



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página: 1 de 45

| | |
|---------------------|--------|
| GERENTE DE PROYECTO | GANCE |
| DELEGATARIO | CBNL06 |
| FECHA | |

En desarrollo de lo previsto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, artículo 8 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 "Estudios previos para la contratación de mínima cuantía" del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Decreto 1860 de 2021, el suscrito Comandante Grupo Aeronaval Central en calidad de Gerente de Proyecto designado mediante Resolución No.0001-ARC-CBNL06-2026, presenta el siguiente estudio y documentos previos en los cuales analiza la conveniencia y la oportunidad de realizar la contratación de los bienes o servicios relacionados en el presente documento.

1. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA NECESIDAD


La Armada Nacional tiene como misión "... desarrollar operaciones navales con el propósito de contribuir a la defensa de la soberanía, la independencia, la integridad del territorio y el orden constitucional, así como la protección y desarrollo de los intereses nacionales", en concordancia con lo anterior y dentro del marco del desarrollo de operaciones Aeronavales, se requiere proveer el servicio de catering para los pasajeros que participan en los vuelos realizados por la Aviación Naval, teniendo en cuenta que la mayoría de vuelos son extensos y no hay manera de suplir esta necesidad durante el desarrollo de los mismos, así como tampoco se cuenta con el personal idóneo en el manejo de alimentos que permitan brindar los elementos bajo los estándares de calidad y salubridad necesarios, viéndose abocado a contratar con empresas proveedoras de servicios de alimentación, así como de preparación de alimentos rápidos para ser consumidos durante las operaciones aéreas.

De conformidad con lo anterior y que esta Unidad no cuenta con la capacidad de brindar servicios de cafetería por cuenta propia, se requiere una firma contratista que suministre servicios alimenticios consistentes en proveer desayunos, almuerzos y cenas, así como alimentación complementaria que garantice el servicio para el personal que hace uso de los vuelos en aeronaves de la Armada de Colombia.

Teniendo en cuenta la necesidad existente en el sentido de cumplir con estándares de salubridad en los alimentos que se deben brindar al personal de Oficiales de Insignia y funcionarios del Alto Gobierno para consumo en las aeronaves de la Aviación Naval, este Comando se permite solicitar a la Base Naval ARC "Bogotá", adelante el proceso para contratar la actividad relacionada con LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CATERING, servicio requerido en los sitios descritos como ejecución en el presente estudio y solicitado acuerdo especificaciones técnicas descritas en el Anexo "A" del presente estudio.

La incapacidad de la Unidad para almacenar los alimentos perecederos, al igual que carencia de personal calificado para su tratamiento, rotación, cuidado, preparación y empaque de acuerdo lo establecido en la resolución número 2674 del 22 de julio de 2013, por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, que tiene como objeto "Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas". Dicho esto, se denota la imposibilidad manifiesta de la unidad para almacenar y manipular alimentos debido a su misión táctica operacional, por tal motivo emerge la necesidad de contratar los servicios.

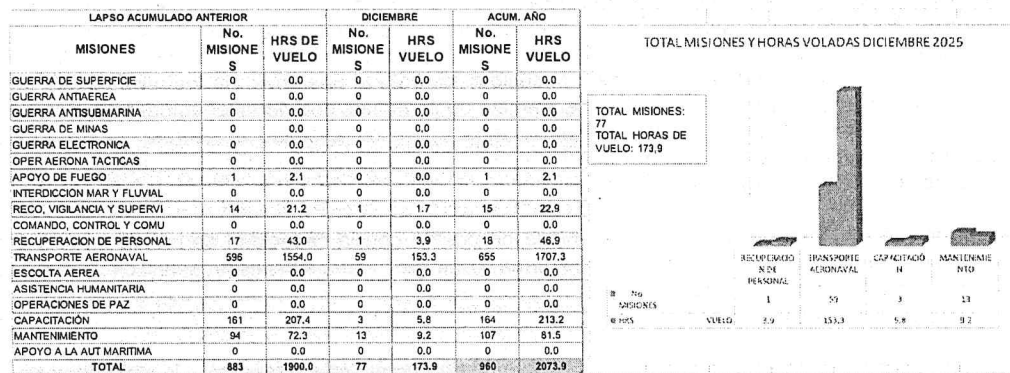
Con el propósito de prestar los servicios relacionados en el presente estudio, fue autorizada mediante Orden Administrativa No. 001-COARC-2026 la suma de TREINTA MILLONES PESOS M/CTE (\$30.000.000,00), sin embargo, existe la necesidad de contar con los servicios objeto del presente proceso de manera continua e ininterrumpida, para lo cual y teniendo en cuenta la alta demanda de vuelos operacionales observados en la pasada vigencia 2025, se requiere realmente para esta vigencia la suma total de \$ 60.000.000, siendo así, el presupuesto asignado únicamente satisface la necesidad en un 50% acuerdo demanda.

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 2 de 45 |

En virtud de lo anterior se concluye que los recursos solo le permiten satisfacer su necesidad en un 50%, así:

| DESCRIPCION BIEN/OBRA/SERVICIO A CONTRATAR | CANTIDAD NECESARIA | CANTIDAD OBJETO DE ADQUISICIÓN ACORDE ESTUDIO DE MERCADO | CANTIDAD DIFERENCIA FALTANTE | % SATISFACCIÓN NECESIDAD |
|---|--------------------|--|------------------------------|--------------------------|
| PRESTACIÓN DE SERVICIO SUMINISTRO COMIDAS Y BEBIDAS A BORDO DE LAS AERONAVES DE AVIACIÓN NAVAL. | \$ 60.000.000,00 | \$ 30.000.000,00 | \$30.000.000,00 | 50% |

De acuerdo al ejercicio estadístico observado en la pasada vigencia 2025, se determina el aumento de la necesidad en gran porcentaje tal como se presenta en la siguiente gráfica, así;



Fuente: División de estadísticas Departamento Operaciones GANCE.

Figura No. 2 Relación total vuelo realizados Grupo Aeronaval Central corte diciembre 2025

En resumen y tal como consta en la gráfica anterior se puede evidenciar que durante la vigencia 2025 hubo un gran número de misiones e igualmente las horas de vuelo totales durante el año, en donde la mayoría de estas involucran transporte de autoridades militares y civiles, así como personal orgánico de la Armada Nacional, de allí radica el aumento sustancial de los vuelos efectuados de este tipo, tal como fue mencionado anteriormente; Estos aumentos se deben en gran parte a la reapertura aérea durante los últimos años. De igual forma, se proyecta un comportamiento similar en número de misiones aeronavales tipo transporte aeronaval para la vigencia 2026.

2. MODALIDAD DE SELECCIÓN


En virtud del objeto a contratar, y en atención a la cuantía del proceso de selección, la modalidad de contratación es la mínima cuantía de conformidad con lo establecido en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y los artículos 2.2.1.2.1.5.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Decreto 1860 de 2021 y demás normas complementarias y concordantes.

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

3.1 OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE SUMINISTRO COMIDAS Y BEBIDAS A BORDO DE LAS AERONAVES DE AVIACIÓN NAVAL, de acuerdo con las especificaciones técnicas descritas en el anexo "A" del presente documento.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Las características técnicas de los servicios a contratar, las garantías y condiciones de entrega corresponde a las señaladas en el anexo "A" del presente estudio.

5. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS: Los bienes o servicios a contratar están codificados en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica a continuación:

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 3 de 45 |

| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO |
|----------|----------|----------|--|
| 91116000 | 91110000 | 91000000 | Servicios de cocina o preparación de comidas |
| 93131600 | 93130000 | 93000000 | Servicios de distribución de alimentación |
| 93131600 | 93130000 | 93000000 | Servicios de suministro de alimentos |

6. LUGAR DE ENTREGA O DE EJECUCIÓN: Los servicios contratados deberán ser entregados en los lugares indicados a continuación, por parte del contratista a través de un representante debidamente facultado, previa coordinación con el supervisor del contrato y almacén.

| USUARIO | LUGAR DE ENTREGA | HORARIO |
|---------------------------------|--|------------------|
| Grupo Aeronaval Central | Aeropuerto Internacional El Dorado (BOG) - Nueva Zona de Aviación - Entrada 6. | 24 HORAS DEL DIA |
| Estación Aeronaval de Cartagena | Aeropuerto Internacional Rafael Núñez (CTG) de Cartagena de Indias D.T.H y C. | 24 HORAS DEL DIA |

NOTA 1: El contratista deberá realizar las gestiones correspondientes con el supervisor del contrato para coordinar el ingreso del material y personal a las instalaciones relacionadas, en los días y horarios señalados por la Entidad.

NOTA 2: El Contratista deberá contar con los medios de transporte adecuados y certificados para la movilización de los alimentos, que permitan conservar su temperatura (frío o calor), igualmente la disponibilidad del personal suficiente para la entrega de los bienes y servicios en las instalaciones anteriormente relacionadas.

7. PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución será hasta el **21 DE DICIEMBRE DE 2026**, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.


8. FORMA DE EJECUCIÓN: El contratista seleccionado se compromete a realizar la entrega de los servicios dentro de las 5 horas, contados a partir de la recepción de solicitud de entrega de los mismos por parte del supervisor designado dentro del contrato y en todo caso sin exceder el plazo máximo de ejecución contractual.

9. TIPO DE ADJUDICACIÓN. El Comando del Grupo Aeronaval Central de la Armada Nacional, recomienda que el proceso a seguir en virtud del presente estudio *previo se adjudique en forma TOTAL*, al oferente que cumpliendo con lo establecido en la invitación pública respectiva y cuya oferta sea hábil jurídica, técnica y económicamente (menor valor).

10. TIPO DE CONTRATO A CELEBRAR. El contrato a celebrar es de **PRESTACIÓN DE SERVICIOS**.

11. CANTIDADES A RECIBIR: El presente estudio previo se realiza acuerdo solicitud de servicios elevada por el supervisor y acuerdo necesidad de la Entidad, de conformidad al anexo "A" del presente estudio, razón por la cual, el anexo técnico-económico se manejará por cantidades unitarias, en el cual se podrán aumentar cantidades que permitan incrementar el porcentaje de satisfacción de la necesidad acuerdo requerimientos de las unidades beneficiarias.

12. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: En general, son obligaciones del CONTRATISTA, entendiéndose por ello y para efectos del presente contrato: 1. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, en los términos establecidos en el mismo, la propuesta económica, y en general los documentos que lo integran. 2. Cumplir con las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y financieras establecidas en el contrato y los documentos que lo integran. 3. Hacer la entrega de los bienes objeto (alimentación) de servicios de catering objeto del contrato debidamente empacados, e identificados de conformidad con los lineamientos establecidos por la ley en temas de manipulación de alimentos y el CONTRATANTE. 4. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente ejecución del contrato, prestando servicios de calidad, acorde a lo establecido en el contrato, los documentos que lo integran y las normas nacionales e internacionales que sean aplicables. 5. Responder por la buena calidad de los insumos utilizados para la prestación de los servicios contratados. 6. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto contratado. 7. Responder por los impuestos que cause la suscripción y ejecución del contrato. 8. Asumir especiales obligaciones de cuidado y custodia de los bienes que la Entidad le llegue a entregar para el debido desarrollo de las obligaciones a su cargo y en consecuencia estará obligado a realizar el correspondiente reintegro en especie cuando por su responsabilidad, se produzca daño o pérdida, sin que esto excluya la indemnización de perjuicios. Lo anterior sin perjuicio de las acciones que

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 4 de 45 |

del hecho se puedan predicar. 9. Prever con suficiente antelación, el traslado de los bienes derivados de la prestación del servicio de catering hasta el lugar de entrega establecido en el presente acuerdo, con el fin de evitar retrasos producto de los cambios climáticos, condiciones de tránsito nacional o local y en general aquellos aspectos que puedan afectar la movilidad. 10. Reportar por escrito al supervisor cualquier novedad o anomalía que detecte durante la ejecución del contrato que afecte el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el mismo, con el fin de adelantar las gestiones que permitan aplicar correctivos y satisfacer oportunamente de la necesidad. 11. Permitir al supervisor del contrato o personal delegado por el CONTRATISTA, acceso a las instalaciones propias, las de sus subcontratistas o las de colaboradores que adelanten acciones encaminadas a la ejecución del contrato, con el fin de verificar que las mismas cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato y documentos que lo integran. 12. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho. Cuando se presenten tales peticiones o amenazas, los contratistas deberán informar inmediatamente de su ocurrencia a la Entidad contratante y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios. El incumplimiento de ésta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la caducidad del contrato de conformidad con el artículo 5º, numeral 5º de la Ley 80 de 1993. 13. Colaborar con el CONTRATANTE en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad, acatando las órdenes que durante el desarrollo del contrato sean impartidas y de manera general obrar con lealtad y buena fe, evitando entramientos que pudieran presentarse. 14. Solucionar las controversias contractuales, que se presenten en la ejecución y desarrollo del presente contrato, de conformidad con lo previsto en la Ley 80 de 1993. 15. Durante la ejecución del Contrato deberá observar las leyes y los reglamentos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo y tomar todas aquellas precauciones necesarias para evitar que se produzcan durante la ejecución del contrato, accidentes o condiciones insalubres; así como dotar a su personal y asegurar el uso adecuado de los elementos de protección personal (EPP). 16. Cumplir con las obligaciones laborales, tributarias y ambientales que le correspondan de conformidad con las normas aplicables en Colombia. 17. Informar a más tardar el tercer día hábil siguiente al momento en que se tenga conocimiento del inicio de investigaciones penales, se impongan medidas de aseguramiento o condenas proferidas en Colombia o en el extranjero en contra de cualquiera de los directivos, representantes legales, accionistas o integrantes del Contratista. 18. Informar a más tardar el tercer día hábil siguiente al momento de la notificación del auto de iniciación de procesos concursales, de reorganización o liquidación del Contratista (o de alguno de sus integrantes en caso de Proponentes Plurales). 19. Para dar trámite al pago deberá anexar la constancia del pago de la Seguridad Social, con el fin de dar cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. De igual manera, deberá presentar certificación debidamente suscrita por parte del Representante Legal y Contador o Revisor Fiscal del pago de la Seguridad Social Integral según corresponda acuerdo normatividad vigente y aportes Parafiscales según corresponda (Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003 y la Ley 1562 de 2012 - Sistemas de Salud, Riesgos Laborales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación Familiar), anexando copia de la planilla integral de liquidación de aportes en seguridad social. 20. Devolución y Reposición: La Armada Nacional, en virtud de lo establecido en el contrato, podrá a través del supervisor rechazar los servicios objeto del acuerdo, que no cumplan con las especificaciones establecidas en el mismo y los documentos que lo integran, caso en el cual el contratista deberá realizar la corrección de los servicios, dentro de las dos (02) horas siguientes al recibo de la solicitud elevada. 20. Dar respuesta a los reclamos de garantía dentro de las dos (2) horas siguientes a la solicitud elevada por el CONTRATANTE y dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 9 de la Ley 1480 de 2001. El término de la garantía se suspenderá mientras la ARMADA NACIONAL esté privada del uso de los servicios con ocasión de la efectividad de la garantía y en caso de producirse un cambio total del servicio por otro, el término de garantía empezará a correr nuevamente en su totalidad desde el momento de reposición. 21. Presentar el certificado de participación y aprobación del curso virtual de integridad, transparencia y lucha contra la corrupción establecido por función pública MIPG, <https://www.funcionpublica.gov.co/web/eva/curso-integridad>, lo anterior actuar orientados bajo cultura legalidad y la ética de lo público con base principios función pública, asumir comportamientos en los que prevalezca el interés general por encima del interés particular. (Aplica para las personas que están trabajando en las entidades públicas, sin importar el tipo de vinculación laboral).

El contratista dará cumplimiento a las obligaciones afines al proceso contractual.

13.OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE: En general, son obligaciones del CONTRATANTE, entendiéndose por ello y para efectos del presente contrato:

1. Dar trámite a los requisitos de ejecución del contrato que se encuentren a su cargo. 2. Recibir a satisfacción los servicios u obras que sean ejecutados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el contrato y los documentos que lo integran. 3. Tramitar diligentemente



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones


Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023 Página: 5 de 45

las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del presente contrato. 4. Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. 5. Verificar que el CONTRATISTA se encuentre al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como Cajas de Compensación Familiar cuando corresponda. (Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007). 6. Exigir del Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado, realizando las revistas, visitas e inspecciones de calidad que considere procedentes. 7. Exigir que la calidad de los servicios ofertados, los cuales se deben ajustar a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias, sin perjuicio de la facultad de exigir que tales servicios cumplan con las normas técnicas colombianas o en su defecto, con normas internacionales elaboradas por organismos reconocidos a nivel mundial o con normas extranjeras aceptadas en los acuerdos internacionales suscritos por Colombia. 8. Sin perjuicio del llamamiento en garantía, repetirá contra los servidores públicos, contra el contratista o los terceros responsables, según el caso, por las indemnizaciones que deban pagar como consecuencia de la actividad contractual. 9. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato, las condiciones técnicas, económicas y financieras ofertadas por el contratista. 10. Actuar de tal modo que, por causas a él imputables, no sobrevenga una mayor onerosidad en el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista. 11. Suscribir el acta de Liquidación. 12. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.

14. CRITERIOS DE DESEMPATE: En caso de empate de dos o más ofertas de conformidad con el artículo 35 "Factores de desempate", de la Ley 2069 del 31 de diciembre de 2020 y artículos 2.2.1.2.4.2.16 y 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1860 de 2021, para lo anterior se utilizarán las reglas (incluida forma de acreditación) de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido determinadas en la invitación, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

1. Preferir la oferta de servicios nacionales frente a la oferta de servicios extranjeros.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia.
3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10 %) de su nómina está en condición de discapacidad.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la Ley 2069 de 2020, que por lo menos el diez por ciento (10 %) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana.
6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación.
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los literales que se enlistan en la invitación.
8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, para lo cual se verificará en los términos del párrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior.
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento de los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipymes en los términos del numeral 8.
12. Si después de aplicar los criterios anteriormente mencionados persiste el empate:
 - a. La Entidad Estatal ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el nombre de la persona natural, la persona jurídica o el proponente plural. Una vez ordenados, le asignará un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponda el número 1.
 - b. Seguidamente, la Entidad Estatal debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM que rigió el día del cierre del proceso. La Entidad Estatal debe dividir esta parte entera entre el número total de proponentes en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 6 de 45 |

c. Realizados estos cálculos, la Entidad Estatal seleccionará a aquel proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), se escogerá al proponente con el mayor número asignado.

NOTA. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente extranjero, cuyo país de origen tenga Acuerdo Comercial con Colombia o trato nacional por reciprocidad, no se aplicarán los criterios de desempate de los numerales 8, 9, 10 y 11.

15. ASPECTOS ECONOMICOS

a. ESTUDIO DE MERCADO

Para efectos de contar con la información del mercado respecto del valor de los bienes relacionados en el presente estudio, se realizó el análisis de mercado adjunto en el anexo "D", teniendo en cuenta procesos publicados en el SECOP II durante la vigencia 2024 y las cotizaciones efectuadas por los proveedores consultados.



Revisión de precios por solicitud de cotizaciones
 Revisión de bases de datos especializadas
 Revisión de precios históricos

b. ANÁLISIS DEL VALOR ACORDE ESTUDIO DE MERCADO

Teniendo en cuenta la información plasmada con antelación, se determinó el monto del contrato con base en los valores unitarios de los bienes objeto del contrato cotizados, y los precios de compra por parte de las Entidades Públicas (Anexo C), el cual nos permitió determinar que dichos precios se encuentran acorde a los del mercado actual y se puede determinar la conveniencia para adelantar la contratación de los mismos. Se soporta dicho estudio con tres cotizaciones.

c. VALOR DEL CONTRATO

Como resultado del estudio de mercado se estima que el valor del contrato a celebrarse es hasta por la suma de TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$30.000.000,00). Servicio excluido IVA acuerdo artículo 426 del Estatuto Tributario Nacional y el Decreto 1625 de 2016, artículo 1.3.3.8..

d. FORMA DE PAGO

La Base Naval No. 6 ARC Bogotá, se obliga con el contratista a pagar el valor del contrato en pesos colombianos en **PAGOS PARCIALES**, una vez recibido los servicios a entera satisfacción por parte del Supervisor del contrato, cargue de la Factura Comercial en la plataforma del SECOP II y presentación física en original por el Contratista, aprobación de la misma por el Supervisor y/o el Almacenista, constancia de cumplimiento de las obligaciones del Contratista frente a los Sistemas de Seguridad Social Integral (salud, pensión, riesgos profesionales) y parafiscales, entrada de los servicios en el programa SAP y acta de recibo a satisfacción firmada por el Supervisor del contrato, dentro de los noventa (90) días a partir de la radicación de los documentos en la División Financiera de la Base Naval ARC Bogotá y de acuerdo a la disponibilidad mensualizada de PAC asignado por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público a la Armada Nacional.

NOTA: Para los pagos se deberá presentar facturación electrónica, según los obligados en la Resolución 000042 de 2020 de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, en concordancia y cumplimiento a la normatividad vigente, acta de recepción suscrita por el supervisor del contrato, la documentación técnica, en caso de bienes cumplimiento cláusula de catalogación OTAN, acta recepción firmada por contratista y supervisor contrato y demás documentos que hagan parte del paquete pago.

La factura electrónica está regulada acuerdo Decreto No. 000358 del 5 de marzo del 2020, y Ley de Crecimiento 2010 de 2019 que modificó algunas disposiciones del Estatuto Tributario.

PARÁGRAFO PRIMERO: Así mismo el contratista deberá presentar la factura de conformidad con el Artículo 617 del Estatuto Tributario, así: a) Estar denominada expresamente como factura de venta. (Si es responsable de IVA o no) b) Apellidos y nombre del adquirente de los bienes o servicios. c) Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta. d) Fecha de su expedición. e) Descripción específica o genérica de los servicios. f) Valor total de la operación. g) El nombre del impresor de la factura. h) Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas y el valor discriminado de mismo, cuando aplique.



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023 Página: 7 de 45

PARÁGRAFO SEGUNDO: Debido a que las entidades públicas realizan la ejecución presupuestal a través del Sistema de Información Financiera (SIIF Nación), y este Sistema se ha parametrizado para enlazar la factura electrónica con el proceso de pago interno, mencionada facturación electrónica deberá cumplir con los requisitos de identificación solicitados por el SUPERVISOR DEL CONTRATO, para su reconocimiento en el Sistema de Información Financiera SIIF Nación II, y así poder dar trámite a los pagos establecidos.

PARÁGRAFO TERCERO: La Base Naval No. 6 ARC "Bogotá" de la Armada de Colombia no se responsabilizará por la demora en el pago si esta fuere causada cuando fuere provocada por el CONTRATISTA, por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite correspondiente por el CONTRATANTE.

PARÁGRAFO CUARTO: El término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presente en debida forma y adjuntando la totalidad de los documentos exigidos para tal efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA elegido y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna manera.

PARÁGRAFO QUINTO: De conformidad con lo establecido en el Manual de bienes, las facturas, deberán estar expedidas dentro del plazo de ejecución del contrato y encontrarse verificadas por el supervisor del contrato/interventor.

FACTURA ELECTRÓNICA: Para el pago, el contratista deberá presentar factura electrónica en cumplimiento de la normatividad vigente legal acuerdo Decreto No. 000358 del 5 de marzo del 2020, y Ley de Crecimiento 2010 de 2019 que modificó algunas disposiciones del Estatuto Tributario.

Con referencia proceso facturación electrónica emitida por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales y la Administración del Sistema de Información Financiera-SIIF Nación, la Armada Nacional emitió las instrucciones para la recepción de facturas electrónicas de venta, notas débito y notas crédito relacionadas en la Circular No 20210425341138723/MDN-COGFM-COARC-SECAR-JOLA-DIEF-DIPRE-13 del 19 de Abril de 2021, a continuación se relacionan las actividades y obligaciones que deben requerirse a los contratistas y/o proveedores para dicha recepción por parte de las Unidades Administrativas de la Armada Nacional y los supervisores de contrato:

1. Estar habilitado previamente ante la DIAN y contar con la capacidad informática de cumplir con el deber formal de emitir la factura electrónica validada por esta, acuerdo instrucciones y fechas determinadas en el calendario de implementación, contenido en la Resolución No 042 del 05 mayo de 2020 y sus actos administrativos modificatorios.
2. Registra en la sección de Datos del Emisor campo "correo de la factura electrónica, una dirección electrónica válida, donde se informará si en el proceso de validación en la plataforma OLIMPIA IT se presenta alguna novedad.
3. Diligenciar en la sección "Notas" o su equivalente en la factura, el siguiente patrón (Ejemplo):

#\$15-01-04-000;Contrato No 415 CBN6-2022;centralizada@armada.mil.co#\$


Código PCI Numero del Contrato Correo electrónico de Recepción Código
Unidad Sistema

Las definiciones señaladas en el patrón correspondiente así:

Código Sistema: Corresponde a los caracteres #\$. Se ubica al inicio y al final del patrón solicitado por OLIMPIA IT, y permite advertir al sistema que hay datos objeto de análisis para la asignación de la factura electrónica a una cuenta en la plataforma.

PCI: posición de Catalogo Institucional, es un código en el ambiente del SIIF nación que identifica a la Unidad Administrativa dentro del sistema. Los siguientes son las posiciones vigentes para la Armada Nacional en el aplicativo:

| NIT | DV | PCI SIIF NACION II | SOCIEDAD SILOG | DESCRIPCION PCI/SOCIEDAD |
|-----------|----|--------------------|----------------|-------------------------------|
| 800141644 | 1 | 15-01-04-000 | 4000 | BASE NAVAL No. 6 ARC "BOGOTA" |

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA <small>DE COLOMBIA</small> | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 8 de 45 |

Número del contrato: De acuerdo con el número del contrato suscrito entre la Unidad Administrativa y el proveedor o contratista, el emisor debe relacionar el texto correspondiente en el patrón indicado, para que sea utilizado de filtro en la validación del sistema y asignación a una cuenta para su posterior aprobación o rechazo.

Correo electrónico de recepción: Este es el correo del usuario centralizador seleccionado por la Unidad Administrativa, el cual previamente fue informado a los proveedores o contratistas para que sea relacionado en la factura electrónica. Este permitirá que el sistema redireccione los documentos electrónicos a las cuentas correspondientes dentro de la plataforma y además servirá para recibir las alertas de la llegada de documentos para su aprobación o rechazo. Este correo NO corresponde a la dirección electrónica a la que el emisor debe de enviar la factura electrónica.

1. Es importante indicar a los proveedores y contratistas que cuando registren su NIT y el de la Unidad Administrativa, NO deben vincular el dígito de verificación, por cuando que, si lo hacen, al momento de hacer la validación la plataforma del aliado tecnológico, esta rechazará la recepción de la factura y en consecuencia la única forma de corregir este error es anularla con una nota crédito y emitirla nuevamente.
2. El emisor debe diligenciar en el campo "Correo" dentro de la sección "Datos del Adquiriente", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co el cual fue determinado por el Ministerio de Hacienda y crédito Público para recibir el contenedor electrónico (archivo en formato ZIP que contiene un documento PDF y XML).
3. Enviar al buzón electrónico referido en el punto anterior el contenedor electrónico, diligenciando en el asunto del correo el siguiente patrón: SIN incluir los caracteres #\$. El siguiente es un ejemplo de cómo debe de figurar el patrón para la Unidad Administrativa de la Armada Nacional

15-01-04-000;Contrato No 415 CBN6-2024;centralizada@armada.mil.co

Lo que permitirá que la plataforma del aliado tecnológico OLIMPIA IT, tenga en cuenta otro criterio de filtro para remitir el documento electrónico a la cuenta correcta dentro del sistema para su aprobación o rechazo.

Nota: de no ser posible el envío automático por el medio de operación seleccionado por el proveedor o contratista, el Emisor podrá remitir los documentos electrónicos al buzón electrónico autorizado siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co con las instrucciones referenciadas en los puntos anteriores.

PARÁGRAFO SEXTO: De conformidad con lo establecido en el Manual de bienes, las facturas o cuentas de cobro, según aplique, deberán estar expedidas dentro del plazo de ejecución del contrato y encontrarse suscritas por él, por el supervisor del contrato/interventor.

PARÁGRAFO SEPTIMO: El término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presente en debida forma y adjuntando la totalidad de los documentos exigidos para tal efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA elegido y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna manera.

f. POSIBLES GASTOS ASOCIADOS AL VALOR DE LA CONTRATACIÓN: Todos los gastos que genere la ejecución del objeto del presente proceso tales como adquisición de insumos, elementos, materiales, accesorios, entregas, recursos físicos y humanos, así como los montos que genere su desplazamiento/transporte, manutención, pasajes, viáticos, prestaciones laborales, sociales y riesgos laborales, dotación de vestido de labor y de protección acuerdo normas vigentes, y en general los necesarios para dar garantizar la funcionalidad de los bienes / servicios, serán de resorte exclusivo y por ende correrá a cargo de quien resulte adjudicatario, sin que estos aspectos con posterioridad durante la ejecución o periodo de garantía, puedan ser esgrimidos por el mismo, como imprevistos o motivos generadores de solicitud de restablecimiento del equilibrio del contrato o reconocimiento del mismo, por lo que deben ser tenidos en cuenta (previstos) por el oferente desde el momento de confeccionar y presentar su ofrecimiento.

g. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Para atender el valor del contrato a celebrar se cuenta con el certificado de disponibilidad presupuestal No.35526 del 10 de enero de 2026.



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página: 9 de 45

| Tipo Gasto | Asign Intrna | Cta/Prog | SubC/ SubP | ObjG/ Proy | Ord/ Spry | Rec | C/S | CONCEPTO | AFECTADO EN |
|------------|--------------|----------|------------|------------|-----------|-----|-----|--|------------------|
| A | 02 | 02 | 02 | 006 | 003 | 10 | CSF | Alojamiento; servicios de suministros de comidas y bebidas | \$ 30.000.000,00 |

16. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES

De conformidad con lo establecido por el artículo 4° de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.1.1.6.1 y 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, con el propósito de mantener la igualdad o equivalencia entre derechos y obligaciones surgidos al momento de proponer o de contratar en concordancia con los artículos 27 y 28 Ley 80 de 1993, correspondientes a la "ecuación contractual" y "al equilibrio económico".


En concordancia con lo anterior, se estiman como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que, de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del mismo, razón por la cual, en el anexo "D" del presente estudio, se indican los riesgos previsibles, identificables y cuantificables en condiciones normales.

17. GARANTÍAS CONTRACTUALES: Dentro de los CINCO (5) DÍAS HÁBILES siguientes al perfeccionamiento del contrato, el CONTRATISTA constituirá y subirá a la plataforma del SECOP II (<https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index?SkinName=CCE>) una garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato, en los términos del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, por medio del cual se reglamenta el Sistema de Compras y Contratación Pública, TITULO III "Garantías", la cual consistirá en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, en garantías bancarias o en cualquier otro mecanismo de cobertura del riesgo, autorizados por el reglamento de seguros a nivel nacional, a favor del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - ARMADA NACIONAL – Base Naval ARC "Bogotá", NIT. 800.141.644-1, la cual contendrá los siguientes amparos:

- CUMPLIMIENTO:** Por un valor equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total del contrato, vigente hasta el término de liquidación del mismo.
- CALIDAD DEL SERVICIO:** Por un valor equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total del contrato, vigente desde el recibo a satisfacción o final del servicio y hasta el término de liquidación del contrato

NOTAS:

- Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia, en garantías bancarias y en general, en los demás mecanismos de cobertura del riesgo autorizados por el Decreto No. 1082 del 2015.
En caso de presentarse póliza de seguros deberá adjuntarse el anexo de condiciones generales correspondiente debidamente diligenciado en todos y cada uno de los espacios en blanco.
- Las personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia, podrán otorgar como garantías, cartas de crédito stand by expedidas en el exterior o cualquier otro mecanismo contemplado en el Decreto No. 1082 de 2015, por medio del cual se reglamenta el Sistema de Compras y Contratación Pública.
- Con la garantía se debe adjuntar el anexo de condiciones generales correspondientes.
- Cuando la propuesta presente un Consorcio o Unión Temporal, la Garantía deberá ser otorgada por todos sus integrantes acuerdo dispone el artículo 2.2.1.2.3.1.4 "GARANTÍA DEL OFERENTE PLURAL" del Decreto No. 1082 de 2015, indicando en el cuerpo de la misma las personas naturales o jurídicas que la componen y su porcentaje de participación.
- **TOMADOR/AFIANZADO:** La garantía deberá tomarse con el nombre de la persona natural o razón social de la persona jurídica que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Cuando la propuesta se presente en consorcio o Unión Temporal, la garantía deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de los representantes legales del oferente plural.

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 10 de 45 |

- Las garantías deberán otorgarse de acuerdo a lo establecido en el Título III – sección 3 del Decreto Compilatorio No 1082 del 26 de mayo de 2015, e indicarlo en la póliza de manera expresa.
- La garantía única deberá ajustarse siempre que se produzca modificación en el plazo o valor del contrato o en el evento de que se presente la suspensión temporal del mismo.
- Igualmente, el CONTRATISTA se compromete a responder de los perjuicios que cause a la Entidad contratante de los vicios ocultos en los servicios entregados en los términos de la legislación civil y comercial, de los artículos 4, 26, 52, 55 y 56 de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias y de conformidad a lo estipulado en el Artículo 7º de la Ley 1150 de 2007.
- La garantía se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del contrato y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los riesgos amparados.
- La póliza deberá indicar de manera expresa que ampara el pago de la caducidad del contrato, las multas y de la cláusula penal pecuniaria y demás sanciones. Si el CONTRATISTA se negare a constituir la garantía única, así como no otorgarla en los términos, cuantía y duración establecidos en este parágrafo, la Base Naval ARC "Bogotá" podrá declarar la caducidad del contrato.
- El valor de esta garantía deberá reponerse cada vez que por razón de multas impuestas por Base Naval ARC "Bogotá" su monto se agotare o disminuyere.
- La Base Naval ARC "Bogotá" se reserva la facultad de no aceptar Garantía Única de contratos cuando a su juicio el GARANTE carezca de capacidad económica para responder conforme al Código de Comercio o cuando en Estado de insolvencia, o tenga pleitos pendientes contra la entidad que afecte seriamente su patrimonio.
- Se deberá indicar que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión y que las pólizas cuyo beneficiario es el Estado, no expiran por falta de pago de la prima o por revocatoria unilaterales.

18. OTROS ASPECTOS:

a. MULTAS Y CLÁUSULA PENAL: En el contrato a celebrar, se entenderán pactadas las siguientes cláusulas sancionatorias, de conformidad con lo establecido por los artículos 17 de la Ley 1150 de 2007 y 86 de la Ley 1474 de 2011:

MULTAS.

1. Por no efectuar la entrega de los servicios dentro del plazo establecido en el contrato o en el cronograma de ejecución del mismo, se causará una multa del 1% del valor dejado de entregar por cada día calendario de retardo.
2. Por no mantener en vigor, renovar, prorrogar, corregir o adicionar las garantías, en los plazos y por los montos establecidos, de acuerdo al contrato inicial o sus modificaciones, se causará una multa equivalente al 1% del valor del contrato, por cada día calendario de atraso en el cumplimiento; sin perjuicio de que con esta conducta se haga acreedor a otras sanciones más gravosas.
3. Si el Contratista no entrega la información completa que le solicite el supervisor o el interventor, que se relacione con el objeto del contrato, dentro de los plazos y en los términos de cada requerimiento, se causará una multa equivalente al 1 % del valor del contrato. Estas multas se causarán sucesivamente por cada día de atraso, hasta cuando el contratista demuestre que corrigió el incumplimiento respectivo a satisfacción del supervisor o del interventor.
4. Por atraso imputable al Contratista en la firma del acta de inicio o no iniciar la ejecución en la fecha pactada, se causará una multa diaria equivalente al 1 % del valor del contrato, por cada día calendario de atraso. Igual sanción se aplicará en caso de que el contratista no inicie efectivamente con la ejecución del contrato en la fecha acordada.
5. Por incumplir las órdenes dadas por el supervisor o el interventor, sin justa causa, el Contratista se hará acreedor a una multa equivalente al 1 % del valor del contrato, por cada orden incumplida.
6. Por no realizar la facturación del contrato y entregar los documentos requeridos para el trámite de pago dentro de la vigencia del contrato y en todo caso cuando sean requeridos por el supervisor del contrato, se causará una multa del 1% por cada día de retardo.
7. Por atraso en el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la seguridad social, parafiscales, o pago de salarios o honorarios de alguno o algunos de sus empleados o Subcontratistas, al Contratista se le impondrá una multa equivalente a un salario mínimos mensual legales vigentes, por cada día calendario de atraso en el cumplimiento de dicha obligación.



ARMADA
DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023 Página: 11 de 45

Parágrafo 1. Las multas son apremios al Contratista para el cumplimiento de sus obligaciones y, por lo tanto, no tienen el carácter de estimación anticipada de perjuicios, de manera que pueden acumularse con cualquier forma de indemnización, en los términos previstos en el artículo 1600 del Código Civil.

Parágrafo 2. Debido a que las multas son de carácter conminatorio, su imposición procederá mientras se halle pendiente la ejecución de las obligaciones a cargo del Contratista.

Parágrafo 3. En caso de que el Contratista incurra en una de las causales de multa, este autoriza a la Entidad Contratante para descontar el valor de la misma, la cual se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude, sin perjuicio de hacer efectiva la Garantía única de cumplimiento del Contrato.

Parágrafo 4. El pago, incluyendo la deducción de los valores adeudados al Contratista, realizado con fundamento en las multas impuestas, no exonerará al Contratista de continuar con la ejecución del Contrato ni de las demás responsabilidades y obligaciones que emanen del Contrato.

Parágrafo 5. En caso de que el Contratista reincida en el incumplimiento de una o de varias obligaciones se podrán imponer nuevas multas.

Parágrafo 6. Para efectos de la imposición de las multas, el Salario Mínimo Diario o Mensual Vigente será aquel que rija para el momento del incumplimiento del Contrato.

Parágrafo 7. El monto de ninguna de las sanciones asociadas a cada causal de multa, aplicada de forma independiente, podrá ser superior al 5 % del valor del Contrato, particularmente frente a aquellas que se imponen de forma sucesiva. Lo anterior, sin perjuicio de que se inicie un nuevo procedimiento sancionatorio para efectos de imponer nuevas multas.

PENAL PECUNIARIA.

Las Partes acuerdan que la aplicación de la cláusula penal no exime el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

En caso de declaración de caducidad, de presentarse por parte del contratista incumplimiento parcial o total del contrato, o por incurrir en mora o retardo en el cumplimiento de sus obligaciones, este pagará a título de cláusula penal pecuniaria a la Entidad, una suma equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor del contrato. En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones derivadas del contrato, la pena estipulada se hará efectiva de manera proporcional teniendo en cuenta lo cumplido parcialmente por el contratista.

La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como una estimación anticipada de perjuicios que el Contratista cause a la entidad. El valor pagado como cláusula penal no es óbice para reclamar la indemnización integral de perjuicios irrogados si estos superan el valor de la pena.

En caso de aplicar la cláusula penal, el Contratista autoriza expresamente a la Entidad para hacer el descuento correspondiente de los saldos a él adeudados, previo a practicar las retenciones por tributos a que haya lugar, sobre los saldos a favor del Contratista; sin perjuicio de lo anterior, la Entidad podrá hacer efectiva la Garantía única de cumplimiento.


Parágrafo 1. El pago de la presente cláusula penal no extinguirá las obligaciones contraídas por el Contratista en virtud del presente contrato. En consecuencia, la estipulación y el pago de la pena dejan a salvo el derecho de la Entidad de exigir acumulativamente con ella el cumplimiento o la resolución del contrato, en ambos casos, con la correspondiente indemnización de perjuicios ocasionados en virtud del incumplimiento total o parcial, o del cumplimiento tardío o imperfecto de las obligaciones a cargo del Contratista.

Parágrafo 2: La parte resolutive de los actos que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, una vez ejecutoriados, se publicarán en el SECOP II y se comunicarán a la cámara de comercio en que se encuentre inscrito el Contratista respectivo. También se comunicará a la Procuraduría General de la Nación de conformidad con el artículo 31 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 218 del Decreto 0019 del 10 de enero de 2012.

NOTAS:

a. El valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria se tomará del saldo a favor del CONTRATISTA si los hubiere, o de la Garantía constituida. Si esto último no fuere posible, se cobrará por vía Ejecutiva.

b. Estas sanciones se impondrán respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Política y conforme al procedimiento establecido en el artículo 86° de la Ley 1474 del 12

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 12 de 45 |

de julio de 2011 y se publicará e informará conforme lo dispuesto por el artículo 31° "DE LA PUBLICACIÓN DE LOS ACTOS Y SENTENCIAS SANCIONATORIAS" de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 218° del Decreto 19 de 2012 y que dispone que "La parte resolutive de los actos que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, una vez ejecutoriados, se publicarán en el SECOP y se comunicarán a la cámara de comercio en que se encuentre inscrito el contratista respectivo. También se comunicarán a la Procuraduría General de la Nación", con el fin las sanciones, multas e incumplimientos surtan los efectos y consecuencias que en derecho disponen entre otras disposiciones de la Ley 1474 de julio 12 de 2011, artículo 90° "INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO" ¹, modificado por el artículo 43 de la Ley 1955 de 2019, así como las reducciones de puntaje en calificación procesos selección artículo 58° "REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS" ² de la Ley 2195 de enero 18 de 2022 "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones".

20. FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:

EL CONTRATISTA no será responsable ni se considera que ha incurrido en incumplimiento de sus obligaciones en el objeto contratado, si se presentare durante la ejecución circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito u otros hechos fuera de su control conforme a las disposiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890. El CONTRATISTA se obliga a informar por escrito a la Base Naval ARC "Bogotá", dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas acompañando a la mencionada comunicación todos los documentos y pruebas de soporte que demuestren su ocurrencia, manifestando el tiempo estimado dentro del cual se reanudará la ejecución del objeto contratado "LAS PARTES reconocen que a la fecha de suscripción del contrato existe un riesgo sanitario generalizado cuyos efectos, directos e indirectos, son aun impredecibles, por tal razón las partes estipulan que de presentarse una circunstancia derivada de tal riesgo, incluyendo, pero sin limitarse a la reducción de capacidad operativa de cualquiera de las partes, actos de autoridad, desordenes civiles, parálisis o interrupciones de las comunicaciones o de las telecomunicaciones o de los sistemas de transporte, fallas en el sistema financiero, entre otras, que afecte o impida el cumplimiento de las obligaciones de cualquiera de las partes, tal circunstancia revestirá el carácter del evento eximente de responsabilidad bajo este contrato.

En desarrollo de lo anterior, una vez tenga lugar uno o varios de los escenarios constitutivos de fuerza mayor, LAS PARTES de mutuo acuerdo estudiarán las posibles soluciones que permitan superar la fuerza mayor, así como sus implicaciones económicas, técnicas y jurídicas a que haya lugar.

21.DEBIDO PROCESO: Durante la ejecución del contrato, La Armada Nacional podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato, las cuales se adelantarán respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Política. En desarrollo del procedimiento para la aplicación de multas, sanciones por retardo en la entrega, efectividad de la cláusula penal

¹ Ley 1474 de julio 12 de 2011, artículo 90° "INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO", modificado por el artículo 43 de la Ley 1955 de 2019: ARTÍCULO 90. INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO. Quedará inhabilitado el contratista que incurra en alguna de las siguientes conductas:

- a) Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, con una o varias entidades estatales, durante los últimos tres (3) años;
- b) Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos, con una o varias entidades estatales, durante los últimos tres (3) años;
- c) Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.
- d) <Literal adicionado por el artículo 51 de la Ley 2195 de 2022. El nuevo texto es el siguiente:> Haber sido objeto de incumplimiento contractual o de imposición de dos (2) o más multas, con una o varias entidades, cuando se trate de contratos cuyo objeto esté relacionado con el Programa de Alimentación Escolar. Esta inhabilidad se extenderá por un término de diez (10) años, contados a partir de la publicación del acto administrativo que impone la inscripción de la última multa o incumplimiento en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo con la información remitida por las entidades públicas.

La inhabilidad pertinente se hará explícita en el Registro Único de Proponentes cuando a ello haya lugar.

La inhabilidad se extenderá por un término de tres (3) años, contados a partir de la publicación del acto administrativo que impone la inscripción de la última multa o incumplimiento en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo con la información remitida por las entidades públicas. La inhabilidad pertinente se hará explícita en el Registro Único de Proponentes cuando a ello haya lugar.


PARÁGRAFO. La inhabilidad a que se refiere el presente artículo se extenderá a los socios de sociedades de personas a las cuales se haya declarado esta inhabilidad, así como a las sociedades de personas de las que aquellos formen parte con posterioridad a dicha declaratoria.

² Ley 2195 de enero 18 de 2022, artículo 58° "REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS. Las entidades estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública que adelanten cualquier Proceso de Contratación, exceptuando los supuestos establecidos en el literal a) del numeral 2 del artículo 2o de la Ley 1150 de 2007, en los de mínima cuantía y en aquellos donde únicamente se pondere el menor precio ofrecido, deberán reducir durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

PARÁGRAFO 1o. La reducción del puntaje no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO 2o. La reducción de puntaje por incumplimiento de contratos se aplicará sin perjuicio de lo contenido en el artículo 6o de la Ley 2020 de 2020".

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 13 de 45 |

pecuniaria, declaración de caducidad, declaraciones de siniestro contractual, y en general para todas aquellas actuaciones que generen sanción con ocasión de la actividad contractual, será precepto rector para la Entidad el respeto y la garantía del "Debido Proceso" consagrado en la Carta Constitucional. Por tanto, la Armada Nacional en el proceso sancionatorio aplicará el procedimiento señalado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

22.LIQUIDACIÓN: De conformidad con lo establecido en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, la liquidación del contrato se realizará dentro de los OCHO (8) MESES siguientes a la finalización del lapso de ejecución contractual.

23.SUPERVISION Y COMITES ASESORES:

24. SUPERVISOR:

Se recomienda que la supervisión desarrollo y ejecución del contrato, por idoneidad y experiencia como supervisor de contratos, la cual se encuentra relacionada al objeto del presente contrato, esté a cargo del funcionamiento que se relaciona a continuación. Aunado a lo anterior posee el conocimiento necesario obtenido a partir de su formación profesional como piloto aeronaval:

| GRADO | APELLIDOS Y NOMBRES | DEPENDENCIA | CÉDULA | CELULAR | CORREO ELECTRÓNICO |
|-------|---------------------|-------------|------------|------------|-----------------------------|
| TNEAN | DAZ CORREA DAVID | GANCE | 1107085194 | 3113942150 | David.diaz.co@armada.mil.co |

a) COMITÉ ESTRUCTURADOR TÉCNICO

Se recomienda que la estructuración técnica de la propuesta recibida con ocasión del proceso a realizar, dada su idoneidad y experiencia al poseer el suficiente conocimiento en razón a su formación en administración marítima, esté a cargo del siguiente tripulante.

| GRADO | APELLIDOS Y NOMBRES | DEPENDENCIA | NO. CÉDULA | NO. CELULAR | CORREO ELECTRÓNICO |
|--------|--------------------------|---------------------------|---------------|-------------|----------------------------|
| TKLADM | PARDO SALDARRIAGA ORIANA | JEFE DIVISIÓN PRESUPUESTO | 1.006.493.791 | 3218908106 | oriana.pardo@armada.mil.co |

b) COMITÉ ESTRUCTURADOR ECONÓMICO:

Se recomienda que la estructuración económica de la propuesta recibida con ocasión del proceso a realizar, dada su idoneidad y experiencia al poseer el suficiente conocimiento en razón a su formación en administración marítima, y una experiencia general en ciencias navales, esté a cargo del siguiente tripulante.

| GRADO | APELLIDOS Y NOMBRES | DEPENDENCIA | NO. CÉDULA | NO. CELULAR | CORREO ELECTRÓNICO |
|-------|-----------------------|---------------------|---------------|-------------|--------------------------------|
| TNEAN | CABRERA ROJAS JULIETH | DPTO PERSONAL GANCE | 1.083.904.758 | 3113053134 | Julieith.cabrera@armada.mil.co |

c) COMITÉ EVALUADOR ECONÓMICO:

Se recomienda que la evaluación económica de la propuesta recibida con ocasión del proceso a realizar, dada su idoneidad y experiencia al poseer el suficiente conocimiento en razón a su formación como Oficial Logístico Administrador Marítimo, y una experiencia general en Administración, esté a cargo del siguiente tripulante

| GRADO | APELLIDOS Y NOMBRES | DEPENDENCIA | No. CÉDULA | No. CELULAR | CORREO ELECTRÓNICO |
|-------|-------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------------------------|
| TNEAN | AREVALO GOMEZ WILFERSON | JDL-GANCE | 1.098.644.523 | 3165756655 | Wilferson arevalo@armada.mil.co |

d) COMITÉ EVALUADOR TÉCNICO:

Se recomienda que la evaluación técnica de la propuesta recibida con ocasión del proceso a realizar, dada su idoneidad y experiencia al poseer el suficiente conocimiento en razón a su formación como Suboficial con carrera de ingeniería industrial, y una experiencia en el departamento de logística, este cargo del siguiente tripulante.



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023 Página: 14 de 45

| GRADO | APELLIDOS Y NOMBRES | DEPENDENCIA | No. CÉDULA | No. CELULAR | CORREO ELECTRÓNICO |
|-------|---------------------|-------------|---------------|-------------|----------------------------|
| MA1 | LOPEZ OSPINA SERGIO | GANCE | 1.005.691.456 | 3133216108 | Sergio.lopez@armada.mil.co |

e) COMITÉ ESTRUCTURADOR JURÍDICO:

Se recomienda que por idoneidad, experiencia y desempeño en el cargo teniendo en cuenta que lleva más de 5 años como asesora jurídica y por su experiencia estará a cargo de la estructuración JURIDICA

| GRADO | APELLIDOS Y NOMBRES | DEPENDENCIA | PROFESIÓN(| CORREO ELECTRÓNICO |
|-------|------------------------------|------------------------|------------|--------------------------|
| CPS | Yuli Marcela Ortiz Amezcuita | ADQUISICIONES BNL06 | ABOGADA | Yuli.ortiz@armada.mil.co |

f) COMITÉ EVALUADOR JURÍDICO:

Se recomienda que por la idoneidad, experiencia y desempeño en el cargo teniendo en cuenta que lleva más de 5 años como asesor jurídico y su experiencia estará a cargo de la evaluación JURIDICA

| GRADO | APELLIDOS Y NOMBRES | DEPENDENCIA | CARGO | CORREO ELECTRÓNICO |
|-------|---------------------|-------------|-----------------|---------------------------|
| CPS | JENNY ANDRES GOMEZ | ADQ BNL6 | ASESOR JURIDICO | Jenny.gomez@armada.mil.co |

24. ANEXOS

- ANEXO "A" ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
- ANEXO "B" ESTUDIO COMPARATIVO COTIZACIONES Y ANALISIS DE MERCADO
- ANEXO "C" PROPUESTA ECONÓMICA
- ANEXO "D" MATRIZ DE RIESGOS
- ANEXO "E" ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO
- ANEXO "F" CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL O VIGENCIAS FUTURAS

Respetuosamente,


Capitán de Fragata DAVID MOSES CASTELLANOS JIMENEZ
Comandante Grupo Aeronaval Central

TK PARDO SALDARRIAGA ORIANA ROXANNE
ESTRUCTURADOR TÉCNICO



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023 Página: 15 de 45

ANEXO "A" ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El (los) suscrito (s), _____ (persona natural), en calidad de representante legal de _____ (se incluye cuando aplique y el nombre de la persona jurídica que representa), manifiesto bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la presentación del presente anexo, que conozco en su totalidad las especificaciones técnicas de los bienes relacionados en el presente anexo, fichas técnicas y condiciones de ejecución del contrato que se llegare a suscribir, y hacen parte del proceso.

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO.

| ITEM | CARACTERÍSTICAS | |
|----------|---|--|
| 1 | El oferente junto con su propuesta deberá aportar certificado de manipulación actualizado de alimentos vigente, certificado sanitario para manejo de alimentos por la Secretaria de Salud de acuerdo resolución 765 de 2010, artículo segundo, "Requisitos para manipular Alimentos" y Resolución 2674 DE 2013, "Registro o Permiso sanitario" vigente, hojas de vida del personal que labora en su organización así mismo se compromete a prestar a la entidad los servicios de alimentación lo cual incluye desayunos, almuerzos, breaks y meriendas en los días hábiles, fines de semana y días festivos, las 24 horas del día y a los lugares establecidos por la entidad y acuerdo a necesidad y requerimiento establecido por el supervisor del contrato, incluyendo la compra de insumos, preparación de alimentos, empaque de los mismos y puesta a bordo de estos. | |
| 2 | El oferente se compromete a que junto con su oferta suministrará la ubicación de sus instalaciones a la entidad contratante y en anexo del registro fotográfico claro y a color que permita evidenciar las condiciones físicas y de salubridad. | |
| 3 | Los servicios indicados en el presente ítem deberán ser entregados empacados en sus respectivos recipientes, embalados en Vinipel según se requiera con los cubiertos necesarios para poder ser ingeridos, así mismo, deberá garantizar la entrega de los alimentos en óptimas condiciones de salubridad, a temperatura correspondiente, frescos y listos para su consumo. | |
| 4 | El oferente deberá garantizar la estandarización de los productos suministrados, para lo cual deberá unificar sus proveedores y asegurar que las características, calidad, presentación y especificaciones de los alimentos entregados sean homogéneas y correspondan de manera permanente a lo solicitado en el presente Anexo Técnico. En ningún caso podrán presentarse variaciones en calidades, gramajes, empaques o atributos del producto sin autorización previa y escrita por parte del supervisor del contrato. | |
| 3 | El contratista se compromete a prestar a la entidad los servicios de restaurante y/o cafetería, consistente en desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios acuerdo los siguientes menús: | |
| | MENÚ | |
| | MENÚ CALIENTE | |
| | OPCIÓN | DENOMINACIÓN |
| | 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA |
| | | LOMO DE RES MEDALLON 200 GRS |
| | | SALSA VINO MALBEC 50 GR |
| | | PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA 200 GR |
| | | ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS 50 GR |
| | | CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS 50 GR |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA |
| | | ENSALADA AMERICANA |
| | | MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) |
| | | TOMATE TIPO CEREZA 50 GR |
| | | ADEREZO CREMOSO RANCHERO 1 OZ. |
| | | COPA VINAGRETA 1 OZ. |
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | |
| | ROBALO A LA PLANCHA 200 GRS | |
| | SALSA MANTEQUILLA AL LIMON 01 OZ. | |
| | ARROZ AMARILLO 150 GR | |
| | CALABACIN AMARILLO SALTEADO 50 GR | |



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023 Página: 16 de 45

| | | |
|---|----------------------------------|--|
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA |
| | | ENSALADA MEDITERRANEA |
| | | MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) |
| | | MAZORQUITAS BABY 50 GR |
| | | ACEITE DE OLIVA 1 OZ |
| | | VINAGRE BALSAMICO 1 OZ |
| | | COPA VINAGRETA 1 OZ. |
| 3 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA 125 GRS |
| | | SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO 01 OZ. |
| | | PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA 200 GR |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA |
| | | ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE |
| | | LECHUGA MORADA |
| | | PAPA CUBOS COCINADA |
| | | CEBOLLA BLANCA PLUMAS |
| | | MAYONESA |
| | | PEREJIL PICADO |
| | | TOMATE TIPO CEREZA |
| 4 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS 130 GRS |
| | | SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS |
| | | CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO |
| | | ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA |
| | | GARDEN SALAD DE 200 GR INCLUYE |
| | | LECHUGA VERDE |
| | | TOMATE CASCO |
| | | MAIZ TIERNO SALTEADO |
| | | VINAGRETA ITALIANA CLASICA 1 OZ |
| | | COPA VINAGRETA 1 OZ. |
| 5 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | TRUCHA AL AJILLO 125 GR |
| | | TRUCHA AL AJILLO TOSTADO, DUQUESAS DE PAPA, ESTOFADO DE VEGETALES. |
| | | POSTRE: PIE DE LIMON |
| | | ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE |
| | | LECHUGA MORADA |
| | | PAPA CUBOS COCINADA |
| | | CEBOLLA BLANCA PLUMAS |
| | | MAYONESA |
| | | PEREJIL PICADO |
| | | TOMATE TIPO CEREZA |
| 6 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | TIRADITO EN LECHE DE TIGRE 150 GR |
| | | ENTRADA FRIA TIRADITO DE PESCADO BLANCO (FINAS LAMINAS DE PESCADO, MACERADO EN LECHE DE TIGRE), SERVIDO SOBRE CAMA DE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 150 GR |
| | | PLATO FUERTE: MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 200 GR, BAÑADOS EN SALSA DE FRUTOS SECOS, Y PURE DE PAPA DE 100 GRS. 150 GR POSTRE: TORTA SELVA DE CHOCOLATE. |
| 7 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPE DE STROGANOFF |
| | | CRÉPES CLÁSICO. 250 GR DE JULIANAS DE LOMO Y 150 GR DE CHAMPIÑONES EN |



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página: 17 de 45

| | | |
|----|------------------------------------|---|
| | | SU SALSA STROGANOFF |
| 8 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPES POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES CREPE CLÁSICO, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA 150 GR DE CHAMPIÑONES Y 100 GR DE QUESO |
| 9 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPES DE POLLO, QUESO CREPE CLÁSICA, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA, 150 GR DE QUESO HOLANDES |
| 10 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | PARRILLADA BOGOTANA, TIPO BUFFET. 350 GRs LOMO ANCHO, CERDO, POLLO, CHORIZO, MORCILLA, AREPA, PAPA, MAZORCA Y ENSALADA DE AGUACATE |
| 11 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | HAMBURGUESA ARTESANAL PAN ARTESANAL , 250 GR DE CARNE DE RES ARTESANAL, ASADA EN LA PARRILLA, QUESO PORCIONADO DOBLE CREMA 15 GR VEGETALES 40 GR (TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA). SALSAS: MOSTAZA, TOMATE, MAYONESA Y DE LA CASA. |
| | | DESAYUNOS |
| | | DESAYUNOS COMPLETOS CON FRUTA Y PAN |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | OMELETTE CON QUESO CAMPESINO OMELETTE CON 3 HUEVOS QUESO TIPO CAMPESINO SALCHICHA DE 100 GR MAIZ TIERNO 30 GR AREPA BLANCA DE MAIZ 100 GR PORCIÓN DE FRUTA DE 200 GRs MELON, PIÑA, PAPAYA, FRESA, PAN INTEGRAL X 30 GR |
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | 03 HUEVOS PERICOS HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE AREPA BLANCA DE MAIZ DE 100 GR PORCIÓN DE FRUTA DE 100 GR PIÑA, KIWI, PAPAYA, UVAS ROJAS, PAN DE MAIZ X 30 GR |
| 3 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | HUEVOS REVUELTOS CON TOCINETA TOCINETA GRISPY 100GR 03 HUEVOS REVUELTOS PORCIÓN DE FRUTA DE 100 GR PATILLA, MELÓN, UCHUVAS, PAN CALENTANO X 30 GR |
| 4 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | DESAYUNO AMERICANO 03 HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO ACOMPAÑADOS DE JAMON O SALCHICHA DE 100 GR VARIEDAD DE PANES X 30G MINIMO MANTEQUILLA Y MERMELADA PORCIÓN DE FRUTA (PAPAYA MELON) |
| 5 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | DESAYUNO GOURMET BOWL DE FRUTAS DE 100 GR (KIWI, MANGO, Y FRESA SOBRE CAMA DE GRANADILLA) AROMATIZADA CON YERBABUENA Y CANELA, HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMON O HUEVOS ESPAÑOLES CON JAMON SERRANO O HUEVOS A LA CRIOLLA CON CHORIZO, PANES CON SEMILLAS DE MANTEQUILLA Y MERMELADA. |
| 6 | | DESAYUNO TIPICO |



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023 Página: 18 de 45

| | | |
|----|---|--|
| | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | PORCION DE FRUTAS DE 200GR (PAPAYA Y MELON O PIÑA), MINI TAMAL DE 200GR, AREPA ANTIOQUEÑA, HUEVOS COLOMBIANOS, VARIEDAD DE PANES DE 200 GR, PORCIÓN DE MANTEQUILLA Y MERMELADA |
| | SNACK CALIENTE | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE REFRIGERIO | CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO DE 130 GR |
| 2 | | PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 200 GR |
| 3 | | PASTEL DE POLLO (30 GR) Y CHAMPIÑONES (10 GR) |
| 4 | | PASTEL GLORIA AREQUIPE 120 GR |
| 5 | | PALITO RELLENO DE QUESO 100 GR |
| 6 | | HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE DECORADO AZUCAR DE 150 GR |
| 7 | | AREPA CON HUEVO 120 GR Y SUERO COSTEÑO 50 GR |
| 8 | | AREPA BOYACENSE DE 60 GR. |
| | SNACK FRIO | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE REFRIGERIO | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 400 GR INCLUYE JAMON QUESO CON LECHUGA Y TOMATE |
| 2 | | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR CON ROAST BEEF Y QUESO 50 GR |
| 3 | | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR INCLUYE PAVO CON QUESO, LECHUGA Y TOMATE |
| 4 | | ENSALADA DE FRUTAS GRANDE DE 350 GRAMOS INCLUYE: KIWI, MANGO, PIÑA, PAPAYA, MELÓN |
| 5 | | PICADA DE 800 GRAMOS INCLUYE QUESO, JAMON Y FRUTAS |
| | MISCELANEOS | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE MISCELANEOS | AGUA NATURAL MINERAL 300 CC |
| 2 | | GASEOSA EN LATA VARIADA 300 CC |
| 3 | | AZUCAR CAJA X 100 GR |
| 4 | | CREMA PARA CAFÉ CAJA X 100 GR |
| 5 | | ENDULZANTE DIETETICO CAJA X 100 GR |
| 6 | | JUGOS EN CAJA 300 CC |
| 7 | | PAPAS CHIP EN PAQUETES 40 GR |
| 8 | | HIELO CUBO 01 KG |
| 9 | | HIELO SECO 01 KG |
| 10 | | JUGOS NATURALES 600 CC |
| 11 | | JUGOS NATURALES 1000 CC |
| 12 | | TE VERDE EN BOLSAS 1.3 GRS |
| 13 | | LECHE EN CAJA 01 LT |
| 14 | | YOGURT VARIOS SABORES 330 GR |
| 15 | | LECHE DE ALMENDRAS 01 LT |
| 16 | | BEBIDA HIDRATANTE SURTIDO X 500 ML. |
| 17 | | CHOCOLATINA PERSONAL X 12 GR |
| 18 | | BOTELLA TÉ SIN AZUCAR 400 CC |
| 19 | | BOLSA DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO X 500 GR |
| 5. | El contratista se compromete con la Armada Nacional, a que el servicio incluye la consecución de productos/insumos que requiere la elaboración y el empaque en estuche termo formado transparente. | |
| 6. | El contratista se compromete que cada servicio se entregará en presentación personal, garantizando que los recipientes de empaque correspondan a material desechable resistente (estuche termo formado transparente), higiénico, con capacidad para el empaque de las porciones exigidas y de manera adicional entregar servilleta y cubiertos desechables en caso de ser necesario para el | |



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023 Página: 19 de 45

| | |
|-----|--|
| | consumo del refrigerio, estos deben estar debidamente empacados y protegidos, es decir, debe ser en porción individual listo para entregar al consumidor. |
| 7. | El contratista se compromete con la Armada Nacional, a que los alimentos perecederos deben especificar fecha de elaboración y vencimiento; y al momento de entrega, los productos elaborados perecederos tendrán como mínimo tres (3) días antes de su vencimiento respecto de cada entrega dispuesta por la entidad. |
| 8. | El contratista debe garantizar la calidad microbiológica y físico-organoléptica de la alimentación, tratándose de los perecederos, no se permitirán preparaciones de días anteriores, todo debe ser preparado el día del consumo y al momento de entrega, tendrán como mínimo tres (3) días de antelación a su vencimiento. |
| 9. | El contratista se compromete con la Armada Nacional, a que los pedidos serán entregados a solicitud del usuario, a la hora establecida por el supervisor del contrato (al menos con 05 horas de anticipación) y de acuerdo a solicitud elevada por el mismo. |
| 10. | El contratista se compromete a que todos los alimentos que entregue, cumplirán las características de olor, sabor, textura, consistencia, color, temperatura propias de la preparación de los alimentos y su excelente presentación descritas en el presente estudio. |
| 11. | El contratista durante la ejecución del contrato, deberá cumplir las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los pasajeros. |
| 12. | El contratista debe implementar en sus procedimientos de elaboración y empaque de los alimentos las normas de bioseguridad para evitar la propagación de virus. |

Tabla 1. Especificaciones técnicas mínimas


2. CONSIDERACIONES TÉCNICAS ADICIONALES

2.1 GARANTÍA TÉCNICA: De conformidad con lo establecido en la Ley 1480 de 2011 y demás normas concordantes y complementarias, ofrezco garantía de los servicios prestados en virtud de lo establecido en el contrato y sus modificaciones, contra cualquier daño que afecte su calidad, idoneidad, seguridad y buen estado de funcionamiento, conforme las especificaciones y características técnicas establecidas en el contrato y los documento que lo integran, por dos (02) horas, contado a partir de la solicitud suscrita por el supervisor del contrato y entregado al CONTRATISTA

TÉRMINO PARA ATENDER EL RECLAMO DE GARANTÍA. En caso de reclamo de garantía, la Armada Nacional informará al contratista el defecto o falla que presenta el bien o las novedades del servicio prestado, efectuando la entrega del elemento (cuando aplique). el contratista o quien realice la reparación en su nombre previa autorización escrita, deberá expedir una constancia de recibo conforme con las reglas previstas para la prestación de servicios que suponen la entrega de un bien, e indicará los motivos de la reclamación. Cuando el producto sea reparado en cumplimiento de una garantía legal o suplementaria, el contratista o quien realice la reparación en su nombre previa autorización por escrito, estará obligado a entregar a la UNIDAD DELEGATARIA constancia de reparación indicando lo siguiente: descripción de la reparación efectuada, piezas reemplazadas o reparadas, fecha de entrega del bien objeto de reclamo, y fecha de devolución del producto. Si no se hubiere hecho salvedad alguna al momento de entrega del bien por parte de la ARMADA NACIONAL, se entenderá que la UNIDAD DELEGATARIA lo entregó en buen estado, excepto por el motivo por el cual solicitó la garantía. El término de atención al reclamo de garantía, devolución del bien o ejecución del servicio reclamado no podrá superar las dos (02) horas siguientes a la presentación por escrito el contratista informe los motivos que implican mayor tiempo señalando la justificación respectiva.

EXONERACIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LA GARANTÍA. El contratista se exonerará de la responsabilidad que se deriva de la garantía, cuando demuestre que el defecto proviene de fuerza mayor o caso fortuito; el hecho de un tercero; el uso indebido del bien por parte del consumidor, y que el usuario no atendió las instrucciones de instalación, uso o mantenimiento indicadas en el manual del producto y en la garantía. El contenido del manual de instrucciones deberá estar acorde con la complejidad del producto. Esta causal no podrá ser alegada si no se ha suministrado manual de instrucciones de instalación, uso o mantenimiento en idioma castellano. En todo caso el contratista que alegue la causal de exoneración deberá demostrar el nexo causal entre ésta y el defecto del bien.

SUSPENSIÓN Y AMPLIACIÓN DEL PLAZO DE GARANTÍA: De conformidad con lo estipulado en el artículo 9 de la Ley 1480 de 2001, El término de la garantía se suspenderá mientras la ARMADA NACIONAL esté privada del uso del producto con ocasión de la efectividad de la garantía y en caso de producirse un

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 20 de 45 |

cambio total del producto por otro, el término de garantía empezará a correr nuevamente en su totalidad desde el momento de reposición. Si se cambia una o varias piezas o partes del bien, estas tendrán garantía propia.

3. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

El proponente debe presentar entre los folios contentivos de su ofrecimiento, hasta **5 certificaciones** de contratos celebrados y ejecutados con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales, relacionadas con el objeto del presente proceso, cuyo valor en conjunto equivalga mínimo al 100% del presupuesto oficial previsto para el mismo. Las certificaciones deben contener como mínimo:

- Contratante y NIT.
- Contratista y NIT.
- Valor del contrato.
- Número del contrato (cuando aplique).
- Fecha de Terminación del contrato.
- Objeto del contrato.
- Teléfono de la entidad contratante o funcionario que certifica.

NOTAS:

- a. La Entidad evaluará la información suministrada y de acuerdo con ella, determinará si resulta suficiente para acreditar la experiencia. Así mismo la Fuerza se reserva el derecho de verificar la información aportada por los Contratistas y de rechazar las propuestas en las cuales se incluya información inconsistente o que no corresponda a la realidad, sin perjuicio de las eventuales acciones civiles y penales a que haya lugar.
- b. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993
- c. La experiencia podrá ser acreditada a través de certificaciones de experiencia o copia de contratos siempre que estén totalmente ejecutados, adjuntando el acta de recibo a satisfacción o liquidación del contrato.
- d. Si el contrato cuya experiencia se pretende hacer valer ha sido suscrito con la (BASE NAVAL No. 6 ARC "Bogotá", bastará la indicación del número del contrato, objeto y fecha de suscripción.


CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES EXPERIENCIA - NÚMERO DE CONTRATOS (ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.18 Decreto No. 1082 de 2015)

El proponente debe presentar entre los folios contentivos de su ofrecimiento, hasta **6 certificaciones** de contratos celebrados y ejecutados con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales, relacionadas con el objeto del presente proceso, cuyo valor en conjunto equivalga mínimo al 100% del presupuesto oficial previsto para el mismo. Las certificaciones deben contener como mínimo:

- Contratante y NIT.
- Contratista y NIT.
- Valor del contrato.
- Número del contrato (cuando aplique).
- Fecha de Terminación del contrato.
- Objeto del contrato.
- Teléfono de la entidad contratante o funcionario que certifica.

NOTAS:

- e. La Entidad evaluará la información suministrada y de acuerdo con ella, determinará si resulta suficiente para acreditar la experiencia. Así mismo la Fuerza se reserva el derecho de verificar la información aportada por los Contratistas y de rechazar las propuestas en las cuales se incluya información inconsistente o que no corresponda a la realidad, sin perjuicio de las eventuales acciones civiles y penales a que haya lugar.
- f. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 21 de 45 |

- g. La experiencia podrá ser acreditada a través de certificaciones de experiencia o copia de contratos siempre que estén totalmente ejecutados, adjuntando el acta de recibo a satisfacción o liquidación del contrato.
- h. Si el contrato cuya experiencia se pretende hacer valer ha sido suscrito con la BNL06, bastará la indicación del número del contrato, objeto y fecha de suscripción.

4. OTROS DOCUMENTOS TECNICOS

4.1. POLITICAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST)

*En atención a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, especialmente, en cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Artículo 2.2.4.6.8. Obligaciones de los empleadores, y en concordancia con lo ordenado en la Resolución No. 0312 de 2019 y Circulares No. 0093 de 2023 y 015 de 2024 expedidas por el Ministerio de Trabajo, **el Contratista individual o plural (cada uno de los integrantes de la unión temporal o consorcio), deberá allegar acreditación del requisito de política de seguridad y salud en el trabajo mediante el reporte VIGENCIA 2024 arrojado por LA PLATAFORMA DEL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES <https://sgrl.mintrabajo.gov.co>, donde se verifique un valor estándar mínimo de calificación del 85%. salud en el trabajo es con auto certificación los mismos si serán necesarios para su evaluación.***


NOTA1: De conformidad al párrafo 2 del artículo 2 de la resolución No. 0312 de 2019 del Ministerio de Trabajo, **NO** están obligados a implementar los Estándares Mínimos establecidos en la presente resolución, los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Labores de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015.

NOTA2: Para los proponentes extranjeros sin domicilio en Colombia, en razón a que sus oficinas y/o plantas laborales no están regidas por la normatividad colombiana, no les será exigible este requisito

NORMAS TÉCNICAS: Las normas y especificaciones técnicas a aplicar en el presente proceso se encuentran descritas en el Anexo "A" del presente documento, junto con todas las consideraciones adicionales que correspondan.
Atentamente,


FIRMA OFERENTE
NOMBRE OFERENTE
DIRECCIÓN
CORREO ELECTRÓNICO
TELEFONO

Respetuosamente,


 Capitán de Fragata DAVID MOISES CASTELLANOS JIMENEZ
 Comandante Grupo Aeronaval Central

TK PARDO SILDARRIAGA ORIANA ROXANNE
ESTRUCTURADOR TÉCNICO

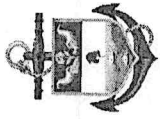


| | | |
|--|--------------------------------------|------------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | |
| | Proceso: Adquisiciones | Autoridad: JOLAN |
| Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | | Rige a partir de: 16/06/2023 |
| | | Página 22 de 45 |

**ANEXO "B"
ESTUDIO DE MERCADO**

En cumplimiento de lo establecido en las normas vigentes, se realizó el presente estudio de mercado, teniendo en cuenta las cotizaciones remitidas por los proveedores consultados, que permitieron determinar el valor del presupuesto oficial del presente proceso, así como el valor estimado de los bienes o servicios objeto de contratación.

| OPCIÓN | DENOMINACIÓN | MENÚS | | COTIZACIÓN EMPRESA MULTITEMPO S.A.S | COTIZACIÓN EMPRESAS INVERSIONES DALAGAS DE LA COSTA | PROYECTOS Y SUMINISTROS H&M | VALOR PROMEDIO | |
|--------|----------------------------------|---|------|-------------------------------------|---|-----------------------------|----------------|-------------|
| | | MENÚ CALIENTE | MENÚ | | | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | LOMO DE RES MEDALLON 200 GRS | | | | | | |
| | | SALSA VINO MALBEC 50 GR | | | | | | |
| | | PURE DE PAPA RUSTICO CON TOGINETA 200 GR | | | | | | |
| | | ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS 50 GR | | | | | | |
| | | CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS 50 GR | | | | | | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1.5 Oz. CON TAPA | | | \$50,000 | \$48,500 | \$47,000 | \$48,500.00 |
| | | ENSALADA AMERICANA | | | | | | |
| | | MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) | | | | | | |
| | | TOMATE TIPO CEREZA 50 GR | | | | | | |
| | | ADEREZO CREMOSO RANCHERO 1 OZ. | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | ROBALO A LA PLANCHA 200 GRS | | | | | | |
| | | SALSA MANTEQUILLA AL LIMON 01 OZ. | | | | | | |
| | | ARROZ AMARILLO 150 GR | | | | | | |
| | | CALABACIN AMARILLO SALTEADO 50 GR | | | | | | |
| | | | | \$50,000 | \$48,500 | \$49,000 | \$49,166.67 | |



ARMADA DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página 23 de 45

| | | | | | |
|---|---|----------|----------|----------|-------------|
| | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | | | | |
| | ENSALADA MEDITERRANEA | | | | |
| | MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) | | | | |
| | MAZORQUITAS BABY 50 GR | | | | |
| | ACEITE DE OLIVA 1 OZ | | | | |
| | VINAGRE BALSAMICO 1 OZ | | | | |
| | COPA VINAGRETA 1 OZ. | | | | |
| | PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA 125 GRs | | | | |
| | SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO 01 OZ. | | | | |
| | PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA 200 GR | | | | |
| | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | | | | |
| | ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE | | | | |
| | LECHUGA MORADA | | | | |
| | PAPA CUBOS COCINADA | | | | |
| | CEBOLLA BLANCA PLUMAS | | | | |
| | MAYONESA | | | | |
| | PEREJIL PICADO | | | | |
| | TOMATE TIPO CEREZA | | | | |
| | LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS 130 GRs | | | | |
| | SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS | | | | |
| | CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO | | | | |
| | ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO | | | | |
| | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | | | | |
| | GARDEN SALAD DE 200 GR INCLUYE | | | | |
| | LECHUGA VERDE | | | | |
| 3 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | \$50,000 | \$48,500 | \$49,000 | \$49,166.67 |
| 4 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | \$50,000 | \$52,000 | \$49,000 | \$50,333.33 |



ARMADA
DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

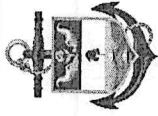
Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página 24 de 45

| | | | | | |
|---|----------------------------------|---|----------|----------|----------|
| | | TOMATE CASCO | | | |
| | | MAIZ TIERNO SALTADO | | | |
| | | VINAGRETA ITALIANA CLASICA 1 OZ | | | |
| | | COPA VINAGRETA 1 OZ. | | | |
| | | TRUCHA AL AJILLO 125 GR | | | |
| | | TRUCHA AL AJILLO TOSTADO, DUQUESAS DE PAPA, ESTOFADO DE VEGETALES. | | | |
| | | POSTRE: PIE DE LIMON | | | |
| | | ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE | | | |
| | | LECHUGA MORADA | | | |
| | | PAPA CUBOS COCINADA | | | |
| | | CEBOLLA BLANCA PLUMAS | | | |
| | | MAYONESA | | | |
| | | PEREJIL PICADO | | | |
| | | TOMATE TIPO CEREZA | | | |
| | | TIRADITO EN LECHE DE TIGRE 150 GR | | | |
| | | ENTRADA FRIA TIRADITO DE PESCADO BLANCO (FINAS LAMINAS DE PESCADO, MACERADO EN LECHE DE TIGRE), SERVIDO SOBRE CAMA DE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 150 GR | | | |
| | | PLATO FUERTE: MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 200 GR, BANADOS EN SALSA DE FRUTOS SECOS, Y PURE DE PAPA DE 100 GR. 150 GR POSTRE: TORTA SELVA DE CHOCOLATE. | | | |
| | | CREPE DE STROGANOFF | | | |
| | | CREPES CLÁSICO. 250 GR DE JULIANAS DE LOMO Y 150 GR DE CHAMPIÑONES EN SU SALSA STROGANOFF | | | |
| | | CREPES POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES | | | |
| | | CREPE CLÁSICO, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA 150 GR DE CHAMPIÑONES Y 100 GR DE QUESO | | | |
| 5 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | | \$62,000 | \$59,500 | \$58,833 |
| 6 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | | \$68,000 | \$62,500 | \$65,167 |
| 7 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | | \$38,000 | \$40,000 | \$37,667 |
| 8 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | | \$38,000 | \$40,000 | \$37,667 |



ARMADA DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página 25 de 45

| | | CREPES DE POLLO, QUESO | | | | |
|--|------------------------------------|---|----------|----------|----------|----------|
| 9 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPE CLÁSICA, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA, 150 GR DE QUESO HOLANDES | \$38,000 | \$40,000 | \$35,000 | \$37,667 |
| 10 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | PARRILLADA BOGOTANA, TIPO BUFFET. 350 GRS LOMO ANCHO, CERDO, POLLO, CHORIZO, MORCILLA, AREPA, PAPA, MAZORCA Y ENSALADA DE AGUACATE | \$69,000 | \$75,000 | \$65,000 | \$69,667 |
| 11 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | HAMBURGUESA ARTESANAL PAN ARTESANAL, 250 GR DE CARNE DE RES ARTESANAL, ASADA EN LA PARRILLA, QUESO PORCIONADO DOBLE CREMA 15 GR VEGETALES 40 GR (TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA). SALSAS: MOSTAZA, TOMATE, MAYONESA Y DE LA CASA. | \$55,000 | \$55,000 | \$50,000 | \$53,333 |
| DESAYUNOS | | | | | | |
| DESAYUNOS COMPLETOS CON FRUTA Y PAN | | | | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | OMELETTE CON QUESO CAMPESINO OMELETTE CON 3 HUEVOS QUESO TIPO CAMPESINO SALCHICHA DE 100 GR MAIZ TIERNO 30 GR AREPA BLANCA DE MAIZ 100 GR PORCIÓN DE FRUTA DE 200 GRS MELON, PIÑA, PAPAYA, FRESA, PAN INTEGRAL X 30 GR | \$38,000 | \$42,000 | \$35,500 | \$38,500 |
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | 03 HUEVOS PERICOS HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE AREPA BLANCA DE MAIZ DE 100 GR PORCIÓN DE FRUTA DE 100 GR PIÑA, KIWI, PAPAYA, UVAS ROJAS, PAN DE MAIZ X 30 GR | \$38,000 | \$42,000 | \$35,500 | \$38,500 |
| 3 | | HUEVOS REVUELTOS CON TOCINETA | \$38,000 | \$42,000 | \$35,500 | \$38,500 |



ARMADA
DE COLOMBIA

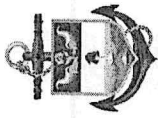
ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023 Página 26 de 45

| | | | | | |
|------------------------------------|--|----------|----------|----------|----------|
| SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | TOCINETA GRISPY 100GR | | | | |
| | 03 HUEVOS REVUELTOS | | | | |
| | PORCIÓN DE FRUTA DE 100 GR | | | | |
| | PATILLA, MELÓN, UCHUVAS, PAN CALENTANO X 30 GR | | | | |
| | DESAYUNO AMERICANO | | | | |
| 4 | 03 HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO | | | | |
| | ACOMPAÑADOS DE JAMON O SALCHICHA DE 100 GR | | | | |
| | VARIEDAD DE PANES X 30G MINIMO MANTEQUILLA Y MERMELADA | | | | |
| | PORCIÓN DE FRUTA (PAPAYA MELON) | | | | |
| | DESAYUNO GOURMET | | | | |
| 5 | BOWL DE FRUTAS DE 100 GR (KIWI, MANGO, Y FRESA SOBRE CAMA DE GRANADILLA) | | | | |
| | AROMATIZADA CON YERABUENA Y CANELA, HUEVOS BENEDICTINOS | | | | |
| | CON SALMON O HUEVOS ESPAÑOLES CON JAMON SERRANO O HUEVOS | | | | |
| | A LA CRIOLLA CON CHORIZO, PANES CON SEMILLAS DE MANTEQUILLA Y MERMELADA. | | | | |
| | DESAYUNO TÍPICO | | | | |
| 6 | PORCION DE FRUTAS DE 200GR (PAPAYA Y MELON O PIÑA), MINI TAMAL DE 200GR, | | | | |
| | AREPA ANTIOQUEÑA, HUEVOS COLOMBIANOS, VARIEDAD DE PANES DE 200 GR, | | | | |
| | PORCIÓN DE MANTEQUILLA Y MERMELADA | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| SNACK CALIENTE | | | | | |
| 1 | CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO DE 130 GR | \$15,000 | \$10,500 | \$12,000 | \$12,500 |
| 2 | PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 200 GR | \$15,000 | \$10,500 | \$12,000 | \$12,500 |
| 3 | PASTEL DE POLLO (30 GR) Y CHAMPIÑONES (10 GR) | \$15,000 | \$10,500 | \$12,000 | \$12,500 |
| 4 | PASTEL GLORIA AREQUIPE 120 GR | \$15,000 | \$10,500 | \$12,000 | \$12,500 |
| 5 | PALITO RELLENO DE QUESO 100 GR | \$15,000 | \$10,500 | \$12,000 | \$12,500 |



ARMADA DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página 27 de 45

| | | | | | | |
|--------------------|-------------------------|---|----------|----------|----------|----------|
| 6 | | HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE DECORADO AZUCAR DE 150 GR | \$15,000 | \$10,500 | \$12,000 | \$12,500 |
| 7 | | AREPA CON HUEVO 120 GR Y SUERO COSTEÑO 50 GR | \$15,000 | \$10,500 | \$12,000 | \$12,500 |
| 8 | | AREPA BOYACENSE DE 60 GR. | \$15,000 | \$10,500 | \$12,000 | \$12,500 |
| SNACK FRIO | | | | | | |
| 1 | SERVICIO DE REFRIGERIO | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 400 GR INCLUYE JAMON QUESO CON LECHUGA Y TOMATE | \$32,000 | \$31,000 | \$29,000 | \$30,667 |
| 2 | | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR CON ROAST BEEF Y QUESO 50 GR | \$32,000 | \$31,000 | \$30,000 | \$31,000 |
| 3 | | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR INCLUYE PAVO CON QUESO, LECHUGA Y TOMATE | \$32,000 | \$31,000 | \$30,000 | \$31,000 |
| 4 | | ENSALADA DE FRUTAS GRANDE DE 350 GRAMOS INCLUYE: KIWI, MANGO, PIÑA, PAPAYA, MELÓN | \$32,000 | \$25,000 | \$20,000 | \$25,667 |
| 5 | | PICADA DE 800 GRAMOS INCLUYE QUESO, JAMON Y FRUTAS | \$32,000 | \$31,000 | \$29,000 | \$30,667 |
| MISCELANEOS | | | | | | |
| 1 | | AGUA NATURAL MINERAL 300 CC | \$3,500 | \$3,500 | \$3,500 | \$3,500 |
| 2 | | GASEOSA EN LATA VARIADA 300 CC | \$8,500 | \$8,500 | \$6,500 | \$7,833 |
| 3 | | AZUCAR CAJA X 100 GR | \$20,000 | \$22,000 | \$20,000 | \$20,667 |
| 4 | | CREMA PARA CAFÉ CAJA X 100 GR | \$20,000 | \$20,000 | \$19,000 | \$19,667 |
| 5 | | ENDULZANTE DIETETICO CAJA X 100 GR | \$25,000 | \$29,000 | \$25,000 | \$26,333 |
| 6 | | JUGOS EN CAJA 300 CC | \$4,500 | \$5,000 | \$4,500 | \$4,667 |
| 7 | SERVICIO DE MISCELANEOS | PAPAS CHIP EN PAQUETES 40 GR | \$5,000 | \$6,500 | \$5,000 | \$5,500 |
| 8 | | HIELO CUBO 01 KG | \$15,000 | \$20,000 | \$15,000 | \$16,667 |
| 9 | | HIELO SECO 01 KG | \$15,000 | \$20,000 | \$15,000 | \$16,667 |
| 10 | | JUGOS NATURALES 600 CC | \$20,000 | \$15,000 | \$15,000 | \$16,667 |
| 11 | | JUGOS NATURALES 1000 CC | \$25,000 | \$25,000 | \$25,000 | \$25,000 |
| 12 | | TE VERDE EN BOLSAS 1.3 GRS | \$25,000 | \$25,000 | \$25,000 | \$25,000 |
| 13 | | LECHE EN CAJA 01 LT | \$15,000 | \$15,000 | \$15,000 | \$15,000 |
| 14 | | YOGURT VARIOS SABORES 330 GR | \$7,000 | \$7,000 | \$7,000 | \$7,000 |



ARMADA
DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

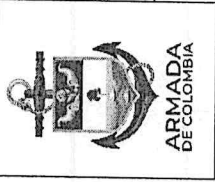
Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023

Página 28 de 45

| | | | | | |
|----|---|----------|----------|----------|----------|
| 15 | LECHE DE ALMENDRAS 01 LT | \$25,000 | \$22,000 | \$22,000 | \$23,000 |
| 16 | BEBIDA HIDRATANTE SURTIDO X 500 ML. | \$10,000 | \$10,000 | \$10,000 | \$10,000 |
| 17 | CHOCOLATINA PERSONAL X 12 GR | \$7,000 | \$7,000 | \$7,000 | \$7,000 |
| 18 | BOTELLA TÉ SIN AZUCAR 400 CC | \$10,000 | \$10,000 | \$10,000 | \$10,000 |
| 19 | BOLSA DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO X 500 GR | \$38,000 | \$32,000 | \$30,000 | \$33,333 |

Tabla 2. Estudio de mercado

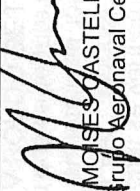


ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Proceso: Adquisiciones | Autoridad: JOLAN |
| Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 |
| Página 29 de 45 | |

Por otro lado, se analizaron diferentes Procesos de Contratación llevados a cabo durante las vigencias 2023, 2024 y 2025 encontrando los siguientes contratos ejecutados por Entidades Estatales, con objeto similar o equivalente:

| ITEM | BIEN/SERVICIO | EJERCITO NACIONAL | | AÑO |
|------|---|---|------------------|------|
| | | CONTRATISTA | VALOR UNITARIO | |
| 2 | SERVICIO DE CATERING PARA LA ATENCION DE REUNIONES PROTOCOLARIAS CON DESTINO A LA FUERZA DE TAREA CONJUNTA AQUILES UNIDAD CENTRALIZADA POR EL BATAILLON DE APOYO Y SERVICIOS PARA EL COMBATE N° 11 "CACIQUE TIRROME" VIGENCIA 2023. | RESTAURANTE BAR JOSE PARRILLA | \$ 52.803.992,00 | 2023 |
| ITEM | BIEN/SERVICIO | EJERCITO NACIONAL | | AÑO |
| 3 | "PRESTACION DE SERVICIOS DE CATERING PARA LAS UNIDADES CENTRALIZADAS ADMINISTRATIVAMENTE POR ESTA GENAC, PARA LA VIGENCIA 2024" | CONTRATISTA FIRE FX | \$40.000.000,00 | 2024 |
| ITEM | BIEN/SERVICIO | CONTRATISTA | VALOR UNITARIO | AÑO |
| 4 | SUMINISTRO Y SERVICIOS INTEGRALES | CONTRATISTA SUMINISTRO Y SERVICIOS INTEGRALES E INDUSTRIALES AGUTELA SAS | \$ 57.300.000,00 | 2025 |


 Capitán de Fragata DAVID MOISES CASTELLANOS JIMENEZ
 Comandante Grupo Aeronaual Central


 TK PARDO Saldarriaga ORIANA ROXANNE
 ESTRUCTURADOR TÉCNICO



ARMADA DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página 30 de 45

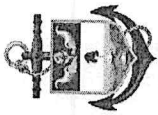
ANEXO "C"

PROPUESTA ECONÓMICA

El abajo firmante actuando en nombre y representación de _____ lo cual se verifica con los documentos que integran esta propuesta, de acuerdo con la Invitación a Ofertar (Invitación Pública No. _____ ARC-Base Naval ARC "Bogotá"-2025, manifiesto bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la presentación del presente anexo, que conozco en su totalidad las especificaciones técnicas, fichas técnicas, plazo de ejecución, ubicación del lugar de ejecución y condiciones de entrega del contrato que se llegare a suscribir y hacen parte del proceso cuyo objeto es CONTRATAR PRESTACIÓN DE SERVICIO SUMINISTRO COMIDAS Y BEBIDAS A BORDO DE LAS AERONAVES DE AVIACIÓN NAVAL y por ende he efectuado el análisis detallado de los gastos que genere la ejecución del contrato que se suscriba, tales como adquisición de insumos, elementos, materiales, accesorios, entregas, recursos físicos y humanos, así como los montos que genere su desplazamiento/transporte, manutención, pasajes, viáticos, prestaciones laborales, sociales y riesgos laborales, dotación de vestido de labor y de protección acuerdo normas vigentes, y en general los necesarios para garantizar la funcionalidad de los bienes y servicios, en consecuencia serán de mi resorte exclusivo y por ende correrán a mi cargo en caso de resultar adjudicatario, me permito indicar que el valor ofertado incluido IVA (cuando aplique) y demás erogaciones por cada uno de los bienes y servicios, es el siguiente:

OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIO SUMINISTRO COMIDAS Y BEBIDAS A BORDO DE LAS AERONAVES DE AVIACIÓN NAVAL, de conformidad con las especificaciones técnicas descritas en el Anexo "A" del presente estudio.

| MENÚ | | | |
|---------------|----------------------------------|--|--|
| MENÚ CALIENTE | | | |
| OPCIÓN | DENOMINACIÓN | MENÚ | VALOR UNITARIO |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | LOMO DE RES MEDALLON 200 GR SALSA VINO MALBEC 50 GR PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA 200 GR ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS 50 GR | VALOR TOTAL INCLUIDO EROGACIONES E IMPUESTOS |



ARMADA
DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

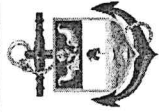
Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página 31 de 45

| | | | |
|------------------------|----------------------------------|--|--|
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS 50 GR | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | |
| | | ENSALADA AMERICANA | |
| | | MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) | |
| | | TOMATE TIPO CEREZA 50 GR | |
| | | ADEREZO CREMOSO RANCHERO 1 OZ. | |
| | | COPA VINAGRETA 1 OZ. | |
| | | ROBALO A LA PLANCHA 200 GRS | |
| | | SALSA MANTEQUILLA AL LIMON 01 OZ. | |
| | | ARROZ AMARILLO 150 GR | |
| | | CALABACIN AMARILLO SALTEADO 50 GR | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | |
| | | ENSALADA MEDITERRANEA | |
| | | MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) | |
| MAZORQUITAS BABY 50 GR | | | |
| ACEITE DE OLIVA 1 OZ | | | |
| VINAGRE BALSAMICO 1 OZ | | | |
| COPA VINAGRETA 1 OZ. | | | |
| 3 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA 125 GRS | |
| | | SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO 01 OZ. | |
| | | PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA 200 GR | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | |
| | | ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE | |
| | | LECHUGA MORADA | |
| PAPA CUBOS COCINADA | | | |



ARMADA DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página 32 de 45

| | | | |
|---|----------------------------------|--|--|
| | | CEBOLLA BLANCA PLUMAS | |
| | | MAYONESA | |
| | | PEREJIL PICADO | |
| | | TOMATE TIPO CEREZA | |
| | | LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS 130 GRS | |
| | | SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS | |
| | | CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO | |
| | | ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1.5 Oz. CON TAPA | |
| | | GARDEN SALAD DE 200 GR INCLUYE | |
| | | LECHUGA VERDE | |
| | | TOMATE CASCO | |
| | | MAIZ TIERNO SALTEADO | |
| | | VINAGRETA ITALIANA CLASICA 1 OZ | |
| | | COPA VINAGRETA 1 OZ. | |
| | | TRUCHA AL AJILLO 125 GR | |
| | | TRUCHA AL AJILLO TOSTADO, DUQUESAS DE PAPA, ESTOFADO DE VEGETALES. | |
| | | POSTRE: PIE DE LIMON | |
| | | ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE | |
| | | LECHUGA MORADA | |
| | | PAPA CUBOS COCINADA | |
| | | CEBOLLA BLANCA PLUMAS | |
| | | MAYONESA | |
| | | PEREJIL PICADO | |
| | | TOMATE TIPO CEREZA | |
| 4 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | | |
| 5 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | | |



ARMADA
DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| Proceso: Adquisiciones | Autoridad: JOLAN |
| Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 |
| Página 33 de 45 | |

| | | TIRADITO EN LECHE DE TIGRE 150 GR | |
|--|------------------------------------|--|--|
| 6 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | <p>ENTRADA FRIA TIRADITO DE PESCADO BLANCO (FINAS LAMINAS DE PESCADO, MACERADO EN LECHE DE TIGRE), SERVIDO SOBRE CAMA DE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 150 GR</p> <p>PLATO FUERTE: MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 200 GR, BAÑADOS EN SALSA DE FRUTOS SECOS; Y PURE DE PAPA DE 100 GRS. 150 GR POSTRE: TORTA SELVA DE CHOCOLATE.</p> | |
| 7 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | <p>CREPE CLÁSICO. 250 GR DE JULIANAS DE LOMO Y 150 GR DE CHAMPIÑONES EN SU SALSA STROGANOFF</p> <p>CREPE DE STROGANOFF</p> | |
| 8 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | <p>CREPES POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES</p> <p>CREPE CLÁSICO, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA 150 GR DE CHAMPIÑONES Y 100 GR DE QUESO</p> | |
| 9 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | <p>CREPES DE POLLO, QUESO</p> <p>CREPE CLÁSICA, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA, 150 GR DE QUESO HOLANDES</p> | |
| 10 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | <p>PARRILLADA BOGOTANA, TIPO BUFFET. 350 GRS</p> <p>LOMO ANCHO, CERDO, POLLO, CHORIZO, MORCILLA, AREPA, PAPA, MAZORCA Y ENSALADA DE AGUACATE</p> <p>HAMBURGUESA ARTESANAL</p> | |
| 11 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | <p>PAN ARTESANAL , 250 GR DE CARNE DE RES ARTESANAL, ASADA EN LA PARRILLA,</p> <p>QUESO PORCIONADO DOBLE CREMA 15 GR VEGETALES 40 GR (TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA);</p> <p>SALSAS: MOSTAZA, TOMATE, MAYONESA Y DE LA CASA.</p> | |
| DESAYUNOS | | | |
| DESAYUNOS COMPLETOS CON FRUTA Y PAN | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | <p>OMELETTE CON QUESO CAMPESINO</p> <p>OMELETTE CON 3 HUEVOS</p> <p>QUESO TIPO CAMPESINO</p> <p>SALCHICHA DE 100 GR</p> | |



ARMADA
DE COLOMBIA

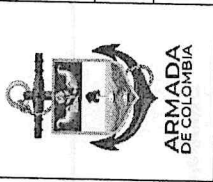
ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023 Página 34 de 45

| | | | |
|---|------------------------------------|--|--|
| | | MAIZ TIERNO 30 GR | |
| | | AREPA BLANCA DE MAIZ 100 GR | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA DE 200 GRS | |
| | | MELON, PIÑA, PAPAYA, FRESA, PAN INTEGRAL X 30 GR | |
| | | 03 HUEVOS PERICOS | |
| | | HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE | |
| | | AREPA BLANCA DE MAIZ DE 100 GR | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA DE 100 GR | |
| | | PIÑA, KIWI, PAPAYA, UVAS ROJAS, PAN DE MAIZ X 30 GR | |
| | | HUEVOS REVUELTOS CON TOCINETA | |
| | | TOCINETA CRISPY 100GR | |
| | | 03 HUEVOS REVUELTOS | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA DE 100 GR | |
| | | PATILLA, MELÓN, UCHUVAS, PAN CALENTANO X 30 GR | |
| | | DESAYUNO AMERICANO | |
| | | 03 HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO | |
| | | ACOMPANADOS DE JAMON O SALCHICHA DE 100 GR | |
| | | VARIEDAD DE PANES X 30G MINIMO MANTEQUILLA Y MERMELADA | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA (PAPAYA MELON) | |
| | | DESAYUNO GOURMET | |
| | | BOWL DE FRUTAS DE 100 GR (KIWI, MANGO, Y FRESA SOBRE CAMA DE GRANADILLA) | |
| | | AROMATIZADA CON YERBABUENA Y CANELA, HUEVOS BENEDICTINOS | |
| | | CON SALMON O HUEVOS ESPAÑOLES CON JAMON SERRANO O HUEVOS | |
| | | A LA CRIOLLA CON CHORIZO, PANES CON SEMILLAS DE MANTEQUILLA | |
| | | Y MERMELADA. | |
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | | |
| 3 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | | |
| 4 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | | |
| 5 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | | |



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Proceso: Adquisiciones | Autoridad: JOLAN |
| Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 |
| Página 35 de 45 | |

| SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | | DESAYUNO TÍPICO |
|---------------------------------------|--|--|
| 6 | | PORCIÓN DE FRUTAS DE 200GR (PAPAYA Y MELÓN O PIÑA), MINI TAMAL DE 200GR, AREPA ANTIOQUEÑA, HUEVOS COLOMBIANOS, VARIEDAD DE PANES DE 200 GR, PORCIÓN DE MANTEQUILLA Y MERMELADA |
| SERVICIO DE SUMINISTRO DE REFRIGERIO | | SNACK CALIENTE |
| 1 | | CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO DE 130 GR |
| 2 | | PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 200 GR |
| 3 | | PASTEL DE POLLO (30 GR) Y CHAMPIÑONES (10 GR) |
| 4 | | PASTEL GLORIA AREQUIPE 120 GR |
| 5 | | PALITO RELLENO DE QUESO 100 GR |
| 6 | | HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE DECORADO AZUCAR DE 150 GR |
| 7 | | AREPA CON HUEVO 120 GR Y SUERO COSTEÑO 50 GR |
| 8 | | AREPA BOYACENSE DE 60 GR. |
| SERVICIO DE SUMINISTRO DE REFRIGERIO | | SNACK FRIO |
| 1 | | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 400 GR INCLUYE JAMON QUESO CON LECHUGA Y TOMATE |
| 2 | | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR CON ROAST BEEF Y QUESO 50 GR |
| 3 | | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR INCLUYE PAVO CON QUESO, LECHUGA Y TOMATE |
| 4 | | ENSALADA DE FRUTAS GRANDE DE 350 GRAMOS INCLUYE: KIWI, MANGO, PIÑA, PAPAYA, MELÓN |
| 5 | | PICADA DE 800 GRAMOS INCLUYE QUESO, JAMON Y FRUTAS |
| SERVICIO DE SUMINISTRO DE MISCELANEOS | | MISCELANEOS |
| 1 | | AGUA NATURAL MINERAL 300 CC |
| 2 | | GASEOSA EN LATA VARIADA 300 CC |
| 3 | | AZUCAR CAJA X 100 GR |
| 4 | | CREMA PARA CAFÉ CAJA X 100 GR |



ARMADA
DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023

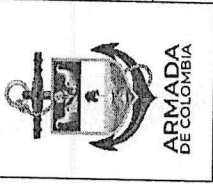
Página 36 de 45

| | | |
|----|---|--|
| 5 | ENDULZANTE DIETETICO CAJA X 100 GR | |
| 6 | JUGOS EN CAJA 300 CC | |
| 7 | PAPAS CHIP EN PAQUETES 40 GR | |
| 8 | HIELO CUBO 01 KG | |
| 9 | HIELO SECO 01 KG | |
| 10 | JUGOS NATURALES 600 CC | |
| 11 | JUGOS NATURALES 1000 CC | |
| 12 | TE VERDE EN BOLSAS 1,3 GRS | |
| 13 | LECHE EN CAJA 01 LT | |
| 14 | YOGURT VARIOS SABORES 330 GR | |
| 15 | LECHE DE ALMENDRAS 01 LT | |
| 16 | BEBIDA HIDRATANTE SURTIDO X 500 ML. | |
| 17 | CHOCOLATINA PERSONAL X 12 GR | |
| 18 | BOTELLA TÉ SIN AZUCAR 400 CC | |
| 19 | BOLSA DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO X 500 GR | |

Tabla 4. Propuesta económica

NOTAS:

1. La propuesta económica será presentada a través del diligenciamiento de la lista de precios en la plataforma SECOP II y evaluada conforme se haya registrado en la plataforma transaccional.
2. El oferente deberá relacionar en la plataforma electrónica SECOP II el valor total de su oferta y adicionalmente diligenciar TODOS los ítems (datos y valores) del Anexo "C" "Propuesta económica", SIN SUPERAR EL VALOR PROMEDIO UNITARIO DEL ESTUDIO DE MERCADO. DE SER ASÍ, SERÁ CAUSAL DE RECHAZO.
3. En la preparación de las ofertas, el proponente deberá ofertar sus precios incluido IVA (cuando aplique) e incluidos todos los impuestos, derechos, transporte y otros cargos que se causaren durante la ejecución del contrato, los cuales se entenderán incluidos en los precios ofertados
4. El contratista asumirá todos los gastos que se generen en el suministro de los bienes y servicios sin que esto represente costos adicionales para la Entidad.
5. Los precios unitarios no pueden ser modificados y la sumatoria de los valores unitarios deben coincidir con el valor total de la oferta relacionada en línea a través del SECOP II y la relacionada en el presente anexo.



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Proceso: Adquisiciones | Autoridad: JOLAN |
| Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 |
| Página 37 de 45 | |

6. El oferente Se compromete a conservar los precios ofertados fijos, durante la ejecución del contrato. adicionalmente certificara que estos precios incluyen todos los costos directos e indirectos derivados de la ejecución contractual y todos los demás gastos inherentes al cumplimiento satisfactorio del contrato
7. De conformidad con lo establecido en la Ley 31 de 1992, la unidad monetaria y de cuenta del país es el **peso colombiano**, en tanto que las fracciones denominadas centavos no volvieron a ser acuñadas por dicha autoridad y por lo mismo no hacen parte de la unidad monetaria ni de cuenta en Colombia, en tal sentido no se establecerán sus tarifas con centavos, sino que deberán hacerse siempre las aproximaciones, de la siguiente manera:

| CENTAVOS | APROXIMACION |
|-------------------------------|--|
| 0.01 Centavos a 0.49 centavos | Al peso Colombiano inmediatamente anterior |
| 0.50 Centavos a 0.99 centavos | Al peso Colombiano inmediatamente siguiente. |

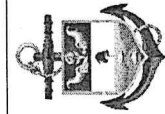
Firma Representante Legal

Nombre:

Documento Identidad:

Capitán de Fragata DAVID MOISES CASTELLANOS JIMENEZ
Comandante Grupo Aeronaval Central

TK PARDO Saldarriga Oriana Roxanne
Estructurador Técnico



ARMADA DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 Rige a partir de: 16/06/2023

Página 38 de 45

ANEXO "D" MATRIZ DE RIESGOS

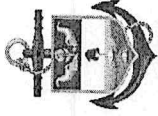
| NUMÉRICA | HISTÓRICA | PROBABILIDAD | IMPACTO | | | | | | | | | |
|---------------------|---|------------------|---------------------|------------|---------------|------------|-------------------|----|----|----|----|--|
| | | | INSIGNIFICANTE 1 | MEJOR 2 | MODERADO 3 | MAYOR 4 | CATASTRÓFICO 5 | | | | | |
| 1 EN 10.000-100.000 | Puede ocurrir pero solo en circunstancias excepcionales | RARO 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| 1 EN 1.000-10.000 | Podría ocurrir pero dudoso | IMPROBABLE 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | |
| 1 EN 100-1.000 | Podría ocurrir en cualquier momento futuro | POSIBLE 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | |
| 1 EN 10-100 | Probablemente ocurrirá | PROBABLE 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | | |
| 1 EN 10 | Se espera que ocurra en la mayoría de circunstancias | CASI CIERTO 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | | | |

Tabla 9. Matriz de riesgos

El orden de prioridades fue establecido asignando un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (raro; improbable; posible; casi cierto) y de su impacto (insignificante; menor; moderado; mayor; catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo cuenta su calificación de acuerdo con Tabla 8. Prioridad de tratamiento y control del riesgo

| Nº | Factor de riesgo y calificación |
|------------------|--|
| Riesgo > 7 | Riesgo Extremo. Se requiere un plan de acción detallado |
| 6 <= Riesgo <= 7 | Riesgo Alto. Se necesita una atención mayor de la administración |
| Riesgo = 5 | Riesgo Medio. Especificar responsabilidad de la administración |
| Riesgo < 5 | Riesgo Bajo. Administrar por procedimientos de rutina |

Tabla 10. Prioridad de tratamiento y control del riesgo



ARMADA DE COLOMBIA

ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página 39 de 45

| No | Clase | Area | Etapas | Tipo | Descripción (qué puede pasar y si es posible, cómo puede pasar) | Consecuencia de la ocurrencia del evento | Probabilidad | Impacto | Calificación | Prioridad | A quien se le asigna? | Tratamiento/ controles a ser implementados | Impacto después del tratamiento | | Valoración del riesgo | Persona que implementa el tratamiento | Fecha inicio tratamiento | Fecha término tratamiento | Monitoreo y revisión | |
|----|---------|---------|------------|-------------|--|---|--------------|---------|-----------------|-----------|-----------------------|--|---------------------------------|---------|-----------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|--|---|----------------------------------|
| | | | | | | | | | | | | | Probabilidad | Impacto | | | | | Forma de realizar el monitoreo | Periodicidad del monitoreo |
| 1 | General | Interno | Planeación | Operacional | débil determinación de especificaciones técnicas mínimas | Las especificaciones técnicas mínimas no permiten que se satisfaga la necesidad | 2 | 2 | 4 (Riesgo bajo) | b | Entidad | Se efectúa verificación del estudio previo presentado realizando observaciones cuando las especificaciones no ofrecen claridad | 3 | 4 | SI | Asesor de contratación | Con la llegada del estudio previo | Cinco días hábiles siguientes a la recepción | Documento solicitando aclaración | Llegada estudio previo corregido |
| 2. | General | Interno | Planeación | Operacional | El objeto del futuro contrato no sirve como instrumento de desarrollo de la unidad | El proceso de adquisiciones se encuentra impulsado por personal que no tiene las calidades y conocimiento de la normatividad | 1 | 1 | 2 (Riesgo bajo) | b | Entidad | Capacitar al personal de Abstenciones en la normatividad vigente en el proceso de contratación | 1 | 2 | SI | Jefe división precontractual | Ene-25 | Dic-25 | Acta de capacitación | semestral |
| 3 | General | Interno | Planeación | Operacional | seleccionar proponentes que no cumplen con la totalidad de los requisitos o se encuentren en algunos regímenes de inhabilidad o incompatibilidades | Los servicios a prestar, no sirven para el cumplimiento a la función de la unidad | 1 | 1 | 2 (Riesgo bajo) | M | Entidad | Los servicios a prestar son un medio para cumplir la función asignada eficaz y eficientemente | 1 | 2 | SI | Supervisor | 30/01/2025 | 19/12/2025 | actas de recibo de los servicios | Permanente |
| 4 | General | Interno | Selección | Operacional | El objeto del futuro contrato no sirve como instrumento de desarrollo de la unidad | Incumplimiento de los principios de selección objetiva y transparencia. -El servicio que se pretende adquirir no cumple con los requisitos exigidos. Violación al régimen de inhabilidades e incompatibilidades | 1 | 3 | 4 (Riesgo bajo) | M | Entidad | Designar personal capacitado y con perfil adecuado para evaluar las propuestas con fines de incurrir en mínimos errores. | 1 | 2 | NO | Comité evaluador respectivo | Termino de evaluación de propuestas | Termino de adjudicación | Revisión de evaluaciones y observaciones a las mismas | previo a la adjudicación |



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página: 41 de 45

ANEXO "E". "ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO"

La actividad económica está dividida en sectores económicos. Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos.

Según la división de la economía clásica, los sectores se dividen en los siguientes:

- Sector primario o sector agropecuario.
- Sector secundario o sector Industrial.
- **Sector terciario o sector de servicios.**

Debemos tener en cuenta la siguiente definición:

SECTOR: Es un concepto con múltiples acepciones, en la economía, un sector es un conjunto de actividades productivas o comerciales. Todos estos grupos, por otra parte, pueden congregarse en tres amplios sectores: sector primario, sector secundario y sector terciario.

SECTOR ECONÓMICO: El presente proceso contractual pertenece al Sector Terciario. El sector terciario también se conoce como sector de servicios, ya que incluye aquellas actividades que no implican la producción de bienes materiales. Las empresas del sector terciario, de este modo, se dedican a la satisfacción de diferentes necesidades de las personas.

Suele decirse que el sector terciario se dedica a la organización y la distribución de lo que producen los otros dos sectores: el sector primario (centrado en la extracción directa de los recursos naturales) y el sector secundario (orientado a la transformación de los recursos naturales a través de procesos industriales).


En concreto, podemos establecer que el sector terciario se encuentra conformado por varias áreas como son estas:

1. Actividades financieras, lo que vendrían a ser todas las relacionadas con bancos, la bolsa, los seguros.
2. Actividades que vienen a ser servicios que se prestan a empresas: asesoría, administración, gestión, consultoría.
3. Turismo y hotelería.
4. Actividades en materia de transporte y comunicación
5. Área de telecomunicaciones, donde tendría especial protagonismo lo que serían los servicios relacionados con la telefonía.
6. La actividad comercial, ya a sea a nivel minorista, al por mayor, franquiciados.
7. Servicios personales que tienen como objetivo mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.
8. Actividades en materia de función y administración pública: justicia, defensa, representación política.
9. Servicios relacionados con lo que es el ocio y la cultura: cine, teatro, música, deporte.
10. Medios de comunicación, ya sean escritos, digitales, televisivos o radiofónicos.
11. Actividades relacionadas con las Tecnologías de la Información como Internet.

Todos los sectores económicos se consideran que son fundamentales para el buen desarrollo de un país. No obstante, el terciario, en concreto, trae una serie de notables ventajas, tales como estas:

- Sus actividades en materia de transporte permiten no sólo hacer crecer a las ciudades sino también atraer al turismo y mejorar las comunicaciones dentro del país.
- Las TIC, por ejemplo, han dado un cambio radical al mundo laboral ya que han permitido la creación de nuevos puestos de trabajo y novedosas profesiones, ha dado lugar a la existencia del trabajo desde casa...

Un supermercado, por ejemplo, forma parte del sector terciario. Este tipo de tiendas no obtiene los recursos que vende de la naturaleza ni tampoco los procesa, sino que adquiere los productos del sector primario y del sector secundario y los vende al consumidor final.

| | | | |
|--|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 42 de 45 |

Las empresas de transporte, las escuelas, los canales de televisión, las clínicas de salud, las compañías telefónicas y los bancos son otros actores del sector terciario. Como se puede apreciar, este sector está formado por entidades de características muy diferentes entre sí, pero que coinciden en no dedicarse a la extracción de los recursos naturales de manera directa ni a los procesos industriales.

Algunas actividades del sector terciario, en ocasiones, son incluidas en un sector cuaternario o en un sector quinario, aunque la teoría económica más popular hace referencia sólo a tres sectores.

CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR TERCIARIO

La expansión del sector terciario es una señal de evolución de la producción, generando más producto interno bruto y competitividad en las empresas, pues externalizan ciertas actividades y subcontratan empresas para el suministro de algunos de los servicios.

Se encarga de mejorar la productividad, el capital humano y el crecimiento de las empresas a largo apoyado por sectores tales como la educación, salud, desarrollo tecnológico, entre otros.

La tercerización enfrenta algunas dificultades para su estudio porque posee una gran heterogeneidad propia del sector, el consumo del sector terciario sucede de manera simultánea con su producción, lo que condiciona la capacidad de internacionalización porque su producción y consumo se dan al mismo tiempo y en el mismo lugar.

Producen actividades intangibles e inmateriales y por esta razón sus actividades no pueden ser almacenadas, al contrario, están cerca de los consumidores.

El nivel de mecanización que poseen es relativamente bajo y son actividades que se dan a nivel mundial.

COMPOSICIÓN:

El sector terciario está compuesto de diferentes tipos de economía, que a continuación se mencionan:

- Comercio: tipo mayorista, minorista y franquicias.
- Actividades financieras: bancos, seguros, mercado de valores.
- Hotelería y actividades relacionadas con el turismo.
- Telecomunicaciones: teléfonos, celulares, medio de comunicación.
- Actividades relacionadas con el ocio: tales como cultura, deporte, cine, espectáculos, video juegos.
- Gestión y administración de las empresas
- Función pública y servicios a la comunidad como bomberos, Fuerzas Militares y de Policía, protección civil.

ACTIVIDADES DEL SECTOR TERCIARIO:

- Eliminación de desechos
- Educación
- Bancos
- Seguros de vida
- Servicios financieros y legales
- Diferentes medios de comunicación
- Ventas al por menor
- Casinos
- Turismo
- Franquicias
- Inmobiliarias
- Seguridad
- Hotelería
- Telecomunicaciones
- Transporte



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página: 43 de 45

IMPORTANCIA:

En la actualidad podemos decir que el sector terciario es uno de los más importantes para un país ya que es fuente de una gran cantidad de mano de obra. El sector terciario tiene una importancia relevante y fundamental en nuestras vidas diarias. Cada día, sin darnos cuenta, entramos en contacto con este sector tan importante para la sociedad: cuando compramos comida o abarrotes en un supermercado, cuando vamos a la escuela o a la universidad, cuando observamos la televisión, cuando viajamos en tren, en bus o avión. Es un aspecto muy importante y necesario dentro de las sociedades de la actualidad pues les ayuda a organizar, dirigir y controlar las actividades realizadas por los seres humanos. En algunas poblaciones desarrolladas, el sector terciario, puede incluso, alcanzar aproximadamente un 70% de la población total activa lo que convierte la región en un lugar con alta productividad contribuyendo al mismo tiempo a la producción y la economía comercial.

FUENTE: <https://www.euston96.com/sector-terciario/>

Técnico:


Las empresas que suministran estos bienes y servicios deben poseer capacidades para suministrar y cumplir los requerimientos que le sean solicitados por la entidad. A nivel regional hay un amplio rango de opciones empresariales y expertos, específicamente para el servicio de catering o servicios logísticos.

Regulatorio:

En virtud que el objeto del presente proceso está basado en la selección de un contratista con el fin de contratar PRESTACIÓN DE SERVICIO SUMINISTRO COMIDAS Y BEBIDAS A BORDO DE LAS AERONAVES DE AVIACIÓN NAVAL en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.6.1 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, el comité jurídico señala que el objeto del presente proceso es de carácter lícito, se encuentra amparado por los artículos 1518 y 1519 del Código Civil y se adelanta con aplicación a los principios de contratación contemplados en el artículo 23 de la Ley 80 de 1993.

El comité jurídico una vez verificado el objeto y alcance del proceso de contratación encuentra que al mismo le son aplicables las siguientes normas:

1. Constitución Política
2. Ley 80 de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto de Contratación de la Administración Pública".
3. Ley 1150 de 2007 "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos".
4. Ley 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la Gestión Pública".
5. Ley 1437 de 2011 "Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo".
6. Ley 1955 de 2019 "Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 "Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad".
7. Ley 1564 de 2012 "Por medio de la cual se expide el Código General del Proceso y se dictan otras disposiciones".
8. Decreto 4170 de 2011 "Por el cual se crea la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente-, se determinan su objetivo y estructura".
9. Decreto Ley 019 de 2012 "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública".
10. Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 "Por el cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional".
11. Ley 2069 de 2020 – Ley de Emprendimiento, Una ley para el fomento y desarrollo cooperativo y de la economía solidaria
12. Decreto reglamentario 1860 de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones"
13. Directiva 34/2018 "Lineamientos y directrices para los escalones de catalogación y utilización del sistema OTAN de catalogación de las unidades ejecutoras del Ministerio de Defensa Nacional y la Policía Nacional.
14. Guía para la elaboración de Estudios del Sector relativo al objeto del Proceso de Contratación y su análisis, expedida por Colombia Compra Eficiente.
15. Guía para la codificación de bienes y servicios de acuerdo con el código estándar de productos y servicios de Naciones Unidas, expedida por Colombia Compra Eficiente.
16. Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación, expedida por Colombia Compra Eficiente.

| | | | |
|--|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|  ARMADA DE COLOMBIA | ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA | | |
| | Proceso: Adquisiciones | | Autoridad: JOLAN |
| | Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06 | Rige a partir de: 16/06/2023 | Página: 44 de 45 |

17. Decreto 0142 de 2023 "Por el cual se modifica y adiciona el decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional para promover el acceso al sistema de Compras Públicas de las Mipymes, las Cooperativas y demás entidades de la economía solidaria, se incorporan criterios sociales y se incluye el Título de emprendimiento comunal y se dictan otras disposiciones".

18. Resolución No. 4130 del 2022 por la cual el Ministerio de Defensa Nacional expide el Manual de contratación y de convenios

4.2. ESTUDIO DE LA OFERTA

Con el fin de caracterizar el sector se revisó la lista de empresas y negocios que tuvieran dentro de su objeto el servicio de catering y logística para eventos protocolarios, tanto en el departamento como a nivel nacional y en general se encuentra que varias cuentan con la experiencia y la experticia necesaria, para llevar a cabo el objeto del presente proceso de selección.

¿Quién ofrece el bien o servicio?

Organizaciones con experiencia en el mercado de servicio de catering y logística para abastecer a las aeronaves de la Aviación Naval, las cuales deben ofrecer variedad de productos a sus clientes según sea la necesidad a satisfacer, de igual manera, ofertan multiplicidad de precios de acuerdo a las especificaciones exigidas por el cliente.

Cotizaciones:

Para efectos de contar con información del mercado respecto del valor requerido, la Armada de Colombia solicitó información a las siguientes empresas: INVERSIONES DALAGA DE LA COSTA, PROYECTOS Y SUMINISTROS HYM y MULTITEMPO S.A.S.

ESTUDIO DE LA DEMANDA

Del análisis adelantado por el comité técnico se concluye que los bienes y servicios requeridos son de común utilización demandados por un amplio sector de la comunidad y empresas que los requieren para el cumplimiento de sus deberes y cubrimiento de sus necesidades, por tanto, la demanda de los mismos es amplia y disponibles para su venta por parte de un amplio sector de comerciantes locales, regionales o nacionales. Es así como los bienes y servicios demandados por la entidad y plasmados en el presente estudio para suplir la necesidad del Grupo Aeronaval Central han sido contratados en vigencias anteriores por medio de procesos públicos en el SECOP II sin que se presente contratiempo o limitante alguna en su entrega por parte del contratista, atendiendo que el mismo no requiere de permisos, autorizaciones y licencias para su ejecución, al igual que han sido recibidos y cancelados previo el cumplimiento de los requisitos legales que demanda la Unidad y la legislación colombiana sin contratiempo alguno en los lugares y tiempos acordados.

¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado el bien, obra y/o servicio?

De acuerdo con la guía elaborada por Colombia Compra Eficiente para este tipo de análisis, se han verificado las condiciones en las cuales si se encuentran procesos de similar objeto de la Armada de Colombia, pasado el bien o servicio a contratar, utilizando para ello la herramienta tecnológica que brinda el SECOP II y consultando los archivos de la Entidad de acuerdo a la necesidad real y a efectos de realizar el análisis de la demanda se puede evidenciar de que se adquirieron elementos en oportunidades anteriores de acuerdo al objeto a contratar, bajo la modalidad de mínima cuantía, así mismo se realizaron búsquedas en el Portal Único de Contratación SECOP, sitio web por lo cual se encontraron contratos celebrados con el mismo objeto en otras ciudades de otras instituciones públicas.

¿Cómo adquieren las Entidades Estatales y las empresas privadas el bien, obra y/o servicio?

Este tipo de bienes en el pasado se han adquirido de similar forma a la presente. Es decir, a través de un proceso contractual, en donde se expongan las necesidades reales de la UMA, así como sus cantidades a contratar. La modalidad de selección ha sido de mínima cuantía debido al valor del contrato y la forma de selección las establecidas por la normatividad.



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA

Proceso: Adquisiciones

Autoridad: JOLAN

Código: ADQUI-FT-003-JOLAN-V06

Rige a partir de: 16/06/2023

Página: 45 de 45

Procesos objetos similares:

| ITEM | BIEN/SERVICIO | ALCALDIA MUNICIPIO DE ACACIAS | | AÑO |
|------|--|--|------------------|------|
| | | CONTRATISTA | VALOR UNITARIO | |
| 1 | "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE OPERAN EN EL MUNICIPIO DE ACACIAS - META EN ACTIVIDADES QUE REQUIERAN FORTALECER LA SEGURIDAD Y EL ORDEN PUBLICO" | ANGY CATHERINE MARIN VALBUENA | \$ 36.047.000,00 | 2022 |
| ITEM | BIEN/SERVICIO | EJERCITO NACIONAL | | AÑO |
| | | CONTRATISTA | VALOR UNITARIO | |
| 2 | SERVICIO DE CATERING PARA LA ATENCION DE REUNIONES PROTOCOLARIAS CON DESTINO A LA FUERZA DE TAREA CONJUNTA AQUILES UNIDAD CENTRALIZADA POR EL BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA EL COMBATE N° 11 "CACIQUE TIRROME" VIGENCIA 2023. | RESTAURANTE BAR JOSE PARRILLA | \$ 52.803.992,00 | 2023 |
| ITEM | BIEN/SERVICIO | EJERCITO NACIONAL | | AÑO |
| | | CONTRATISTA | VALOR UNITARIO | |
| 3 | "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA LAS UNIDADES CENTRALIZADAS ADMINISTRATIVAMENTE POR ESTA CENAC, PARA LA VIGENCIA 2024" | FIRE FX | \$40.000.000,00 | 2024 |
| ITEM | BIEN/SERVICIO | ARMADA NACIONAL | | AÑO |
| | | CONTRATISTA | VALOR UNITARIO | |
| 4 | SUMINISTRO Y SERVICIOS INTEGRALES | SUMINISTRO Y SERVICIOS INTEGRALES E INDUSTRIALES AGUTELA SAS | \$ 57.300.000,00 | 2025 |

4.3 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL

La Armada de Colombia autorizó mediante Orden Administrativa No. 001-COARC-2026 la suma de TREINTA MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$30.000.000,00), sin embargo, existe la necesidad de contar con los servicios objeto del presente proceso de manera continua e ininterrumpida, para lo cual y teniendo en cuenta la alta demanda de vuelos operacionales observados en la pasada vigencia 2025 y en donde se vio en la obligación de adicionar el 24% del valor del proceso para contar con el servicio los últimos tres (03) meses del año, se requiere realmente para esta vigencia la suma total de \$ 60.000.000, siendo así, el presupuesto asignado únicamente satisface la necesidad en un 50% acuerdo demanda.

Se debe señalar que el servicio es según las necesidades o requerimientos de los vuelos VIP que se van a desarrollar y conforme a la revisión de los documentos que soportan el Estudio del Mercado en concordancia con el Análisis del Sector Económico, con el Plan de Adquisiciones y con las cargas tributarias previstas en el ordenamiento legal vigente. Para efectos de evaluación, la oferta más baja será aquella cuya sumatoria de precios unitarios antes de IVA sea el menor.

CATERING BOGOTA

1 mensaje

4 de Febrero de 2026 14:12

De: "recursos humanos" <intrecursoshumanos2022@gmail.com>
Para: "ORIANA R. PARDO SALDARRIAGA" <Oriana.pardo@armada.mil.co>

catering bogota.pdf (239,6 KB) Descargar | Molesto | Eliminar

VIVERES Y REFRIGERIOS

1 mensaje

4 de Febrero de 2026 11:09

De: "PROYECTO Y SUMINISTRO PROYECTO Y SUMINISTRO" <proyectoysuministro123@hotmail.com>
Para: "ORIANA R. PARDO SALDARRIAGA" <Oriana.pardo@armada.mil.co>

viveres y refrigerios.pdf (248,3 KB) Descargar | Molesto | Eliminar

ización No. 022 - catering 2026

2 mensajes

4 de Febrero de 2026 07:37

ORIANA R. PARDO SALDARRIAGA
Respetado señor/a Teniente de Corbeta PARDO SALDARRIAGA ORIANA ROSALINE Jefe División de presupuesto Oriana.pardo@armada.mil.co Apropósito

De: "DALAGA" <inversionesdalagadelacostasas@gmail.com>
Para: "ORIANA R. PARDO SALDARRIAGA" <oriana.pardo@armada.mil.co>

3 de Febrero de 2026 18:44

cotizacion no. 022.pdf (200,3 KB) Descargar | Molesto | Eliminar



| MENÚS | | | |
|-----------------------|----------------------------------|---|-------------------------|
| MENÚS CALIENTE | | | |
| OPCIÓN | DENOMINACIÓN | MENÚ | COTIZACIÓN VALOR |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | LOMO DE RES MEDALLON 200 GRS | \$47.000 |
| | | SALSA VINO MALBEC 50 GR | |
| | | PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA 200 GR | |
| | | ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS 50 GR | |
| | | CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS 50 GR | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | |
| | | ENSALADA AMERICANA | |
| | | MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) | |
| | | TOMATE TIPO CEREZA 50 GR | |
| | | ADEREZO CREMOSO RANCHERO 1 OZ. | |
| | | COPA VINAGRETA 1 OZ. | |
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | ROBALO A LA PLANCHA 200 GRS | \$49.000 |
| | | SALSA MANTEQUILLA AL LIMON 01 OZ. | |
| | | ARROZ AMARILLO 150 GR | |
| | | CALABACIN AMARILLO SALTEADO 50 GR | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | |
| | | ENSALADA MEDITERRANEA | |
| | | MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) | |
| | | MAZORQUITAS BABY 50 GR | |
| | | ACEITE DE OLIVA 1 OZ | |
| | | VINAGRE BALSAMICO 1 OZ | |
| | | COPA VINAGRETA 1 OZ. | |
| 3 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA 125 GRS | \$49.000 |
| | | SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO 01 OZ. | |
| | | PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA 200 GR | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | |
| | | ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE | |
| | | LECHUGA MORADA | |
| | | PAPA CUBOS COCINADA | |
| | | CEBOLLA BLANCA PLUMAS | |
| | | MAYONESA | |
| | | PEREJIL PICADO | |

| | | | |
|----|----------------------------------|---|----------|
| | | TOMATE TIPO CEREZA | |
| 4 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS 130 GRS SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA GARDEN SALAD DE 200 GR INCLUYE LECHUGA VERDE TOMATE CASCO MAIZ TIERNO SALTEADO VINAGRETA ITALIANA CLASICA 1 OZ COPA VINAGRETA 1 OZ. | \$49.000 |
| 5 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | TRUCHA AL AJILLO 125 GR TRUCHA AL AJILLO TOSTADO, DUQUESAS DE PAPA, ESTOFADO DE VEGETALES. POSTRE: PIE DE LIMON ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE LECHUGA MORADA PAPA CUBOS COCINADA CEBOLLA BLANCA PLUMAS MAYONESA PEREJIL PICADO TOMATE TIPO CEREZA | \$55.000 |
| 6 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | TIRADITO EN LECHE DE TIGRE 150 GR ENTRADA FRIA TIRADITO DE PESCADO BLANCO (FINAS LAMINAS DE PESCADO, MACERADO EN LECHE DE TIGRE), SERVIDO SOBRE CAMA DE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 150 GR PLATO FUERTE: MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 200 GR, BAÑADOS EN SALSA DE FRUTOS SECOS, Y PURE DE PAPA DE 100 GRS. 150 GR POSTRE: TORTA SELVA DE CHOCOLATE. | \$65.000 |
| 7 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPE DE STROGANOFF CREPES CLÁSICO. 250 GR DE JULIANAS DE LOMO Y 150 GR DE CHAMPIÑONES EN SU SALSA STROGANOFF | \$35.000 |
| 8 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPES POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES CREPE CLÁSICO, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA 150 GR DE CHAMPIÑONES Y 100 GR DE QUESO | \$35.000 |
| 9 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPES DE POLLO, QUESO CREPE CLÁSICA, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA, 150 GR DE QUESO HOLANDES | \$35.000 |
| 10 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | PARRILLADA BOGOTANA, TIPO BUFFET. 350 GRS LOMO ANCHO, CERDO, POLLO, CHORIZO, MORCILLA, AREPA, PAPA, MAZORCA Y ENSALADA DE AGUACATE | \$65.000 |

| | | | |
|--|------------------------------------|--|----------|
| 11 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | HAMBURGUESA ARTESANAL | \$50.000 |
| | | PAN ARTESANAL , 250 GR DE CARNE DE RES ARTESANAL, ASADA EN LA PARRILLA, | |
| | | QUESO PORCIONADO DOBLE CREMA 15 GR VEGETALES 40 GR (TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA). | |
| | | SALSAS: MOSTAZA, TOMATE, MAYONESA Y DE LA CASA. | |
| DESAYUNOS | | | |
| DESAYUNOS COMPLETOS CON FRUTA Y PAN | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | OMELETTE CON QUESO CAMPESINO | \$35.500 |
| | | OMELETTE CON 3 HUEVOS | |
| | | QUESO TIPO CAMPESINO | |
| | | SALCHICHA DE 100 GR | |
| | | MAIZ TIERNO 30 GR | |
| | | AREPA BLANCA DE MAIZ 100 GR | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA DE 200 GRS | |
| | | MELON, PIÑA, PAPAYA, FRESA, PAN INTEGRAL X 30 GR | |
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | 03 HUEVOS PERICOS | \$35.500 |
| | | HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE | |
| | | AREPA BLANCA DE MAIZ DE 100 GR | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA DE 100 GR | |
| | | PIÑA, KIWI, PAPAYA, UVAS ROJAS, PAN DE MAIZ X 30 GR | |
| 3 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | HUEVOS REVUELTOS CON TOCINETA | \$35.500 |
| | | TOCINETA GRISPY 100GR | |
| | | 03 HUEVOS REVUELTOS | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA DE 100 GR | |
| | | PATILLA, MELÓN, UCHUVAS, PAN CALENTANO X 30 GR | |
| 4 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | DESAYUNO AMERICANO | \$35.500 |
| | | 03 HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO | |
| | | ACOMPAÑADOS DE JAMON O SALCHICHA DE 100 GR | |
| | | VARIEDAD DE PANES X 30G MINIMO MANTEQUILLA Y MERMELADA | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA (PAPAYA MELON) | |
| 5 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | DESAYUNO GOURMET | \$35.500 |
| | | BOWL DE FRUTAS DE 100 GR (KIWI, MANGO, Y FRESA SOBRE CAMA DE GRANADILLA) | |
| | | AROMATIZADA CON YERBABUENA Y CANELA, HUEVOS BENEDICTINOS | |
| | | CON SALMON O HUEVOS ESPAÑOLES CON JAMON SERRANO O HUEVOS | |
| | | A LA CRIOLLA CON CHORIZO, PANES CON SEMILLAS DE MANTEQUILLA | |
| | | Y MERMELADA. | |
| 6 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | DESAYUNO TIPICO | \$35.500 |
| | | PORCION DE FRUTAS DE 200GR (PAPAYA Y MELON O PIÑA), MINI TAMAL DE 200GR, | |
| | | AREPA ANTIOQUEÑA, HUEVOS COLOMBIANOS, VARIEDAD DE PANES DE 200 GR, | |
| | | PORCIÓN DE MANTEQUILLA Y MERMELADA | |

| SNACK CALIENTE | | | |
|-----------------------|---------------------------------------|---|----------|
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE REFRIGERIO | CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO DE 130 GR | \$12.000 |
| 2 | | PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 200 GR | \$12.000 |
| 3 | | PASTEL DE POLLO (30 GR) Y CHAMPIÑONES (10 GR) | \$12.000 |
| 4 | | PASTEL GLORIA AREQUIPE 120 GR | \$12.000 |
| 5 | | PALITO RELLENO DE QUESO 100 GR | \$12.000 |
| 6 | | HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE DECORADO AZUCAR DE 150 GR | \$12.000 |
| 7 | | AREPA CON HUEVO 120 GR Y SUERO COSTEÑO 50 GR | \$12.000 |
| 8 | | AREPA BOYACENSE DE 60 GR. | \$12.000 |
| SNACK FRIO | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE REFRIGERIO | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 400 GR INCLUYE JAMON QUESO CON LECHUGA Y TOMATE | \$29.000 |
| 2 | | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR CON ROAST BEEF Y QUESO 50 GR | \$30.000 |
| 3 | | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR INCLUYE PAVO CON QUESO, LECHUGA Y TOMATE | \$30.000 |
| 4 | | ENSALADA DE FRUTAS GRANDE DE 350 GRAMOS INCLUYE: KIWI, MANGO, PIÑA, PAPAYA, MELÓN | \$20.000 |
| 5 | | PICADA DE 800 GRAMOS INCLUYE QUESO, JAMON Y FRUTAS | \$29.000 |
| MISCELANEOS | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE MISCELANEOS | AGUA NATURAL MINERAL 300 CC | \$3.500 |
| 2 | | GASEOSA EN LATA VARIADA 300 CC | \$6.500 |
| 3 | | AZUCAR CAJA X 100 GR | \$20.000 |
| 4 | | CREMA PARA CAFÉ CAJA X 100 GR | \$19.000 |
| 5 | | ENDULZANTE DIETETICO CAJA X 100 GR | \$25.000 |
| 6 | | JUGOS EN CAJA 300 CC | \$4.500 |
| 7 | | PAPAS CHIP EN PAQUETES 40 GR | \$5.000 |
| 8 | | HIELO CUBO 01 KG | \$15.000 |
| 9 | | HIELO SECO 01 KG | \$15.000 |
| 10 | | JUGOS NATURALES 600 CC | \$15.000 |
| 11 | | JUGOS NATURALES 1000 CC | \$25.000 |
| 12 | | TE VERDE EN BOLSAS 1.3 GRS | \$25.000 |
| 13 | | LECHE EN CAJA 01 LT | \$15.000 |
| 14 | | YOGURT VARIOS SABORES 330 GR | \$7.000 |
| 15 | | LECHE DE ALMENDRAS 01 LT | \$22.000 |
| 16 | | BEBIDA HIDRATANTE SURTIDO X 500 ML. | \$10.000 |
| 17 | | CHOCOLATINA PERSONAL X 12 GR | \$7.000 |
| 18 | | BOTELLA TÉ SIN AZUCAR 400 CC | \$10.000 |
| 19 | | BOLSA DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO X 500 GR | \$30.000 |

Cordialmente,

PROYECTOS & SUMINISTROS
H&M S.A.S
NIT. 901029278-5

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: **PROYECTOS Y SUMINISTROS H&M SAS**

Identificación NIT : 901.029.278-5

Nombre Representante Legal: **RUBEN DARIO HERERRA ATENCIO**

Identificación CC: **1.128.056.755**

correo: proyectoysuministro123@hotmail.com

Telefono: 3 0 1 7 4 9 4 6 0 9



**INVERSIONES DALAGA DE LA
COSTA S.A.S**

Bogota D.C, 15 de enero del 2026

Señores:

ARC BOGOTA

Ref: cotización 022

Cordial saludo,

Yo, Alfredo tous gutierrez identificado con cedula de ciudadanía No. 73.572.027 de Cartagena representante legal de INVERSIONES DALAGA DE LA COSTA S.A.S. identificado con Nit No. 901.681.464-3, presento cotización de los siguientes productos:

| MENÚS | | | |
|------------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|
| MENÚ CALIENTE | | | |
| OPCIÓN | DENOMINACIÓN | MENÚ | COTIZACIÓN VALOR |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | LOMO DE RES MEDALLON 200 GRS | \$48.500 |
| | | SALSA VINO MALBEC 50 GR | |
| | | PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA 200 GR | |
| | | ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS 50 GR | |
| | | CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS 50 GR | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | |
| | | ENSALADA AMERICANA | |
| | | MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) | |
| | | TOMATE TIPO CEREZA 50 GR | |
| | | ADEREZO CREMOSO RANCHERO 1 OZ. | |
| | | COPA VINAGRETA 1 OZ. | |
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | ROBALO A LA PLANCHA 200 GRS | \$48.500 |
| | | SALSA MANTEQUILLA AL LIMON 01 OZ. | |
| | | ARROZ AMARILLO 150 GR | |
| | | CALABACIN AMARILLO SALTEADO 50 GR | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | |
| ENSALADA MEDITERRANEA | | | |

Correo: inversionesdalagadelacostasas@gmail.com

Teléfono: 3126500471

Dirección: Carrera 89 No 37 - 77 BARRIO TERNERA



**INVERSIONES DALAGA DE LA
COSTA S.A.S**

| | | | |
|----------|----------------------------------|---|----------|
| | | MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) | |
| | | MAZORQUITAS BABY 50 GR | |
| | | ACEITE DE OLIVA 1 OZ | |
| | | VINAGRE BALSAMICO 1 OZ | |
| | | COPA VINAGRETA 1 OZ. | |
| 3 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA 125 GRS | \$48.500 |
| | | SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO 01 OZ. | |
| | | PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA 200 GR | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | |
| | | ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE | |
| | | LECHUGA MORADA | |
| | | PAPA CUBOS COCINADA | |
| | | CEBOLLA BLANCA PLUMAS | |
| | | MAYONESA | |
| | | PEREJIL PICADO | |
| | | TOMATE TIPO CEREZA | |
| 4 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS 130 GRS | \$52.000 |
| | | SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS | |
| | | CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO | |
| | | ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO | |
| | | ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA | |
| | | GARDEN SALAD DE 200 GR INCLUYE | |
| | | LECHUGA VERDE | |
| | | TOMATE CASCO | |
| | | MAIZ TIERNO SALTEADO | |
| | | VINAGRETA ITALIANA CLASICA 1 OZ | |
| | | COPA VINAGRETA 1 OZ. | |
| 5 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | TRUCHA AL AJILLO 125 GR | \$59.500 |
| | | TRUCHA AL AJILLO TOSTADO, DUQUESAS DE PAPA, ESTOFADO DE VEGETALES. | |
| | | POSTRE: PIE DE LIMON | |
| | | ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE | |
| | | LECHUGA MORADA | |
| | | PAPA CUBOS COCINADA | |

Correo: inversionesdalagadelacostasas@gmail.com

Teléfono: 3126500471

Dirección: Carrera 89 No 37 - 77 BARRIO TERNERA



**INVERSIONES DALAGA DE LA
COSTA S.A.S**

| | | | |
|-----------|----------------------------------|---|----------|
| | | CEBOLLA BLANCA PLUMAS | |
| | | MAYONESA | |
| | | PEREJIL PICADO | |
| | | TOMATE TIPO CEREZA | |
| 6 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | TIRADITO EN LECHE DE TIGRE 150 GR ENTRADA FRIA TIRADITO DE PESCADO BLANCO (FINAS LAMINAS DE PESCADO, MACERADO EN LECHE DE TIGRE), SERVIDO SOBRE CAMA DE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 150 GR PLATO FUERTE: MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 200 GR, BAÑADOS EN SALSA DE FRUTOS SECOS, Y PURE DE PAPA DE 100 GRS. 150 GR POSTRE: TORTA SELVA DE CHOCOLATE. | \$62.500 |
| 7 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPE DE STROGANOFF CREPES CLÁSICO. 250 GR DE JULIANAS DE LOMO Y 150 GR DE CHAMPIÑONES EN SU SALSA STROGANOFF | \$40.000 |
| 8 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPES POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES CREPE CLÁSICO, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA 150 GR DE CHAMPIÑONES Y 100 GR DE QUESO | \$40.000 |
| 9 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPES DE POLLO, QUESO CREPE CLÁSICA, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA, 150 GR DE QUESO HOLANDES | \$40.000 |
| 10 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | PARRILLADA BOGOTANA, TIPO BUFFET. 350 GRS LOMO ANCHO, CERDO, POLLO, CHORIZO, MORCILLA, AREPA, PAPA, MAZORCA Y ENSALADA DE AGUACATE | \$75.000 |
| 11 | SERVICIO DE SUMINISTR | HAMBURGUESA ARTESANAL PAN ARTESANAL , 250 GR DE CARNE DE RES ARTESANAL, ASADA EN LA PARRILLA, | \$55.000 |

Correo: inversionesdalagadelacostasas@gmail.com

Teléfono: 3126500471

Dirección: Carrera 89 No 37 - 77 BARRIO TERNERA



**INVERSIONES DALAGA DE LA
COSTA S.A.S**

| | | | |
|--|------------------------------------|--|----------|
| | O DE COMIDA | QUESO PORCIONADO DOBLE CREMA 15 GR VEGETALES 40 GR (TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA). | |
| | | SALSAS: MOSTAZA, TOMATE, MAYONESA Y DE LA CASA. | |
| DESAYUNOS | | | |
| DESAYUNOS COMPLETOS CON FRUTA Y PAN | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | OMELETTE CON QUESO CAMPESINO | \$42.000 |
| | | OMELETTE CON 3 HUEVOS | |
| | | QUESO TIPO CAMPESINO | |
| | | SALCHICHA DE 100 GR | |
| | | MAIZ TIERNO 30 GR | |
| | | AREPA BLANCA DE MAIZ 100 GR | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA DE 200 GRS | |
| | | MELON, PIÑA, PAPAYA, FRESA, PAN INTEGRAL X 30 GR | |
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | 03 HUEVOS PERICOS | \$42.000 |
| | | HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE | |
| | | AREPA BLANCA DE MAIZ DE 100 GR | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA DE 100 GR | |
| | | PIÑA, KIWI, PAPAYA, UVAS ROJAS, PAN DE MAIZ X 30 GR | |
| 3 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | HUEVOS REVUELTOS CON TOCINETA | \$42.000 |
| | | TOCINETA GRISPY 100GR | |
| | | 03 HUEVOS REVUELTOS | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA DE 100 GR | |
| | | PATILLA, MELÓN, UCHUVAS, PAN CALENTANO X 30 GR | |
| 4 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | DESAYUNO AMERICANO | \$42.000 |
| | | 03 HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO | |
| | | ACOMPAÑADOS DE JAMON O SALCHICHA DE 100 GR | |
| | | VARIEDAD DE PANES X 30G MINIMO MANTEQUILLA Y MERMELADA | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA (PAPAYA MELON) | |
| 5 | SERVICIO DE SUMINISTR | DESAYUNO GOURMET | \$42.000 |
| | | BOWL DE FRUTAS DE 100 GR (KIWI, MANGO, Y FRESA SOBRE CAMA DE GRANADILLA) | |

Correo: inversionesdalagadelacostasas@gmail.com

Teléfono: 3126500471

Dirección: Carrera 89 No 37 - 77 BARRIO TERNERA



INVERSIONES DALAGA DE LA
COSTA S.A.S

| | | | |
|-----------------------|---|--|----------|
| | DE DESAYUNO | AROMATIZADA CON YERBABUENA Y CANELA, HUEVOS BENEDICTINOS | |
| | | CON SALMON O HUEVOS ESPAÑOLES CON JAMON SERRANO O HUEVOS | |
| | | A LA CRIOLLA CON CHORIZO, PANES CON SEMILLAS DE MANTEQUILLA | |
| | | Y MERMELADA. | |
| 6 | SERVICIO DE SUMINISTR O DE DESAYUNO | DESAYUNO TIPICO | \$42.000 |
| | | PORCION DE FRUTAS DE 200GR (PAPAYA Y MELON O PIÑA), MINI TAMAL DE 200GR, | |
| | | AREPA ANTIOQUEÑA, HUEVOS COLOMBIANOS, VARIEDAD DE PANES DE 200 GR, | |
| | | PORCIÓN DE MANTEQUILLA Y MERMELADA | |
| SNACK CALIENTE | | | |
| 1 | SERVICIO DE | CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO DE 130 GR | \$10.500 |
| 2 | SUMINISTR | PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 200 GR | \$10.500 |
| 3 | O DE REFRIGERI | PASTEL DE POLLO (30 GR) Y CHAMPIÑONES (10 GR) | \$10.500 |
| 4 | O | PASTEL GLORIA AREQUIPE 120 GR | \$10.500 |
| 5 | | PALITO RELLENO DE QUESO 100 GR | \$10.500 |
| 6 | | HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE DECORADO AZUCAR DE 150 GR | \$10.500 |
| 7 | | AREPA CON HUEVO 120 GR Y SUERO COSTEÑO 50 GR | \$10.500 |
| 8 | | AREPA BOYACENSE DE 60 GR. | \$10.500 |
| SNACK FRIO | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTR | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 400 GR INCLUYE JAMON QUESO CON LECHUGA Y TOMATE | \$31.000 |
| 2 | O DE REFRIGERI | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR CON ROAST BEEF Y QUESO 50 GR | \$31.000 |
| 3 | O | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR INCLUYE PAVO CON QUESO, LECHUGA Y TOMATE | \$31.000 |
| 4 | | ENSALADA DE FRUTAS GRANDE DE 350 GRAMOS INCLUYE: KIWI, MANGO, PIÑA, PAPAYA, MELÓN | \$25.000 |
| 5 | | PICADA DE 800 GRAMOS INCLUYE QUESO, JAMON Y FRUTAS | \$31.000 |

Correo: inversionesdalagadelacostasas@gmail.com

Teléfono: 3126500471

Dirección: Carrera 89 No 37 - 77 BARRIO TERNERA



INVERSIONES DALAGA DE LA
COSTA S.A.S

| MISCELANEOS | | | |
|-------------|--|---|----------|
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTR O DE MISCELAN EOS | AGUA NATURAL MINERAL 300 CC | \$3.500 |
| 2 | | GASEOSA EN LATA VARIADA 300 CC | \$8.500 |
| 3 | | AZUCAR CAJA X 100 GR | \$22.000 |
| 4 | | CREMA PARA CAFÉ CAJA X 100 GR | \$20.000 |
| 5 | | ENDULZANTE DIETETICO CAJA X 100 GR | \$29.000 |
| 6 | | JUGOS EN CAJA 300 CC | \$5.000 |
| 7 | | PAPAS CHIP EN PAQUETES 40 GR | \$6.500 |
| 8 | | HIELO CUBO 01 KG | \$20.000 |
| 9 | | HIELO SECO 01 KG | \$20.000 |
| 10 | | JUGOS NATURALES 600 CC | \$15.000 |
| 11 | | JUGOS NATURALES 1000 CC | \$25.000 |
| 12 | | TE VERDE EN BOLSAS 1.3 GRS | \$25.000 |
| 13 | | LECHE EN CAJA 01 LT | \$15.000 |
| 14 | | YOGURT VARIOS SABORES 330 GR | \$7.000 |
| 15 | | LECHE DE ALMENDRAS 01 LT | \$22.000 |
| 16 | | BEBIDA HIDRATANTE SURTIDO X 500 ML. | \$10.000 |
| 17 | | CHOCOLATINA PERSONAL X 12 GR | \$7.000 |
| 18 | | BOTELLA TÉ SIN AZUCAR 400 CC | \$10.000 |
| 19 | | BOLSA DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO X 500 GR | \$32.000 |

Cordial saludo,

ALFREDO TOUS GUTIERREZ

CC: 73.572.027 expedida en Cartagena – Bolívar
Rep. Legal INVERSIONES DALAGA DE LA COSTA S.A.S.
Nit No. 901.681.464-3

Correo: inversionesdalagadelacostasas@gmail.com

Teléfono: 3126500471

Dirección: Carrera 89 No 37 - 77 BARRIO TERNERA

SEÑORES: AVIACIÓN NAVAL -BOGOTÁ
FECHA: 22/01/2026

| MENÚS | | | |
|----------------|----------------------------------|---|------------------|
| MENÚS CALIENTE | | | |
| OPCIÓN | DENOMINACIÓN | MENÚ | COTIZACIÓN VALOR |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | LOMO DE RES MEDALLON 200 GRS SALSA VINO MALBEC 50 GR PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA 200 GR ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS 50 GR CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS 50 GR ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA ENSALADA AMERICANA MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) TOMATE TIPO CEREZA 50 GR ADEREZO CREMOSO RANCHERO 1 OZ. COPA VINAGRETA 1 OZ. | \$50,000 |
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | ROBALO A LA PLANCHA 200 GRS SALSA MANTEQUILLA AL LIMON 01 OZ. ARROZ AMARILLO 150 GR CALABACIN AMARILLO SALTEADO 50 GR ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA ENSALADA MEDITERRANEA MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) MAZORQUITAS BABY 50 GR ACEITE DE OLIVA 1 OZ VINAGRE BALSAMICO 1 OZ COPA VINAGRETA 1 OZ. | \$50,000 |
| 3 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA 125 GRS SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO 01 OZ. PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA 200 GR ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE LECHUGA MORADA PAPA CUBOS COCINADA CEBOLLA BLANCA PLUMAS MAYONESA PEREJIL PICADO TOMATE TIPO CEREZA | \$50,000 |
| 4 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS 130 GRS SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA GARDEN SALAD DE 200 GR INCLUYE LECHUGA VERDE TOMATE CASCO MAIZ TIERNO SALTEADO VINAGRETA ITALIANA CLASICA 1 OZ COPA VINAGRETA 1 OZ. | \$50,000 |
| 5 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | TRUCHA AL AJILLO 125 GR TRUCHA AL AJILLO TOSTADO, DUQUESAS DE PAPA, ESTOFADO DE VEG POSTRE: PIE DE LIMON ENSALADA DE VERANO 200 GR INCLUYE LECHUGA MORADA PAPA CUBOS COCINADA CEBOLLA BLANCA PLUMAS MAYONESA PEREJIL PICADO TOMATE TIPO CEREZA | \$62,000 |
| 6 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | TIRADITO EN LECHE DE TIGRE 150 GR ENTRADA FRIA TIRADITO DE PESCADO BLANCO (FINAS LAMINAS DE PESCADO, MACERADO EN LECHE DE TIGRE), SERVIDO SOBRE CAMA DE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 150 GR PLATO FUERTE: MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA 200 GR, BAÑADOS EN SALSA DE FRUTOS SECOS, Y PURE DE PAPA DE 100 GRS. 150 GR POSTRE: TORTA SELVA DE CHOCOLATE. | \$68,000 |
| 7 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPE DE STROGANOFF CREPES CLÁSICO. 250 GR DE JULIANAS DE LOMO Y 150 GR DE CHAMPIÑ SU SALSA STROGANOFF | \$38,000 |
| 8 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPES POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES CREPE CLÁSICO, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA 150 GR DE CHAMPIÑONES Y 100 GR DE QUESO | \$38,000 |
| 9 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | CREPES DE POLLO, QUESO CREPE CLÁSICA, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA, 150 GR DE QU | \$38,000 |
| 10 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | PARRILLADA BOGOTANA, TIPO BUFFET. 350 GRS LOMO ANCHO, CERDO, POLLO, CHORIZO, MORCILLA, AREPA, PAPA, MA | \$69,000 |
| 11 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA | HAMBURGUESA ARTESANAL PAN ARTESANAL , 250 GR DE CARNE DE RES ARTESANAL, ASADA EN LA QUESO PORCIONADO DOBLE CREMA 15 GR VEGETALES 40 GR (TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA). SALSAS: MOSTAZA, TOMATE, MAYONESA Y DE LA CASA. | \$55,000 |

| DESAYUNOS | | | |
|---|---------------------------------------|--|----------------|
| DESAYUNOS COMPLETOS CON FRUTA Y PAN | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | OMELETTE CON QUESO CAMPESINO | \$38,000 |
| | | OMELETTE CON 3 HUEVOS | |
| | | QUESO TIPO CAMPESINO | |
| | | SALCHICHA DE 100 GR | |
| | | MAIZ TIERNO 30 GR | |
| | | AREPA BLANCA DE MAIZ 100 GR | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA DE 200 GRS | |
| 2 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | MELON, PIÑA, PAPAYA, FRESA, PAN INTEGRAL X 30 GR | \$38,000 |
| | | 03 HUEVOS PERICOS | |
| | | HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE | |
| | | AREPA BLANCA DE MAIZ DE 100 GR | |
| 3 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | PIÑA, KIWI, PAPAYA, UVAS ROJAS, PAN DE MAIZ X 30 GR | \$38,000 |
| | | HUEVOS REVUELTOS CON TOCINETA | |
| | | TOCINETA GRISPY 100GR | |
| | | 03 HUEVOS REVUELTOS | |
| 4 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | PORCIÓN DE FRUTA DE 100 GR | \$38,000 |
| | | PATILLA, MELON, UCHUVAS, PAN CALENTANO X 30 GR | |
| | | DESAYUNO AMERICANO | |
| | | 03 HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO | |
| 5 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | ACOMPANADOS DE JAMON O SALCHICHA DE 100 GR | \$38,000 |
| | | VARIEDAD DE PANES X 30G MINIMO MANTEQUILLA Y MERMELADA | |
| | | PORCIÓN DE FRUTA (PAPAYA MELON) | |
| | | DESAYUNO GOURMET | |
| 6 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | BOWL DE FRUTAS DE 100 GR (KIWI, MANGO, Y FRESA SOBRE CAMA DE GRANADILLA) | \$38,000 |
| | | AROMATIZADA CON YERBABUENA Y CANELA, HUEVOS BENEDICTINOS | |
| | | CON SALMON O HUEVOS ESPAÑOLES CON JAMON SERRANO O HUEVO | |
| | | A LA CRIOLLA CON CHORIZO, PANES CON SEMILLAS DE MANTEQUILLA Y MERMELADA. | |
| 6 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE DESAYUNO | DESAYUNO TIPICO | \$38,000 |
| | | PORCION DE FRUTAS DE 200GR (PAPAYA Y MELON O PIÑA), MINI TAMA | |
| | | AREPA ANTIOQUEÑA, HUEVOS COLOMBIANOS, VARIEDAD DE PANES D | |
| SNACK CALIENTE | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE REFRIGERIO | CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO DE 130 GR | \$15,000 |
| 2 | | PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 200 GR | \$15,000 |
| 3 | | PASTEL DE POLLO (30 GR) Y CHAMPIÑONES (10 GR) | \$15,000 |
| 4 | | PASTEL GLORIA AREQUIPE 120 GR | \$15,000 |
| 5 | | PALITO RELLENO DE QUESO 100 GR | \$15,000 |
| 6 | | HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE DECORADO AZUC | \$15,000 |
| 7 | | AREPA CON HUEVO 120 GR Y SUERO COSTENO 50 GR | \$15,000 |
| 8 | | AREPA BOYACENSE DE 60 GR. | \$15,000 |
| SNACK FRIO | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE REFRIGERIO | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 400 GR INCLUYE JAMON QUESO | \$32,000 |
| 2 | | CON LECHUGA Y TOMATE | |
| 3 | | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR CON ROAST BEEF Y QUESO 5 | |
| 4 | | SANDUCHE CON PAN BLANCO DE 350 GR INCLUYE PAVO CON | |
| 5 | | QUESO, LECHUGA Y TOMATE | |
| ENSALADA DE FRUTAS GRANDE DE 350 GRAMOS INCLUYE: KIWI, MANC | | | \$32,000 |
| PICADA DE 800 GRAMOS INCLUYE QUESO, JAMON Y FRUTAS | | | \$32,000 |
| MISCELANEOS | | | |
| 1 | SERVICIO DE SUMINISTRO DE MISCELANEOS | AGUA NATURAL MINERAL 300 CC | \$3,500 |
| 2 | | GASEOSA EN LATA VARIADA 300 CC | \$8,500 |
| 3 | | AZUCAR CAJA X 100 GR | \$20,000 |
| 4 | | CREMA PARA CAFE CAJA X 100 GR | \$20,000 |
| 5 | | ENDULZANTE DIETETICO CAJA X 100 GR | \$25,000 |
| 6 | | JUGOS EN CAJA 300 CC | \$4,500 |
| 7 | | PAPAS CHIP EN PAQUETES 40 GR | \$5,000 |
| 8 | | HIELO CUBO 01 KG | \$15,000 |
| 9 | | HIELO SECO 01 KG | \$15,000 |
| 10 | | JUGOS NATURALES 600 CC | \$20,000 |
| 11 | | JUGOS NATURALES 1000 CC | \$25,000 |
| 12 | | TE VERDE EN BOLSAS 1.3 GRS | \$25,000 |
| 13 | | LECHE EN CAJA 01 LT | \$15,000 |
| 14 | | YOGURT VARIOS SABORES 330 GR | \$7,000 |
| 15 | | LECHE DE ALMENDRAS 01 LT | \$25,000 |
| 16 | | BEBIDA HIDRATANTE SURTIDO X 500 ML | \$10,000 |
| 17 | | CHOCOLATINA PERSONAL X 12 GR | \$7,000 |
| 18 | | BOTELLA TÉ SIN AZUCAR 400 CC | \$10,000 |
| 19 | | BOLSA DE CAFE TOSTADO Y MOLIDO X 500 GR | \$38,000 |
| | | | \$1,374,500.00 |

MULTITEMPO
S.A.S.
Carlos A. Galindo C

Nombre del Proponente MULTITEMPO SAS
Nombre del Representante Legal CARLOS ALBERTO GALINDO CASTILLO
C. C. No. 1143.329.067 de Cartagena
Dirección de correo Diagonal 22 #47-43 Ofic. 302
Correo electrónico mt.recursoshumanos2022@gmail.com
Teléfono: 3014979277



ARMADA DE COLOMBIA
Protegemos el azul de la bandera

2026 AZUL QUE INSPIRA
FUERZA QUE PROTEGE

SEÑAL



No.20260019520338093 / MDN-COGFM-COARC-SECAR-JEMOP-JONAV-GANCE-SCGANCE-DEPLOG-DIVPRE-29.9.

| | | |
|--------|-------|-------------------|
| DE | GANCE | PRECEDENCIA (R) |
| ACCIÓN | BNL06 | |
| INFO | | |

BT.- REFERENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN "PRESTACIÓN DE SERVICIO DE SUMINISTRO COMIDAS Y BEBIDAS A BORDO DE LAS AERONAVES DE AVIACIÓN NAVAL" X CON TODA ATENCIÓN PERMITOME ENVIAR RELACIÓN FINAL PERSONAL SUPERVISOR X COMITÉS ESTRUCTURADORES X COMITÉ EVALUADORES X ASI X

SUPERVISOR

| GRADO | APELLIDOS Y NOMBRES | DEPENDENCIA | No. CÉDULA | PROFESIÓN | No. CELULAR | CORREO ELECTRÓNICO |
|-------|---------------------------------|-------------|------------|-----------------------|-------------|--------------------------------|
| TNEAN | LETRADO ROMERO CRISTHIAN CAMILO | GANCE | 1018465248 | INGENIERO AERONÁUTICO | 3006656210 | cristian.letrado@armada.mil.co |

COMITÉ ESTRUCTURADOR TÉCNICO-ECONÓMICO

| GRADO | APELLIDOS Y NOMBRES | DEPENDENCIA | No. CÉDULA | No. CELULAR | CORREO ELECTRÓNICO |
|--------|--------------------------|---------------------------|---------------|-------------|----------------------------|
| TKLADM | PARDO SALDARRIAGA ORIANA | JEFE DIVISIÓN PRESUPUESTO | 1.006.493.791 | 3218908106 | oriana.pardo@armada.mil.co |

COMITÉ EVALUADOR TÉCNICO- ECONÓMICO

| GRADO | APELLIDOS Y NOMBRES | DEPENDENCIA | No. CÉDULA | No. CELULAR | CORREO ELECTRÓNICO |
|-------|------------------------------|-------------|------------|-------------|-------------------------------|
| S3 | SERPA BELTRAN RAFAEL ENRIQUE | DIMAV | 1234098199 | 3022217186 | rafael.serpa.be@armada.mil.co |

COMITÉ ESTRUCTURADOR JURÍDICO X EVALUADOR JURÍDICO SEA ASIGNADO BNL06 X LO ANTERIOR SU CONOCIMIENTO FINES PERTINENTES X BT. 021100R

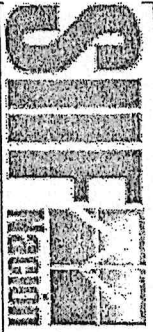
| | | | | |
|--|-----------|----------|----------|-----------|
| AUTORIZACION | | ELABORA | MES-AÑO | G.F.H |
| CFEAN DAVID MOISES CASTELLANOS JIMÉNEZ | | DEPLOG | FEB/2026 | 021100R |
| MEDIO DE TRANSMISION UTILIZADO | DESTELLOS | SEMAFORA | IZADAS | MENSAJERO |
| | | | | DTS |

"Protegemos el Azul de la Bandera"
Línea Anticorrupción Armada Nacional 01 8000 11 69 69 – 24 horas
Aeropuerto el Dorado. Nueva Zona Aviación General Pla 6, Bogota, Colombia.
www.armada.mil.co – Oriana.pardo@armada.mil.co

ARC-FT-010-AYGAR-V19



LAT-1035



Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante: MHSlamprea Sandra Lamprea Rodriguez
 Unidad 6 Subunidad 15-01-04-000 BASE NAVAL No. 6 ARC "BOGOTÁ"
 Ejecutora Solicitante: BASE NAVAL No. 6 ARC "BOGOTÁ"
 Fecha y Hora Sistema: 2026-01-11-10:00 a. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Items de afectación de gastos"

| | | | | | | | |
|-----------------------|---------------|--------------------------|------------|-------------------------------|--|----------------------|---------------|
| Numero: | 35526 | Fecha Registro: | 2026-01-10 | Unidad / Subunidad ejecutora: | 15-01-04-000 BASE NAVAL No. 6 ARC "BOGOTÁ" | Uso Caja Menor | Ninguno |
| Vigencia Presupuestal | Actual | Estado: | Generado | Tipo: | Gasto | Saldo x Comprometer: | Vr. Bloqueado |
| Valor Inicial: | 30.000.000,00 | Valor Total Operaciones: | 0,00 | Valor Actual: | 30.000.000,00 | | 0,00 |

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

| | | | | | | | | | |
|---------|--------------|-----------------|------------|---------|--|----------------------------|--|-------------------|--|
| Numero: | 36326 | Fecha Registro: | 2026-01-10 | Numero: | | Modalidad de contratacion: | | Tipo de contrato: | |
|---------|--------------|-----------------|------------|---------|--|----------------------------|--|-------------------|--|

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

| DEPENDENCIA | POSICION CATALOGO DE GASTO | FUENTE | RECURSOR ECURSO | SITUAC. CSF | FECHA OPERACION | VALOR INICIAL | VALOR OPERACION | VALOR ACTUAL | SALDO X COMPROMETER | VALOR BLOQUEADO |
|---|---|--------|-----------------|-------------|-----------------|---------------|-----------------|---------------|---------------------|-----------------|
| 5 COMANDO DE ALISTAMIENTO DE AVIACION NAVAL | A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS | Nacion | 10 | CSF | | 30.000.000,00 | 0,00 | 30.000.000,00 | 30.000.000,00 | 0,00 |
| Total: | | | | | | 30.000.000,00 | 0,00 | 30.000.000,00 | 30.000.000,00 | 0,00 |

Objeto: **PROCESO PRECONTRACTUAL CUYO OBJETO ES LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS A BORDO DE LAS AERONAVES DE CAVNA X SEGUN FORMATO No.021000-ENE-2026-CAVNA**

CC JOHANNA TARCELA ANDRADE ARAQUE
 JEFE SECCION PRESUPUESTO BNL06

