PROCESO GESTIÓN CONTRACTUAL
ANÁLISIS DEL SECTOR - PROCESO ODT-SD-001-2026-UF8

INFORMACIÓN GENERAL – ENERO 2026	
Objeto Contractual / Descripción Sugerido (Paa)	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO Y DE ALIMENTACIÓN, QUE COMPRENDAN LA PLANEACIÓN, SUMINISTRO, PREPARACIÓN, MONTAJE Y ATENCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL DESARROLLO DE EVENTOS INSTITUCIONALES, REUNIONES, SESIONES Y DEMÁS ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR LA OPERADORA DISTRITAL DE TRANSPORTE S.A.S.
Proceso Solicitante	Infraestructura
Nombre Responsable del Proceso Solicitante	Adriana Estupiñan Jaramillo
Tipo de procedimiento contractual	Selección Directa

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SECTOR:

Optar por servicios de catering para reuniones de empresa aporta una serie de beneficios clave que impactan positivamente en la eficiencia, la imagen de la entidad y la experiencia general de los participantes. Desde la mejora de la productividad hasta el fomento del trabajo en equipo, exploraremos cómo el catering no solo satisface las necesidades culinarias, sino que también eleva el nivel de las reuniones corporativas.

- **Eficiencia y Productividad:** Al externalizar la gestión de alimentos, los empleados pueden centrarse en la reunión en lugar de preocuparse por la logística de la comida.
- **Profesionalismo:** Ofrecer catering demuestra un alto nivel de profesionalismo y consideración hacia los participantes
- **Concentración y Energía:** Al proporcionar alimentos nutritivos y deliciosos, se ayuda a mantener altos niveles de energía y concentración durante la reunión. Los alimentos adecuados pueden tener un impacto positivo en el rendimiento y la participación de los asistentes.
- **Fomento del Trabajo en Equipo:** Compartir una comida durante una reunión promueve la interacción social y el trabajo en equipo.



Fuente: Imágenes de Google, alimentos y catering

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

Para fortalecer e implementar buenas prácticas en los procesos administrativos, uno de los objetivos principales de la OPERADORA es mostrar los resultados de gestión del año 2026 y asegurar la aprobación de las necesidades para el período venidero. Es crucial adelantar reuniones presenciales con los miembros de la junta directiva, los accionistas y demás colaboradores de la Operadora Distrital de Transporte S.A.S. Estas reuniones, debido a su extensión y contenido, deben llevarse a cabo en instalaciones apropiadas y convocadas con antelación.

Dado el contexto y la importancia de estas reuniones, es fundamental garantizar el bienestar de nuestros miembros de la junta directiva, accionistas y los y las colaboradores. Por lo tanto, se hace necesario contratar un servicio de catering especializado que pueda proporcionar alimentos y bebidas de alta calidad durante los eventos que se convoquen. Este servicio no solo debe cumplir con estándares gastronómicos elevados, sino también adaptarse a las preferencias y necesidades dietéticas de los participantes.

La contratación de un servicio de catering adecuado asegura que los participantes puedan concentrarse plenamente en los temas tratados durante las reuniones, sin preocupaciones logísticas sobre la alimentación y la comodidad. Además, contribuye a crear un ambiente propicio para el diálogo constructivo y la toma de decisiones efectivas, fortaleciendo así la operatividad y la imagen corporativa de la entidad.

Por lo anterior la Operadora Distrital de Transporte requiere contar con un prestador de servicios para la atención a los detalles como el servicio de catering son fundamentales para garantizar el éxito y la eficiencia de las reuniones con los miembros de la junta directiva, los accionistas y los demás colaboradores, demostrando un compromiso firme con la transparencia, la excelencia operativa y el bienestar de todos los involucrados.

3. CLASIFICACIÓN DE BIENES / SERVICIOS DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN CÓDIGOS UNSPSC:

A continuación, se presenta la clasificación de bienes/ servicios del proceso de contratación Códigos UNSPSC:

SEGMENTO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
71000000	71123005	Administración y provisión de todos los servicios de catering.
93000000	93131608	Servicio de suministro de alimentos
80000000	80141902	Eventos y reuniones

Fuente: *https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios*

Nota: *de acuerdo con la Circular Externa Única por Colombia Compra Eficiente (Numeral 3 - Clasificador de Bienes y Servicios), la clasificación del proponente no es un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los partícipes del Sistema de Compras y Contratación Pública.*

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS – ELEMENTOS A CONTRATAR:

Tipos de desayunos:

Opción	Tipo Desayuno
1	Huevos (a escoger una opción,) Arepa con queso o tortilla, Fruta o jugo Una sola opción por grupo) Bebida caliente.
2	Porción de queso Brie o equivalente, Huevos Opción por grupo) Panes, Jamón serrano, Fruta o jugo, Bebida caliente.
3	Parfait, Huevos (opción por grupo) Tocineta, Jugo, Bebida caliente, Panes.
4	Sándwich a escoger relleno y tipo de pan, Fruta o jugo, Bebida caliente.
5	Tostadas francesas, Huevos, Jugo natural, Bebida caliente
6	Crepes o tortillas de huevo, Parfait, Bebida caliente, Canasta de pan.
7	Whafles con fresas y crema, Huevos. Café, Fruta.
8	Crostini con huevo poche, Quesos (tres) Jamones importados (tres,) Jugo, Bebida caliente
9	Mini ensalada de frutas, Huevos florentina, Panes, Bebida caliente.
10	Mini tamal, Chocolate, Queso, Almojábana,
11	Calentado colombiano, Huevos, Amasijos, Jugo natural, Bebida caliente.
12	Homeletes, Queso brie, Tocineta, Fruta, Bebida caliente.
13	Arepas con queso, Huevos, Fruta o jugo, Bebida caliente, Panes.
14	Jamón serrano, Tortilla de patata, Fruta, Café.
15	Croquetas españolas, Queso manchego, Jamón español, Jugo de fruta, Chocolate.
16	Tabla de quesos, Proteína, Panes, Jugo o fruta.

Tipos de Refrigerios:

Opción	Tipo Refrigerios
1	Sándwich de ensalada de pollo, Bebida, Dulce.
2	Wrap de queso crema, jamón, Jugo, Fruta de mano, Dulce.
3	Crostinis con queso para untar jamón de pavo, Fruta, Jugo.
4	Montaditos de salmón y pavo, Fruta, Gaseosa, Arequipe.
5	Tabla de quesos, salamies, frutas y panes, Bebida (no alcohólica)
6	Sándwich de jamones y quesos importados, en panes de masa madre. Fruta, Bebida.

5. CONDICIONES DE ENTREGA:

1. La entrega se realizará en las instalaciones indicadas por el supervisor, dentro del área designada para reuniones.
2. El proveedor deberá asegurarse de que el personal autorizado tenga acceso oportuno al lugar de entrega
3. Los alimentos deberán entregarse en la fecha y hora previamente acordadas
4. Los alimentos deberán entregarse **frescos, en óptimas condiciones sanitarias y de consumo**
5. La presentación debe ser acorde al carácter formal
6. El proveedor garantizará que los alimentos mantengan la temperatura adecuada (caliente o frío, según corresponda).
7. El proveedor deberá cumplir con todas las normas sanitarias y de manipulación de alimentos vigentes.
8. El personal encargado de la entrega deberá contar con indumentaria adecuada (uniforme, gorro, guantes, según aplique).

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

6.1. OBLIGACIONES GENERALES:

Además de las obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato, el CONTRATISTA se obliga a:

1. Hacer presentación y entrega de los documentos e información señalada como entregables en los Estudios de factibilidad, requerida para el cumplimiento del objeto contractual.
2. Cumplir con los ofrecimientos, condiciones y términos de la propuesta que hace parte integral de la orden de contratación de forma oportuna y con calidad.
3. Cumplir con las normas ambientales y de seguridad industrial y dar cumplimiento al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, de acuerdo con lo contemplado en el Decreto 1072 de 2015 y cualquier norma que la modifique y/o derogue.
4. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Caja de Compensación, Sena ICBF), por lo cual el incumplimiento de estas obligaciones será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto, se dé cumplimiento, previa verificación de esta mediante liquidación efectuada por la Entidad Administradora. En general, dar cumplimiento a obligaciones laborales, y desarrollar armónicamente con los lineamientos institucionales, los planes de bienestar, capacitación, inducción, reinducción y demás planes relacionados.
5. Colaborar con la Operadora Distrital de Transporte S.A.S. en lo que sea necesario para que el objeto contratado sea cumplido, actuando con plena eficiencia y responsabilidad, desarrollando y ejecutando todas aquellas actividades que sean compatibles con el objeto del contrato.
6. Atender los requerimientos y/o peticiones del objeto del contrato, que le presente la Operadora Distrital de Transporte S.A.S de manera inmediata o en el término que entre las partes se considere necesario, sin perjuicio de que la Operadora Distrital de Transporte S.A.S. requiera

la respuesta, participación o pronunciamiento del contratista en un término menor.

7. Mantener vigente durante toda la ejecución del contrato la información y documentación en general alusiva a su capacidad y habilitación profesional, contractual, tributaria.
8. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando las dilataciones y entrabamientos que pudieran presentarse.
9. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o a la que tenga acceso y responderá patrimonialmente por los perjuicios que su divulgación y/o utilización indebida por sí o por un tercero, cause a la administración o a terceros.
10. Todas las demás que se deriven de la ejecución satisfactoria del mismo.

6.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

1. Proporcionar un servicio de atención eficiente y resolver cualquier queja o incidencia.
2. Contratar personal calificado y capacitarlo en áreas como atención al cliente, manipulación de alimentos y protocolos de seguridad.
3. Garantizar la presentación de los alimentos y el servicio al cliente sean profesionales y acordes con las expectativas del cliente.
4. Garantizar que los alimentos sean de alta calidad y se preparen de acuerdo con los estándares establecidos.
5. Informar a los miembros sobre los alérgenos presentes en los alimentos y tomar medidas para evitar la contaminación cruzada.
6. Cumplir con las normativas locales sobre higiene y manipulación de alimentos. Esto incluye mantener la zona de preparación limpia, equipos limpios, y garantizar que el personal esté capacitado en seguridad alimentaria.
7. Disponer de un equipo humano y técnico que se requiera en el desarrollo de cada actividad. El contratista seleccionado deberá tener la disponibilidad para ofrecer los servicios de catering de acuerdo con las condiciones de tiempo y horarios definidos para las actividades programadas por la entidad.
8. Cumplir con las regulaciones sanitarias para el manejo, preparación y servicio a los asistentes, en lo que a la alimentación respecta, la cual, debe ser servida en las condiciones de empaque, temperatura, presentación, cantidad, entre otros aspectos, que hayan sido pactados con el supervisor del contrato. En todo caso deberán contar con las autorizaciones y registros requeridos por las autoridades competentes, cuando éstas apliquen, situación que podrá ser verificada por el/los supervisores/es del contrato en cualquier momento.
9. Las demás relacionadas con el objeto de este contrato y que sean requeridas por la supervisión.
10. El proveedor debe garantizar y se hace responsable de los alimentos que puedan afectar u ocasionar a los trabajadores por posibles intoxicaciones o daños.
11. Uniformar al personal de apoyo operativo, e identificarlo de tal forma que los asistentes puedan ubicarlos fácilmente para obtener información oportuna y precisa.
12. Garantizar el cumplimiento de todos los protocolos de Bioseguridad y protección definidos dentro de la normatividad referente a la manipulación de alimentos

6.3. OBLIGACIONES AMBIENTALES:

1. Considerar el uso de productos locales, orgánicos y sostenibles.
2. Implementar prácticas para reducir, reciclar y gestionar los residuos generados.

6.4. OBLIGACIONES ESPECIFICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

1. EL CONTRATISTA es responsable de tener todos los recursos de SST, para el desarrollo seguro de la actividad.
2. Contar con los protocolos de bioseguridad* vigente de acuerdo con la Resolución 692 de 2022 o la que haga sus veces.
3. El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.
4. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
   Nota: La ODT podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con la inocuidad alimentaria.
5. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en la ODT, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

6.5. OBLIGACIONES ESPECIFICAS SEGURIDAD VIAL:

Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.

Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

7. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El contrato tendrá un plazo de ejecución **DOCE (12) MESES**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio por las partes, aprobación de las garantías por parte de la ODT y los requisitos señalas y descritos en el contrato.

8. LUGAR DE EJECUCIÓN:

El objeto del contrato será ejecutado en las sedes:

- Barrio Perdomo de la ciudad de Bogotá, Calle 59 A # 76 A 82
- TMSA = Av. El Dorado #69-76
- Secretaria de movilidad = Cl. 13 #37-35
- O donde el supervisor de la orden de contratación lo indique.

9. SUPERVISIÓN:

La supervisión, vigilancia y control en la ejecución del contrato, será ejercida por la Operadora Distrital de Transporte S.A.S a través del **GERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO** y/o a quién el ordenador del gasto designe, quien tendrá además las funciones que por índole y naturaleza del contrato le sean propias y quienes cumplen con el perfil para desempeñar dicha labor. Verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas.

10. INVITACIÓN A COTIZAR:

Se invita a cotizar a cuatro (4) proveedores:



Solicitud Información Alimentos

Lizeth Carolina Lenis Sanchez
Para
CCO 'cateringgourmetmargarita@gmail.com'; 'hola@jeankygourmet.com'; 'chefflorian@hotmail.com'

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...

Mensaje enviado con importancia Alta.

Cordial Saludo estimado Proveedor.

De acuerdo con lo solicitado el día de hoy, agradezco por favor cotizar para el año 2026 desayunos y refrigerios para la junta, la idea es hacer un contrato para todo el año:

Objeto: Prestar Los Servicios De Apoyo A La Gestión De Tipo Logístico Y Catering En Los Eventos Que Se Realicen Dirigidos A Sus Miembros De Junta Y Asamblea De La Operadora Distrital De Transporte SAS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Posibles opciones de desayunos:



Lizeth Carolina Lenis Sanchez
Para ChefJorge Enrique Martinez Ramirez

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...

Mensaje reenviado el 29/12/2025 9:39 a. m..
Mensaje enviado con importancia Alta.

Cordial Saludo estimado Jorge.

De acuerdo con lo solicitado el día de hoy, agradezco por favor cotizar para el año 2026 desayunos y refrigerios para la junta, la idea es hacer un contrato para todo el año:

Objeto: Prestar Los Servicios De Apoyo A La Gestión De Tipo Logístico Y Catering En Los Eventos Que Se Realicen Dirigidos A Sus Miembros De Junta Y Asamblea De La Operadora Distrital De Transporte SAS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Posibles opciones de desayunos:

10.1 PROPUESTAS RECIBIDAS

NOMBRE DEL PROVEEDOR	NO. COTIZACIÓN	FECHA
JORGE MARTÍNEZ	001	26/12/2025
PEDRO FLORIAN	001	29/12/2025

10.2. PROPUESTA

Recepción de propuestas y criterios de negociación:

Para la presente contratación se solicitaron cuatro (4) propuestas a posibles proveedores del servicio de catering; no obstante, se recibieron dos (2) propuestas dentro del plazo establecido.
Una vez analizadas, y de conformidad con el procedimiento interno de compras, se adelantó el proceso de negociación con el oferente que presentó mayor variedad de opciones en tipos de desayunos y refrigerios, ajustándose de manera más favorable a las necesidades del servicio requeridas por la entidad.
Adicionalmente, dicho proveedor se acoge a la forma de pago solicitada por la entidad, teniendo en cuenta que no se aceptan anticipos, condición que resulta compatible con las políticas financieras y de control del gasto público, garantizando así una ejecución contractual eficiente y acorde con los principios de economía y responsabilidad.

Análisis de viabilidad y negociación:

En el marco del estudio de factibilidad y conforme al procedimiento interno de compras de la entidad, se recibieron propuestas económicas por parte de los posibles oferentes. No obstante, y atendiendo a los principios de eficiencia, economía y responsabilidad en el uso de los recursos públicos, se determinó la viabilidad de adelantar un proceso de negociación entre las partes, con el fin de obtener mejores condiciones para la entidad.

Como resultado de dicha negociación, se recibió una contrapropuesta que permitió optimizar los costos inicialmente ofertados, logrando una reducción del valor unitario de los servicios. En consecuencia, el valor inicial propuesto para los desayunos, establecido en $55.000, fue ajustado a un valor final de $48.000, tarifa que aplica tanto para desayunos como para refrigerios, representando un beneficio económico para la entidad sin afectar la calidad del servicio requerido.

Propuesta final Anexo de Precios para dejar en contrato:

Tipos de desayunos:

Opción	Tipo Desayuno	Costo Unitario incluido Impuestos
1	Huevos (a escoger una opción,) Arepa con queso o tortilla, Fruta o jugo Una sola opción por grupo) Bebida caliente,	$ 48.000
2	Porción de queso Brie o equivalente, Huevos Opción por grupo) Panes, Jamón serrano, Fruta o jugo, Bebida caliente.	$ 48.000
3	Parfait, Huevos (opción por grupo) Tocineta, Jugo, Bebida caliente, Panes.	$ 48.000
4	Sándwich a escoger relleno y tipo de pan, Fruta o jugo, Bebida caliente.	$ 48.000
5	Tostadas francesas, huevos, Jugó natural,Bebida caliente	$ 48.000
6	Crepes o tortillas de huevo, Parfait, Bebida caliente, Canasta de pan.	$ 48.000
7	Whafles con fresas y crema, Huevos. Café, Fruta.	$ 48.000
8	Crostini con huevo poche, Quesos (tres) Jamones importados (tres,) jugo, Bebida caliente	$ 48.000
9	Mini ensalada de frutas, Huevos florentina, Panes, Bebida caliente.	$ 48.000
10	Mini tamal, Chocolate, Queso, Almojábana,	$ 48.000
11	Calentado colombiano, Huevos, Amasijos, Jugo natural, Bebida caliente.	$ 48.000
12	Homeletes, Queso brie, Tocineta, Fruta, Bebida caliente.	$ 48.000
13	Arepas con queso, Huevos, Fruta o jugo, Bebida caliente, Panes.	$ 48.000
14	Jamón serrano, Tortilla de patata, Fruta, Café.	$ 48.000
15	Croquetas españolas, Queso manchego, Jamón español, Jugo de fruta, Chocolate.	$ 48.000
16	Tabla de quesos, proteína, Panes, Jugo o fruta.	$ 48.000

Tipos de Refrigerios:

Opción	Tipo Refrigerios	Costo Unitario incluido Impuestos
1	Sándwich de ensalada de pollo, Bebida, Dulce.	$ 48.000
2	Wrap de queso crema, jamón, Jugo, Fruta de mano, Dulce.	$ 48.000
3	Crostinis con queso para untar jamón de pavo, Fruta, Jugo.	$ 48.000
4	Montaditos de salmón y pavo, Fruta, Gaseosa, Arequipe.	$ 48.000
5	Tabla de quesos, salamies, frutas y panes, Bebida (no alcohólica)	$ 48.000
6	Sándwich de jamones y quesos importados, en panes de masa madre. Fruta, Bebida.	$ 48.000

Nota: Todos los servicios incluyen: Participación de 16 personas. Menaje, montaje, meseros y transporte. Esta cantidad puede variar, no está sujeta a ser exacta.

Otros costos asociados al servicio: Costo de Servicio ((aplica para eventos fuera del patio de buses) Costo de Personal $150.000 por empleado, Menaje $150.000, costo adicional si el número de personas es superior a 16.
Transporte $150.000 dentro de Bogotá, Para cualquier lugar de entrega.

Nota: En virtud de la variedad de reuniones, actividades y eventos programados, se anexa una lista de precios con el propósito de facilitar la revisión y selección de las distintas alternativas de desayunos y refrigerios.

11. HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

Se cuenta con 1 registro histórico en la entidad de esta adquisición:

NO. CONTRATO	MODALIDAD DE SELECCIÓN	CONTRATISTA	VALOR TOTAL
CTO-25-2025	Oferta Única	NN FOOD S.A.S.	$4.800.000

12. CUADRO COMPARATIVO 1: PROPUESTAS FINALES

PROYECCIÓN COSTO DESAYUNO POR JUNTA (16 personas)		JAIME MARTINEZ PROVEEDOR A				PROVEEDOR B			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**Vr Unit**	**iva**	**Subtotal**	**Total**	**Vr Unit**	**iva**	**Valor del impuesto**	**Valor total**
Opciones de Desayunos a a Escoger **Opción 1**Huevos (a escoger una opción,) Arepa con queso o tortilla, Fruta o jugo Una sola opción por grupo) Bebida caliente	16	$ 48.000	0%	$ 48.000	$ 768.000	$ 45.000	8%	$ 48.600	$ 777.600
Personal	2	$ 150.000	0%	$ 150.000	$ 300.000	$ 150.000	8%	$ 162.000	$ 324.000
Menaje	1	$ 150.000	0%	$ 150.000	$ 150.000	$ 136.000	19%	$ 161.840	$ 161.840
Transporte	1	$ 150.000	0%	$ 150.000	$ 150.000	$ 100.000	8%	$ 108.000	$ 108.000
TOTAL					**$ 1.368.000**				**$ 1.371.440**
FORMA DE PAGO		**30 DIAS**				**ANTICIPO**			
menaje para 16 personas		SI				SI			

BOGOTÁ | OPERADORA DISTRITAL DE TRANSPORTE S.A.S.

CUADRO COMPARATIVO - ALIMENTOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 1 JORGE MARTINEZ		PROVEEDOR 2 PEDRO FLORIAN	
			PRECIO UND	TOTAL	PRECIO UND	TOTAL
1	Huevos (a escoger una opción,) Arepa con queso o tortilla, Fruta o jugo Una sola opción por grupo) Bebida caliente	1	$ 52.000	$ 52.000	$ 45.000	$ 45.000
2	Porción de queso Brie o equivalente, Huevos Opción por grupo) Panes, Jamón serrano, Fruta o jugo, Bebida caliente	1	$ 52.000	$ 52.000	$ 45.000	$ 45.000
3	Parfait, Huevos (opción por grupo) Tocineta, Jugo, Bebida caliente, Panes	1	$ 52.000	$ 52.000	$ 45.000	$ 45.000
4	Sándwich a escoger relleno y tipo de pan, Fruta o jugo, Bebida caliente.	1	$ 52.000	$ 52.000		$ -
5	Tostadas francesas, Huevos, Jugo natural, Bebida caliente	1	$ 52.000	$ 52.000		$ -
6	Crepes o tortillas de huevo, Parfait, Bebida caliente, Canasta de pan.	1	$ 52.000	$ 52.000		$ -
7	Whafles con fresas y crema, Huevos. Café, Fruta	1	$ 52.000	$ 52.000		$ -
8	Crostini con huevo poche, Quesos (tres) Jamones importados (tres) Jugo, Bebida caliente	1	$ 52.000	$ 52.000		$ -
9	Mini ensalada de frutas, Huevos florentina, Panes, Bebida caliente.	1	$ 52.000	$ 52.000		$ -
10	Mini tamal, Chocolate, Queso, Almojábana,	1	$ 50.000	$ 50.000		$ -
11	Calentado colombiano, Huevos, Amasijos, Jugo natural, Bebida caliente.	1	$ 52.000	$ 52.000		$ -
12	Homeletes, Queso brie, Tocineta, Fruta, Bebida caliente.	1	$ 52.000	$ 52.000		$ -
13	Arepas con queso, Huevos, Fruta o jugo, Bebida caliente, Panes.	1	$ 50.000	$ 50.000		$ -
14	Jamon serrano, Tortilla de patata, Fruta, Café.	1	$ 52.000	$ 52.000		$ -
15	Croquetas españolas, Queso manchego, Jamon español, Jugo de fruta, Chocolate.	1	$ 52.000	$ 52.000		$ -

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 1 JORGE MARTINEZ		PROVEEDOR 2 PEDRO FLORIAN	
			PRECIO UND	TOTAL	PRECIO UND	TOTAL
16	Tabla de quesos, Proteína, Panes, Jugo o fruta.	1	$ 52.000	$ 52.000		$ -
18	Personal	1	$ 150.000	$ 150.000	$ 150.000	$ 150.000
19	Menaje	1	$ 150.000	$ 150.000	$ 136.000	$ 136.000
20	Transporte	1	$ 150.000	$ 150.000	$ 100.000	$ 100.000

	PROVEEDOR 1 JORGE MARTINEZ	PROVEEDOR 2 PEDRO FLORIAN
SUBTOTAL	$ 1.278.000	$ 521.000
IVA	N/A	$ 25.840
Impoconsumo (8%)	N/A	$ 30.800
TOTAL	$ 1.278.000	$ 1.098.640

13. COMPARACIÓN DE LA NECESIDAD CON OTRAS ENTIDADES:

DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS

Precio estimado total:	15.000.000 COP
Número del proceso	DTSC-MC-005-2025
Título:	MINIMA CUANTIA CATERING
Fase:	Presentación de oferta
Estado:	Proceso adjudicado y celebrado
Descripción:	PRESTAR LOS SERVICIOS DE CATERING PARA LOS DIFERENTES EVENTOS INSTITUCIONALES DE LA DTSC
Tipo de proceso	Mínima cuantía

Fuente: Colombia Compra Eficiente (Secop II) – Servicio Catering.

ASOCIACION DE MUNICIPIOS DEL CATATUMBO PROVINCIA DE OCAÑA Y SUR DEL CESAR

Precio estimado total:	10.000.000 COP
Número del proceso	MC_002/2025
Título:	Prestar el servicio de Catering de eventos
Fase:	Presentación de oferta
Estado:	Proceso adjudicado y celebrado
Descripción:	Prestar el servicio de Catering de eventos para el desarrollo de las actividades propias de la Asociación de Municipios del Catatumbo Provincia de Ocaña y Sur del Cesar Asomunicipios en la vigencia 2025
Tipo de proceso	Mínima cuantía

Fuente: Colombia Compra Eficiente (Secop II) – Servicio Catering.

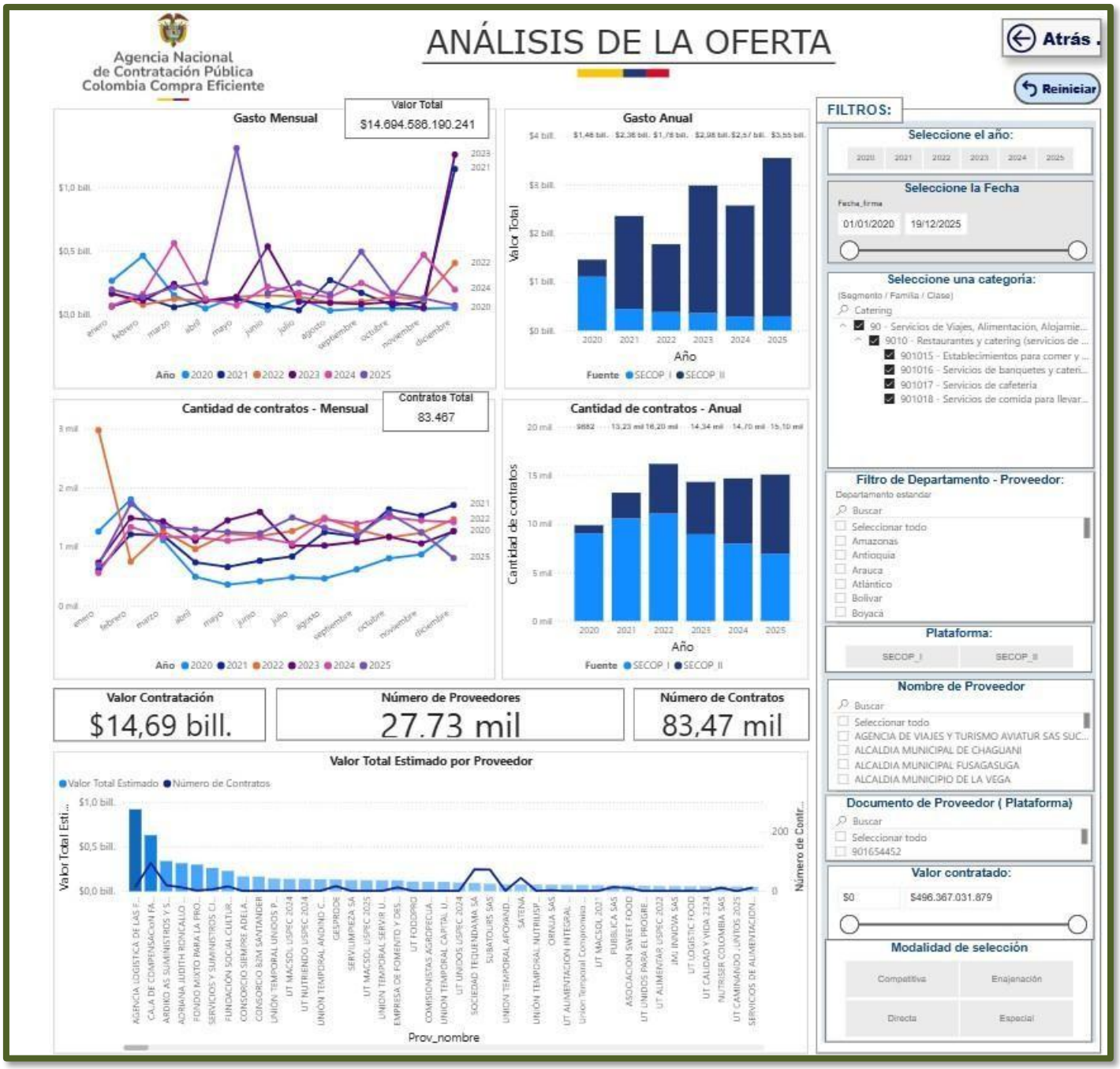
14. CIFRAS SEGÚN COLOMBIA COMPRA EFICIENTE PARA EL SECTOR



Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2020			2021			2022	
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	1615	$313.079.613.483	2,09%	2492	$1.498.852.542.328	9,99%	3096	$477.581.532.82
5019 - Alimentos preparados y conservados	2820	$402.870.631.835	2,68%	2814	$449.184.066.840	2,99%	2925	$745.113.420.56

Fuente: Colombia Compra Eficiente (Análisis de demanda) – Servicio Catering y alimentos.



Fuente: Colombia Compra Eficiente (Análisis de oferta) – Servicio Catering y alimentos.

15. CONCLUSIÓN

Las cotizaciones fueron solicitadas de la misma manera por correo electrónico, por lo tanto, fueron recibidas en igualdad de condiciones, conforme las condiciones técnicas solicitadas por la entidad se recibe la propuesta de JORGE MARTÍNEZ y PEDRO FLORIAN.

Considerando que la ejecución del contrato está sujeta a la demanda de los servicios de catering, este se estructurará bajo la modalidad de monto agotable. En consecuencia, la ejecución contractual se realizará de manera progresiva hasta el agotamiento del valor total del presupuesto asignado, de acuerdo con las necesidades del servicio debidamente solicitadas por el supervisor del contrato. La facturación y ejecución se efectuarán con base en los valores unitarios establecidos para cada uno de los ítems, garantizando en todo caso que no se exceda el presupuesto oficial disponible, y en observancia de los principios de eficiencia, planeación y control del gasto.

Análisis de viabilidad y negociación:

En el marco del estudio de factibilidad y conforme al procedimiento interno de compras de la entidad, se recibieron propuestas económicas por parte de los posibles oferentes. No obstante, y atendiendo a los principios de eficiencia, economía y responsabilidad en el uso de los recursos públicos, se determinó la viabilidad de adelantar un proceso de negociación entre las partes, con el fin de obtener mejores condiciones para la entidad.

Como resultado de dicha negociación, se recibió una contrapropuesta que permitió optimizar los costos inicialmente ofertados, logrando una reducción del valor unitario de los servicios. En consecuencia, el valor inicial propuesto para los desayunos, establecido en $55.000, fue ajustado a un valor final de $48.000, tarifa que aplica tanto para desayunos como para refrigerios, representando un beneficio económico para la entidad sin afectar la calidad del servicio requerido

El presupuesto oficial disponible es de **ONCE MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS ($11.800.000),** que también incluye IVA y demás costos directos e indirectos, según lo establecido en el CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No. **00 000220** del 02 de enero de 2026.

16. GARANTIAS:

Se decide establecer las siguientes estipulaciones para esta contratación: De acuerdo con lo estipulado en el artículo 21 del Manual de Contratación y el artículo 5 del Manual de Buenas Prácticas y Supervisión, la Entidad, dentro de sus facultades, decide ***NO*** establecer garantías para esta contratación, de conformidad con el objeto del contrato, la entrega de los productos y la forma de pago establecida.

Atentamente,

JENNY TRUJILLO
LÍDER DE COMPRAS
OPERADORA DISTRITAL DE TRANSPORTE S.A.S.

Elaboró: Carolina Lenis Sánchez - Profesional de compras