_n}{n}$$

En donde:

CP = Calificación por equipo de trabajo

CP_i = Calificación por cada profesional o especialista requerido

n = Cantidad de cargos exigidos calificables

A pesar de que el proponente puede vincular al proyecto cuantas personas considere pertinentes y del nivel que considere más apropiado para el proyecto, cabe señalar que para efectos de la calificación del personal del equipo de trabajo, solo se tendrá en cuenta una hoja de vida para cada uno de los cargos señalados anteriormente. Si el proponente llega a presentar más de una hoja de vida para cualquiera de los cargos calificables, sólo se calificará la primera hoja de vida de acuerdo con el orden de folios de la propuesta y las demás no serán tenidas en cuenta.

Antes del inicio del contrato respectivo, además de los profesionales claves, el proponente presentará las hojas de vida de los profesionales mínimos requeridos según términos de referencia. Si durante el proceso de ejecución del contrato de obra, el contratista no tiene laborando el equipo de trabajo calificable y los profesionales mínimos requeridos, cumpliendo con los requerimientos previstos en el proceso de selección y de acuerdo con las condiciones de dedicación de la misma propuesta, el Administrador del FONTUR aplicará las sanciones previstas.

6.3 CALIFICACIÓN VALOR PROPUESTA ECONÓMICA – CE - 100 PUNTOS

La evaluación del precio de la propuesta tendrá una asignación máxima de 100 puntos, de acuerdo a lo aquí establecido.

El proponente debe tener en cuenta para formular su propuesta económica que

es a: SUMA GLOBAL FIJA SIN FORMULA DE REAJUSTE.

- El valor de la propuesta debe estar ajustado a unidades sin decimales y expresados en COP – Pesos Colombianos.
- No se tendrá en cuenta las propuestas económicas condicionadas.

La propuesta económica no podrá sobrepasar el 100% del Presupuesto Estimado, ni podrá ser inferior al 90% del mismo, si el valor de la propuesta económica está por fuera de los límites, la propuesta será rechazada.

Se asignará el máximo puntaje de cien (100) puntos, al oferente cuya propuesta económica esté más cerca por debajo de la media geométrica. Para el cálculo de la media geométrica se tendrán en cuenta el valor de las propuestas económicas hábiles presentadas y se aplicará la siguiente fórmula:

$$MG = \sqrt[n]{PE_1 \times PE_2 \times PE_3 \times \dots \times PE_n}$$

MG = Media Geométrica

PE_i = Propuesta Económica Corregida de cada Oferente

n = Cantidad de Propuestas Hábiles Presentadas

Para el resto de propuestas rectificadas, se restarán de a 10 puntos en orden de cercanía a la media geométrica por debajo, agotadas las ofertas por debajo de la media geométrica se continuará restando de a 10 puntos a las que estén por encima en orden de cercanía a la media geométrica.

CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate, el Administrador del Fondo de Promoción Turística (hoy FONTUR) aplicará los siguientes criterios de desempate:

- 1) Entre los oferentes empatados se tendrá en cuenta para ocupar el primer en orden de legibilidad a la oferta que tenga el mayor puntaje en el **Experiencia Específica**.
- 2) Si persiste el empate se tendrá en cuenta para ocupar el primer en orden de legibilidad a la oferta que tenga el mayor puntaje en el **Equipo de trabajo**.
- 3) Finalmente, si persiste el empate después de la verificación de los criterios anteriores, el Administrador del Fondo Nacional de Turismo realizará entre los proponentes empatados un sorteo, utilizando balotas para el efecto.

CAPITULO 7 – ASPECTOS CONTRACTUALES

Además de las condiciones establecidas en este documento, en las condiciones generales de los términos de referencia y en el manual de contratación del CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA – FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA los oferentes están obligados a aceptar íntegramente aquellas que de conformidad con la Ley deben contener los contratos.

Para la ejecución del contrato se deberán tener en cuenta los siguientes aspectos:

7.1 REQUISITOS DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Antes de la suscripción del acta de inicio del contrato, el Contratista entregará en la Subdirección Jurídica del CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, los siguientes documentos considerados indispensables para la ejecución del mismo:

a. Garantía de cumplimiento en los términos descritos en el contrato a celebrarse y en las condiciones generales de los términos de referencia, junto con el respectivo comprobante de pago, si a ello hubiere lugar, o la de otorgar de una carta de crédito stand by expedida por una entidad bancaria, la cual debe cumplir lo contemplado en el presente capítulo y cuyo beneficiario sea el CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA como entidad privada.

7.2 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA. RIESGO DERIVADO DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, el proponente seleccionado deberá constituir, con una compañía de seguros habilitada legalmente para operar en Colombia por parte de la Superintendencia Financiera de Colombia y que cuente con calificación de riesgo expedida por una compañía habilitada para tal efecto por la misma superintendencia, póliza de seguros, en formato para particulares o otorgar de una carta de crédito stand by expedida por una entidad bancaria, la cual debe cumplir lo contemplado en el presente capítulo y cuyo beneficiario sea el CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA como entidad privada.

Cualquiera de los documentos antes mencionados debe amparar los siguientes riesgos:

- a. El cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato a celebrarse. La garantía de cumplimiento deberá otorgarse por una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato a celebrarse y su vigencia deberá ser igual al plazo de ejecución del mismo y seis (6) meses más contados a partir de la fecha de su expedición.
- b. La calidad del servicio suministrado, la garantía de calidad deberá otorgarse por una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato a celebrarse y su vigencia deberá ser igual al plazo de ejecución del mismo y seis (6) meses más contados a partir de la fecha de su expedición.
- c. El buen manejo y correcta inversión del anticipo por el 100% del valor del anticipo y con una vigencia igual a la del contrato a celebrarse y seis (6) meses más contados a partir de la fecha de su expedición.
- d. El pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales, por una suma igual al 5% del valor total del contrato a celebrarse y su vigencia deberá ser igual al plazo de ejecución del mismo y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su expedición.

7.3 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: Durante el desarrollo del contrato el Contratista tiene la obligación de realizar las siguientes actividades:

7.3.1 Suministrar los elementos necesarios y suficientes que constituyen la dotación para poner en funcionamiento el proyecto de infraestructura turística, que alberga un total de 30 huéspedes cómodamente alojados en cabañas y 32 personas en carpas, en ocupación full consistente en:

- A. Dotación cinco cabañas de una alcoba
- B. Dotación cinco cabañas de dos alcobas
- A. Dotación comedor, barra y cafetería
- C. Menaje comedor, barra y cafetería
- D. Dotación cocina industrial
- E. Menaje cocina
- F. Dotación lavandería y casilleros
- G. Dotación administración centro de interpretación
- H. Dotación enfermería

La dotación debe contemplar como mínimo el suministro de elementos de calidad superior para atender las necesidades requeridas del Complejo Turístico de acuerdo al cuadro de elementos mínimos que aquí se relacionan:

Ítem	Nombre ítem	Unidad	Cantidad
A	A. DOTACIÓN CABAÑAS 1 ALCOBA (Por cada cabaña y son cinco)		
A.1	KID CAMA DOBLE		

A.101	CAMA DOBLE EN MADERA (1,6 x 1,90)	UND	1
A.102	MESA DE NOCHE MADERA (0,60X0,40)	UND	2
A.103	COLCHON COLOR BLANCO INSTITUCIONAL	UND	1
A.104	PROTECTOR COLCHON COLOR BLANCO INSTITUCIONAL AJUSTABLE	UND	1
A.105	PROTECTOR DE ALMOHADA COLOR BLANCO	UND	8
A.106	JUEGO DE CAMA COLOR BLANCO (2 FUNDAS, SABANA AJUSTABLE Y SOBRE SABANA)	JUEGOS	3
A.107	ALMOHADA COLOR BLANCO	UND	4
A.108	CUBRECAMA	UND	2
A.109	SUMINISTRO E INSTALACION TOLDILLO COLOR BLANCO	UND	1
A.2 AMOBLAMIENTO HABITACION			
A.201	PIE DE CAMA	UND	1
A.202	PERCHERO DE PIE EN MADERA	UND	2
A.203	PERCHERO DE PARED	UND	1
A.204	CUADROS DECORATIVOS DE AMBIENTACION CON MOTIVOS ALEGORICOS A LA CULTURA ARHUACA Y LA SIERRA NEVADA	UND	1
A.205	LAMPARAS DE TECHO	UND	4
A.206	LAMPARAS DE PARED	UND	2
A.207	LAMPARA DE MESA	UND	2
A.208	LAMPARAS DE PISO	UND	3
A.209	NEVERA TIPO MINIBAR 87 LITROS	UND	1
A.210	HAMACA GUAJIRA TEJIDA EN TELAR CON HILOS DE ALGODÓN Y PORTA HAMACAS	UND	2
A.211	MESA TERRAZA	UND	1
A.212	SILLAS TERRAZA	UND	2
A.213	VENTILADOR DE TECHO	UND	4
A.3 KIT BAÑO			
A.301	TAPETE DUCHA ANTIDESLISANTE -T2 COLOR CRUDO	UND	1
A.302	DIVISION DE BAÑO EN VIDRIO TEMPLADO 6 MM E INCRUSTACIONES Y ACCESORIOS EN ACERO INOXIDABLE	UND	1
A.303	TOALLA PARA MANOS COLOR BLANCO (mínimo de 0,40 m x 0,68 m)	UND	6
A.304	TOALLA PARA CUERPO COLOR BLANCO (0,60 m x 1,20 m)	UND	6
A.305	LAMPARAS DE TECHO	UND	1
A.306	LAMPARAS DE PARED	UND	1
A.307	ESPEJO BISELADO Y DILATADO O FLOTADO DE LA PARED	UND	1

A.308	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO	UND	1
A.309	SECADOR DE CABELLO	UND	1
A.310	ESPEJO DE AUMENTO CON BRAZO ECUALIZABLE	UND	1
A.311	PAPELERA	UND	1
A.4	KIT ASEO HABITACIONES		
A.401	ESCOBILLON BAÑO	UND	1
A.402	BOMBA BAÑO	UND	1
A.403	PAPELERA SILENCIOSA EN ACERO	UND	3
A.404	LIMPIAVIDRIOS MANUAL	UND	1
A.405	PAÑO MICROFIBRA	UND	1
A.406	ESCOBA MICROFIBRA	UND	1
A.407	ORGENIZADOR DE ESCOBAS	UND	1
A.408	CEPILLO PARA ASEO	UND	2
A.409	PAPELERA GRANDE EN ACERO INOXIDABLE	UND	1
A.410	VELAS AROMATIZANTES PARA BAÑO	UND	4
A.411	TRAPERO PARA PISOS	UND	1
A.5	ELEMENTOS DE PREVENCIÓN		
A.501	BOTIQUIN CON DOTACION BASICA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES	UND	1
A.503	LINTERNA DE MANO RECARGABLE (NO REQUERE PILAS)	UND	3
A.504	SUMINISTRO E INSTALACION EXTINTOR MULTIPROPOSITO POLVO QUIMICO 10 LB	UND	1

Ítem	Nombre ítem	Unidad	Cantidad
B	B. DOTACIÓN CABAÑAS 2 ALCOBAS (Por cada cabaña y son cinco)		
B.1	KIT CAMA DOBLE		
B.101	CAMA DOBLE EN MADERA (2.0*2.0)	UND	1
B.102	MESA DE NOCHE MADERA (0,60X0,40)	UND	2
B.103	COLCHON COLOR BLANCO INSTITUCIONAL	UND	1
B.104	PROTECTOR COLCHON COLOR BLANCO INSTITUCIONAL AJUSTABLE	UND	1
B.105	PROTECTOR DE ALMOHADA COLOR BLANCO INSTITUCIONAL	UND	8
B.106	JUEGO DE CAMA COLOR BLANCO O GRIS (2 FUNDAS, SABANA AJUSTABLE Y SOBRE SABANA)	JUEGOS	3
B.107	ALMOHADA COLOR BLANCO	UND	4
B.108	CUBRECAMA	UND	2
B.109	SUMINISTRO E INSTALACION TOLDILLO COLOR BLANCO	UND	1
B.2	AMOBAMIEN TO HABITACION		

B.201	PIE DE CAMA	UND	2
B.202	PERCHERO DE PIE EN MADERA	UND	2
B.203	PERCHERO DE PARED	UND	1
B.204	CUADROS DECORATIVOS DE AMBIENTACION CON MOTIVOS ALEGORICOS A LA CULTURA ARHUACA Y LA SIERRA NEVADA	UND	3
B.205	LAMPARAS DE TECHO	UND	4
B.206	LAMPARAS DE PARED	UND	2
B.207	LAMPARAS DE PISO	UND	3
B.208	LAMPARAS DE MESA	UND	3
B.209	NEVERA TIPO MINIBAR 87 LITROS	UND	1
B.210	HAMACA GUAJIRA TEJIDA EN TELAR CON HILOS DE ALGODÓN Y PORTA HAMACAS	UND	2
B.211	MESA TERRAZA	UND	1
B.212	SILLAS TERRAZA	UND	4
B.213	VENTILADOR DE TECHO	UND	4
B.3	KIT CAMA SENCILLA		
B.301	CAMA SENCILLA EN MADERA (1,90 x 0,90) MADERA	UND	2
B.302	COLCHON COLOR BLANCO	UND	1
B.303	PROTECTOR COLCHON COLOR BLANCO AJUSTABLE	UND	2
B.304	PROTECTOR DE ALMOHADA COLOR BLANCO	UND	8
B.305	JUEGO DE CAMA COLOR BLANCO (2 FUNDA, SABANA AJUSTABLE Y SOBRE SABANA)	JUEGOS	6
B.306	ALMOHADA COLOR BLANCO	UND	4
B.307	CUBRECAMA	UND	4
B.308	SUMINISTRO E INSTALACION TOLDILLO COLOR BLANCO INSTITUCIONAL	UND	2
B.4	KIT BAÑO		
B.401	TAPETE DUCHA ANTIDESLISANTE	UND	1
B.402	DIVISION DE BAÑO EN VIDRIO TEMPLADO 6 MM E INCRUSTACIONES Y ACCESORIOS EN ACERO INOXIDABLE	UND	1
B.403	TOALLA PARA MANOS COLOR BLANCO (mínimo de 0.40 m x 0.68 m)	UND	6
B.404	TOALLA PARA CUERPO COLOR BLANCO (0.80 m x 1.50 m)	UND	12
B.405	LAMPARAS DE TECHO	UND	1
B.406	LAMPARAS DE PARED	UND	1
B.407	ESPEJO BISELADO Y DILATADO O FLOTADO DE LA PARED	UND	1
B.408	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO	UND	1
B.409	SECADOR DE CABELLO	UND	1

B.410	ESPEJO DE AUMENTO CON BRAZO ESCUALIZABLE	UND	1
B.411	PAPELERA	UND	1
B.5	KIT ASEO HABITACIONES		
B.501	ESCOBILLON BAÑO	UND	1
B.502	BOMBA BAÑO	UND	1
B.503	PAPELERA SILENCIOSA EN ACERO	UND	3
B.504	LIMPIAVIDRIOS MANUAL	UND	1
B.505	PAÑO MICROFIBRA	UND	1
B.506	ESCOBA MICROFIBRA	UND	1
B.507	ORGANIZADOR DE ESCOBAS	UND	1
B.508	CEPILLO PARA ASEO	UND	3
B.509	PAPELERA GRANDE EN ACERO INOXIDABLE	UND	1
B.510	VELAS AROMATIZANTES PARA BAÑO	UND	4
B.511	TRAPERO PARA PISOS	UND	1
B.6	ELEMENTOS DE PREVENCION		
B.601	BOTIQUIN CON DOTACION BASICA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES	UND	1
B.603	LINTERNA DE MANO RECARGABLE (NO REQUERE PILAS)	UND	3
B.604	SUMINISTRO E INSTALACION EXTINTOR MULTIPROPOSITO POLVO QUIMICO 10 LB	UND	1

Ítem	Nombre ítem	Unidad	Cantidad
C	C.DOTACIÓN COMEDOR BARRA CAFETERIA		
C.1	COMEDOR BARRA CAFETERIA		
C.101	MESA COMEDOR MADERA 4 PUESTOS INCLUYE SILLAS	UND	12
C.102	SERVILLETAS DE TELA	UND	144
C.103	MANTELES COMEDOR	UND	36
C.104	BARRA EN MADERA	UND	1
C.105	SILLAS PARA BARRA	UND	6
C.106	BOTELLERO DE BAR	UND	1
C.107	COPERO DE BAR	UND	1
C.108	CONGELADOR HORIZONTAL	UND	1
C.109	CONGELADOR VERTICAL DE PUERTA TRANSPARENTE	UND	1
C.110	LAMPARAS 2 X 46 TIPO T5	UND	12
C.111	VENTILADORES DE TECHO	UND	12
C.112	CUADROS DECORATIVOS DE AMBIENTACION CON MOTIVOS ALEGORICOS A LA CULTURA ARHUACA Y LA SIERRA NEVADA	UND	6
C.113	ELEMENTO ESCULTORICO A ESCALA HUMANA VESTIDO Y DECORADO CON UTENSILIOS Y ARTEFACTOS DE LA CULTURA ARHUACA	UND	1

C.114	PERCHERO DE PIE EN MADERA	UND	2
C.115	SUMINISTRO E INSTALACION EXTINTOR MULTIPROPOSITO POLVO QUIMICO 10 LB	UND	3
C.116	SILLA DE BEBE	UND	2

Ítem	Nombre ítem	Unidad	Cantidad
D	D. MENAJE COMEDOR BARRA CAFETERIA		
D.1	MESA DOTACION VAJILLA		
D.101	PLATO BASE GRANDE VAJILLA BLANCA	UND	56
D.102	PLATO FUERTE MEDIANO VAJILLA BLANCA	UND	56
D.103	PLATO BASE MEDIANO VAJILLA BLANCA	UND	56
D.104	TASON GALEON MEDIANO PARA SOPAS O CREMAS	UND	56
D.105	PLATO BASE PEQUEÑO	UND	56
D.106	TASON GALEON PEQUEÑO	UND	56
D.107	TASON GALEON GRANDE PARA SERVIR ENSALADAS O PASTAS	JUEGO	56
D.108	PORTA CALIENTES EN ACERO INOX	UND	14
D.109	MUGG VENERA PARA CHOCOLATE , CAFÉ CON LECHE O MILO	UND	56
D.110	TASON SOPA CAZUELAS	UND	56
D.111	PLATOS ADICIONALES PARA SERVIR PICAR 4 DIVISIONES	UND	14
D.112	SHIP AND DIP REDONDO PARA SERVIR QUESOS	UND	6
D.113	PLATO FOUNDU GRANDE	UND	6
D.114	SET DE TASONES PARA SALSA 3 PUESTOS	JUEGO	14
D.115	BANDEJAS PLANAS PLATO MERCO RECTANGULAR E;SET X 3 TAMAÑOS	JUEGO	14
D.116	TORRE EN PORCELANA PARA PASABOCAS O PASTELILLOS	UND	6
D.117	COPAS DE HELADOS	UND	14
D.118	BANDEJA TRIADA PARA FRUTA	UND	14
D.119	MOLDES REFRACTARIOS PARA HORNEAR JUEGO 4 TAMAÑOS	JUEGO	6
D.120	PANERA PARA MESA	UND	14
D.121	FRUTERA EN ACERO INOX	UD	14
D.2	MESA DOTACION CUBIERTOS		
D.201	CUBIERTOS OVAL EN ACERO INOXIDABLE 20 PIEZAS PARA 4 PUESTOS	JUEGO	14
D.202	SERVIDORA PARA SOPA EN ACERO INOXIDABLE	UND	14
D.203	SERVIDORA PARA PASTA	UND	6
D.204	SET DE TENEDOR CUCHARA PARA ENSALADA SERVIDOR	JUEGO	6

D.205	SET DE SALSERAS EN ACERO 2 UNIDADES	UND	6
D.206	PALA SERVIDORA DE POSTRES	UND	6
D.207	SET DE CUCHILLOS PARA UNTAR X 6 UNIDADES	JUEGO	6
D.208	CUCHARA LARGA PARA HELADOS EN ACERO INOX X 6 UNIDADES	JUEGO	6
D.209	CUCHARAS DE CAFÉ SET EN ACERO INOXIDABLE X 6 UNIDADES	JUEGO	6
D.210	SET DE PINCHOS PARA PICAR X 6 UNIDADES	JUEGO	6
D.211	SET DE MAZORCAS X 4 UNIDADES	JUEGO	6
D.212	BANDEJAS PARA SERVIR CARNES	UND	6
D.213	CUCHILLOS PARA ASADOS EN ACERO INOXIDABLE SET 4 UNIDADES	JUEGO	6
D.214	REPOSA SERVIDOR EN ACERO INOX	UND	6
D.215	SET PINCHOS PARA ACEITUNAS EN ACERO INOX	JUEGO	6
D.216	SALERO EN ACRILICO Y EN ACERO	UND	14
D.217	MOLEDOR DE PIMIENTA EN ACERO Y ACRILICO	UND	14
D.218	PORTACALIENTES RECTANGULARES PARA REFRACTARIOS	UND	6
D.219	INDIVIDUALES EN VINILO MOTIVO PALMA	UND	56
D.220	SERVILLETEROS EN ACERO INOX	UND	14
D.221	AROS PARA SERVILETA DE TELA	UND	56
D.222	SET DE VINAGRE Y ACEITE EN VIDRIO TEMPLADO Y ACERO INOX	JUEGO	14
D.223	DISPENSADOR DE QUESO PARMESANO	UND	14
D.224	DISPENSADOR DE AZUCAR	UND	14
D.225	DISPENSADOR DE MIEL	UND	14
D.226	CREMERA	UND	14
D.3	MESA CAFE VAJILLA - PORCELANA BLANCA		
D.301	POCILLO TINTO CAFÉ EXPRESO	UND	56
D.302	POCILLO CAFÉ CON LECHE	UND	56
D.303	POCILLO AROMATICAS	UND	56
D.304	TETERA	UND	28
D.305	AZUCARERA	UND	28
D.306	CREMERA	UND	28
D.307	JARRA TERMO EN ACERO INOXIDABLE	UND	14
D.308	SOPORTE PARA TOSTADAS EN ACERO INOXIDABLE	UND	14
D.4	BARRA		
D.401	COPAS GALA PARA VINO TINTO SET X 4 COPAS	UND	14
D.402	COPAS GALA VINO BLANCO O AGUA X 4 COPAS	UND	14
D.403	COPA COGNAC VIDRIO TEMPLADO SET 4 COPAS	UND	14
D.404	COPA CHERRY SET X 4 COPAS	UND	14

D.405	COPA CHAMPAGNA EN VIDRIO TEMPLADO SET X 4 COPAS	UND	14
D.406	COPA TEQUILA EN VIDRIO TEMPLADO SET X 4 COPAS	UND	14
D.407	COPA AGUARDIENTE	JUEGO	14
D.408	COPA MARGARITA SET X 4	UND	14
D.409	COPA MARTINI SET X 4 COPAS	UND	14
D.410	VASO LARGO SET X 4 UNIDADES	UND	14
D.411	VASO MEDIANO	UND	14
D.412	VASO CORTO	UND	14
D.413	VASO DOBLE PARED EN CRISTAL X UNIDAD	UND	56
D.414	VASO COCTAIL X 4	UND	14
D.415	VINERA HIELERA DOBLE PARED EN ACERO INOXIDABLE	UND	6
D.416	PALA PARA HIELO EN ACERO INOX	UND	6
D.417	HIELERA CON TAPA EN ACERO INOX	UND	6
D.418	HIELERA PEQUEÑA CON TAPA EN CERO INOX	UND	6
D.419	PINZAS PARA HIELO EN ACERO INOX	UND	6
D.420	JARRA PARA SANGRIA EN VIDRIO TEMPLADO	UND	14
D.421	JARRA PARA JUGOS EN VIDRIO TEMPLADO	UND	14
D.422	JARRA DE AGUA EN VIDRIO TEMPLADO	UND	14
D.423	DECANTADOR DE VINOS	UND	6
D.424	DECANTADOR DE VINOS PEQUEÑO PARA DOS PERSONAS	UND	6
D.425	JARRA PARA LIQUIDOS	UND	6
D.426	JARRA PEQUEÑA CREMERA EN VIDRIO TEMPLADO	UND	6
D.427	VINERA HIELERA PEQUEÑA EN ACERO INOXIDABLE	UND	6
D.428	AIREADOR PARA VINOS TINTOS MADUROS	UND	6
D.429	DISPENSADOR PARA BOTELLA DE VINO EN ACERO INOX	UND	6
D.430	SOPORTES DE VINO EXIVIDOR DIEZ BOTELLAS	UND	2
D.431	SOPORTE DE VINO BOTELLA INDIVIDUAL	UND	6
D.432	SACACORCHOS EN ACERO INOX OCTOPUS	UND	6
D.433	PORTAVASOS EN ACERO INOX REDONDOS	UND	56
D.434	COCTELERA CON RECETAS Y MEDIDORES EN ACERO INOX	UND	3
D.435	MEDIDORES DE COCTELES GRANDE Y PEQUEÑO JUEGO	UND	3
D.436	DESTAPADOR DE BOTELLAS	UND	6
D.437	TAPAS PARA BOTELLAS DE VINO SET X 3 UN	UND	2
D.438	DISPENSADOR DE BOTELLA DE VINO EN ACERO INOX	UND	3
D.439	CENICEROS EN PORCELANA	UND	6
D.440	CENICEROS EN ACERO INOX	UND	6
D.441	VASO PARA CEVICHE COCTELES O MARTINIS	UND	14

D.442	CUCHARA MEZCLADORA DE JUGOS Y SANGRIA	UND	6
D.443	TROILES PARA EXHIBICION DE FRUTAS	UND	2
D.444	CORTAGOTA PARA BOTELLA EN ACERO INOX	UND	6
D.445	BOMBEADOR DE VINOS SACA EL AIRE EN LA BOTELLA	UND	6
D.446	BANDEJAS PARA SERVIR EN ACERO INOX	UND	4

Ítem	Nombre ítem	Unidad	Cantidad
E	E. DOTACIÓN COCINA INDUSTRIAL		
E.1	COCINA INDUSTRIAL		
E.101	ESTUFA INDUSTRIAL DE 0,94 X 0,94 X 0,90 CON 4 QUEMADORES EN HIERRO FUNDIDO	UND	1
E.102	ESTUFA CON PLANCHA ASADORA DE GAS CON 4 PATAS DE ACERO INOXIDABLE Y ENTREPAÑO	UND	1
E.103	MESA EN ACERO INOXIDABLE DE 2,40 X 0,69 X 0,90 CON ESTRUCTURA, PATAS EN ACERO INOX Y ENTREPAÑO POZUELO ESPECIAL PARA LAVADO DE OLLAS DE 0,60 X 0,40 X 0,30 DE PROFUNDIDAD.	UND	2
E.104	REPISA EN ACERO DE 2,40 X 0,30 CON 4 PIE DE AMIGOS PARA UBICAR A PARED	UND	1
E.105	TRAMPAS DE GRASA EN ACERO INOXIDABLE DE 0,415 X 0,65 X 0,42	UND	2
E.106	MESA DE TRABAJO DE 1,42 X 0,64 X 0,90 CON ESTRUCTURAS, PATAS Y ENTREPAÑO	UND	1
E.107	MESA DE TRABAJO DE 2,50 X 0,64 X 0,90 CON ESTRUCTURAS, PATAS Y ENTREPAÑO	JUEGO	1
E.108	REPISA TIPO PLATERO EN ACERO INOXIDABLE DE 2,50 X 0,35 CON PIE DEAMIGOS PARA INSTALAR A PARED	UND	1
E.109	ESTANTERIA EN ACERO INOXIDABLE DE 1,00 X 0,50 X 1,80	UND	2
E.110	ESTANTERIA PARA DEPOSITO EN ACERO INOXIDABLE CON ENTREPAÑOS DE 0,90 X 0,40 X 1,60	UND	3
E.111	MESA CENTRAL EN ACERO INOXIDABLE CON ESTRUCTURA DE 1,42 X 0,70 X 0,90 CON PATAS DE ACRO INOXIDABLE	UND	1
E.112	REPISA DOBLE EN ACERO INOXIDABLE DE 1,30 X 0,40 X 0,60	UND	1
E.113	CAMPANA EXTRACTORA EN ACERO INOXIDABLE DE 2,15 X 1,10 CON MOTOR SIEMENS SELLADO Y DOS METROS DE DUCTO EN LAMINA GALVANIZADA	UND	1
E.2	ELECTRODOMESTICOS COCINA		
E.201	NEVERA CONGELACION 25 FT .80X.85X2.10	UN	1
E.202	NEVERA CONSERVACION 25 FT Ft. 0.80x0.85x2.10	UN	1

E.203	HORNO MICRO HONDAS INDUSTRIAL	UN	2
E.204	LICUADORAS INDUSTRIAL	UN	2
E.205	TOSTADORAS INDUSTRIALES	UN	2
E.206	BATIDORA SEMIINDUSTRIAL	UN	1
E.207	SANDUCHERA INDUSTRIAL	UN	2
E.208	GRECA CAFETERA 42 TAZAS	UN	2
E.209	HORNO INDUSTRIAL A GAS-HIG-2C-DL CONTROLES: Termostato, válvula Ref. MSC70 Piloto de chorro y termocupla ACCESORIOS: 2 Bandejas de 0,77 x 0,53 c/uno COMBUSTIBLE: GAS NATURAL O GAS PROPANO CONSUMO: 72.000 BTU/H DIMENSIONES 1,20 x 0,71 x 1,68 MTS	UN	1

Ítem	Nombre ítem	Unidad	Cantidad
F	F. MENAJE COCINA		
F.1	CUCHILLOS		
F.101	CUCHILLO CHEF PARA CARNES	UND	3
F.102	CUCHILLO PARA PAN	UND	3
F.103	CUCHILLO PARA VERDURAS	UND	3
F.104	CUCHILLO PARA FRUTAS	UND	3
F.105	AFILADOR DE CUCHILLOS	UND	2
F.106	IMAN EN ACERO PARA COLGAR CUCHILLOS	UND	2
F.107	TABLAS PARA PICAR PLASTICAS TRES TAMAÑOS	JUEGO	2
F.108	CUCHILLO PLASTICO PARA LECHUGA	UND	3
F.109	EXPRIMIDOR DE LIMON	UND	2
F.110	EXPRIMIDOR DE NARANJA	UND	2
F.2	CUCHARONES DE SERVIR		
F.201	CUCHARON SOPA	UND	1
F.202	CUCHARON ARROZ	UND	2
F.203	CUCHARON PASTA	UND	1
F.204	CUCHARA PARA FRITOS	UND	1
F.205	ESPATULA PARA CARNES	UND	4
F.206	TENEDOR PARA CARNES	UND	4
F.207	BATIDOR PARA SALSAS	JUEGOS	2
F.208	SOPORTE PARA UTENSILIOS DE SERVIR EN ACERO	UND	6
F.3	UTENSILIOS PARA PREPARACION		
F.301	COLADORES TRES TAMAÑOS EN ACERO INOX	JUEGO	2
F.302	MARTILLO PARA CARNES	UND	2
F.303	REBANADOR DE QUESO	UND	2
F.304	CORTADOR PARA PIZZA	UND	2
F.305	TIJERAS PARA COCINA	UND	2
F.306	ABRELATAS EN ACRO INOX	UND	2

F.307	RAYADOR	UND	2
F.308	PELADOR DE PAPAS EN ACERO INOX	UND	2
F.309	PRENSADOR DE AJO EN ACERO INOX	UND	1
F.310	COBERTOR DE FRITOS EN SILICONA	UND	1
F.311	PINZAS PARA CARNE CON SEGURO EN ACERO INOX	UND	2
F.312	PORCIONADOR DE AGUACATE	UND	1
F.313	ESPATULAS EN SILICONA PARA LIMPIAR EL TEFLON	UND	2
F.314	CUBIERTEROS DE PREPARACION DE HIELO	UND	6
F.315	REPOSA CUCHARAS EN SILICONA	UND	6
F.316	GUANTES EN SILICONA	UND	3
F.317	COJE OLLAS EN SILICONA	UND	3
F.318	LATA PARA HORNEAR	UND	4
F.319	LATA PARA PIZZA EN ANTIADHERENTE	UND	1
F.320	MOLDES PARA LASAGNA Y TORTAS EN ACERO INOX	JUEGO	2
F.321	TAZAS MEDIDORAS	UND	6
F.322	CUCHARAS MEDIDORAS	UND	6
F.323	CERNIDOR DE HARINAS	UND	1
F.324	MOLDES PARA BRAWNIES O MUFFIES EN SILICONA	JUEGO	3
F.325	RODILLO PARA MASA EN SILICONA	UND	3
F.326	ESPATULAS EN SILICONA PARA REPOSTERIA TRES TAMAÑOS	UND	2
F.327	BASCULA TIPO GRAMERA	UND	1
F.328	CANASTAS PARA COCCION DE VERDURAS AL VAPOR EN ACERO INOX	UND	2
F.329	TAZON MESCLADOR CON MEDIDAS	UND	2
F.330	ESCURRIDOR PARA FRITOS EN ACERO INOX	UND	1
F.331	CENTRIFUGADOR DE ENSALADA	UND	1
F.332	MANDOLINA PARA CORTES DE VERDURAS	UND	1
F.333	PORCIONADOR DE HUEVO	UND	3
F.334	PICATODO MANUAL	UND	1
F.335	RAYADOR DE QUESO PARMESANO	UND	1
F.336	RECIPIENTES HERMETICOS JUEGO PARA REFRIGERACION	JUEGO	3
F.337	RECIPIENTES PARA GUARDAR GRANOS EN ALACENA	JUEGO	6
F.338	ESCURRIDOR DE PLATOS CON BANDEJA EN ACERO INOX	UND	2
F.339	ESCURRIDOR DE CUBIERTOS EN ACERO INOX.	UND	2
F.340	CUBIERTERO EN ACERO INOX	UND	4
F.341	CONDIMENTEROS PARA ESPECIAS EN ACERO INOX. BASE IMANTADA JUEGO X 6 UND	JUEGO	2
F.342	DISPENSADORES PARA SAL PIMIENTA COCOA AZUCAR CANELA JUEGO 5 UNIDADES	JUEGO	2

F.343	PAPELERA EN ACERO INOX PARA BSURAS RAPIDAS EN COCINA	UND	1
F.344	QUESERA Y MANTEQUILLERA EN POLICARBONATO Y ACRILICO	JUEGO	1
F.345	PORTACALIENTES EN ACERO INOX	UND	4
F.346	SOPORTE PARA TOALLAS REUTILIZABLES EN PAPEL	UND	2
F.347	BATIDOR MANUAL DE CAFÉ	UND	1
F.348	RELOJ DE COCINA	UND	1
F.349	ALMACENADOR DE CILANTRO EN REFRIGERADOR	UND	2
F.350	MESALUNA PARA CORTE DE HIERBAS EN MESA	UND	1
F.351	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO COCINA	UND	1
F.352	CORTE Y SIRVA PARA TORTAS	UND	1
F.353	AROS PARA EMPLATAR EN ACERO INOXIDABLE 5 TAMAÑOS ARROZ, PURE, ENSALADA	JUEGO	1
F.4	KIT DE COCCION		
F.401	SARTENES CUATRO TAMAÑOS EN ACERO INOX	JUEGO	3
F.402	SARTEN PARA PANQUEKES JUEGO X 3 UNIDADES	JUEGO	11
F.403	OLLAS A PRESION 13 LITROS	UND	2
F.404	SARTEN WOK	UND	2
F.405	OLLAS ALUMINIO	JUEGO	2
F.406	OLLETAS	UND	2
F.5	KIT ASEO COCINA		
F.501	COLADOR EN SILICONA PARA LAVAPLATOS	UND	1
F.502	PROTECTOR LAVAPLATOS PROTECCION VAJILLA EN SILICONA	UND	1
F.503	CEPILLO PARA VASOS Y JARRAS	UND	3

Ítem	Nombre ítem	Unidad	Cantidad
G	G. DOTACIÓN LAVANDERÍA Y CASILLEROS		
G.1	LAVANDERIA-PLANCHA- LINOS		
G.101	MESA DE PLANCHA	UN	2
G.102	LAVADORA SECADORA ROPA 31 LIBRAS	UN	2
G.103	MUEBLE ROPA SUCIA Y LIMPIA	UN	1
G.104	PLANCHAS EN ACERO AL VAPOR	UN	2
G.2	CASILLEROS		
G.201	CASILLEROS 4 CUERPOS	UN	4
G.202	BANCA EN MADERA	UN	1

Ítem	Nombre ítem	Unidad	Cantidad
H	H. DOTACIÓN ADMINISTRACIÓN Y CENTRO DE INTERPRETACIÓN		
H.1	ADMINISTRACION		

H.101	SOFA RECEPCION ESQUINERO TRES PUESTOS	UN	1
H.102	MESA CENTRO	UN	1
H.103	ESCRITORIO MADERA	UND	2
H.104	MESA COMPUTADOR	UN	2
H.105	SILLA ESCRITORIO CON BRAZOS	UN	2
H.106	SILLA AUXILIAR	UN	2
H.107	COMPUTADOR PROCESADOR CORE i3 - 4 GB DE RAM - DD 500 GB - MONITOR 17" LCD - ESTABILIZADOR - CON LICENCIAS WINDOWS - MICROSOFT OFFICE	UN	2
H.108	APARATO TELÉFONICO	UN	2
H.109	IMPRESORA MULTIFUNCIONAL LASER	UN	2
H.110	SEÑALIZACIÓN	UN	50
H.2	KIT ASEO ADMINISTRACION, SERVICIOS Y AREAS COMUNES		
H.201	ESCOBILLON BAÑO	UND	10
H.202	BOMBA BAÑO	UND	5
H.203	PAPELERA SILENCIOSA EN ACERO	UND	5
H.204	LIMPIAVIDRIOS MANUAL	UND	10
H.205	PAÑO MICROFIBRA	UND	20
H.206	ESCOBA MICROFIBRA	UND	10
H.207	ORGENIZADOR DE ESCOBAS	UND	5
H.208	CEPILLO PARA ASEO	UND	20
H.209	RECIPIENTES BASURAS AREAS COMUNES	UND	10
H.210	TRAPERO PARA PISOS	UND	10
H.211	CANECAS DISPOSICIÓN FINAL BASURA	UND	4
H.3	ELEMENTOS DE PREVENCION ADMINISTRACION, SERVICIOS Y AREAS COMUNES		
H.301	BOTQUIN CON DOTACION BASICA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES	UND	10
H.303	LINTERNA DE MANO RECARGABLE (NO REQUERE PILAS)	UND	15
H.304	SUMINISTRO E INSTALACION EXTINTOR MULTIPROPOSITO POLVO QUIMICO 10 LB	UND	15
H.4	CENTRO DE INTERPRETACION Y ZONA CAMPING		
H.401	SILLAS CON BRAZOS EN MADERA	UN	20
H.402	MESAS EN MADERA	UN	5
H.403	CARPAS DE LONA PARA CUATRO PERSONAS CON 4 SILLAS, 4 COLCHONETAS Y MESA	UN	8

Ítem	Nombre ítem	Unidad	Cantidad
I	I. DOTACIÓN ENFERMERIA		
I.1	ENFERMERIA		

I.101	CAMILLA CON BARANDAS Y RODACHINES	UND	1
I.102	ATRIL PORTA MEDICAMENTOS	UND	1
I.103	ESCALERILLA	UND	1
I.104	VITRINA	UND	1
I.105	SILLA ESCRITORIO CON BRAZOS	UND	1
I.106	SILLA AUXILIAR	UN	1
I.107	ESCRITORIO MADERA	UND	1
I.108	LAMPARA CUELLO DE CISNE	UND	1
I.109	NEVERA TIPO MINIBAR 87 LITROS	UND	1
I.110	INSTRUMENTAL BASICO PEQUEÑAS INTERVENCIONES	UND	1

Los elementos de menaje, toallas y linos deben ser con calidad de hotel cinco estrellas.

7.5 INTERVENTORIA O SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La Interventoría del contrato resultante de los presentes términos de referencia será contratada igualmente por el Fondo de Promoción Turística, (Hoy Fontur).

7.6 OBLIGACIONES DEL CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA

EL CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA se obliga para con el Contratista a:

- 1) Efectuar los pagos pactados en los términos y plazos convenidos en el contrato.
- 2) Ejercer los controles necesarios para la cabal ejecución del contrato.
- 3) Prestarle toda la colaboración al CONTRATISTA para que el objeto del contrato se desarrolle de conformidad con los términos de referencia, las condiciones generales de los términos de referencia y demás documentos que forme parte integral del contrato, tales como sus aclaraciones, adendas y la oferta presentada por EL CONTRATISTA.
- 4) Tener en cuenta las observaciones y recomendaciones que EL CONTRATISTA le formule en desarrollo de la ejecución del objeto del contrato.

7.7. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo estimado para la ejecución del contrato a celebrarse será de dos (2) meses y quince (15) días, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los siguientes requisitos: el perfeccionamiento del contrato, aprobación de la garantía y aprobación del cronograma de suministros.

7.8. FORMA DE PAGO

EL CONSORCIO ALIANZA TURÍSTICA - FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA cancelará al Contratista el valor del contrato a suscribirse en un solo desembolso al finalizar la ejecución del cien por ciento (100%) del objeto contractual, productos recibidos a satisfacción del interventor mediante informe final y suscripción del acta de liquidación por las partes.

Nota: De los citados pagos se descontarán los valores correspondientes a retenciones, impuestos, etc., de conformidad por lo ordenado por la Ley.