

**PLIEGO DE CONDICIONES  
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:  
2016-10-12**

**VERSIÓN: 00**

**Página 1 de 69**

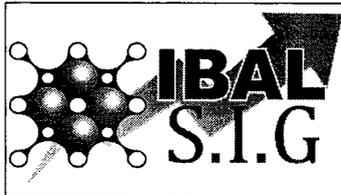
**EMPRESA IBAGUERÑA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO  
IBAL S.A. ESP OFICIAL**

**INVITACIÓN N° 011 DE 2020  
INVITACIÓN A CONTRATAR CUANDO LA CUANTÍA SUPERE LOS 100 SMLMV Y SEA MENOR DE  
1000 SMLMV**

**OBJETO: CONTRATAR LA LOGÍSTICA PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, CELEBRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LA EMPRESA IBAGUERÑA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A E.S.P., INCLUYENDO EL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO PARA EL EVENTO, ASÍ COMO EL SERVICIO DE CATERING (REFRIGERIOS, ALMUERZOS) Y TRANSPORTE PARA EVENTOS.**

**PLIEGO DE CONDICIONES**

**FEBRERO DE 2020**



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**

2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 2 de 69**

**CAPITULO 1**  
**GENERALIDADES**

**1. PRESENTACIÓN:** La Empresa Ibaguereña de Acueducto y Alcantarillado S.A. E.S.P OFICIAL – IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, es una Empresa de Servicios Públicos, que se rige por lo dispuesto en la Ley 142 de 1994, disposiciones afines y reglamentarias vigentes o por las disposiciones legales que las modifiquen, complementen, adicionen o sustituyan. En general, las normas aplicables durante la invitación y la ejecución del contrato serán las estipuladas en los pliegos de condiciones y las propias de los negocios entre particulares en la República de Colombia.

La sede principal del IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, está localizada en la Carrera 3ª N° 1 – 04 del Barrio La Pola, en el Municipio de Ibagué, Departamento del Tolima, República de Colombia.

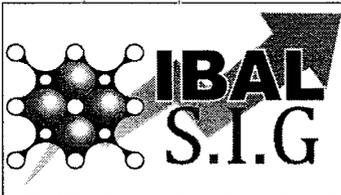
**2. OBJETO:** El IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, está interesada en recibir propuestas para: **CONTRATAR LA LOGÍSTICA PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, CELEBRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LA EMPRESA IBAGUEREÑA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A E.S.P., INCLUYENDO EL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO PARA EL EVENTO, ASÍ COMO EL SERVICIO DE CATERING (REFRIGERIOS, ALMUERZOS) Y TRANSPORTE PARA EVENTOS.**

**3. GENERALIDADES:** Los criterios de evaluación, interpretación, aplicación y el cronograma de la presente invitación, están contenidos en las presentes condiciones de contratación, los cuales se publicaran en la página web [www.ibal.gov.co](http://www.ibal.gov.co) y el portal del SECOP [www.contratos.gov.co](http://www.contratos.gov.co) atendiendo lo reglado internamente por el Acuerdo No. 01 de 2014 y Acuerdo N° 04 de 2015.

Harán parte de los pliegos de condiciones todas las comunicaciones emitidas por el IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, durante el período de invitación y relacionadas directamente con el objeto del proceso.

Para la preparación de la propuesta el interesado deberá examinar detallada y cuidadosamente todos los documentos que debe aportar en la invitación, solicitar ante la entidad IBAL S.A. E.S.P OFICIAL aclaración sobre todos los puntos inciertos o inseguros e informarse cabalmente de todas las condiciones y circunstancias que puedan afectar en alguna forma su propuesta y/o la ejecución del contrato.

**4. FRAUDE Y CORRUPCIÓN:** Los oferentes deberán observar los más altos niveles éticos, y denunciarán al IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, todo acto sospechoso de fraude por corrupción,

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 3 de 69</b>                |

del cual tengan conocimiento o sean informados, durante el proceso de selección o la ejecución del contrato.

**5. LEGISLACIÓN:** Los oferentes deberán someterse en todo a la Constitución Política, a las Leyes Colombianas vigentes que apliquen a la clase de empresa que es el IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, la normativa interna Acuerdo No. 01 de 2014 y Acuerdo N° 04 de 2015 y demás que sean aplicables a la materia objeto de la Invitación.

En general, las normas aplicables durante el proceso de invitación y la ejecución del contrato serán las estipuladas en los pliegos de condiciones, el manual de contratación de la empresa y las propias de los negocios entre particulares en la República de Colombia.

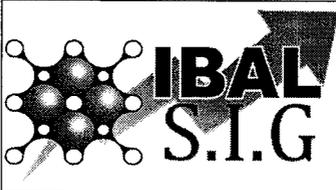
**6. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL:** Los pagos que origine el contrato suscrito como consecuencia de la presente invitación, serán cancelados tomando como soporte presupuestal el certificado N° 20200239 del 13 de febrero de 2020.

**7. COMUNICACIONES:** La información aquí contenida sustituye totalmente cualquier otra que el IBAL S.A. E.S.P OFICIAL o sus representantes pudieren haber suministrado con anterioridad. Por consiguiente, todas las informaciones preliminares recibidas, quedan sin valor y el IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, no se hace responsable por su utilización. Solo serán válidas las comunicaciones escritas que se formulen dentro de los plazos perentorios establecidos en el cronograma del proceso.

**8. IDIOMA Y MONEDA:** El idioma oficial durante la invitación y ejecución del contrato será el español, por lo tanto, en este idioma se presentarán todos los documentos e informaciones de cualquier índole, relacionada con la propuesta. Así mismo se manejará con este lenguaje el contrato que se llegare a generar con ocasión de su adjudicación. La moneda que se avalará en el proceso será el peso colombiano.

**9. PLAZOS:** Para efectos de los diferentes plazos previstos en los pliegos de condiciones, siempre que se hable de días, sin especificación alguna, se entenderán como días calendario. Los que rigen el presente proceso, serán los señalados en el acápite del cronograma, y cualquier modificación que se surta en desarrollo del mismo, se publicará en el portal de la entidad y en el SECOP para conocimiento del público en general y/o de los interesados.

**10. INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES y PROHIBICIONES:** No podrán presentar propuestas ni por sí, ni por interpuesta persona, quienes a la fecha de cierre de la invitación estén incurso en causales de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones previstas en las disposiciones generales vigentes que regulen la materia, en concordancia

|  |   |                                      |
|--|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|  |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|  |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|  |   | <b>Página 4 de 69</b>                |

con lo dispuesto en la Ley 142 de 1994, y las demás normas vigentes aplicables en la materia.

**11. MODIFICACIONES Y ACLARACIONES A LAS CONDICIONES DE CONTRATACIÓN.** Si algún oferente encuentra inconsistencias, errores u omisiones en los pliegos de condiciones, o si requiere aclaración de alguna estipulación contenida en ellos, deberá hacer la correspondiente consulta escrita al IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, hasta la fecha y hora establecida en el cronograma del presente pliego de condiciones.

Si como resultado de las consultas o por su propia iniciativa, el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL decide hacer modificaciones o aclaraciones a los pliegos de condiciones, lo comunicará mediante adenda fijada en la página [www.ibal.gov.co](http://www.ibal.gov.co) y en la página [www.contratos.gov.co](http://www.contratos.gov.co), antes del vencimiento del término para el cierre de la invitación. Salvo si la modificación consiste en cambios en el cronograma, lo cual lo podrá comunicar la entidad en cualquier momento del proceso.

**12. GASTOS DE LA PROPUESTA Y DEL CONTRATO:** El Proponente deberá sufragar a su costo, todos los gastos que genere la presentación de la propuesta y la suscripción del contrato, tales como pólizas, estampillas pro ancianos, pro cultura y demás impuestos a que haya lugar.

Los pliegos de condiciones no tienen ningún costo y están publicados en la página web [www.ibal.gov.co](http://www.ibal.gov.co), en la sección de contratación, contratación en trámite; y en el portal de contratación estatal del SECOP [www.contratos.gov.co](http://www.contratos.gov.co).

**13. CORRESPONDENCIA:** Toda correspondencia deberá dirigirse en la siguiente forma:

Señores  
 IBAL S.A. E.S.P OFICIAL  
 Secretaria General  
 Carrera 3ª N° 1-04 Barrio La Pola  
 Ibagué - Tolima - Colombia

Referencia: INVITACIÓN No 011 DE 2020

**OBJETO: CONTRATAR LA LOGÍSTICA PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, CELEBRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LA EMPRESA IBAGUEREÑA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A E.S.P., INCLUYENDO EL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO PARA EL EVENTO, ASÍ COMO EL SERVICIO DE CATERING (REFRIGERIOS, ALMUERZOS) Y TRANSPORTE PARA EVENTOS.**

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 5 de 69</b>                |

Si se envían comunicaciones diferentes a la propuesta se deberá especificar el contenido del sobre Ej.: Observaciones a los pliegos, Solicitud de aclaración, Etc. o escribir al correo electrónico [sgeneral@ibal.gov.co](mailto:sgeneral@ibal.gov.co).

**14. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN:** Las personas interesadas en contratar con el IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, deberán tener en consideración las siguientes reglas de participación:

a) Toda persona natural o jurídica sólo podrá participar con una sola propuesta, es decir una persona natural no puede presentarse a la vez con una o más personas jurídicas o naturales. El oferente que presente o participe en más de una oferta, ocasionará que cada una de las propuestas en las cuales participa sea rechazada.

b) No encontrarse incurso en causal de inhabilidad e incompatibilidad para contratar, de acuerdo con los principios legales y constitucionales, afirmación que se entenderá hecha por el PROPONENTE con la presentación de la propuesta.

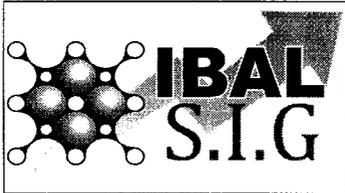
c) Se aceptarán ofertas presentadas por personas naturales, empresas legalmente constituidas en Colombia, en forma individual o en forma de consorcio o unión temporal, en cuyo caso, deberán señalar en el documento respectivo los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución. Los miembros del consorcio y de la unión temporal deberán designar su representante y señalarán las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos y su responsabilidad.

d) Presentar garantía de seriedad de la oferta vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato y su valor mínimo equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la oferta.

e) El oferente interesado en participar de este proceso de contratación deberá estar inscrito y aprobado en el Sistema de Información de Proponentes (SIP) del IBAL, la inscripción la podrá realizar hasta la hora del cierre de la presente invitación, a través del link [www.ibal.gov.co](http://www.ibal.gov.co), so pena de incurrir en causal de rechazo.

**15. CONFIDENCIALIDAD DEL PROCESO:** La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las ofertas y las recomendaciones para la aceptación o declaratoria de desierto del proceso de invitación, no podrá ser revelada a los oferentes ni a otra persona que no participe en dicho proceso hasta que el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL, corra traslado del informe de evaluación de las ofertas para las observaciones, de conformidad con el plazo y fecha establecida en el cronograma de este proceso de contratación.

Todo intento de un oferente de enterarse indebidamente de las evaluaciones o de ejercer influencia en el proceso de evaluación de las ofertas o en la decisión de aceptación o

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 6 de 69</b>                |

declaratoria de desierto por parte del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL, dará lugar a que se le rechace la oferta.

## CAPITULO 2

### CONDICIONES GENERALES PARA EL CONTRATO A SUSCRIBIR CON EL IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL

EL CONTRATISTA deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

De conformidad con el manual de contratación de la empresa, el IBAL S.A. ESP OFICIAL recibirá las propuestas que se presenten dentro del cronograma del proceso y será necesario que concurra por lo menos una propuesta hábil y esta pueda ser considerada favorable para la entidad, en cuyo caso el proceso no será declarado desierto.

**1.- OBJETO:** El contratista debe cumplir con el Objeto de la presente invitación en los términos y condiciones del pliego. El objeto a contratar es: **CONTRATAR LA LOGÍSTICA PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, CELEBRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LA EMPRESA IBAGUERENA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A E.S.P., INCLUYENDO EL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO PARA EL EVENTO, ASÍ COMO EL SERVICIO DE CATERING (REFRIGERIOS, ALMUERZOS) Y TRANSPORTE PARA EVENTOS.**

**2.- SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL:** El contratista debe acreditar estar al día en los aportes de seguridad social en salud y pensión y aportes parafiscales, a la fecha de suscripción del contrato y durante todos los meses de ejecución contractual y hasta su liquidación inclusive y del personal a su cargo si lo tiene; caso contrario deberá presentar manifestación juramentada que no tiene personal vinculado laboralmente.

**3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:** El valor estimado del contrato es de: CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$150.000.000,00) M/cte, valor que se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal N° 20200239 del 13 de febrero de 2020.

**4.- PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** Once (11) meses o hasta agotar el presupuesto oficial contados a partir de la suscripción del acta de iniciación, previa acreditación de la legalización y perfeccionamiento del contrato.

**5.- FORMA DE PAGO:** Se efectuaran pagos a través de actas parciales, conforme a los servicios prestados por **EL CONTRATISTA**, de acuerdo con el tipo y cantidad de los bienes y servicios prestados, con base en los precios indicados en la oferta del Contratista, previa presentación de la respectiva factura y/o documento de cobro, la constancia de paz y salvo del **CONTRATISTA** con el régimen de seguridad social integral del mes en el cual radica la cuenta -debidamente aprobada por el Supervisor del Contrato- y el Acta

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 7 de 69</b>                |

Mensual de Informe de Prestación de Servicios, suscrita por el Supervisor y el contratista, en donde conste la entrega y recibo a satisfacción del Supervisor.

**PARAGRAFO PRIMERO:** Los pagos se cancelarán, previo cumplimiento del pago por parte del CONTRATISTA de sus obligaciones con el régimen de Seguridad Social Integral y Riesgos Profesionales del mes en el cual radica la cuenta, y demás anexos que apliquen para el contenido de la respectiva acta.

**PARAGRAFO SEGUNDO:** Si las facturas o documentos de cobro no han sido correctamente elaborados (as) o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para su trámite interno sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensaciones de ninguna naturaleza. Se deberán radicar antes del cierre contable fijado por el IBAL S.A. ESP OFICIAL.

**PARÁGRAFO TERCERO:** A los valores pagados por concepto del presente contrato se le harán los descuentos de ley a que haya lugar, por parte del subgrupo de Contabilidad e Impuestos.

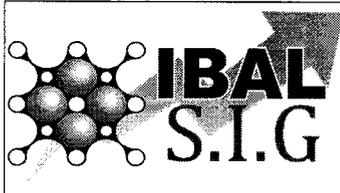
**PARÁGRAFO CUARTO:** Luego de suscrita el acta final del contrato, el supervisor procederá de conformidad a reevaluar el cumplimiento de las obligaciones del contratista, conforme al procedimiento y los registros de calidad definidos por el proceso de Gestión Jurídica, para la Reevaluación de Proveedores.

**6.- GARANTÍAS A CONSTITUIR:** El Contratista constituirá las garantías a que haya lugar, legal y contractualmente, las cuales se mantendrán vigentes durante su ejecución y liquidación y se ajustaran a los límites, existencias y extensión de los riesgos, las garantías se constituirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas, con funcionamiento en Colombia y que tengan representación en la ciudad de Ibagué así:

**a.- CUMPLIMIENTO:** Para precaver los perjuicios derivados del incumplimiento del contrato, por un valor equivalente al veinte (20%) del valor del mismo y con una vigencia igual al término de ejecución contractual y seis (6) meses más.

**b.- CALIDAD DEL SERVICIO:** De las especificaciones que determinan la calidad del elemento contratado el cual deberá constituirse por el (20%) del valor contratado que cubra el término del mismo y un (1) año más.

**c.- PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.** Este amparo debe cubrir a la Empresa de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN:** 00

**Página 8 de 69**

de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato amparado. Esta garantía se exigirá por un valor mínimo equivalente al veinte por ciento (20%) del contrato y por una vigencia igual al término del contrato y tres (3) años más.

**d.- RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** El **IBAL ESP OFICIAL** exigirá el otorgamiento de una póliza de responsabilidad civil extracontractual que la proteja de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones de su Contratista. Esta garantía se exigirá por el cincuenta por ciento (50%) del valor contratado y una vigencia igual al termino del mismo y dos (2) años más.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** El contratista deberá ampliar la vigencia de los amparos de las garantías requeridas con la fecha del acta de inicio.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** Las partes, contratante y contratista, de común acuerdo y de manera expresa y voluntaria, establecen que el contratante, es decir el IBAL, en el evento en que lo requiera, podrá adelantar el proceso administrativo de declaratoria de siniestro de las pólizas que garantizan el contrato y cuantificar los daños o perjuicios, respetando el debido proceso, controvertir, aportar y solicitar pruebas.

**7.- DOMICILIO:** El domicilio para los efectos del contrato, serán las instalaciones del IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, en la carrera 3ª N° 1-04 del Barrio La Pola, Municipio de Ibagué (Tolima)

**8.- GASTOS:** Los gastos que se generen por la suscripción del contrato corresponderán en su totalidad al CONTRATISTA.

**9.- CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD A CONTRATAR:** Conforme a la descripción de la necesidad para la correcta prestación del servicio **EL CONTRATISTA** deberá contar con los siguientes elementos, materiales y equipos mínimos para la correcta prestación del servicio, de acuerdo con las necesidades que presente EL IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL:

1.- Sonido con las siguientes Características Técnicas:

|   |                           |   |   |    |
|---|---------------------------|---|---|----|
| 1 | Altavoz Line Array Pasivo | <b>Potencia nominal de manipulación (RMS)</b> | 250 W RMS, 500 W Prog.                          | 16 |
|   |                           | <b>Impedancia nominal</b>                     | 8 ohmios  |    |
|   |                           | <b>Sensibilidad 1W / 1m</b>                   | espacio de 95 dB completa 101 dB Medio Espacial |    |
|   |                           | <b>Max. SPL@1m</b>                            | 130 dB@10%THD Full-Space*                       |    |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

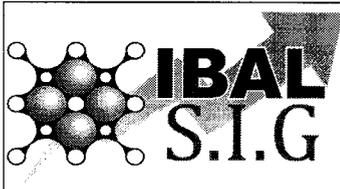
**CÓDIGO:** GJ-R-044

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN:** 00

**Página 9 de 69**

|          |                          |   |   |   |
|----------|--------------------------|---|---|---|
|          |                          |   | 136 dB@10%THD Half-Space*                                   |   |
|          |                          | <b>Respuesta de frecuencia +/- 3 dB</b>         | 75/100 Hz - 18 kHz (dependiendo del controlador y longitud) |   |
|          |                          | <b>Altavoz</b>                                  | 2 x altavoz de 8"   |   |
|          |                          | <b>Tweeter</b>                                  | 2 x 1"  |   |
|          |                          | <b>Frecuencia de cruce</b>                      | 1,8 KHz, 12 dB / octava                                     |   |
|          |                          | <b>X-Over</b>                                   | 2 ½ de forma pasiva   |   |
|          |                          | <b>conexiones</b>                               | 2 x Speakon NL 4 (estándar)                                 |   |
|          |                          | <b>puntos de anclaje</b>                        | Integrada de 3 puntos                                       |   |
|          |                          | <b>Recinto</b>                                  | Poliamida   |   |
|          |                          | <b>Reja</b>                                     | Metal   |   |
|          |                          | <b>Dimensiones (An)</b>                         | 57,8 cm x 23,8 cm x 37,3 cm                                 |   |
|          |                          | <b>Peso</b>                                     | 17,5 kg (35,35 libras) pasiva                               |   |
| <b>2</b> | Altavoz Subwoofer Pasivo | <b>Potencia nominal de manipulación (RMS)</b>   | 1000 W  | 8 |
|          |                          | <b>El poder de manipulación, el programa de</b> | 2000 W  |   |
|          |                          | <b>El poder de manipulación, pico</b>           | 4000 W  |   |
|          |                          | <b>impedancia nominal</b>                       | 8 ohmios  |   |
|          |                          | <b>SPL máximo, @ 10% THD</b>                    | 131 dB @ 10% THD (la mitad de espacio)                      |   |
|          |                          | <b>Sensibilidad 1W / 1m</b>                     | 100 dB (50 Hz- 200 Hz)                                      |   |
|          |                          | <b>Respuesta de frecuencia +/- 3 dB</b>         | 41 Hz-350 Hz  |   |
|          |                          | <b>Respuesta de frecuencia de -10 dB</b>        | 32 Hz-350 Hz  |   |
|          |                          | <b>altavoz LF</b>                               | 18" de neodimio   |   |
|          |                          | <b>Frecuencia de cruce</b>                      | 100 Hz - 130 Hz, controlado por el controlador              |   |
|          |                          | <b>conexiones</b>                               | 2x Speakon NL 4   |   |
|          |                          | <b>montaje en poste</b>                         | placa de M20  |   |
|          |                          | <b>manijas</b>                                  | mango ergonómico 2x   |   |
|          |                          | <b>Recinto</b>                                  | El contrachapado de abedul de 18 mm, de 13 capas            |   |
|          |                          | <b>Reja</b>                                     | rejilla de metal con espuma acústica                        |   |
|          |                          | <b>Dimensiones (An)</b>                         | 50 cm x 60 cm x 68 cm                                       |   |
|          |                          | <b>Peso</b>                                     | 42,5 kg / 93,5 lbs.   |   |
| <b>3</b> | Amplificador de poder    | <b>Sensibilidad</b>                             | 16 dBu  | 2 |
|          |                          | <b>respuesta de frecuencia</b>                  | 20 Hz - 20 kHz (+/- 0,5 dB)                                 |   |
|          |                          | <b>Proteccion</b>                               | DC, carga, térmicos, platos principales en el               |   |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

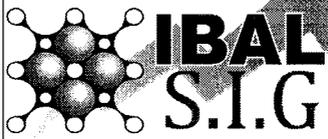
**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 10 de 69**

|          |                         |   |   |          |
|----------|-------------------------|---|---|----------|
|          |                         |   | control de calor  |          |
|          |                         | <b>entradas</b>                                       | 4 x XLR En  |          |
|          |                         | <b>salidas</b>  | 4 x Speakon NL 4  |          |
|          |                         | <b>de potencia continua a 4 ohmios</b>                | 2600 W<br>(medida utilizando una señal de música con un factor de cresta de 2,8 (9 dB)) |          |
|          |                         | <b>de potencia continua en 8 ohmios</b>               | 1300 W<br>(medida utilizando una señal de música con un factor de cresta de 2,8 (9 dB)) |          |
|          |                         | <b>Potencia continua, modo de puente @ 4 W, 2 ch.</b> | 7400 W<br>(medida utilizando una señal de música con un factor de cresta de 2,8 (9 dB)) |          |
|          |                         | <b>Potencia continua, modo de puente @ 8 W, 2 ch.</b> | 5300 W<br>(medida utilizando una señal de música con un factor de cresta de 2,8 (9 dB)) |          |
|          |                         | <b>THD en 1 dB en el máximo. salida de potencia</b>   | @ 1 kHz <0,08%  |          |
|          |                         | <b>THD 20 Hz - 20 kHz</b>                             | 0.15%   |          |
|          |                         | <b>Ganancia</b>                                       | 26 dB   |          |
|          |                         | <b>Impedancia de entrada</b>                          | 20 kW   |          |
|          |                         | <b>Enfriamiento</b>                                   | Ventilador, el flujo de aire de delante hacia atrás                                     |          |
|          |                         | <b>Dimensiones</b>                                    | 48,2 x 8,8 x 42,8 cm  |          |
|          |                         | <b>Peso</b>   | 12 kg   |          |
| <b>4</b> | Procesador de altavoces | <b>Títular</b>  | Sistema digital de proceso de altavoces   | <b>2</b> |
|          |                         | <b>Respuesta de frecuencia +/- 3 dB</b>               | 10 Hz - 40 kHz, +/- 3 dB  |          |
|          |                         | <b>conexiones</b>                                     | En 2x, 6x fuera   |          |
|          |                         | <b>Tipo de filtro</b>                                 | IIR   |          |
|          |                         | <b>Max entrada dinámica (DBU)</b>                     | > 112 dB (A-ponderada), Ancho de banda de 22 kHz  |          |
|          |                         | <b>profundidad de bits internos</b>                   | 24 Bit  |          |
|          |                         | <b>Tasa de muestreo</b>                               | 96 kHz  |          |
|          |                         | <b>Protocolo</b>                                      | AES 3 (AES / EBU)   |          |
|          |                         | <b>Retrasar</b>                                       | 400ms IN, OUT 80 ms   |          |
|          |                         | <b>Red</b>  | 38,4 kbaudios, Formato: 8 de datos, 1 parada, sin paridad                               |          |
|          |                         | <b>Max. nivel de entrada</b>                          | +20 dBu   |          |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

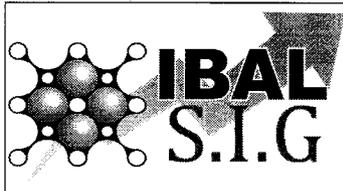
**CÓDIGO:** GJ-R-044

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN:** 00

**Página 11 de 69**

|                                   |                |                                    |   |          |
|-----------------------------------|----------------|------------------------------------|---|----------|
|                                   |                | <b>Max. nivel de salida</b>        | +22 DBu 600 Ohm   |          |
|                                   |                | <b>Impedancia de entrada</b>       | 9 kOhm  |          |
|                                   |                | <b>impedancia de salida</b>        | 35 Ohm  |          |
|                                   |                | <b>El consumo de energía</b>       | 40 VA   |          |
|                                   |                | <b>Tensión de red / frecuencia</b> | 100- 240 V / 60 Hz 50-  |          |
|                                   |                | <b>Dimensiones (An)</b>            | 48 x 4,4 x 25,4 cm (19 ")   |          |
|                                   |                | <b>Peso</b>                        | 2,7kg / 6,1 lbs.  |          |
| <b>SONIDO MONITORES SID FILLE</b> |                |                                    |   |          |
| <b>5</b>                          | Altavoz activo | <b>Max SPL</b>                     | 133 dB half space (@10% THD)  | <b>4</b> |
|                                   |                | <b>Max SPL peak</b>                | 138 dB half space (@10% THD)  |          |
|                                   |                | <b>Max SPL calculated</b>          | 141 dB half space   |          |
|                                   |                | <b>Frequency response +/- 3 dB</b> | 115 Hz – 14 kHz   |          |
|                                   |                | <b>Frequency response -10 dB</b>   | 100 Hz – 20 kHz   |          |
|                                   |                | <b>Power Rating</b>                | 1000 Watt   |          |
|                                   |                | <b>Low/Midrange amplifier</b>      | 650 Watt @ 4 ohms   |          |
|                                   |                | <b>HF Amplifier</b>                | 350 Watt @ 4 ohms   |          |
|                                   |                | <b>Amplifier</b>                   | Class D – Biamped   |          |
|                                   |                | <b>Active protection circuits</b>  | Undervoltage Protection, Thermoprotection, Short Circuit Protection, Overcurrent Protection, Subsonic 24 dB/oct., Peak limiter, DSP-Input limiter |          |
|                                   |                | <b>Low/Mid Speaker</b>             | 3 x 8" Neodymium  |          |
|                                   |                | <b>HF Driver</b>                   | 1" Neodymium  |          |
|                                   |                | <b>Horn characteristics</b>        | 60° x +5°/-25° MCT horn   |          |
|                                   |                | <b>Cut-off Frequency active</b>    | 1.7 kHz FIR X-Over with 48 dB/oct.  |          |
|                                   |                | <b>Connections</b>                 | 1x XLR-1/4"-Combo In, 1x XLR-Thru   |          |
|                                   |                | <b>Input Sensitivity</b>           | +4 dBu @ Gain Centerclick / L5 System Level   |          |
|                                   |                | <b>Pole mount</b>                  | MonoTilt 0°   |          |
|                                   |                | <b>Rigging points</b>              | 7x M8   |          |
|                                   |                | <b>Handles</b>                     | 2, Integrated   |          |
|                                   |                | <b>Enclosure</b>                   | Birch multiplex   |          |
|                                   |                | <b>Grille</b>                      | 2 mm metal grille backed with black acoustic foam   |          |
|                                   |                | <b>Finish</b>                      | Acrylic enamel, black   |          |
|                                   |                | <b>Optional accessories</b>        | Protective cover, Tilt Bracket, Tilt Bracket Head Stack Extension Pack, Cluster Plate (Pick   |          |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044  
**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12  
**VERSIÓN:** 00  
**Página 12 de 69**

|  |  |                           |                            |  |
|--|--|---------------------------|----------------------------|--|
|  |  |                           | Point), AP-8 Rigging Point |  |
|  |  | <b>Dimensions (WxHxD)</b> | 44 x 68 x 46 cm            |  |
|  |  | <b>Weight</b>             | 24.9 kg / 54.9 lbs.        |  |

|   |                 |  |   |
|---|-----------------|--|---|
| <b>6</b>  | Consola Digital | 96 kHz como estándar   | 1 |
|   |                 | 24 entradas de línea de micrófono  |   |
|   |                 | 12 outs analógicas   |   |
|   |                 | 2 AES I / O (mono)   |   |
|   |                 | Reloj de palabras de E / S   |   |
|   |                 | 1 GPI y GPO I  |   |
|   |                 | DVI (para un monitor externo)  |   |
|   |                 | 2 ranuras para tarjetas DMI (hasta 64 E / S por ranura)  |   |
|   |                 | 2 conexiones Ethernet para redes   |   |
|   |                 | 2 x 24 principales de segmentos / metros en solitario  |   |
|   |                 | Toque rotativos sensibles con el interruptor integrado y HTL   |   |
|   |                 | 2 x pantallas multi-touch  |   |
|   |                 | 21 x tocan desplazamiento de atenuadores sensibles   |   |
|   |                 | 4 x capas de bancos de 10 faders   |   |
|   |                 | banco adaptable y el diseño de canales   |   |
|   |                 | Las instantáneas   |   |
|   |                 | Integrado USB2 Audio Interfaz I / O para la grabación y reproducción de hasta 48 canales de 40 x entrada de flex-canales mono / estéreo (equivalente a 80 canales DSP) |   |
|   |                 | 46 buses: 16 x flexi-buses mono / estéreo (equivalente a 32 buses DSP), estereofónico (2), autobuses en solitario (2 estéreo, 4 en total), y 10 x 8 Matriz (8)         |   |
|   |                 | 10 x Grupos de Control   |   |
|   |                 | 1 x Compresor por canal y buss   |   |
| 1 x Puerta por canal y Buss (conmutable a Ducker, o un compresor con acceso cadena lateral)     |                 |  |   |
| 16 x 32 asignable banda ecualizadores gráficos  |                 |  |   |
| 8 x motores FX (reverberaciones, retardos, w / modulación y potenciador)                        |                 |  |   |
| 4 x DiGiTuBes asignables  |                 |  |   |
| 4 x asignable multibanda Comps  |                 |  |   |
| Las macros definidos por el usuario   |                 |  |   |
| Un amplificador de auriculares extremadamente alta potencia con 1/4 pulgadas y mini jack hembra |                 |  |   |

| SERVICIO ELEMENTOS EQUIPO REQUERIDO         | DESCRIPCIÓN       | CANTIDAD |
|---|-------------------|----------|
| Sonido con Capacidad para 300-1000 Personas | Sonido Line Array | 1        |
| Sonido con Capacidad para                   | Sonido line array | 1        |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

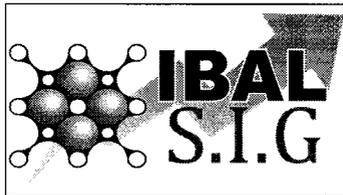
**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 13 de 69**

|  |  |   |
|--|--|---|
| 1.000 - 2.000<br>Personas                |  |   |
| Sonido con capacidad de 1 a 300 personas | Sonido Line array  | 1 |
| Generadores Eléctricos                   | Planta Eléctrica 60 kva  | 1 |
|  | Planta Eléctrica de 20 kva   | 1 |
|  | Planta Eléctrica de 6 kva  | 1 |
|  | Planta Eléctrica de 2 kva  | 1 |
|  | Tarima Módulos de 2.40x1.20 mts, altura ,90cms   | 1 |
|  | Andamios certificados de 1.50 x 1.50 altura 8 mts cuatro secciones con sus respectivas ruedas  | 1 |
|  | Sillas Plástica sin Brazos   | 1 |
|  | Mesas Plásticas de 80x80   | 1 |
|  | Mesas Plásticas 80x1.20  | 1 |
|  | Manteles Blancos   | 1 |
|  | Carpas Blancas 6x6   | 1 |
|  | Carpas Blancas 4x4   | 1 |
|  | Hangar de 12 mts x 6 mts de Largo  | 1 |
|  | Hangar de Aluminio de 12 x 30 para capacidad de 700 personas totalmente cerrado equipado con aires acondicionados de 44 toneladas o 44.000 btu con piso de madera del área total del hangar.(2días)  | 1 |
|  | Suministrar stand de 21 mts <sup>2</sup> de material estructura en tubo calibre 18 de hierro 15x 15 en banner mate de 13 onzas desarmable con piso tipo madera color miel, cubierta superior banner de 18 onzas con balas de iluminación y luminarias descolgadas, muro de fondo de 6.5 mts de largo y 2.40 mts de alto con 3 repisas y muro lateral izquierdo de 3.25 mts de largo y 2.40 mts de alto con una repisa, incluye pantalla Led de 3x2. (3 días) | 1 |
|  | Baño Portátil  | 1 |
|  | Computadores Portátiles  | 1 |
|  | Atril  | 1 |
| Telón                                    | 1  |   |
| Audiovisuales                            | Televisor 50 pulgadas con soporte  | 1 |
|  | Pantalla Led pich 5 módulo 50x 50 medida máxima 8 x 3 (máximo 96 modulos) Valor por Modulo   | 1 |
|  | Filmación HD a 1 cámara  | 1 |
|  | Filmación HD a 3 Cámaras   | 1 |
|  | Video Beam de 6.000 lumen  | 1 |
|  | Holograma en 3D 42CM (Día)   | 1 |
|  | Holograma en 3D 50CMS (Día)  | 1 |
|  | Holograma en 3D 65CMS (Día)  | 1 |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 14 de 69**

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | Holograma en 3D 100CMS (Día)            | 1 |
| Salones para eventos                      | Capacidad máxima de 300 personas        | 1 |
| Salón para eventos                        | Capacidad máxima 100 personas           | 1 |
| Personal Logística                        | Personal de acomodadores                | 1 |
|   | Presentador                             | 1 |
| Elementos de decoración de los escenarios | Uso de bombas                           | 1 |
|   | Uso de Flores                           | 1 |
|   | Dulces de degustación                   | 1 |
|   | Abanicos con Publicidad Alusiva al IBAL | 1 |
|   | Souvenir Niño Balón                     | 1 |
|   | Souvenir Niña Muñeca                    | 1 |
|   | Sala Lounge en Estiba                   | 1 |
|   | Piso de madera                          | 1 |

En toda la descripción de la necesidad acá establecida, se encuentra con las unidades mínimas de cada producto, por tanto, la disponibilidad se irá agotando conforme a las actividades ejecutadas y requeridas por el supervisor del contrato, para el desarrollo de cada uno de los eventos de la Empresa.

**2.- SERVICIO RELACIONADO CON LA LOGÍSTICA DEL EVENTO**

**NOTA UNO:** Los anteriores bienes y servicios corresponden a las cantidades y especificaciones mínimas para la correcta prestación del servicio, razón por la cual el CONTRATISTA deberá suministrar las cantidades totales que requiera IBAL E.S.P. S.A para cada evento y/o actividad.

**NOTA DOS:** Adicionalmente EL CONTRATISTA debe disponer de forma permanente de los demás servicios, elementos, materiales y equipos que haya ofrecido en su propuesta, de acuerdo con los precios establecidos en ella, y conforme con las necesidades del IBAL E.S.P. S.A.

**NOTA TRES:** Las actividades objeto del Contrato corresponden a los eventos y actividades de sensibilización y acercamiento con la comunidad que programara el IBAL E.S.P. S.A. y con aquellas que cumplan con los siguientes factores:

**a.-** Eventos y/o actividades tales como Ferias Interinstitucionales que permitan la promoción y divulgación de los servicios a cargo del IBAL S.A E.S. P OFICIAL.

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO: GJ-R-044</b>              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN: 00</b>                   |
|   |   | <b>Página 15 de 69</b>               |

**b.-** Día del Usuario, Vocal de Control y demás fechas institucionalizadas por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios.

**c.-** Actos Inaugurales y protocolarios de apertura de proyectos, y/o entrega de obras, bienes y/o servicios.

**d.-** Celebraciones especiales que requieran la participación activa del IBAL S.A E.S.P OFICIAL en el montaje de logística para eventos en la zona rural y urbana.

**e.-** Actividades de Socialización de proyectos y reuniones comunitarias en las diferentes comunas de Ibagué.

**f.-** Actividades propias de capacitación y conferencias dirigidas a los grupos de interés del IBAL S.A E.S. P OFICIAL.

**g.-** Reuniones donde sea necesaria o se requiera la presencia IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL

**h.-** Eventos internos institucionales con los servidores.

**i.-** Foros Institucionales o interinstitucionales

**j.-** Talleres y/o conferencias donde exista participación por parte del IBAL

**k.-** Encuentros con las diferentes comunidades

**l.-** Juntas donde participe el IBAL

**m.-** Día del Agua

**n.-** Novenas de Aguinaldo de la Alcaldía Municipal

**o.-** Apoyo a actividades de la Alcaldía Municipal

**NOTA CUATRO:** Se realizará visita técnica por parte del Comité Evaluador para corroborar que el proponente posea los elementos acordes a las características que se describen, lo cual será verificado mediante registro fotográfico y se consignará en acta, en los términos que se establecerán en el cronograma del proceso pre contractual. En caso de que no cuente con los equipos y elementos solicitados no será habilitado. PASA – NO PASA.

### **3.- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO PARA EVENTO**



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

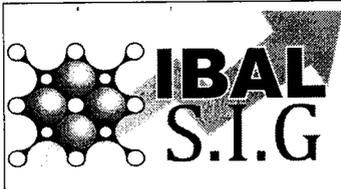
**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 16 de 69**

| SERVICIO          | DESCRIPCIÓN GENERAL   | PESO MÍNIMO    | UNIDAD MEDIDA   | ESPECIFICACIONES ENTREGA  |
|-------------------|---|----------------|---|---|
| Estación de café  | Instalada en el sitio del evento en donde se requiera (Suministro de café, aromática, agua) |                | 1   |   |
| Hidratación       | Bolsas de agua  | 300 ml         |   |   |
|                   | Botella de agua   | 600 ml         |   |   |
| Refrigerio tipo 1 | Mini hamburguesa con carne y queso  | <b>220 gr</b>  | Unidad (cada refrigerio debe incluir un alimento, una porción de fruta, un tipo de bebida y un dulce) | Los Refrigerios deben entregarse empacados individual y herméticamente, con preparación del mismo día de entrega, incluye transporte de entrega |
|                   | Porción de fruta  | <b>100 gr</b>  |   |   |
|                   | Bebida (gaseosa pet o jugo en caja)   | <b>250 ml</b>  |   |   |
|                   | Un dulce pequeño en empaque termo formado   | <b>50 gr</b>   |   |   |
| Refrigerio tipo 2 | Sándwich de jamón y queso   | <b>220 gr</b>  | Unidad (cada refrigerio debe incluir un alimento, una porción de fruta, un tipo de bebida y un dulce) | Los Refrigerios deben entregarse empacados individual y herméticamente, con preparación del mismo día de entrega, incluye transporte de entrega |
|                   | Porción de fruta  | <b>100 gr</b>  |   |   |
|                   | Bebida (gaseosa pet o jugo en caja)   | <b>250 ml</b>  |   |   |
|                   | Un dulce pequeño en empaque termoformado  | <b>50 gr</b>   |   |   |
| DESAYUNO menú 1   | Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o te)                              | <b>9 onzas</b> | Unidad: cada desayuno debe incluir un tipo de bebida, un tipo de jugo, un tipo de carbohidrato, un    | Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega  |
|                   | Jugo Natural (naranja o mandarina)  | <b>9 onzas</b> |   |   |
|                   | Carbohidratos: Galletas, pan,   | <b>150 gr</b>  |   |   |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

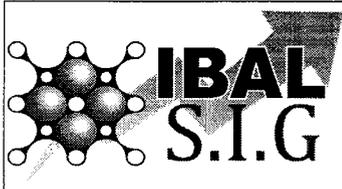
**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 17 de 69**

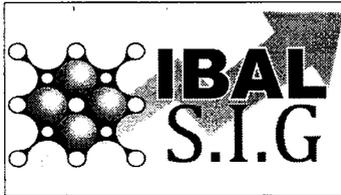
|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|   | arepa, entre otros.   |   | tipo de proteína,<br>una porción de<br>fruta y ambos<br>acompañantes  |   |
|   | Proteína queso,<br>huevos salchicha,<br>jamón, entre otros                    | <b>150 gr</b>                               |   |   |
|   | Mantequilla   | <b>10 gr</b>                                |   |   |
|   | Mermelada   | <b>10 gr</b>                                |   |   |
|   | Porción de fruta  | <b>150 gr</b>                               |   |   |
| <b>DESAYUNO<br/>menú 2</b>  | Bebida caliente o<br>fría con o sin<br>azúcar (café,<br>chocolate o te)       | <b>9 onzas</b>                              | Unidad: cada<br>desayuno debe<br>incluir un tipo de<br>bebida, un tipo de<br>jugo, un tipo de<br>carbohidrato, un<br>tipo de proteína,<br>una porción de<br>fruta y ambos<br>acompañantes | Incluye servicio a la<br>mesa, menaje y<br>transporte de<br>entrega |
|   | Jugo Natural<br>(naranja o<br>mandarina)                                      | <b>9 onzas</b>                              |   |   |
|   | Carbohidratos:<br>Galletas, pan,<br>arepa, entre otros.                       | <b>150 gr</b>                               |   |   |
|   | Sopa (caldo de<br>costilla o<br>changua), tamal,<br>calentado, entre<br>otros | <b>150 gr</b>                               |   |   |
|   | Mantequilla   | <b>10 gr</b>                                |   |   |
|   | Mermelada   | <b>10 gr</b>                                |   |   |
|   | Porción de fruta  | <b>150 gr</b>                               |   |   |
|   | <b>ALMUERZO<br/>EJECUTIVO</b>   | Entrada: sopa,<br>crema, consomé o<br>fruta |   |   |
| Proteína: pollo,<br>carne de res,<br>cerdo o pescado  |   | <b>200 gr</b>                               |   |   |
| Carbohidrato:<br>papa, yuca o<br>cualquier otro<br>tubérculo, plátano,<br>cereales y<br>productos<br>derivados (tortas,<br>arroz, pastas, entre<br>otros) |   | <b>Entre 70<br/>y 150 gr</b>                |   |   |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044  
**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12  
**VERSIÓN:** 00  
**Página 18 de 69**

|                        |   |                          |                                    |  |
|------------------------|---|--------------------------|------------------------------------|--|
|                        | Complemento: verduras, legumbres y ensalada   | <b>Entre 30 y 50 gr</b>  |                                    |  |
|                        | Bebida: (jugo de fruta, gaseosa o productos similares)  | <b>200 cc</b>            |                                    |  |
|                        | Postre: de frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces entre otros  | <b>40 gr</b>             |                                    |  |
| <b>ALMUERZO BUFFET</b> | Entrada: sopa, crema, consomé o fruta   | <b>240 cc</b>            | Unidad: incluye todas las opciones | Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega |
|                        | Proteína: pollo, carne de res, cerdo o pescado  | <b>200 gr</b>            |                                    |  |
|                        | Carbohidrato: papa, yuca o cualquier otro tubérculo, plátano, cereales y productos derivados (tortas, arroz, pastas, entre otros) | <b>Entre 70 y 150 gr</b> |                                    |  |
|                        | Complemento: verduras, legumbres y ensalada   | <b>Entre 30 y 50 gr</b>  |                                    |  |
|                        | Bebida: (jugo de fruta, gaseosa o productos similares)  | <b>200 cc</b>            |                                    |  |
|                        | Postre: de frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces entre otros  | <b>40 gr</b>             |                                    |  |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 19 de 69**

**Nota:** El costo de los alimentos incluye: todos los elementos necesarios para el suministro de los mismos, materiales, personal para servir, transporte y demás requeridos.

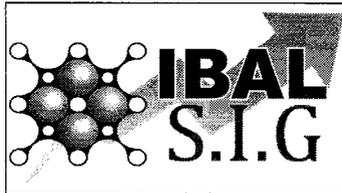
Todos los insumos utilizados para la preparación deberán ser de excelente calidad, de marcas reconocidas en el mercado colombiano, que cumplan con todas las condiciones higiénico-sanitarias, con sus respectivas fichas técnicas y registros sanitarios y que sean aptos para el consumo humano, que no sean productos re-ensados o re-empacados y asegurando unas buenas prácticas de manufactura en la elaboración, transporte, preservación, almacenamiento y entrega de los mismos, rigiéndose siempre en la parte de seguridad e Inocuidad Alimentaria de la ISO22000 integrando sistemas de calidad HACCP. Además de los respectivos registros sanitarios expedidos por el INVIMA por producto.

Los productos frescos preparados deberán cumplir con las normas sanitarias y de calidad contempladas en la Ley 9 de 1979, el Decreto 539 de marzo de 2014 y demás normas concordantes y complementarias. Para garantizar la calidad del producto se debe tener en cuenta:

- a.-** Cada producto debe contar con especificaciones técnicas y su respectiva ficha.
- b.-** El almacenamiento debe ser en condiciones sanitarias adecuadas, teniendo en cuenta el tipo de producto o insumo a almacenar. Las instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas.
- c.-** En los sitios de almacenamiento de materias primas e insumos, envases o productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.
- d.-** Los refrigerios, desayunos y almuerzos, deben ser de excelente calidad (adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénicas sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos).
- e.-** Todos los productos, insumos y alimentos que se utilicen para la preparación de los refrigerios, desayunos y almuerzos, deben ser de primera calidad, cumplir con las normas en cuanto al rotulado y etiquetado, especificando marca, gramaje, lote, fecha de fabricación, fecha de vencimiento y deberán tener registro sanitario vigente.

#### **4.- CONDICIONES DE LA ENTREGA**

**a.- REFRIGERIOS:** Los refrigerios deben ser entregados debidamente empacados en cajas de cartón y/o bolsas de papel biodegradables y amigables con el medio ambiente. Se deben garantizar los controles de higiene y asepsia necesarios para su manejo, así como



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

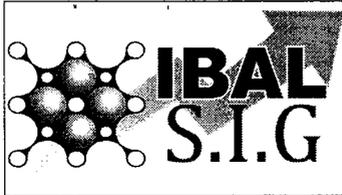
|                                      |
|--------------------------------------|
| <b>CÓDIGO: GJ-R-044</b>              |
| <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
| <b>VERSIÓN: 00</b>                   |
| <b>Página 20 de 69</b>               |

guardar la temperatura ideal para los alimentos. Las unidades empacadas individualmente en los refrigerios deberán contener su servilleta y/o cubiertos si el producto lo requiere. Las bebidas se suministrarán en empaque Doy Pack o vaso individual si es el caso. La fecha de vencimiento de las bebidas no podrá ser inferior a tres (3) meses.

**b.- DESAYUNOS Y ALMUERZOS:** Se deberá garantizar el menaje correspondiente, entendido como juego de cubiertos, vajilla en cerámica (platos, pocillos, vasos) servilletas, entre otros. El contratista deberá garantizar la recolección del menaje utilizado, para lo cual el supervisor del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL dará aviso al contratista de la terminación del evento o reunión.

**5.- LUGAR DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS:** El proponente deberá garantizar mínimo una (1) instalación para la preparación de alimentos que tenga las autorizaciones y permisos sanitarios existentes según la normatividad vigente, y que el personal que realice la preparación de los alimentos requeridos por la entidad, cuentan con carnets de manipulación de alimentos, certificados médicos de examen de frotis, garganta y uñas. El proponente dentro de su oferta deberá informar el (los) lugares(es) en donde se prepararán los alimentos, así como la identificación general del personal que involucrará para la manipulación de los mismos. El supervisor del contrato podrá en cualquier momento, durante la ejecución del contrato, realizar visitas técnicas al lugar, a efectos de determinar que los permisos y/o autorizaciones se encuentren vigentes, que el sitio cumpla con las condiciones mínimas de higiene y salubridad, así como la verificación de los requisitos con los que debe contar el personal que realice la preparación de los alimentos. En caso tal que durante la ejecución contractual se evidencie que el lugar en el cual se preparan los alimentos fue sellado por la autoridad correspondiente, por cuestiones de salubridad, dicha circunstancia será causal de cesión del contrato. El no contar con el personal debidamente certificado, será causal de declaratoria de incumplimiento, según el trámite administrativo correspondiente.

**6. ACTIVIDADES OPERATIVAS:** El contratista entregará los alimentos (refrigerio, desayuno o almuerzo) directamente en los sitios en donde lo requiera la entidad en las condiciones de calidad, cantidad, tipo de servicio, fecha, hora y lugar, teniendo en cuenta las características técnicas de cada uno de los alimentos y las siguientes consideraciones: El recibo de los alimentos deben ser registrados a través de remisiones, firmada por la persona responsable del recibo por parte del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL dejando una copia para el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL y una para el contratista, teniendo en cuenta que el contratista tendrá que presentarlas como soportes para efectos de pago. La solicitud de cambio de alguno de los componentes en los alimentos por parte del contratista, sólo se realizará por razones de fuerza mayor o caso fortuito y deberá ser informado y justificado a la persona autorizada por el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL para realizar los pedidos con copia



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 21 de 69**

a la Supervisión con mínimo de 12 horas de anticipación a la entrega, quien dará la autorización si hay lugar a ello. En el FORMATO CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA, el proponente deberá manifestar que acepta y está en condiciones de entregar los alimentos de acuerdo a las cantidades solicitadas por el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL.

**7.- RECURSO HUMANO:** El contratista seleccionado deberá contar con personal calificado, idóneo y suficiente para la prestación del servicio objeto del contrato, garantizando las prestaciones sociales y la seguridad social para el recurso humano que emplee en la ejecución del contrato. La escogencia del personal es responsabilidad del contratista, pero este debe ser idóneo, con espíritu de servicio, tolerancia y calidad humana para atender los servicios.

Del presente proceso no se generará ningún vínculo legal o laboral entre el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL y el personal involucrado por el contratista durante la ejecución del contrato. El Contratista debe garantizar el recurso humano y logístico necesario para las entregas de acuerdo a cada una de las solicitudes efectuadas por el supervisor del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL de manera puntual, ordenada, eficiente, en las fechas y horarios establecidos para ello.

El personal designado debe estar disponible durante las fechas, horas y lugar programados para la entrega. Durante el proceso de entrega el personal deberá seguir las normas de limpieza y desinfección que se requieran de acuerdo a lo exigido por la Secretaría de Salud y conforme a lo estipulado en el Decreto 539 de 2014 y/o demás normatividad vigente, garantizando la calidad de los mismos.

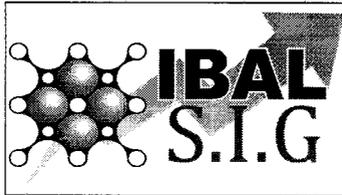
**8.- PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO**

- Dos (2) Manipuladores de alimentos, debidamente certificados.

**9. TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS** El contratista para la manipulación y transporte de los alimentos debe tener en cuenta las siguientes condiciones.

1. Los vehículos deben estar acondicionados de acuerdo al tipo de alimento a transportar.

2. El transporte de los alimentos debe realizarse teniendo en cuenta las especificaciones establecidas para tal fin en Decreto 539 de 2014, Modificado por el Decreto 590 de 2014, los vehículos deben contar con el concepto higiénico favorable expedido por la Secretaría de Salud y tanto el conductor como sus ayudantes deben cumplir con todos los requisitos establecidos para el personal que manipula alimentos.



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN:** 00

**Página 22 de 69**

3. Los vehículos podrán ser propios o alquilados.

4. Se debe dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto 590 de 2014 del Ministerio de Salud y las demás normas concordantes, el cual incluye controles en el transporte y distribución; igualmente en lo concerniente con el embalaje y saneamiento básico para garantizar la calidad, inocuidad y las características organolépticas de los alimentos.

5. El transporte de los alimentos se realizará en condiciones que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y los protejan contra la alteración.

6. Limpieza: el compartimiento de carga deberá lavarse periódicamente, mediante un plan de higienización establecido.

7. Evitar los daños de los alimentos durante el transporte, asegurando la carga para prevenir el desplazamiento en el interior de los camiones, usando correas o trabas para sujetar la carga y asegurar la estabilidad de las canastillas.

8. El conductor del vehículo debe cumplir con todas las normas higiénico-sanitarias del personal manipulador de alimentos.

**10. POLÍTICA AMBIENTAL** El contratista deberá implementar acciones de manejo ambiental de los residuos sólidos ocasionados por los empaques que se generen del suministro de las bebidas, facilitando en cada sitio bolsas de aseo acorde al material solido a reciclar.

**11. SANEAMIENTO.** Se deberá cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Art. 21 Decreto 539 de 2014, Modificado por el Decreto 590 de 2014 y demás normas que modifiquen y actualicen, para la elaboración e implementación a través de listas de chequeo de un plan de saneamiento básico con objetivos claramente definidos y que cuente con programas periódicos básicos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua.

**12. SUMINISTRO DE TRANSPORTE ESPECIAL.** El presente transporte será relacionado directamente con la asistencia de eventos programados por el IBAL S.A. E.S.P OFICIAL

|   |                         |    |   |
|---|-------------------------|----|---|
| Trasporte tipo Vans, con capacidad para 15 personas | Modelo 2015 en adelante | en | 1 |
| Transporte Tipo Bus, con capacidad para 35 personas | Modelo 2015 en adelante | en | 1 |

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 23 de 69</b>               |

Nota. El transporte deberá estar disponible en los eventos que lo requiera el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL

Los proponentes deberán presentar copia legible y completa del acto administrativo de habilitación para la prestación del servicio de transporte terrestre automotor especial, expedido por el ministerio de transporte, dando cumplimiento a decreto 1079 de 2015, decreto 431 de 2017 y demás que modifiquen o sustituyan.

El servicio de transporte incluye el servicio de conductor y el pago se realizará por servicio prestado.

Nota: A. El vehículo debe contar con las siguientes condiciones mínimas:

- 1.- Transporte tipo Vans, con capacidad para 15 personas
- 2.- Modelo 2015 en adelante.
- 3.- Espejos retrovisores laterales a ambos lados
- 4.- Películas de seguridad para vidrios
- 5.- Monitor de velocidad y/o limitadores de velocidad

**B)** Igualmente el vehículo debe contar con:

- 1.- Tarjeta de propiedad del vehículo
- 2.- Equipo de carretera que debe contener: botiquín, Extintor, Llanta de Repuesto y demás exigencias legales
- 3.- Tendido de llantas en buen estado y condiciones adecuadas.
- 4.- Contar con la documentación necesaria para transitar, entre otros: Seguro obligatorio SOAT, Revisión tecno mecánica vigente, Tarjeta de operación y tener la vigencia de los seguros contemplados y exigidos para la prestación del servicio.

**C)** Póliza de responsabilidad civil contractual que deberá cubrir al menos, los siguientes riesgos:

- a) Muerte;
- b) Incapacidad permanente;
- c) Incapacidad temporal;
- d) Gastos médicos, quirúrgicos, farmacéuticos y hospitalarios.

El monto asegurable por cada riesgo no podrá ser inferior a 100 SMMLV por persona.

**D)** Póliza de responsabilidad civil extracontractual, que deberá cubrir al menos, los siguientes riesgos:

- a) Muerte o lesiones a una persona;

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 24 de 69</b>               |

- b) Daños a bienes de terceros;
- c) Muerte o lesiones a dos o más personas.

El monto asegurable por cada riesgo de seguro no podrá ser inferior a 100 SMMLV por persona.

LOS VEHICULOS PODRÁN SER PROPIOS O ALQUILADOS. El proponente deberá presentar CARTA DE DISPONIBILIDAD del vehículo del propietario del mismo y de la empresa de transporte público a la que se encuentre afiliado.

Nota: Para determinar el valor de la propuesta económica, se revisará la sumatoria de todos los ítems del respectivo anexo. Se aclara que esto es solo para verificar el valor de la propuesta más económica, considerando que la disponibilidad será agotable conforme a las necesidades, que se plasmará en los requerimientos del supervisor del contrato.

**10.- EVALUACIÓN Y REEVALUACIÓN DEL CONTRATISTA:** Durante la ejecución del contrato el interventor y/o supervisor, deberán diligenciar el formato de evaluación y reevaluación del proveedor definido por el proceso de Gestión Jurídica y Contractual de acuerdo al Sistema integrado de Gestión y a la Resolución que regula su procedimiento, calificando los ítems allí descritos y obteniendo un puntaje final. La reevaluación será el resultado de la ponderación de los puntajes obtenidos en las evaluaciones realizadas.

De acuerdo a los registros del SIG establecidos por el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL, el contratista o Proveedor que obtenga como resultado de la reevaluación puntaje de 3 o superior, será tenido en cuenta para contratar con el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL.

El contratista que en el proceso de reevaluación obtenga un promedio de calificación inferior a tres (3), será suspendido por un término igual al plazo total del contrato ejecutado. En todo caso el término de suspensión no podrá ser inferior a seis (6) meses. Durante el término de la suspensión el contratista no se podrá presentar a participar como proponente individual o plural (Consortio, Unión Temporal, Promesa de Sociedad Futura u otra) en procesos de selección que adelante el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL.

La Suspensión a que hace referencia el presente numeral se extenderá por igual termino a cada uno de los integrantes de Consortios o Uniones Temporales que en el proceso de reevaluación hayan obtenido una calificación inferior a tres (3).

**11.- RIESGOS IDENTIFICADOS EN EL PROCESO:** El contratista deberá asumir la responsabilidad en la calidad de los suministros entregados a la Empresa, así como los retrasos en las entregas, daños y pérdidas antes de entregar el suministro a la empresa o durante la prestación del servicio, en todos los casos el riesgo lo debe asumir la firma ganadora. Los anteriores riesgos quedan amparados con las exigencias de las pólizas pertinentes.



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

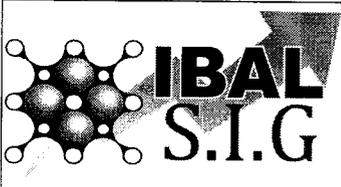
**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 25 de 69**

| Riesgo |            |         |              |             |  |              |         |            |                      |              |
|--------|------------|---------|--------------|-------------|--|--------------|---------|------------|----------------------|--------------|
| Nº     | Clase      | Fuente  | Etapas       | Tipo        | Descripción  | Probabilidad | Impacto | Valoración | A quien se le asigna | Monitoreo    |
| 1      | General    | Externo | Contratación | Operacional | no aporte del adjudicatario de la garantía de cumplimiento | 1            | 1       | 2          | Contratista          | Diario       |
| 2      | General    | Externo | Ejecución    | Económico   | fluctuación en la tasa de cambio                           | 3            | 3       | 6          | Contratista          | Mensual      |
| 3      | Específico | Externo | Planeación   | Económico   | variación de precios                                       | 2            | 2       | 4          | Contratista          | Mensual      |
| 4      | Específico | Externo | Ejecución    | Operacional | mala calidad del servicio prestado                         | 3            | 4       | 8          | Contratista          | Cada Entrega |
| 5      | Específico | Externo | Ejecución    | Operacional | transporte de bienes                                       | 1            | 2       | 3          | Contratista          | Cada Entrega |

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO: GJ-R-044</b>              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN: 00</b>                   |
|   |   | <b>Página 26 de 69</b>               |

|   |            |         |           |                 |   |   |   |   |             |              |
|---|------------|---------|-----------|-----------------|---|---|---|---|-------------|--------------|
| 6 | Especifico | Externo | Ejecución | Político Social | deterioro de las condiciones de seguridad y orden publico | 2 | 2 | 4 | Contratista | Cada Entrega |
| 7 | General    | Externo | Ejecución | Operacional     | no cumplimiento en el pago de salarios y prestaciones     | 2 | 2 | 4 | Contratista | Cada Entrega |
| 8 | General    | Externo | Ejecución | Operacional     | no cumplimiento de los riesgos laborales                  | 2 | 2 | 4 | Contratista | Cada Entrega |

### CAPITULO 3

#### PRESENTACIÓN DE LA OFERTA, OBLIGACIONES, CIERRE, APERTURA DE LAS PROPUESTAS, SELECCIÓN Y ADJUDICACIÓN.

##### 1. FORMA, REQUISITOS Y PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

a.- Las propuestas para la presente invitación deberán ser entregadas en sobre debidamente cerrado y sellado en la oficina de la Secretaría General del IBAL S.A. E.S.P., ubicada en la carrera 3 Numero 1-04 Barrio La Pola en la ciudad de Ibagué, dentro del término señalado para presentar propuesta. El horario de atención al público es de lunes a jueves de 08:00 a 11:00 a.m. y de 02:00 a 05:00 p.m. y el viernes de 08:00 a 11:00 a.m. y de 02:00 a 04:00 p.m. Una vez presentadas las propuestas no se podrán hacer correcciones, ni agregar documento alguno a las mismas.

b.- Incluir toda la documentación requerida y demás información que los participantes estimen necesario suministrar para mayor claridad y objetividad.

c.- La documentación debe presentarse organizada, cada página numerada en forma ascendente y grapada de tal forma que no contenga páginas sueltas, con índice de paginada.

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO: GJ-R-044</b>              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN: 00</b>                   |
|   |   | <b>Página 27 de 69</b>               |

d.- La propuesta será acompañada de una carta de presentación.

e.- No se aceptarán propuestas cuyos documentos presenten tachaduras, borrones, enmendaduras o textos ilegibles que puedan dar lugar a diferentes interpretaciones o inducir a error.

f.- Tanto las propuestas como los sobres que la contiene, deberán estar marcados en la siguiente forma: Propuesta para **CONTRATAR LA LOGÍSTICA PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, CELEBRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LA EMPRESA IBAGUEREÑA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A E.S.P., INCLUYENDO EL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO PARA EL EVENTO, ASÍ COMO EL SERVICIO DE CATERING (REFRIGERIOS, ALMUERZOS) Y TRASPORTE PARA EVENTOS**, Nombre, dirección y firma del representante legal del proponente, incluyendo, Apartado y número de teléfono, Fax y correo electrónico.

g.- Los proponentes por la sola presentación de su propuesta autorizan al IBAL S.A. ESP OFICIAL para constatar y verificar toda la información que en ella suministren.

**2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** Los interesados a participar dentro de este proceso de contratación, deberán tener presente que de salir seleccionado se obliga a lo siguiente:

1.- Prestar los servicios de logística en los lugares, horas, duración y demás condiciones que le solicite el **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**.

2.- Cumplir con todas las características técnicas exigidas en el presente estudio para **CONTRATAR LA LOGÍSTICA PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, CELEBRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LA EMPRESA IBAGUEREÑA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A E.S.P., INCLUYENDO EL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO PARA EL EVENTO, ASÍ COMO EL SERVICIO DE CATERING (REFRIGERIOS, ALMUERZOS) Y TRASPORTE PARA EVENTOS**.

3. Acreditar la instalación y disponibilidad de todos los elementos, materiales y servicios que haya solicitado **EL IBAL** para el desarrollo del (os) evento (s) y/o jornada (s) que programe, con una antelación no inferior a una hora a la señalada por **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL** para el inicio del evento.

4. Prestar los servicios de logística reseñados en las características técnicas mínimas para la correcta prestación del servicio, de acuerdo con las necesidades que presente el **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**.



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

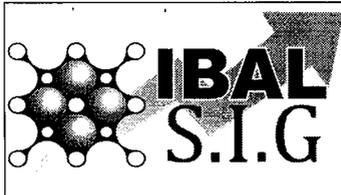
**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 28 de 69**

5. Contar con la disponibilidad permanente de los elementos, materiales y servicios que requiera el **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**, que le permitan prestar los servicios que le solicite el Supervisor considerando el tiempo de anticipación para el reporte de la necesidad de servicios que será de 48 horas.
6. Reemplazar los elementos, materiales y servicios defectuosos o insatisfactorios que le indique el **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**.
7. Informar oportunamente al Supervisor designado sobre cualquier eventualidad que afecte la prestación del servicio.
8. Prestar un servicio con eficiencia y calidad en las fechas, horas y lugares establecidos por la coordinación del convenio. Disponer del personal capacitado, con licencia de conducción de servicio público vigente para la prestación del servicio.
9. Disponer de los vehículos para transportar en las fechas, horas y lugares establecidos por la supervisión. Los vehículos deben cumplir con los requisitos exigidos por el Ministerio de Transporte (decreto 1079 de 2015, decreto 431 de 2017 y demás que modifiquen o sustituyan).
10. Asumir todo gasto administrativo, operativo, logístico, de transporte y demás que requiera para la ejecución del objeto contractual (gastos por concepto de combustible, peajes, pago de los conductores, servicio de parqueadero y los demás gastos derivados en cumplimiento del objeto contractual).
11. El servicio suministrado debe ser ágil, oportuno y con las condiciones técnicas requeridas entre otras: evidenciar la calidad e inocuidad de los mismos.
12. Disponer del menaje necesario para cumplir con el suministro de los almuerzos (mesas, sillas, manteles, platos, cubiertos y vasos). Los almuerzos deben ser entregados en una mesa estilo buffet, frescos y a temperatura adecuada.
13. Expedir factura y/o el respectivo documento de cobro.
14. Cumplir con las obligaciones que le apliquen del Decreto 1072 de 2015, respecto de la implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, para ello deberá recibir inducción por parte de la Profesional en Salud Ocupacional del IBAL, y allegar constancia de la misma a la Secretaria General de la empresa.
15. Disponer del personal idóneo para la realización de las actividades descritas en la propuesta que presente.



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN:** 00

**Página 29 de 69**

16. Contar con los permisos, insumos y en general con lo relativo al montaje para la realización de cada evento.

17. Cumplir sus obligaciones con el pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales y pensiones, en concordancia con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y términos señalados por la circular conjunta 0001 de 2004 expedida por el Ministerio de la Protección Social y de Hacienda y Crédito Público, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato.

18. Cumplir con cada uno de los requisitos del Sistema de Gestión de Calidad.

19. **EL CONTRATISTA** debe conocer los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión de la empresa e identificar y controlar los aspectos significativos, producto de sus operaciones y aplicar los manuales, planes, guías, instructivos, registros y demás documentos a que haya lugar, para el cabal cumplimiento de las normas ISO9001:2015, ISO14001:2015 y OHSAS18001:2007.

20. **EL CONTRATISTA** debe cumplir con los requerimientos que le apliquen del manual de sistema de seguridad y salud en el trabajo para contratistas, el cual hace parte del contrato que se suscribe y se encuentra a disposición del contratista en la página web del **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**.

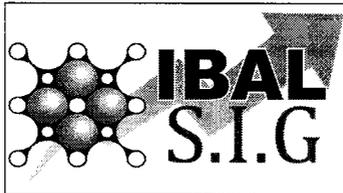
21. Suscribir las actas de inicio, final, liquidación y demás que haya lugar en desarrollo del contrato.

22. Presentar informes de ejecución, mostrando evidencia fotográfica y desarrollo del evento, en el que permita determinar las cantidades ejecutadas en cada uno de ellos, conforme al cronograma o requerimiento del supervisor.

23. Modificar cuando sea necesario y dentro del término establecido por **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL** las vigencias de las pólizas y presentarlas para su respectiva aprobación.

24. Asistir a las capacitaciones que programe de empresa IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL, del sistema integrado de gestión, en cumplimiento a cada una de las políticas que tiene la compañía, conforme le aplique según el objeto del contrato.

25.- El contratista deberá cumplir con los siguiente en materia de seguridad y salud en el trabajo: **a.-** Entregar mensualmente los indicadores del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como lo establece la resolución 312 de 2019: Frecuencia de accidentes de trabajo, severidad de accidentes de trabajo, proporción de mortalidad, ausentismo laboral por salud, prevalencia de la enfermedad, incidencia de la enfermedad. **b.-** El contratista deberá entregar mensualmente un informe detallado con las actividades desarrolladas en cumplimiento al sistema de gestión de seguridad y salud



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 30 de 69**

en el trabajo, el cual deberá ser un requisito para el pago de las actas parciales y/o finales del contrato. **PARAGRAFO:** El contratista deberá tener en cuenta los requisitos exigidos en el registro SG-R-146 REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO A CUMPLIR POR PARTE DE LOS CONTRATISTAS, aplicable al objeto a contratar, y que se encuentra anexo a la invitación y/o pliego, antes del inicio del contrato y durante su ejecución. Para la suscripción del acta de inicio, el contratista deberá aportar los documentos allí exigidos, que serán aprobados por el profesional en salud ocupacional de la empresa IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL. Los documentos que se exijan durante la ejecución del contrato serán validados por el supervisor del contrato quien podrá apoyarse en el profesional de salud ocupacional.

**26.-** Cumplir con la política de seguridad y privacidad de la información del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL, adoptada mediante Resolución No. 668 del 29 de julio de 2019. En todo caso el contratista deberá guardar reserva y confidencialidad de la información del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL.

**27.** Todas las que haya lugar en el desarrollo del objeto contratado.

**3. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:** El IBAL S.A. ESP OFICIAL y el supervisor del contrato designado se comprometen a:

**1)** El **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**, cancelara oportunamente el valor del contrato una vez cumplidos los requisitos para el pago.

**2)** El Supervisor, deberá verificar el cumplimiento del objeto contratado y cada una de las obligaciones del contratista, dentro de los 5 días siguientes a la radicación de los documentos para tramitar el pago por parte del contratista.

**3)** Verificar el cumplimiento del pago al sistema de seguridad integral y aportes parafiscales, mediante la presentación de planillas autoliquidación o presentación de certificación del pago de sus aportes y de las demás obligaciones que se establezcan en el Manual de Contratación de la empresa y en la suscripción del contrato.

**4)** Reportar al **CONTRATISTA** con una anticipación no menor de 48 horas, la celebración de cada evento, indicando el lugar, la duración, los elementos, materiales y servicios que requiera el **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**, para su realización.

**5)** Indicar al **CONTRATISTA** los elementos, materiales y servicios que deben ser objeto de cambios o modificaciones para la adecuada ejecución del contrato.

**6)** Atender las solicitudes que le presente **EL CONTRATISTA** para mejorar el servicio.

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO: GJ-R-044</b>              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN: 00</b>                   |
|   |   | <b>Página 31 de 69</b>               |

#### 4. DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN QUE DEBE PRESENTARSE JUNTO A LA PROPUESTA

##### 4.1 DOCUMENTOS DE CONTENIDO JURÍDICO

**1. Carta de presentación de la propuesta.** El proponente elaborará la carta de presentación de la propuesta de acuerdo con el texto del modelo que se adjunta al pliego; esta carta debe ser firmada por el representante legal del proponente si es persona jurídica o por la persona natural, o por el Representante de la figura asociativa (si aplica). Este documento debe ser en original.

**ES CONSIDERADO REQUISITO HABILITADOR DE LA OFERTA, POR TRATARSE DE LA DEMOSTRACIÓN DE LA VOLUNTAD DE PARTICIPACIÓN.**

**2. Carta de conformación de consorcio o Unión temporal.** En caso de consorcio o de unión temporal, debe aportar el documento de constitución de la figura asociativa, que cumpla con las exigencias de Ley y con los modelos anexos del pliego de condiciones.

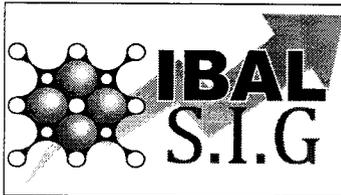
**\*Si la propuesta es presentada a través de Consorcio o Unión Temporal**

En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas. Podrán participar consorcios y uniones temporales, para lo cual se deberán cumplir los siguientes requisitos:

**a.-** Deberá declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, condiciones y porcentaje de participación de los miembros del consorcio y de la unión temporal. Las Uniones Temporales deberán además relacionar el porcentaje de ejecución de cada uno de sus integrantes; debiendo su representante legal ostentar el mayor porcentaje de participación.

**b.-** La duración del Consorcio o de la Unión Temporal, deberá extenderse, mínimo, por el lapso de duración del contrato, la liquidación del contrato y dos años más. Lo anterior sin perjuicio que, con posterioridad, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal estén llamados a responder por hechos u omisiones ocurridos durante la ejecución del contrato que se celebraría como conclusión del presente proceso de selección.

**c.-** Los integrantes del Consorcio o Unión Temporal no podrán ceder su participación en los mismos a terceros, sin previa autorización escrita de la Entidad contratante. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integren el Consorcio o Unión Temporal.



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 32 de 69**

d.- Acreditar que el objeto social de cada una de las personas consorciadas o unidas temporalmente está relacionado expresamente con la actividad indicada en el pliego de condiciones.

e.- En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (consorcio o unión temporal), se presumirá y se asumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes.

**ES CONSIDERADO REQUISITO HABILITADOR DE LA OFERTA, POR TRATARSE DE LA DEMOSTRACIÓN DE LA VOLUNTAD DE PARTICIPACIÓN.**

**3.- Certificado de Cámara de comercio.** El proponente deberá aportar Certificado de existencia y representación legal de la persona jurídica o Registro mercantil si es persona natural, con fecha de expedición que no supere los treinta (30) días anteriores a la fecha de la entrega de la oferta. En este certificado debe constar que su objeto social está relacionado expresamente con la actividad a contrata referente al servicio de logística de eventos; No se admiten objetos sociales genéricos. En caso de que el objeto social no sea acorde a lo solicitado se inhabilita la oferta.

Así mismo en la cámara de comercio se verificará la capacidad para contratar de la entidad. En caso que se encuentre limitado para contratar, deberá aportarse la autorización del órgano competente, según lo indicado por los estatutos.

En caso de consorcio o unión temporal, cada uno de los integrantes de la figura asociativa deberá aportar el certificado conforme a su naturaleza jurídica.

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**4.- Poder.** En caso de que la persona que firma la oferta no fuere el Representante legal del proponente, deberá anexarse el respectivo poder autorizando para presentar oferta, y si es de caso debe indicar expresamente si está facultado para firmar el contrato en caso de resultar adjudicatario del proceso.

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**5- Cedula de ciudadanía.** Aportar fotocopia de la cédula de ciudadanía de la persona natural o del Representante Legal si es persona jurídica, y en caso de consorcio y unión temporal fotocopia de la cedula de todos los integrantes.

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 33 de 69</b>               |

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**6.- Acreditación pago sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, SENA.** Como requisito indispensable para la presentación de la propuesta la PERSONA NATURAL deberá acreditar el pago de los factores que conforman el régimen de seguridad social integral en salud mediante la entrega del último recibo de pago de salud, pensiones, riesgos profesionales y aportes parafiscales, que deberá corresponder al mes inmediatamente anterior a la fecha de cierre. La PERSONA JURÍDICA deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y los aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Sena, mediante certificación expedida bajo la gravedad del juramento, por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo a los requerimientos de ley o por el representante legal, dentro de un lapso de 6 meses (meses completos) hacia atrás, contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta, o en su defecto a partir del momento de su constitución si su existencia es menor a éste tiempo.

En caso de que se expida certificado por revisor fiscal debe anexarse fotocopia de la tarjeta profesional y certificado de antecedentes de la junta de contadores vigente. Para el caso de consorcios o Uniones temporales cada uno de los integrantes deberá aportar esta información conforme a su naturaleza jurídica.

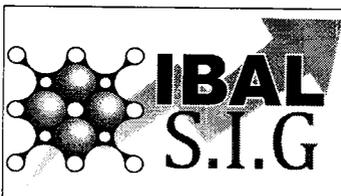
**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**7.- RUT.** Se deberá aportar fotocopia del RUT de las personas naturales o jurídicas que se presenten ya sea en forma individual o a través de consorcios o uniones temporales.

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**8. Comprobante de paz y salvo, boletín de responsables fiscales de la contraloría general de la república.** - El proponente como persona natural, o el representante legal de la persona jurídica y cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, según el caso, deberá anexar el certificado expedido por la Contraloría General de la República donde conste que no aparece reportado en el boletín de responsables fiscales. La expedición de este certificado no podrá superar los treinta (30) días de antelación a la fecha de presentación de la propuesta. La Entidad se reserva el derecho de verificar la información aporta, según lo estipulado en el artículo 60 de la ley 610 de 2000.

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 34 de 69**

**9.- Certificado de antecedentes disciplinarios otorgado por la Procuraduría General de la Nación.** Deberá adjuntarse Certificado de antecedentes disciplinarios con fecha vigente, con una expedición máxima de 30 días de antelación a la fecha de la presentación de la oferta, de la persona natural o de la que lleve la representación legal del oferente. Y en caso de figuras asociativas, el de cada uno de sus integrantes.

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**10.- Certificado de antecedentes judiciales.** Presentar antecedentes judiciales de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica, y de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal según corresponda.

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**11. Constancia de No Estar Inscrito en el Sistema de Registro de Medidas Correctivas de la Policía Nacional (SRMC).** El proponente deberá aportar pantallazo de no estar inscrito en el SRRMC de la policía Nacional de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica, con máximo 30 días de antelación a la fecha de presentación de la oferta. Cuando se trate de Consorcio o Unión temporal cada uno de sus integrantes deberá anexar esta información por separado. Este documento se puede obtener en [https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm\\_cnp\\_consulta.aspx](https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx)

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

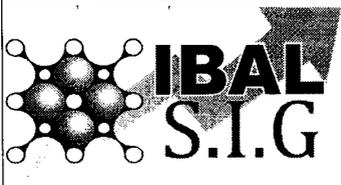
**12.- Registro Único de Proponentes.** El proponente, deberá estar inscrito, calificados y clasificados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio con RUP renovado a corte 31 de diciembre de 2018; el cual deberá aportarse en original y con fecha de expedición no mayor a 30 días de antelación a la fecha de entrega de la propuesta.

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**13.- Hoja de vida en formato de la función Pública del proponente.** Presentar diligenciada la Hoja de Vida en el formato de la Función Pública para personas Jurídicas o naturales según el caso. Para los consorcios o uniones temporales cada uno de los integrantes deberá aportar este documento conforme a su naturaleza jurídica.

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**14.- Certificación juramentada de no estar incurso en inhabilidad o incompatibilidad.** El proponente certificará bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO: GJ-R-044</b>              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN: 00</b>                   |
|   |   | <b>Página 35 de 69</b>               |

firma del documento, que no se encuentra incurso dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas por la ley, que no tiene a la fecha de presentación de la oferta deudas con las entidades del Municipio de Ibagué, con la Contaduría Pública. En caso positivo señalar si tiene acuerdo de pago vigente indicando su fecha e identificación con la entidad y monto conciliado. En caso de consorcios o uniones temporales cada uno de los integrantes de este deberá aportar este documento dependiendo su naturaleza jurídica.

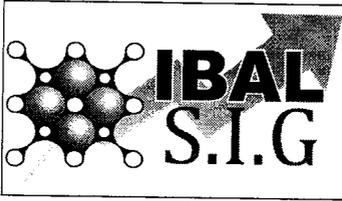
**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**15.- Póliza de seriedad de la oferta.** El oferente deberá aportar garantía de seriedad de la oferta, que debe cubrir la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos: 1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses. 2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas. 3. La no suscripción del contrato o legalización del mismo sin justa causa por parte del adjudicatario. 4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato. La garantía de seriedad de la oferta debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato y su valor mínimo equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la oferta. Deberá aportarse el amparo original y el original del pago de la prima.

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**16.- Certificación Cumplimiento al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo:** El oferente interesado en participar de este proceso de contratación deberá presentar la siguiente información, según sea el caso: **Si es personal natural y/o jurídica y tiene desde un (1) trabajador en adelante:** Presentar certificación suscrita por la persona natural y/o representante legal si es persona jurídica, en la que conste que cuenta con políticas escritas de seguridad y salud en el trabajo, encaminadas a la prevención de accidentes de trabajo, enfermedades laborales así como la preservación del medio ambiente, promoción y protección de la salud de todos los trabajadores que tenga a su cargo y que prestaran los servicios al IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, así mismo indicaran que no tendrán sub contratistas, sin importar la relación contractual que posean y que cuentan con programa de capacitación en seguridad y salud en el trabajo, procedimientos e instructivos de seguridad y salud en el trabajo. (Esto para el caso de contratistas que tengan desde un (1) trabajador en adelante)

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 36 de 69</b>               |

**17.- Certificado de Inscripción en el Sistema de Información de proponentes del IBAL SIP.** El oferente deberá acreditar que se encuentra inscrito y aprobado en el registro de proponentes del IBAL. Es condición de participación frente a la entidad. En el caso de consorcios y uniones temporales cada integrante deberá estar inscrito y aprobado en el SIP.

**SE VERIFICARÁ SU CUMPLIMIENTO EN LA REVISIÓN DE LA OFERTA. PASA –NO PASA.**

**LA VALORACIÓN JURÍDICA NO DA LUGAR A PUNTAJE ALGUNO, PERO ADMITEN O RECHAZAN LAS PROPUESTAS.**

**4.2. DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO:**

**4.2.1.- PROPUESTA ECONÓMICA:** El proponente deberá aportar Propuesta económica y técnica en original firmada por la persona natural o por el Representante Legal si es persona jurídica o por representante de la figura asociativa, conforme al anexo (s) establecido en el pliego de condiciones para tal fin.

NOTA1: la propuesta económica será en valores unitarios con la finalidad de determinar la oferta más económica, no obstante, el valor del contrato será el establecido por el presupuesto oficial, que será monto agotable.

NOTA 2: La propuesta presentada por el oferente debe cumplir con la totalidad del anexo técnico, cualquier modificación de los ítems, condicionamientos, o incumplimiento del anexo, o dejar de cotizar un ítem de las características técnicas exigidas por la empresa genera el rechazo de la oferta.

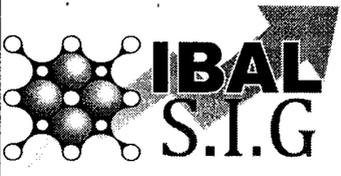
Nota 3: Los precios unitarios de la oferta económica no podrá superar el promedio del precio de cada ítem establecido en el estudio de mercado, que se publica junto con el pliego de condiciones. En caso de que se supere un ítem dicho promedio, se genera el rechazo de la oferta.

**FACTOR PONDERABLE EN EL PROCESO POR ENDE NO SUBSANABLE.**

**4.2.2. Personal Requerido.** El proponente deberá proponer en su oferta el personal debidamente calificado con el cual cumplirá las actividades logísticas. Para lo que deberá acreditar que cuenta con mínimo seis (6) personas certificadas en logística estructural operativa para escenarios y eventos, primeros auxilios, control de incendios y evacuación. Para el montaje y desmontaje de los eventos a desarrollar, cada uno con experiencia comprobada de mínimo un (1) año.

Mínimo una (1) persona Tecnóloga en Logística con experiencia comprobada de mínimo de dos años (2).

La forma de acreditarlo será:

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 37 de 69</b>               |

a.- Aportando la hoja de vida, del respectivo personal debidamente soportada con la copia de los títulos obtenidos en sus estudios de bachillerato y tipo de experiencia con el que cuenta afín al proceso contractual

b.- La vinculación con el oferente se acreditará aportando copia de su contrato laboral independientemente de la modalidad en que se haya suscrito, siempre y cuando sea escrito.

#### **4.2.3. Acreditación de Disponibilidad de Transporte terrestre.**

El proponente deberá acreditar que cuenta con disponibilidad ya sea porque es de su propiedad o alquiler o leasing, de los siguientes vehículos.

|  |                         |   |
|--|-------------------------|---|
| Transporte tipo Vans, con capacidad para 15 personas | Modelo 2015 en adelante | 1 |
| Transporte Tipo Bus, con capacidad para 35 personas  | Modelo 2015 en adelante | 1 |

Estos vehículos deberán contar con los requisitos exigidos en el numeral 11 de las características técnicas del presente estudio, por lo que deberá aportar copia de los documentos exigidos para su movilidad y copia del documento que acredite su disponibilidad en caso de ser seleccionado, del propietario y de la empresa de servicio público especial a la que se encuentre afiliado.

#### **4.3. CAPACIDAD FINANCIERA**

Se verificará los siguientes índices financieros para determinar la capacidad financiera del proponente, que será verificado en el RUP de la cámara de comercio que aporta el oferente.

De presentarse la propuesta a través de consorcio o unión temporal se tomará la información financiera de cada uno de los integrantes y se consolidará con el fin de aplicar los índices específicos

Razón financiera condición mínima.

##### **I.L. Índice de Liquidez mayor o igual a 1.5 = Activo Corriente / Pasivo Corriente**

Para el caso de consorcios o uniones temporales, se calculará el índice de liquidez de cada uno de los integrantes, afectándolo por el porcentaje de participación, la suma de estos resultados será el I.L para el consorcio o unión temporal.

##### **I.E. Índice de Endeudamiento menor o igual al 50% = (Total Pasivo / Total Activo) x 100**

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 38 de 69</b>               |

Para el caso de consorcios o uniones temporales, se calculará el índice de endeudamiento de cada uno de los integrantes, afectándolo por el porcentaje de participación, la suma de estos resultados será el I.E para el consorcio o unión temporal.

**C.T Capital de trabajo mayor o igual al 30% del presupuesto oficial = Activo Corriente - Pasivo Corriente**

Para el caso de consorcios o uniones temporales, se calculará el Capital de Trabajo de cada uno de los integrantes, afectándolo por el porcentaje de participación, la suma de estos resultados será el capital de trabajo para el consorcio o unión temporal. NINGUNO DE LOS INTEGRANTES DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL PODRÁ PRESENTAR CAPITAL DE TRABAJO NEGATIVO, SO PENA DE SER CALIFICADA COMO NO CUMPLE FINANCIERAMENTE.

**4.4. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL**

Se verificará los siguientes índices para determinar la capacidad organizacional del proponente, que será verificado en el RUP de la cámara de comercio que aporta el oferente.

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO:  $\geq 0$

RENTABILIDAD DE LOS ACTIVOS:  $\geq 0$

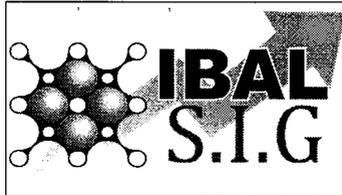
Para el caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá cumplir con este requisito por separado.

**4.5. EXPERIENCIA (GENERAL Y ESPECIFICA)**

El interesado en postular su oferta deberá acreditar la suscripción por parte del oferente de mínimo dos (2) contratos con entidades públicas o privadas con objeto similar al de este proceso consistente en contratar la logística para los diferentes eventos de promoción, divulgación, incluyendo el servicio y suministro requerido para el evento, así como el servicio de catering (refrigerios, almuerzos), cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial de este proceso, expresado en salarios mínimos legales mensuales.

Para la experiencia obtenida en el sector público deberá aportar copia del contrato junto con acta final y/o de liquidación del respectivo contrato. Para el caso de experiencia en el sector privado debe aportar certificación de entidad contratante que debe contener como mínimo, datos de identificación de la empresa, Dirección Teléfono, Nit, datos del contrato fecha de inicio y terminación, valor y descripción de actividades realizadas, además deberá adjuntar copia de la respectiva factura.

Los contratos deberán acreditar que se encuentran en mínimo dos (2) de las siguientes clasificaciones (es de carácter obligatorio estar inscritos en la 80141600 o la 81141600):



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN:** 00

**Página 39 de 69**

| <b>CÓDIGO UNSPSC</b> | <b>CLASIFICACIÓN</b>                         |
|----------------------|--|
| 80141600             | Actividades de Venta y Promoción de Negocios |
| 90101600             | Servicios de Banquetes y Catering            |
| 81141600             | Manejo de Cadena de Suministros              |
| 78141500             | Servicios de Organización de Transportes     |
| 56101900             | Piezas de Mobiliario y Accesorios            |
| 45111600             | Proyectores y Suministros                    |

**ES CONDICIÓN HABILITADORA EN EL PROCESO.**

**NOTA 1:** Los contratos que se aporten para acreditar la experiencia general y específica, deben estar debidamente inscritos en el RUP del oferente. Por tal razón se deberá indicar expresamente en la oferta el número consecutivo con el cual se identifican en el RUP.

**NOTA 2:** No se aceptan auto-certificaciones de contratos ejecutados para terceros.

**NOTA 3:** Para calcular la experiencia General y Específica del proponente se actualizará el valor de los contratos aportados al SMMLV, de la siguiente manera:

$$VFC/SMMLV$$

VFC= Valor final del contrato

SMML= Salario mínimo vigente para el año de suscripción del contrato

$$VE= VFCS * SMMLV$$

VE= Valor de la experiencia

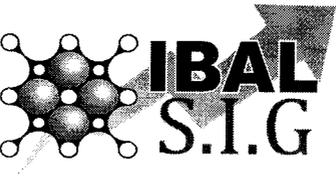
VFCS= Valor final del contrato en salarios

SMMLV= Salario mínimo mensual legal vigente para la actual vigencia fiscal (2020)

Para el cálculo del valor del contrato en salarios mínimos mensuales, se presenta la tabla de evolución del salario mínimo mensual, según lo requiera el proponente:

| <b>PERÍODO</b>                    | <b>SMLMV</b> |
|-----------------------------------|--------------|
| Enero 1 de 2013 a Dic. 31 de 2013 | 589.500.00   |
| Enero 1 de 2014 a Dic. 31 de 2014 | 616.000.00   |
| Enero 1 de 2015 a Dic. 31 de 2015 | 644.350.00   |
| Enero 1 de 2016 a Dic. 31 de 2016 | 689.454.00   |
| Enero 1 de 2017 a Dic. 31 de 2017 | 737.717.00   |
| Enero 1 de 2018 a Dic. 31 de 2018 | 781.242.00   |
| Enero 1 de 2019 a Dic 31 de 2019  | 828.116.00   |

**NOTA 4:** Por ser un condicionamiento habilitador, su no aporte en los términos aquí establecidos o acreditación de la experiencia exigida será causal de rechazo de la

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 40 de 69</b>               |

propuesta, verificación que deberá hacer el Comité, debiendo dejar constancia en el acta.

**4.6. REQUERIMIENTOS POR PARTE DEL COMITÉ EVALUADOR.** Los requisitos habilitantes (excepto aquellos que impliquen la mejora o corrección de la propuesta) podrán ser requeridos por parte del comité evaluador.

Los documentos a subsanar o requisitos exigidos por el comité evaluador, solamente los podrá presentar aquel oferente al que se le haya solicitado quien podrá hacerlo a través de su representante legal si es persona jurídica o un tercero debidamente autorizado a través de poder presentado ante notario, ningún oferente podrá subsanar la propuesta presentada por otro y en caso de que ello suceda incurrirá en causal de rechazo el proponente que así lo haga y la documentación se tendrá como no recibida.

Los documentos deben ser presentados dentro de la fecha y hora indicada en el CRONOGRAMA del presente pliego de condiciones, directamente en la Secretaría General del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL o al correo electrónico [sgeneral@ibal.gov.co](mailto:sgeneral@ibal.gov.co). Los documentos allegados con posterioridad a la fecha y hora establecida en el cronograma no serán tenidos en cuenta por el comité evaluador y dejarán constancia de ello en el acta de evaluación respectiva.

## **5. CIERRE Y APERTURA DE SOBRES**

En la fecha y hora señalada en el cronograma, se recibirán las ofertas presentadas y para este efecto se dejará un formato que diligenciará el funcionario encargado de recibir las propuestas en la Secretaría General del IBAL S.A. E.S.P OFICIAL y por quien entregue la oferta, en donde se indicará lo siguiente:

1. Número consecutivo del orden de presentación de la ofertas.
2. Fecha y hora de presentación de la oferta.
3. Nombre e identificación del oferente.
4. Dirección y teléfono del oferente
5. Nombre y firma de la persona que radica la oferta.

Inmediatamente cumplida la fecha y hora señalada en el cronograma se efectuara el cierre de la invitación, entiéndase como cierre de la invitación la hora límite de recibo de propuestas esto es 11:00 a.m., las propuestas recibidas después de esta hora se consideraran extemporáneas y serán devueltas al remitente sin abrir y posteriormente dentro de los 30 minutos siguientes al cierre de la invitación se procederá por parte del secretario general o su delegado en presencia de los interesados a realizar la apertura de los sobres, dejando constancia de los siguientes aspectos:

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 41 de 69</b>               |

1. Nombre e identificación del oferente.
2. Número de folios de la oferta.
3. Valor ofertado y/o económico de la oferta.

**NOTA 1:** Para determinar la hora de cierre del proceso y presentación de ofertas se tendrá como referencia la hora señalada en el reloj que se encuentra ubicado en la Secretaría General del IBAL S.A. E.S.P OFICIAL.

**NOTA 2:** El oferente interesado en presentar propuesta debe tener en cuenta que al momento de presentación de la misma, el edificio donde se encuentra ubicada la oficina de la Secretaría General cuenta con controles de ingreso por tanto el mismo no es inmediato, por lo que debe prever el tiempo que dura el procedimiento de registro de ingreso al edificio para acceder a la oficina donde se encuentra ubicada la Secretaría General, y así cumplir con la hora establecida para la entrega de propuestas establecida en el cronograma de la presente invitación.

## 6. EVALUACIÓN Y SELECCIÓN

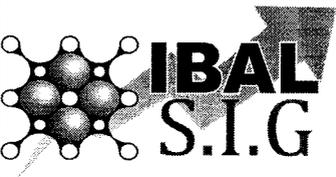
El proceso de análisis y evaluación de las propuestas será realizado por el Comité evaluador designado para tal fin por la empresa.

**Estudio jurídico y revisión documental.** Esta evaluación consiste en el estudio y análisis de las propuestas para verificar cuales se ajustan a lo solicitado en los pliegos de condiciones y revisión a la documentación aportada por el oferente, lo anterior no implica puntaje alguno, sólo se determinará si las propuestas son o no admisibles para ser evaluadas, las propuestas que de acuerdo a este estudio no se ajusten a lo solicitado no serán evaluadas por el Comité del IBAL S.A ESP OFICIAL.

Conforme al Acuerdo 001 del 22 de abril de 2014 - **ARTÍCULO 39. ADJUDICACIÓN CON OFERTA ÚNICA.** La Empresa puede adjudicar el contrato cuando sólo se haya presentado una oferta siempre que cumpla con los requisitos habilitantes exigidos y satisfaga los requisitos de los pliegos de condiciones de las invitaciones a contratar.

Al momento de valorar la oferta económica la entidad tendrá en consideración lo previsto en el Acuerdo 001 del 22 de abril de 2014 - **ARTÍCULO 38. OFERTA CON VALOR ARTIFICIALMENTE BAJO.**

*"Si al valorar una oferta, ésta parece con valor artificialmente bajo, la empresa debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido.*

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 42 de 69</b>               |

*Analizadas las explicaciones, el comité evaluador debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas”.*

La entidad estableció los siguientes factores de selección:

#### **6.1. FACTOR DE ESCOGENCIA Y CALIFICACIÓN**

Se le asignaran cien (100) puntos a la propuesta más económica y en forma descendente de diez (10) puntos a los demás, es decir a mayor precio, menor puntaje. El oferente deberá discriminar cada ítem conforme al anexo establecido para ello se advierte que el valor unitario ofertado no podrá superar el promedio de cada ítem establecido en el estudio de mercado, con el que se determinó el presupuesto de la entidad. Debe discriminar el IVA que se encuentra incluido en el presupuesto oficial.

Nota: Para determinar el valor de la propuesta económica, se revisará la sumatoria de todos los ítems del respectivo anexo. Se aclara que esto es solo para verificar el valor de la propuesta más económica, considerando que la disponibilidad será agotable conforme a las necesidades, que se plasmará en los requerimientos del supervisor del contrato.

**7. FACTORES DE DESEMPATE.** Los factores de desempate serán aplicables los establecidos en el artículo 35 del manual de contratación del IBAL SA ESP OFICIAL La entidad tendrá en consideración los siguientes aspectos, en caso de empate entre una o más ofertas:

**a.-** Escoger el oferente que tenga mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en los Pliegos de Condiciones del Proceso de Contratación, de conformidad con el objeto contractual. Si persiste el empate, escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación establecidos en los Pliegos de Condiciones y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación.

**b.-** Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

**c.-** Preferir las ofertas presentada por una Mipyme nacional.

**d.-** Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley por lo menos el 10% de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la ley 361 de 1997.

**e.-** Dependiendo el objeto contractual, si en los pliegos de condiciones se establece, se dará prelación a la propuesta que brinde condiciones económicas adicionales que

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 43 de 69</b>               |

representen ventajas en términos de economía, eficiencia y eficacia, o que ofrezca condiciones técnicas adicionales que representan ventajas de calidad o funcionamiento, o servicio adicional plenamente detallado. Esta Ventaja adicional deberá ser debidamente justificada y en ningún momento podrá representar precios artificialmente bajos, o productos de mala calidad, según corresponda.

f.- La propuesta que haya sido radicada primero en la empresa.

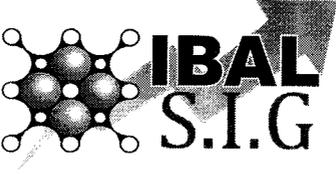
**8. ADJUDICACIÓN:** Una vez efectuado el informe de evaluación y transcurrido el término para las correspondientes observaciones si a ello hubiere lugar se procederá a la adjudicación del proceso y se publicará en la página web el día señalado en el cronograma de los presentes pliegos de condiciones.

**9.- CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTA LA INVITACIÓN:** Serán causales para declarar desierta la invitación, las siguientes:

- a. Que en la fecha y hora de cierre de invitación y de apertura de las propuestas no se presente ningún participante.
- b. Que el procedimiento se hubiere adelantado, con omisión de alguno de los requisitos.
- c. Cuando se evidencie que algunos de los sobres han sido abiertos o violentados antes de la fecha y hora señalados para el cierre.
- d. Que una vez evaluados los proponentes, ninguno cumpla con los requisitos de los pliegos de condiciones.

**10.- CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA:** Será motivo de rechazo de la propuesta la que adolezca de alguna de las siguientes irregularidades:

- a. Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades señaladas por la Constitución y la Ley.
- b. Ninguna persona natural y/o jurídica podrá presentar simultáneamente más de una (1) propuesta. La participación de un proponente en varias propuestas, dará lugar al rechazo y al exclusión del proceso selectivo.
- c. Cuando no cumpla con los requisitos habilitadores exigidos en la presente invitación.

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 44 de 69</b>               |

d. Cuando la propuesta sea entregada extemporáneamente conforme al tiempo establecido para presentarla.

e. Cuando las propuestas sean enviadas por correo o fax.

f. Cuando quien suscriba la propuesta no tenga la capacidad legal para representar a la persona jurídica oferente, o cuando tenga limitación en cuantía para representar a dicha persona y acredite sus facultades.

g. Si el Objeto Social del proponente no tiene relación con la naturaleza del objeto a contratar.

h. Cuando se presenten diferencias, errores aritméticos o de digitación en los valores de la propuesta económica en cualquier parte de la oferta.

i. Si la propuesta presentada por el oferente supera el presupuesto oficial estimado para esta contratación.

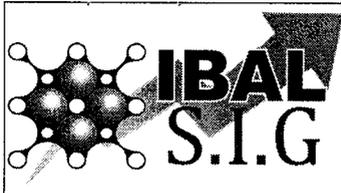
j. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos imprecisos, frente a lo cual la Entidad se reserva el derecho de verificar la información aportada por los oferentes y de RECHAZAR las propuestas en las cuales se incluya información y/o soportes inconsistentes o que no correspondan a la realidad.

k. Cuando el Proponente se encuentre incurso en algunas de las causales de disolución y/o liquidación de Sociedades

l. En las demás circunstancias señaladas expresamente en el pliego de condiciones.

**11. COMUNICACIÓN Y CONTRATO.** El IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, comunicará al proponente favorecido la adjudicación del contrato y la misma será obligatoria para dicho proponente. El acto administrativo de adjudicación del contrato se publicara en la página web de la empresa [www.ibal.gov.co](http://www.ibal.gov.co) y en el portal [www.contratos.gov.co](http://www.contratos.gov.co), para conocimiento del proponente favorecido y aquellos no favorecidos.

**12. FIRMA DEL CONTRATO.** El Proponente favorecido deberá firmar el respectivo contrato en el plazo establecido por el IBAL S.A. E.S.P OFICIAL., Si el Proponente favorecido no firmare el contrato dentro del término estipulado el IBAL S.A. E.S.P OFICIAL llamará al ubicado en segundo lugar; si este tampoco firmare el contrato podrá adjudicarse a quien



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

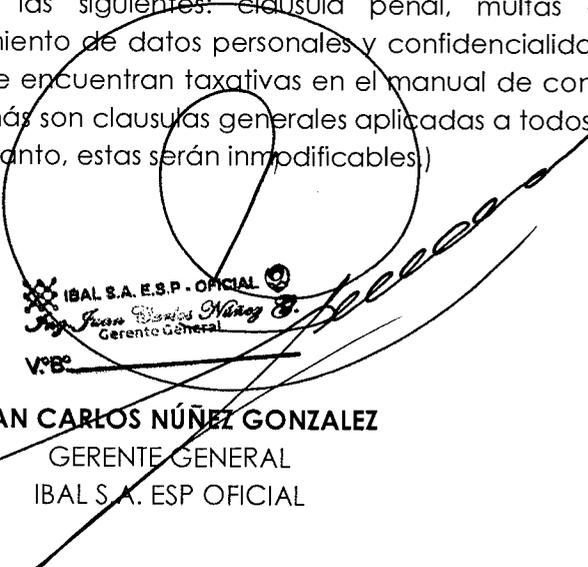
**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 45 de 69**

ocupe tercer lugar, siempre y cuando no haya conocido inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar. (Se aclara que la minuta del contrato contendrá en su clausulado las siguientes: cláusula penal, multas de apremio, indemnidad, jurisdicción, tratamiento de datos personales y confidencialidad entre otras de las cuales las dos primeras se encuentran taxativas en el manual de contratación del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL y las demás son cláusulas generales aplicadas a todos los contratos que suscribe la empresa, por lo tanto, estas serán inmodificables.)

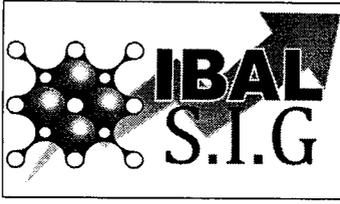
Ibagué,

  
IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL  
Juan Carlos Núñez González  
Gerente General

VºBº

**JUAN CARLOS NÚÑEZ GONZALEZ**  
GERENTE GENERAL  
IBAL S.A. ESP OFICIAL

  
Vº Bº Juliana Macías Barreto – Secretaria General IBAL  
Transcrito : Alexa B.

|  |   |                                      |
|--|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO: GJ-R-044</b>              |
|  |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|  |   | <b>VERSIÓN: 00</b>                   |
|  |   | <b>Página 46 de 69</b>               |

**ANEXO 1**  
**CARTA DE PRESENTACIÓN**

Fecha: \_\_\_\_\_

Señores

IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL S.A E.S.P. Oficial

**ENTIDAD CONTRATANTE**

**REF. INVITACIÓN N° 011 DE 2020. CONTRATAR LA LOGÍSTICA PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, CELEBRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LA EMPRESA IBAGUERENA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A E.S.P., INCLUYENDO EL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO PARA EL EVENTO, ASÍ COMO EL SERVICIO DE CATERING (REFRIGERIOS, ALMUERZOS) Y TRANSPORTE PARA EVENTOS.**

Respetados señores:

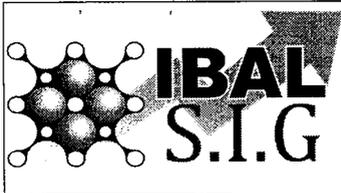
Yo, \_\_\_\_\_, obrando en nombre propio y/o en representación de \_\_\_\_\_ presento propuesta respecto de la Invitación de la Referencia, de acuerdo con el contenido de los pliegos de condiciones, cuyas especificaciones declaro conocer y aceptar.

Manifiesta bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma de este documento, que no me encuentro incurso en ninguna de las incompatibilidades, inhabilidades o prohibiciones de que tratan las leyes colombianas, al igual que no estoy reportado en el boletín de responsables fiscales, no soy deudor moroso de ninguna entidad del Estado y he cumplido con el pago de aportes al sistema de seguridad social del personal vinculado a la empresa que represento. Igualmente, que toda la información aportada es real.

El suscrito se compromete si resultare favorecido con la adjudicación de este contrato a cumplir con todos y cada uno de los requisitos indicados en los pliegos de condiciones y los que se describan en la minuta del contrato.

El suscrito declara:

1. Que ninguna otra persona o entidad distinta tienen interés en esta Invitación, ni en el contrato que como consecuencia de ella llegare a celebrarse y que por consiguiente solo comprometo al firmante.



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 47 de 69**

2. Que conoce los pliegos de condiciones y especificaciones técnicas suministradas por el IBAL S.A. E.S.P OFICIAL, relacionados con ésta invitación y que acepta todos los requisitos en ellos establecidos.

3. Que en caso de que me sea adjudicada la presente invitación, me comprometo a comenzar los trabajos una vez firmada el acta de iniciación.

4. Que acepto y conozco el manual de contratación del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL

5.- Que se incluyen los siguientes anexos: (RELACIONARLOS)

**RESUMEN DE LA PROPUESTA:**

Nombre o Razón Social del Proponente: \_\_\_\_\_

Cédula de ciudadanía o NIT: \_\_\_\_\_

Representante Legal: \_\_\_\_\_

Profesión: \_\_\_\_\_

Tarjeta Profesional: \_\_\_\_\_

País de Origen del Proponente \_\_\_\_\_

(En caso de presentarse la propuesta en consorcio o unión temporal se debe indicar el nombre y país de origen de cada uno de los integrantes)

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 propuesta en los casos en que se requiera.

GARANTÍA DE SERIEDAD: \_\_\_\_\_

COMPAÑÍA DE SEGUROS: \_\_\_\_\_

VALOR ASEGURADO: \_\_\_\_\_

VIGENCIA:

Desde (\_\_\_ \_\_ \_\_) Hasta (\_\_\_ \_\_ \_\_)  
(día, mes ,año) (día, mes, año)

PLAZO TOTAL PARA EJECUTAR EL CONTRATO: \_\_\_\_\_ a partir de la suscripción del acta de inicio.

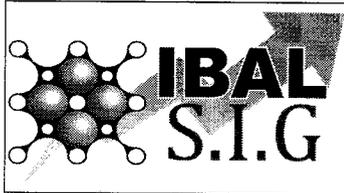
VALOR DE LA PROPUESTA: \_\_\_\_\_

Me permito informar que las comunicaciones relativas a esta Invitación Publica las recibiré en la siguiente Dirección:

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Teléfono(s): \_\_\_\_\_



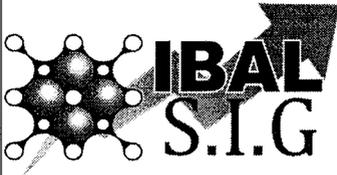
**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

|                                      |
|--------------------------------------|
| <b>CÓDIGO: GJ-R-044</b>              |
| <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
| <b>VERSIÓN: 00</b>                   |
| <b>Página 48 de 69</b>               |

Fax: \_\_\_\_\_  
Teléfono Móvil: \_\_\_\_\_  
Correo Electrónico: \_\_\_\_\_

Atentamente,

Firma: \_\_\_\_\_  
Nombre: \_\_\_\_\_  
C.C.: \_\_\_\_\_

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 49 de 69</b>               |

**ANEXO 2**  
**PROPUESTA ECONÓMICA Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

El oferente deberá diligenciar en su totalidad la información del presente anexo, como condición ponderable en la oferta. En todos los casos debe cumplir con la totalidad de las características técnicas descritas, so pena de incurrir en causal de rechazo.

El oferente no podrá modificar ninguno de los ítems del presupuesto anexo N° 2 (propuesta económica), que corresponden a los elementos, materiales e insumos mínimos para la correcta prestación del servicio.

| ITEM        | DESCRIPCION                   |   | CANTIDAD  | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |  |
|-------------|-------------------------------|---|---|----------------|-------------|--|
| 1           | Altavoz Line Array Pasivo     | <b>Potencia nominal de manipulación (RMS)</b> | 250 W RMS, 500 W Prog.                                      | 16             |             |  |
|             |                               | <b>impedancia nominal</b>                     | 8 ohmios  |                |             |  |
|             |                               | <b>Sensibilidad 1W / 1m</b>                   | espacio de 95 dB completa 101 dB Medio Espacial             |                |             |  |
|             |                               | <b>Max. SPL@1m</b>                            | 130 dB@10%THD Full-Space*<br>136 dB@10%THD Half-Space*      |                |             |  |
|             |                               | <b>Respuesta de frecuencia +/- 3 dB</b>       | 75/100 Hz - 18 kHz (dependiendo del controlador y longitud) |                |             |  |
|             |                               | <b>Altavoz</b>                                | 2 x altavoz de 8 "  |                |             |  |
|             |                               | <b>Tweeter</b>                                | 2 x 1 "   |                |             |  |
|             |                               | <b>Frecuencia de cruce</b>                    | 1,8 KHz, 12 dB / octava                                     |                |             |  |
|             |                               | <b>X-Over</b>                                 | 2 ½ de forma pasiva   |                |             |  |
|             |                               | <b>conexiones</b>                             | 2 x Speakon NL 4 (estándar)                                 |                |             |  |
|             |                               | <b>puntos de anclaje</b>                      | Integrada de 3 puntos                                       |                |             |  |
|             |                               | <b>Recinto</b>                                | Poliamida   |                |             |  |
|             |                               | <b>Reja</b>                                   | Metal   |                |             |  |
|             |                               | <b>Dimensiones (An)</b>                       | 57,8 cm x 23,8 cm x 37,3 cm                                 |                |             |  |
| <b>Peso</b> | 17,5 kg (35,35 libras) pasiva |   |   |                |             |  |
| 2           | Altavoz Subwoofer Pasivo      | <b>Potencia nominal de manipulación (RMS)</b> | 1000 W  | 8              |             |  |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN:** 00

**Página 50 de 69**

|          |                       |   |   |          |  |  |
|----------|-----------------------|---|---|----------|--|--|
|          |                       | <b>El poder de manipulación, el programa de</b> | 2000 W  |          |  |  |
|          |                       | <b>El poder de manipulación, pico</b>           | 4000 W  |          |  |  |
|          |                       | <b>impedancia nominal</b>                       | 8 ohmios  |          |  |  |
|          |                       | <b>SPL máximo, @ 10% THD</b>                    | 131 dB @ 10% THD (la mitad de espacio)  |          |  |  |
|          |                       | <b>Sensibilidad 1W / 1m</b>                     | 100 dB (50 Hz- 200 Hz)  |          |  |  |
|          |                       | <b>Respuesta de frecuencia +/- 3 dB</b>         | 41 Hz-350 Hz  |          |  |  |
|          |                       | <b>Respuesta de frecuencia de -10 dB</b>        | 32 Hz-350 Hz  |          |  |  |
|          |                       | <b>altavoz LF</b>                               | 18 "de neodimio   |          |  |  |
|          |                       | <b>Frecuencia de cruce</b>                      | 100 Hz - 130 Hz, controlado por el controlador  |          |  |  |
|          |                       | <b>conexiones</b>                               | 2x Speakon NL 4   |          |  |  |
|          |                       | <b>montaje en poste</b>                         | placa de M20  |          |  |  |
|          |                       | <b>manijas</b>                                  | mango ergonómico 2x   |          |  |  |
|          |                       | <b>Recinto</b>                                  | El contrachapado de abedul de 18 mm, de 13 capas  |          |  |  |
|          |                       | <b>Reja</b>                                     | rejilla de metal con espuma acústica  |          |  |  |
|          |                       | <b>Dimensiones (An)</b>                         | 50 cm x 60 cm x 68 cm   |          |  |  |
|          |                       | <b>Peso</b>                                     | 42,5 kg / 93,5 lbs.   |          |  |  |
| <b>3</b> | Amplificador de poder | <b>Sensibilidad</b>                             | 16 dBU  | <b>2</b> |  |  |
|          |                       | <b>respuesta de frecuencia</b>                  | 20 Hz - 20 kHz (+/- 0,5 dB)   |          |  |  |
|          |                       | <b>Proteccion</b>                               | DC, carga, térmicos, platos principales en el control de calor                          |          |  |  |
|          |                       | <b>entradas</b>                                 | 4 x XLR En  |          |  |  |
|          |                       | <b>salidas</b>                                  | 4 x Speakon NL 4  |          |  |  |
|          |                       | <b>de potencia continua a 4 ohmios</b>          | 2600 W<br>(medida utilizando una señal de música con un factor de cresta de 2,8 (9 dB)) |          |  |  |
|          |                       | <b>de potencia</b>                              | 1300 W  |          |  |  |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 51 de 69**

|          |                         |   |   |   |  |  |
|----------|-------------------------|---|---|---|--|--|
|          |                         | <b>continua en 8 ohmios</b>                           | (medida utilizando una señal de música con un factor de cresta de 2,8 (9 dB))           |   |  |  |
|          |                         | <b>Potencia continua, modo de puente @ 4 W, 2 ch.</b> | 7400 W<br>(medida utilizando una señal de música con un factor de cresta de 2,8 (9 dB)) |   |  |  |
|          |                         | <b>Potencia continua, modo de puente @ 8 W, 2 ch.</b> | 5300 W<br>(medida utilizando una señal de música con un factor de cresta de 2,8 (9 dB)) |   |  |  |
|          |                         | <b>THD en 1 dB en el máximo. salida de potencia</b>   | @ 1 kHz <0,08%  |   |  |  |
|          |                         | <b>THD 20 Hz - 20 kHz</b>                             | 0.15%   |   |  |  |
|          |                         | <b>Ganancia</b>                                       | 26 dB   |   |  |  |
|          |                         | <b>Impedancia de entrada</b>                          | 20 kW   |   |  |  |
|          |                         | <b>Enfriamiento</b>                                   | Ventilador, el flujo de aire de delante hacia atrás                                     |   |  |  |
|          |                         | <b>Dimensiones</b>                                    | 48,2 x 8,8 x 42,8 cm  |   |  |  |
|          |                         | <b>Peso</b>   | 12 kg   |   |  |  |
| <b>4</b> | Procesador de altavoces | <b>Titular</b>  | Sistema digital de proceso de altavoces   | 2 |  |  |
|          |                         | <b>Respuesta de frecuencia +/- 3 dB</b>               | 10 Hz - 40 kHz, +/- 3 dB  |   |  |  |
|          |                         | <b>conexiones</b>                                     | En 2x, 6x fuera   |   |  |  |
|          |                         | <b>Tipo de filtro</b>                                 | IIR   |   |  |  |
|          |                         | <b>Max entrada dinámica (DBU)</b>                     | > 112 dB (A-ponderada), Ancho de banda de 22 kHz  |   |  |  |
|          |                         | <b>profundidad de bits internos</b>                   | 24 Bit  |   |  |  |
|          |                         | <b>Tasa de muestreo</b>                               | 96 kHz  |   |  |  |
|          |                         | <b>Protocolo</b>                                      | AES 3 (AES / EBU)   |   |  |  |
|          |                         | <b>Retrasar</b>                                       | 400ms IN, OUT 80 ms   |   |  |  |
|          |                         | <b>Red</b>  | 38,4 kbaudios, Formato: 8 de datos, 1 parada, sin paridad                               |   |  |  |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 52 de 69**

|                                   |                |                                    |   |          |  |
|-----------------------------------|----------------|------------------------------------|---|----------|--|
|                                   |                | <b>Max. nivel de entrada</b>       | +20 dBu   |          |  |
|                                   |                | <b>Max. nivel de salida</b>        | +22 DBu 600 Ohm   |          |  |
|                                   |                | <b>Impedancia de entrada</b>       | 9 kOhm  |          |  |
|                                   |                | <b>impedancia de salida</b>        | 35 Ohm  |          |  |
|                                   |                | <b>El consumo de energía</b>       | 40 VA   |          |  |
|                                   |                | <b>Tensión de red / frecuencia</b> | 100- 240 V / 60 Hz<br>50-   |          |  |
|                                   |                | <b>Dimensiones (An)</b>            | 48 x 4,4 x 25,4 cm<br>(19 ")  |          |  |
|                                   |                | <b>Peso</b>                        | 2,7kg / 6,1 lbs.  |          |  |
| <b>SONIDO MONITORES SID FILLE</b> |                |                                    |   |          |  |
| <b>5</b>                          | Altavoz activo | <b>Max SPL</b>                     | 133 dB half space (@10% THD)  | <b>4</b> |  |
|                                   |                | <b>Max SPL peak</b>                | 138 dB half space (@10% THD)  |          |  |
|                                   |                | <b>Max SPL calculated</b>          | 141 dB half space   |          |  |
|                                   |                | <b>Frequency response +/- 3 dB</b> | 115 Hz – 14 kHz   |          |  |
|                                   |                | <b>Frequency response -10 dB</b>   | 100 Hz – 20 kHz   |          |  |
|                                   |                | <b>Power Rating</b>                | 1000 Watt   |          |  |
|                                   |                | <b>Low/Midrange amplifier</b>      | 650 Watt @ 4 ohms   |          |  |
|                                   |                | <b>HF Amplifier</b>                | 350 Watt @ 4 ohms   |          |  |
|                                   |                | <b>Amplifier</b>                   | Class D – Biamped   |          |  |
|                                   |                | <b>Active protection circuits</b>  | Undervoltage Protection,<br>Thermoprotection,<br>Short Circuit Protection,<br>Overcurrent Protection,<br>Subsonic 24 dB/oct., Peak limiter, DSP-Input limiter |          |  |
|                                   |                | <b>Low/Mid Speaker</b>             | 3 x 8" Neodymium  |          |  |
|                                   |                | <b>HF Driver</b>                   | 1" Neodymium  |          |  |
|                                   |                | <b>Horn characteristics</b>        | 60° x +5°/-25° MCT horn   |          |  |
|                                   |                | <b>Cut-off Frequency active</b>    | 1.7 kHz FIR X-Over with 48 dB/oct.  |          |  |
|                                   |                | <b>Connections</b>                 | 1x XLR-1/4"-Combo In, 1x XLR-Thru   |          |  |
|                                   |                | <b>Input Sensitivity</b>           | +4 dBu @ Gain   |          |  |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

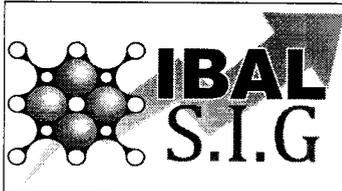
**CÓDIGO:** GJ-R-044

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN:** 00

**Página 53 de 69**

|          |                 |  |  |          |  |
|----------|-----------------|--|--|----------|--|
|          |                 | Centerclick / L5 System Level  |  |          |  |
|          |                 | <b>Pole mount</b>  | MonoTilt 0°  |          |  |
|          |                 | <b>Rigging points</b>  | 7x M8  |          |  |
|          |                 | <b>Handles</b>   | 2, Integrated  |          |  |
|          |                 | <b>Enclosure</b>   | Birch multiplex  |          |  |
|          |                 | <b>Grille</b>  | 2 mm metal grille backed with black acoustic foam  |          |  |
|          |                 | <b>Finish</b>  | Acrylic enamel, black  |          |  |
|          |                 | <b>Optional accessories</b>  | Protective cover, Tilt Bracket, Tilt Bracket Head Stack Extension Pack, Cluster Plate (Pick Point), AP-8 Rigging Point |          |  |
|          |                 | <b>Dimensions (WxHxD)</b>  | 44 x 68 x 46 cm  |          |  |
|          |                 | <b>Weight</b>  | 24.9 kg / 54.9 lbs.  |          |  |
| <b>6</b> | Consola Digital | 96 kHz como estándar   |  | <b>1</b> |  |
|          |                 | 24 entradas de línea de micrófono  |  |          |  |
|          |                 | 12 outs analógicas   |  |          |  |
|          |                 | 2 AES I / O (mono)   |  |          |  |
|          |                 | Reloj de palabras de E / S   |  |          |  |
|          |                 | 1 GPI y GPO 1  |  |          |  |
|          |                 | DVI (para un monitor externo)  |  |          |  |
|          |                 | 2 ranuras para tarjetas DMI (hasta 64 E / S por ranura)  |  |          |  |
|          |                 | 2 conexiones Ethernet para redes   |  |          |  |
|          |                 | 2 x 24 principales de segmentos / metros en solitario  |  |          |  |
|          |                 | Toque rotativos sensibles con el interruptor integrado y HTL   |  |          |  |
|          |                 | 2 x pantallas multi-touch  |  |          |  |
|          |                 | 21 x tocan desplazamiento de atenuadores sensibles   |  |          |  |
|          |                 | 4 x capas de bancos de 10 faders   |  |          |  |
|          |                 | banco adaptable y el diseño de canales   |  |          |  |
|          |                 | Las instantáneas   |  |          |  |
|          |                 | Integrado USB2 Audio Interfaz I / O para la grabación y reproducción de hasta 48 canales de 40 x entrada de flex-canales mono / estéreo (equivalente a 80 canales DSP) |  |          |  |
|          |                 | 46 buses: 16 x flexi-buses mono / estéreo (equivalente a 32 buses DSP), estereofónico (2), autobuses en solitario (2 estéreo, 4 en total), y 10 x 8 Matriz (8)         |  |          |  |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN:** 00

**Página 54 de 69**

|  |   | 10 x Grupos de Control  |                |             |  |
|--|---|---|----------------|-------------|--|
|  |   | 1 x Compresor por canal y buss  |                |             |  |
|  |   | 1 x Puerta por canal y Buss (conmutable a Ducker, o un compresor con acceso cadena lateral)     |                |             |  |
|  |   | 16 x 32 asignable banda ecualizadores gráficos  |                |             |  |
|  |   | 8 x motores FX (reverberaciones, retardos, w / modulación y potenciador)                        |                |             |  |
|  |   | 4 x DiGiTuBes asignables  |                |             |  |
|  |   | 4 x asignable multibanda Comps  |                |             |  |
|  |   | Las macros definidos por el usuario   |                |             |  |
|  |   | Un amplificador de auriculares extremadamente alta potencia con 1/4 pulgadas y mini jack hembra |                |             |  |
| SERVICIO ELEMENTOS EQUIPO REQUERIDO                          | DESCRIPCIÓN   | CANTIDAD  | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |  |
| Sonido con Capacidad para 300-1000 Personas                  | Sonido Line Array   | 1   |                |             |  |
| Sonido con Capacidad para 1.000 - 2.000 Personas             | Sonido line array   | 1   |                |             |  |
| Sonido con capacidad de 1 a 300 personas                     | Sonido Line array   | 1   |                |             |  |
| Generadores Eléctricos                                       | Planta Eléctrica 60 kva   | 1   |                |             |  |
|  | Planta Eléctrica de 20 kva  | 1   |                |             |  |
|  | Planta Eléctrica de 6 kva   | 1   |                |             |  |
|  | Planta Eléctrica de 2 kva   | 1   |                |             |  |
|  | Tarima Módulos de 2.40x1.20 mts, altura ,90cms  | 1   |                |             |  |
|  | Andamios certificados de 1.50 x 1.50 altura 8 mts cuatro secciones con sus respectivas ruedas | 1   |                |             |  |
|  | Sillas Plástica sin Brazos  | 1   |                |             |  |
|  | Mesas Plásticas de 80x80  | 1   |                |             |  |
|  | Mesas Plásticas 80x1.20   | 1   |                |             |  |
|  | Manteles Blancos  | 1   |                |             |  |
|  | Carpas Blancas 6x6  | 1   |                |             |  |
|  | Carpas Blancas 4x4  | 1   |                |             |  |
|  | Hangar de 12 mts x 6 mts de Largo   | 1   |                |             |  |
| Hangar de Aluminio de 12 x 30 para capacidad de 700 personas | 1   |   |                |             |  |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 55 de 69**

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
|   | totalmente cerrado equipado con aires acondicionados de 44 toneladas o 44.000 btu con piso de madera del área total del hangar. (2 días)   |   |  |  |
|   | Suministrar stand de 21 mts <sup>2</sup> de material estructura en tubo calibre 18 de hierro 15x 15 en banner mate de 13 onzas desarmable con piso tipo madera color miel, cubierta superior banner de 18 onzas con balas de iluminación y luminarias descolgadas, muro de fondo de 6.5 mts de largo y 2.40 mts de alto con 3 repisas y muro lateral izquierdo de 3.25 mts de largo y 2.40 mts de alto con una repisa, incluye pantalla Led de 3x2. (3 días) | 1 |  |  |
|   | Baño Portátil  | 1 |  |  |
|   | Computadores Portátiles  | 1 |  |  |
|   | Atril  | 1 |  |  |
|   | Telón  | 1 |  |  |
| Audiovisuales                             | Televisor 50 pulgadas con soporte  | 1 |  |  |
|   | Pantalla Led pich 5 módulo 50x 50 medida máxima 8 x 3 (máximo 96 módulos) Valor por Modulo   | 1 |  |  |
|   | Filmación HD a 1 cámara  | 1 |  |  |
|   | Filmación HD a 3 Cámaras   | 1 |  |  |
|   | Video Beam de 6.000 lumen  | 1 |  |  |
|   | Holograma en 3D 42CM (Día)   | 1 |  |  |
|   | Holograma en 3D 50CMS (Día)  | 1 |  |  |
|   | Holograma en 3D 65CMS (Día)  | 1 |  |  |
|   | Holograma en 3D 100CMS (Día)   | 1 |  |  |
| Salones para eventos                      | Capacidad máxima de 300 personas   | 1 |  |  |
| Salón para eventos                        | Capacidad máxima 100 personas  | 1 |  |  |
| Personal Logística                        | Personal de acomodadores   | 1 |  |  |
|   | Presentador  | 1 |  |  |
| Elementos de decoración de los escenarios | Uso de bombas  | 1 |  |  |
|   | Uso de Flores  | 1 |  |  |
|   | Dulces de degustación  | 1 |  |  |
|   | Abanicos con Publicidad Alusiva al IBAL  | 1 |  |  |
|   | Souvenir Niño Balón  | 1 |  |  |
|   | Souvenir Niña Muñeca   | 1 |  |  |
|   | Sala Lounge en Estiba  | 1 |  |  |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 56 de 69**

|                            |                |   |  |  |
|----------------------------|----------------|---|--|--|
|                            | Piso de madera | 1 |  |  |
| <b>SUBTOTAL GRUPO 1</b>    |                |   |  |  |
| <b>IVA GRUPO 1</b>         |                |   |  |  |
| <b>VALOR TOTAL GRUPO 1</b> |                |   |  |  |

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO PARA EVENTO (GRUPO 2)**

| SERVICIO          | DESCRIPCIÓN GENERAL   | PESO MÍNIMO | UNIDAD MEDIDA   | ESPECIFICACIONES ENTREGA  | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|-------------------|---|-------------|---|---|----------------|-------------|
| Estación de café  | Instalada en el sitio del evento en donde se requiera (Suministro de café, aromática, agua) |             | 1   |   |                |             |
| Hidratación       | Bolsas de agua  | 300 ml      |   |   |                |             |
|                   | Botella de agua   | 600 ml      |   |   |                |             |
| Refrigerio tipo 1 | Mini hamburguesa con carne y queso  | 220 gr      | Unidad (cada refrigerio debe incluir un alimento, una porción de fruta, un tipo de bebida y un dulce) | Los Refrigerios deben entregarse empacados individual y herméticamente, con preparación del mismo día de entrega, incluye transporte de entrega |                |             |
|                   | Porción de fruta  | 100 gr      |   |   |                |             |
|                   | Bebida (gaseosa pet o jugo en caja)   | 250 ml      |   |   |                |             |
|                   | Un dulce pequeño en empaque termo formado   | 50 gr       |   |   |                |             |
| Refrigerio tipo 2 | Sándwich de jamón y queso   | 220 gr      | Unidad (cada refrigerio debe incluir un alimento, una porción de fruta, un                            | Los Refrigerios deben entregarse empacados individual y herméticamente,   |                |             |
|                   | Porción de fruta  | 100 gr      |   |   |                |             |
|                   | Bebida (gaseosa pet o jugo en caja)   | 250 ml      |   |   |                |             |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

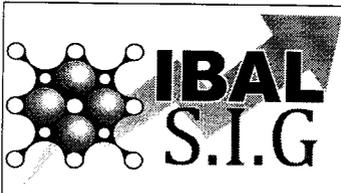
**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 57 de 69**

|                        |  |                |   |   |  |  |
|------------------------|--|----------------|---|---|--|--|
|                        | Un dulce pequeño en empaque termoformado                       | <b>50 gr</b>   | tipo de bebida y un dulce   | con preparación del mismo día de entrega, incluye transporte de entrega |  |  |
| <b>DESAYUNO menú 1</b> | Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o te) | <b>9 onzas</b> | Unidad: cada desayuno debe incluir un tipo de bebida, un tipo de jugo, un tipo de carbohidrat o, un tipo de proteína, una porción de fruta y ambos acompañantes | Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega              |  |  |
|                        | Jugo Natural (naranja o mandarina)                             | <b>9 onzas</b> |   |   |  |  |
|                        | Carbohidratos: Galletas, pan, arepa, entre otros.              | <b>150 gr</b>  |   |   |  |  |
|                        | Proteína queso, huevos salchicha, jamón, entre otros           | <b>150 gr</b>  |   |   |  |  |
|                        | Mantequilla  | <b>10 gr</b>   |   |   |  |  |
|                        | Mermelada  | <b>10 gr</b>   |   |   |  |  |
|                        | Porción de fruta   | <b>150 gr</b>  |   |   |  |  |
| <b>DESAYUNO menú 2</b> | Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o te) | <b>9 onzas</b> | Unidad: cada desayuno debe incluir un tipo de bebida, un tipo de jugo, un tipo de carbohidrat o, un tipo de proteína, una porción de fruta y ambos              | Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega              |  |  |
|                        | Jugo Natural (naranja o mandarina)                             | <b>9 onzas</b> |   |   |  |  |
|                        | Carbohidratos: Galletas, pan, arepa, entre otros.              | <b>150 gr</b>  |   |   |  |  |
|                        | Sopa (caldo de costilla o                                      | <b>150 gr</b>  |   |   |  |  |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

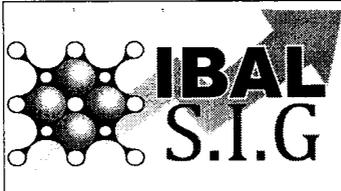
**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 58 de 69**

|                           |   |                          |                                    |  |  |  |
|---------------------------|---|--------------------------|------------------------------------|--|--|--|
|                           | changua), tamal, calentado, entre otros   |                          | acompañantes                       |  |  |  |
|                           | Mantequilla   | <b>10 gr</b>             |                                    |  |  |  |
|                           | Mermelada   | <b>10 gr</b>             |                                    |  |  |  |
|                           | Porción de fruta  | <b>150 gr</b>            |                                    |  |  |  |
| <b>ALMUERZO EJECUTIVO</b> | Entrada: sopa, crema, consomé o fruta   | <b>240 cc</b>            | Unidad: incluye todas las opciones | Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega |  |  |
|                           | Proteína: pollo, carne de res, cerdo o pescado  | <b>200 gr</b>            |                                    |  |  |  |
|                           | Carbohidrato: papa, yuca o cualquier otro tubérculo, plátano, cereales y productos derivados (tortas, arroz, pastas, entre otros) | <b>Entre 70 y 150 gr</b> |                                    |  |  |  |
|                           | Complemento: verduras, legumbres y ensalada   | <b>Entre 30 y 50 gr</b>  |                                    |  |  |  |
|                           | Bebida: (jugo de fruta, gaseosa o productos similares)  | <b>200 cc</b>            |                                    |  |  |  |
|                           | Postre: de frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces entre otros  | <b>40 gr</b>             |                                    |  |  |  |
|                           |   |                          |                                    |  |  |  |
| <b>ALMUERZO BUFFET</b>    | Entrada: sopa, crema,   | <b>240 cc</b>            | Unidad: incluye                    | Incluye servicio a la mesa,                                |  |  |



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 59 de 69**

|                                     |   |                              |                       |                                      |  |  |
|-------------------------------------|---|------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|--|--|
|                                     | consomé o<br>fruta  |                              | todas las<br>opciones | menaje y<br>transporte de<br>entrega |  |  |
|                                     | Proteína: pollo,<br>carne de res,<br>cerdo o<br>pescado   | <b>200 gr</b>                |                       |                                      |  |  |
|                                     | Carbohidrato:<br>papa, yuca o<br>cualquier otro<br>tubérculo,<br>plátano,<br>cereales y<br>productos<br>derivados<br>(tortas, arroz,<br>pastas, entre<br>otros) | <b>Entre 70 y<br/>150 gr</b> |                       |                                      |  |  |
|                                     | Complemento:<br>verduras,<br>legumbres y<br>ensalada  | <b>Entre 30 y<br/>50 gr</b>  |                       |                                      |  |  |
|                                     | Bebida: (jugo<br>de fruta,<br>gaseosa o<br>productos<br>similares   | <b>200 cc</b>                |                       |                                      |  |  |
|                                     | Postre: de<br>frutas,<br>gelatinas,<br>flanes,<br>bocadillos,<br>dulces entre<br>otros  | <b>40 gr</b>                 |                       |                                      |  |  |
| <b>SUBTOTAL GRUPO 2</b>             |   |                              |                       |                                      |  |  |
| <b>IVA GRUPO 2</b>                  |   |                              |                       |                                      |  |  |
| <b>VALOR TOTAL GRUPO 2</b>          |   |                              |                       |                                      |  |  |
| <b>GRAN TOTAL GRUPO 1 Y GRUPO 2</b> |   |                              |                       |                                      |  |  |

**Nota:** El costo de los alimentos incluye: todos los elementos necesarios para el suministro de los mismos, materiales, personal para servir, transporte y demás requeridos.

Todos los insumos utilizados para la preparación deberán ser de excelente calidad, de marcas reconocidas en el mercado colombiano, que cumplan con todas las condiciones

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 60 de 69</b>               |

higiénico-sanitarias, con sus respectivas fichas técnicas y registros sanitarios y que sean aptos para el consumo humano, que no sean productos re-ensados o re-empacados y asegurando unas buenas prácticas de manufactura en la elaboración, transporte, preservación, almacenamiento y entrega de los mismos, rigiéndose siempre en la parte de seguridad e Inocuidad Alimentaria de la ISO22000 integrando sistemas de calidad HACCP. Además de los respectivos registros sanitarios expedidos por el INVIMA por producto.

**Nota:** Para determinar el valor de la propuesta económica, se revisará la sumatoria de todos los ítems del respectivo anexo. Se aclara que esto es solo para verificar el valor de la propuesta más económica, considerando que la disponibilidad será agotable conforme a las necesidades, que se plasmará en los requerimientos del supervisor del contrato.

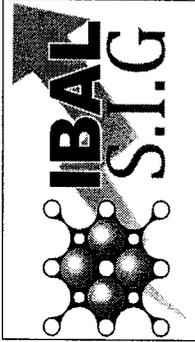
"El oferente deberá discriminar cada ítem conforme a este anexo, discriminando el IVA.

En caso que sea mal calculado el IVA por el oferente conforme a su naturaleza jurídica, no se asignará puntaje al Aspecto Económico."

**VALOR PROPUESTA: (El valor de la propuesta debe ser presentado ajustado al peso más cercano)**

---

**FIRMA PROPONENTE**



PLIEGO DE CONDICIONES

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

CÓDIGO: GJ-R-044

FECHA VIGENCIA:  
2016-10-12

VERSIÓN: 00

Página 61 de 69

**ANEXO 3  
EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE**

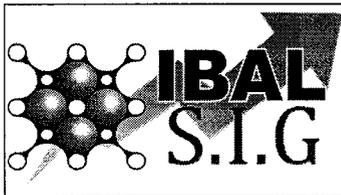
| N°<br>CONTRATO<br>Y FECHA | OBJETO | CONTRATANTE | *CONTRATISTA | PROponente |   | %<br>PARTIC. | VALOR (\$<br>CONTRATO) | VALOR<br>ACTUALIZADOS<br>CONTRATO<br>(SEGÚN<br>FORMULA) | PLAZO | FECHA<br>INICIO | FECHA<br>TERMINACIÓN | DOCUMENTOS | FOLIOS |
|---------------------------|--------|-------------|--------------|------------|---|--------------|------------------------|---|-------|-----------------|----------------------|------------|--------|
|                           |        |             |              | I          | C |              |                        |   |       |                 |                      |            |        |
|                           |        |             |              |            |   |              |                        |   |       |                 |                      |            |        |
|                           |        |             |              |            |   |              |                        |   |       |                 |                      |            |        |
|                           |        |             |              |            |   |              |                        |   |       |                 |                      |            |        |
|                           |        |             |              |            |   |              |                        |   |       |                 |                      |            |        |
|                           |        |             |              |            |   |              |                        |   |       |                 |                      |            |        |
|                           |        |             |              |            |   |              |                        |   |       |                 |                      |            |        |
|                           |        |             |              |            |   |              |                        |   |       |                 |                      |            |        |
|                           |        |             |              |            |   |              |                        |   |       |                 |                      |            |        |
|                           |        |             |              |            |   |              |                        |   |       |                 |                      |            |        |
|                           |        |             |              |            |   |              |                        |   |       |                 |                      |            |        |

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| *CONTRATISTA: Integrante proponente |                    |
| VALOR EXPERIENCIA                   | CUMPLE - NO CUMPLE |

Notas:

I = Contratista individual, C = Consorcio, UT = Unión Temporal  
Si el contrato se realizó de manera individual, el % de participación es del 100%

**FIRMA PROPONENTE**



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN:** 00

**Página 62 de 69**

**ANEXO 4**  
**CARTA DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO**

**Proponente:**

Por medio del presente hacemos constar que hemos constituido el CONSORCIO\_\_\_\_\_;  
con el objeto de participar en la INVITACIÓN N° 011 DE 2020. OBJETO: CONTRATAR LA LOGÍSTICA PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, CELEBRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LA EMPRESA IBAGUERENA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A E.S.P., INCLUYENDO EL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO PARA EL EVENTO, ASÍ COMO EL SERVICIO DE CATERING (REFRIGERIOS, ALMUERZOS) Y TRANSPORTE PARA EVENTOS.

**Integrantes:**

| Nombre o Razón Social | NIT | % DE PARTICIPACIÓN |
|-----------------------|-----|--------------------|
|                       |     |                    |
|                       |     |                    |

**Representante:**

| Nombre o Razón Social | NIT |
|-----------------------|-----|
|                       |     |

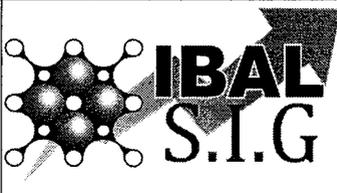
Al conformar el Consorcio para participar en la Invitación, sus integrantes se comprometen a:

1. Participar en la presentación conjunta de la propuesta, así como a suscribir el contrato.
2. Responder en forma solidaria e ilimitada por el cumplimiento total de la propuesta y de las obligaciones originadas en el contrato frente al IBAL S.A. E.S.P. Oficial.
3. No ceder su participación en el consorcio a otro integrante del mismo.
4. No ceder su participación en el consorcio a terceros sin la autorización del IBAL S.A. E.S.P. Oficial.

ORGANIZACIÓN INTERNA DEL CONSORCIO: Para la organización del Consorcio el Representante tendrá las siguientes facultades:

La duración del consorcio o unión temporal, la cual debe ser equivalente a la duración del contrato, la liquidación del contrato y dos años más.

La sede del consorcio será:



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 63 de 69**

Dirección: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

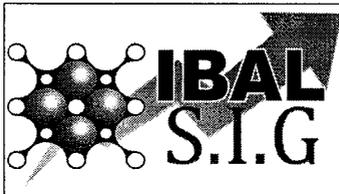
Correo Electrónico: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Para constancia de lo anterior se firma a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del  
año 2020.

Integrantes del consorcio:

**Firma Proponente:** \_\_\_\_\_



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 64 de 69**

**ANEXO 5**  
**CARTA DE CONFORMACIÓN DE UNIÓN TEMPORAL**

**Proponente:**

Por medio del presente hacemos constar que hemos constituido la UNIÓN TEMPORAL \_\_\_\_\_; con el objeto es: **INVITACIÓN N° 011 DE 2020. OBJETO: CONTRATAR LA LOGÍSTICA PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, CELEBRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LA EMPRESA IBAGUEREÑA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A E.S.P., INCLUYENDO EL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO PARA EL EVENTO, ASÍ COMO EL SERVICIO DE CATERING (REFRIGERIOS, ALMUERZOS) Y TRANSPORTE PARA EVENTOS.**

**Integrantes:**

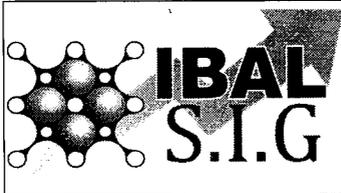
| <b>Nombre o Razón Social</b> | <b>NIT</b> | <b>% DE PARTICIPACIÓN</b> |
|------------------------------|------------|---------------------------|
|                              |            |                           |
|                              |            |                           |

**Representante:**

| <b>Nombre o Razón Social</b> | <b>NIT</b> |
|------------------------------|------------|
|                              |            |

Al conformar la Unión Temporal para participar en la Invitación, sus integrantes se comprometen a:

1. Participar en la presentación conjunta de la propuesta, así como a suscribir el contrato.
2. Responder en forma solidaria e ilimitada por el cumplimiento total de la propuesta y de las obligaciones originadas en el contrato frente al de IBAL S.A. E.S.P. Oficial.
3. Responder ante las sanciones por incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato de acuerdo con la participación en la ejecución de cada uno de los miembros de la Unión Temporal.
4. No revocar la Unión Temporal por el término de duración del contrato y el de su liquidación.
5. No ceder su participación en la unión temporal a terceros sin la autorización del IBAL S.A. E.S.P. Oficial.



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 65 de 69**

ORGANIZACIÓN INTERNA DE LA UNIÓN TEMPORAL: Para la organización de la Unión Temporal, cada integrante y el Representante tendrán las siguientes facultades y responsabilidades:

| <b>Nombre o Razón social</b> | <b>Responsabilidades y facultades</b> |
|------------------------------|---------------------------------------|
|                              |                                       |

La duración del consorcio o unión temporal, la cual debe ser equivalente a la duración del contrato, la liquidación del contrato y dos años más.

La sede de la Unión Temporal será:

Dirección: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Correo Electrónico: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Para constancia de lo anterior se firma a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del año 2020.

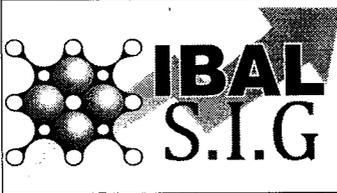
Integrantes de la Unión Temporal:

\_\_\_\_\_  
**Firma Proponente:**

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  <b>IBAL</b><br><b>S.I.G</b> | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO: GJ-R-044</b>              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN: 00</b>                   |
|   |   | <b>Página 66 de 69</b>               |

**ANEXO 6**  
**MANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA CONTRATISTAS**

**VER ARCHIVO ADJUNTO A ESTE PLIEGO DE CONDICIONES**



**PLIEGO DE CONDICIONES**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

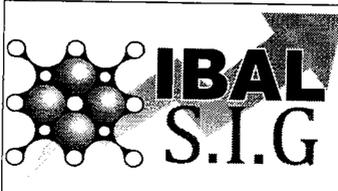
**FECHA VIGENCIA:**  
2016-10-12

**VERSIÓN: 00**

**Página 67 de 69**

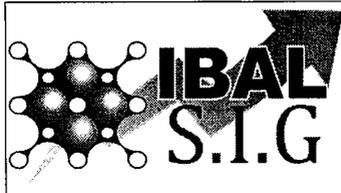
**ANEXO 7**  
**PROCEDIMIENTO EVALUACIÓN Y REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES**

**VER ARCHIVO ADJUNTO A ESTE PLIEGO DE CONDICIONES**

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|  | <b>PLIEGO DE CONDICIONES</b><br><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b> | <b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044              |
|   |   | <b>FECHA VIGENCIA:</b><br>2016-10-12 |
|   |   | <b>VERSIÓN:</b> 00                   |
|   |   | <b>Página 68 de 69</b>               |

**ANEXO 8**  
**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO A CUMPLIR PPOR PARTE DE LOS**  
**CONTRATISTAS**

**VER ARCHIVO ADJUNTO A ESTE PLIEGO DE CONDICIONES**



**PLIEGO DE CONDICIONES  
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:  
2016-10-12**

**VERSIÓN: 00**

**Página 69 de 69**

**ANEXO 9  
CRONOGRAMA**

**INVITACIÓN N° 011 DE 2020. CONTRATAR LA LOGÍSTICA PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, CELEBRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LA EMPRESA IBAGUEREÑA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A E.S.P., INCLUYENDO EL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO PARA EL EVENTO, ASÍ COMO EL SERVICIO DE CATERING (REFRIGERIOS, ALMUERZOS) Y TRANSPORTE PARA EVENTOS.**

| <b>ACTIVIDAD</b>  | <b>FECHA</b>       | <b>LUGAR</b>   |
|---|--------------------|--|
| Publicación pliego de condiciones   | Febrero 27 de 2020 | En la página web <a href="http://www.ibal.gov.co">www.ibal.gov.co</a> y <a href="http://www.contratos.gov.co">www.contratos.gov.co</a>                       |
| Observaciones al pliego de condiciones  | Marzo 02 de 2020   | Hasta las 11:00 a.m. en la Carrera 3ª N° 1-04 del B/ La Pola – Secretaria General o al correo <a href="mailto:sgeneral@ibal.gov.co">sgeneral@ibal.gov.co</a> |
| Respuesta de Observaciones al pliego de condiciones                                     | Marzo 04 de 2020   | En la página web <a href="http://www.ibal.gov.co">www.ibal.gov.co</a> y <a href="http://www.contratos.gov.co">www.contratos.gov.co</a>                       |
| Plazo para entrega de propuestas (Único Día) y Cierre de la Invitación                  | Marzo 09 de 2020   | Hasta las 11:00 a.m. en la Carrera 3ª N° 1-04 del B/ La Pola – Secretaria General  |
| Visita del comité evaluador para verificación de disponibilidad de elementos y equipos. | Marzo 10 de 2020   | En el domicilio de los oferentes que presente oferta   |
| Informe de Evaluación de propuestas   | Marzo 12 de 2020   | En la página web <a href="http://www.ibal.gov.co">www.ibal.gov.co</a> y <a href="http://www.contratos.gov.co">www.contratos.gov.co</a>                       |
| Plazo para presentar subsanación de documentos, requeridos por el comité evaluador      | Marzo 14 de 2020   | Hasta las 11:00 a.m. en la Carrera 3ª N° 1-04 del B/ La Pola – Secretaria General o al correo <a href="mailto:sgeneral@ibal.gov.co">sgeneral@ibal.gov.co</a> |
| Observaciones al informe de evaluación de propuestas                                    | Marzo 14 de 2020   | Hasta las 11:00 a.m. en la Carrera 3ª N° 1-04 del B/ La Pola – Secretaria General o al correo <a href="mailto:sgeneral@ibal.gov.co">sgeneral@ibal.gov.co</a> |
| Respuesta observaciones al informe de evaluación de propuestas                          | Marzo 17 de 2020   | En la página web <a href="http://www.ibal.gov.co">www.ibal.gov.co</a> y <a href="http://www.contratos.gov.co">www.contratos.gov.co</a>                       |
| Adjudicación y/o declaratoria desierta del proceso                                      | Marzo 18 de 2020   | En la página web <a href="http://www.ibal.gov.co">www.ibal.gov.co</a> y <a href="http://www.contratos.gov.co">www.contratos.gov.co</a>                       |
| Revisión de minuta para suscripción   | Marzo 19 de 2020   | En la secretaria General del IBAL SA ESP OFICIAL   |