ESTUDIO DE SECTOR
SECRETARÍA DE GOBIERNO Y PARTICIPACION COMUNITARIA

"EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL MUNICIPIO DE POPAYÁN A "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL MARCO DEL PISCC, PARA EL MUNICIPIO DE POPAYÁN"; "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE PROTECCIÓN, ATENCIÓN Y GARANTÍA DE LOS DERECHOS DE LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES (NNA) Y SUS FAMILIAS EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN" Y "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE ACCIONES PARA LA GARANTÍA Y LA PROMOCIÓN DE LOS DERECHOS DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN".

MARZO 2026

CONTENIDO DEL ESTUDIO DE SECTOR

INTRODUCCIÓN

1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD

2. ASPECTOS GENERALES
a. Aspectos de Tipo Económico
b. Aspectos de Tipo Técnico
c. Aspectos de Tipo Regulatorio

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA
a. Reseña del Sector
b. Posibles Proveedores
c. Información Financiera posibles proveedores

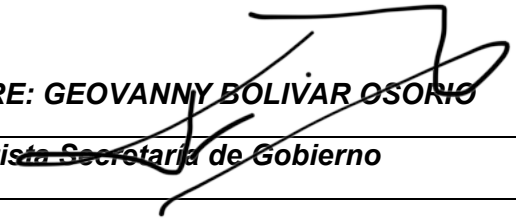
4. ANÁLISIS DE LA DEMANDA
a. Adquisiciones Propias de la Entidad
b. Adquisiciones Otras Entidades

5. FUNDAMENTO TEÓRICO Y METODOLOGÍA UTILIZADA PARA ANÁLISIS DE PRECIOS
a. Base fundamento teórico
b. Metodología utilizada

6. CONCLUSIONES Y/O RECOMENDACIONES
a. Recomendaciones para requisitos de tipo financiero
b. Recomendaciones para requisitos de tipo técnico

7. FUENTES DE INFORMACIÓN
a. Fuentes de Información Primaria
b. Fuentes de Información Secundaria

8. ANEXOS
a. Anexo 1: Cuadro de Necesidades
b. Anexo 2: Cuadro de Tabulación y Análisis de Cotizaciones

RESPONSABLES DE LA ELABORACIÓN:	
APROBÓ:	 ***NOMBRE:*** **ROBINSON FELIPE ACOSTA ORTEGA** ***Secretario de Gobierno y Participación Comunitaria***
ELABORÓ (ANÁLISIS DE LA OFERTA Y FINANCIERO):	 ***NOMBRE: ADRIANA JIMENA ERAZO GOLONDRINO*** **Contratista *Secretaría de Gobierno***
ELABORÓ (ASPECTOS TÉCNICOS):	 ***NOMBRE: GEOVANNY BOLIVAR OSORIO*** ***Contratista Secretaría de Gobierno***
ELABORÓ (ASPECTOS JURÍDICOS):	 ***NOMBRE: PAULA ISABEL ÁLVAREZ ESTRADA*** ***Abogada Contratista Secretaría de Gobierno***
RESPONSABLES DE LA ELABORACIÓN:	

INTRODUCCIÓN

En desarrollo de lo previsto en los numerales 7 y 12, del Artículo 25, de la Ley 80 de 1993, por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, la Ley 1150 de 2007, y los artículos 2.2.1.1.1.6.1 y 2.2.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, Decreto 1860 de 2021, Decreto 248 de 2021, se presenta el siguiente ESTUDIO PREVIO, requerido para la presente contratación.

1. LA DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

De conformidad con el estatuto contractual, las Entidades Estatales están obligadas a llevar a cabo estudios y documentos previos para comprobar la necesidad de contratar el servicio, dejando constancia de su adecuación al Plan de Desarrollo, al Plan de Acción de la Entidad y al Plan Anual de Adquisiciones; considerando que la administración municipal como ente descentralizado del orden territorial debe dar cumplimiento a los fines del Estado tales como: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todas las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación, lo cual se logra a través de un alcance real y tangible desde la gestión contractual promovida por las diferentes entidades.

El artículo 2°, de la Constitución Política establece que “son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución, facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación, defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegura la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares.”

De igual manera, el artículo 113, de la Constitución Política, señala que los diferentes órganos del Estado deben colaborar armónicamente para la realización de sus propósitos, en ese mismo sentido, la Ley 489 de 1998 establece en su artículo 6º el principio de coordinación y colaboración, el cual señala que: “Las autoridades administrativas deben garantizar la armonía en el ejercicio de sus respectivas funciones con el fin de lograr los fines y cometidos estatales”.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 311 de la Constitución Nacional, al Municipio como entidad fundamental de la división política administrativa del Estado, le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes frente a sus habitantes, dándole especial énfasis al desarrollo del ser humano como eje fundamental de la sociedad, con sentido de responsabilidad frente a las generaciones futuras, administrando los recursos públicos con justicia y equidad y con un alto sentido de pulcritud en su manejo.

Mediante el Decreto No. 121 de 2001, se determinó la Estructura Orgánica y Funcional de la Administración Municipal de Popayán, la cual fue modificada por el Acuerdo No. 16 de 2011, el Acuerdo Municipal No. 7 de 2013, el Acuerdo Municipal No. 24 de 2018 y por último, mediante el Acuerdo Municipal No. 31 del 01 de diciembre de 2020, dicha estructura quedó conformada por las siguientes unidades administrativas e instancias de gestión: Despacho del Alcalde, Secretaría General, Secretaría de Hacienda, Secretaría de Gobierno, Secretaría de Tránsito y Transporte, Secretaría de infraestructura, Secretaría de educación, Secretaría de salud, Secretaría de Planeación, Secretaría de la Mujer, Secretaría de Desarrollo Agroambiental y de Fomento Económico, Secretaría de Recreación, Actividad Física y Aprovechamiento del Tiempo Libre, Secretaría de Cultura y Turismo, Oficina de Control Interno, Oficina Asesora Jurídica y Oficina Asesora Municipal para la Gestión del Riesgo de Desastres y, mediante el artículo 5, del citado Acuerdo Municipal, se asigna a la Secretaría de Gobierno y Participación Comunitaria, las funciones, de la siguiente manera:

"*Fijar las políticas relacionadas con la seguridad y convivencia ciudadana, la protección al consumidor y la participación ciudadana, comunitaria y velar por el cumplimiento de los términos y condiciones establecidos para su aplicación; Planear, dirigir, coordinar y controlar el cumplimiento de las funciones asignadas a la Secretaría y al personal a su cargo y garantizar la correcta aplicación de las normas y de los procedimientos vigentes en concordancia con los planes de desarrollo y las políticas trazadas; Formular, coordinar la ejecución y evaluar políticas y acciones para la conservación y recuperación del orden público y desarrollar mecanismos tendientes a garantizar el respeto a los derechos constitucionales en la jurisdicción del Municipio; Conocer y dar trámite a las quejas, contravenciones, querellas, ocupaciones de hecho, restitución de inmuebles y conflictos individuales y sociales y aplicar las normas de policía según las competencias del municipio en estas materias; Diseñar, coordinar la ejecución y evaluar planes y programas de atención a conflictos familiares con el fin de garantizar la protección del menor y la mujer; Asesorar el proceso de constitución, conformación y funcionamiento de las organizaciones comunitarias, cívicas y gremiales que agrupen y representen intereses de desarrollo y bienestar colectivo; Dirigir procesos de capacitación a las organizaciones comunitarias sobre aspectos relacionados con la organización, la participación y el liderazgo comunitario; Controlar y vigilar el uso del espacio público y adelantar acciones para la restitución del mismo según las normas de planeación urbanística y el plan de ordenamiento territorial; Certificar la permanencia, residencia y buena conducta de ciudadanos, existencia y representación legal, reconocimiento jurídico y marcas de ganado; Coordinar las acciones de control sobre el funcionamiento de los establecimientos públicos y comerciales, la realización de espectáculos públicos, los precios, pesas y medidas de los productos de primera necesidad; Imponer sanciones y multas por violación de las normas objeto de su competencia de conformidad con la ley; Adelantar las gestiones necesarias para asegurar el oportuno cumplimiento de los planes, programas y proyectos de la Secretaría y adoptar sistemas o canales de información para la ejecución y seguimiento de los mismos*", entre otras.

Por su parte, en el artículo 1° de la Ley 136 de 1994, define a las entidades territoriales de la siguiente manera: *"El municipio es la entidad territorial fundamental de la división político administrativa del Estado, con autonomía política, fiscal y administrativa, dentro de los límites*

que señalen la Constitución y la Ley, cuya finalidad es el bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población en su respectivo territorio"

Asimismo, el artículo 3 de la mencionada Ley establece que los Municipios son entes territoriales con autonomía política, fiscal y administrativa, y que tienen dentro de sus funciones la administración de los asuntos municipales, la promoción de la convivencia ciudadana y la elaboración e implementación de planes integrales de seguridad ciudadana, en coordinación con las autoridades locales de policía.

Sumado a ello, el artículo 91 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 29 de la Ley 1551 de 2012, consagra dentro de las funciones de los Alcaldes, la correspondiente al orden público; así, en su literal b, numeral 1, establece que corresponde al alcalde en materia de orden público: "*Conservar el orden público, de conformidad con la ley y las instrucciones y órdenes que reciba del Presidente de la República y del respectivo Gobernador*" y en concordancia con lo dispuesto en el artículo 315 de la Constitución Política, el Alcalde es la primera autoridad de policía del municipio y en relación con la nación, el departamento y las autoridades jurisdiccionales y por ello está llamado a colaborar con las autoridades jurisdiccionales cuando éstas requieran de su apoyo e intervención.

De igual manera, el artículo 4° de la Ley 489 de 1998 establece que la finalidad misma de la función administrativa del Estado es buscar "*la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes, de conformidad con los principios, finalidades y cometidos consagrados en la Constitución Política. Los organismos, entidades y personas encargadas, de manera permanente o transitoria, del ejercicio de funciones administrativas deben ejercerlas consultando el interés general*".

Como ya se indicó, la Secretaría de Gobierno y Participación Comunitaria, tiene entre otras, la función de *"Adelantar las gestiones necesarias para asegurar el oportuno cumplimiento de los planes, programas y proyectos de la Secretaría y adoptar sistemas o canales de información para la ejecución y seguimiento de los mismos",* por ello, se han focalizados los esfuerzos por ofrecer a todos sus habitantes la oportunidad de desarrollar las inmensas potencialidades de crecimiento individual y colectivo basadas en la cultura de la amabilidad, la convivencia ciudadana, la solidaridad, la identidad, el sentido de pertenencia, el respeto, promoción y garantía de los derechos humanos con enfoque diferencial, la protección de niños, niñas y adolescentes, así como la atención y asistencia de la población vulnerable y víctimas del conflicto armado interno, brindando espacios públicos de encuentro y acciones de fortalecimiento que nos permitan avanzar en los propósitos de disminución de la inequidad y consolidación el camino del progreso y la paz.

Para el logro de todos los objetivos y el cumplimiento de las funciones misionales, esta dependencia debe gestionar y adquirir los servicios necesarios, que, para el presente caso, trata de los servicios de logística para la ejecución de los diferentes programas y proyectos que hacen parte de la Secretaría de Gobierno y Participación Comunitaria, tal como se enuncia a continuación:

FORTALECIMIENTO DE LA CONVIVENCIA Y LA SEGURIDAD CIUDADANA:

La seguridad y la convivencia ciudadana son condiciones esenciales para el desarrollo armónico de los territorios y el bienestar de sus habitantes, no siendo la excepción el municipio de Popayán, donde la creciente percepción de inseguridad, el aumento de delitos de alto impacto y la fragmentación del tejido social han generado un entorno de vulnerabilidad que afecta tanto la calidad de vida como la confianza institucional. Esta situación exige respuestas integrales, articuladas y sostenibles que permitan prevenir la violencia, fortalecer la presencia institucional y promover la cultura de la legalidad.

En este contexto, la Secretaría de Gobierno y Participación Comunitaria formuló el proyecto denominado: **FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL MARCO DEL PISCC, PARA EL MUNICIPIO DE POPAYÁN**, como una estrategia orientada a consolidar entornos seguros, pacíficos y participativos en las comunas y barrios priorizados del municipio. A través del fortalecimiento de capacidades operativas, la promoción de la participación ciudadana, la mejora de la infraestructura urbana y la implementación de acciones pedagógicas y preventivas, el proyecto busca reducir los factores de riesgo y aumentar la percepción de seguridad entre la población.

Adicionalmente, aporta al cumplimiento de lo establecido en el Plan de Desarrollo 2024 – 2027 “Alianza con Popayán”, desde el programa de Seguridad y Convivencia Ciudadana en pro de fortalecer la articulación de la fuerza pública, los organismos de seguridad e inter agenciales con presencia misional en el Municipio de Popayán y los diferentes sectores sociales organizados cómo JAC, JAL, Red de Cooperantes, Redes de Apoyo comunitario, Policía Cívica, Gremios Organizados, entre otros con quienes se trabajará de manera coordinada a fin de lograr armonizar las acciones y esfuerzos locales haciéndolos más eficientes y efectivos en pro de fortalecer la Cultura de la legalidad y la paz como principio y fin de la actuación de las autoridades y de los comportamientos ciudadanos individuales y colectivos.

El proyecto tiene como objetivo general “Disminuir los factores de riesgo asociados a la violencia, el delito y la intolerancia social que afectan la Seguridad y la Convivencia ciudadana en Popayán” y para su alcance se plantean 4 objetivos específicos; Mejorar los procesos de análisis, monitoreo y difusión de la información, Adquirir mecanismos tecnológicos que aporten a la Seguridad y la Convivencia Ciudadana, Realizar mantenimiento a mecanismos tecnológicos que aporten a la Seguridad y la Convivencia Ciudadana y Promocionar la Seguridad y la Convivencia Ciudadana en el municipio de Popayán, a los cuales se les espera dar cumplimiento con el desarrollo de 9 actividades.

En este orden, la Policía Nacional en cumplimiento al Plan Nacional de Desarrollo del Gobierno Nacional, Plan Estratégico institucional PEI, alineados con el Plan de Desarrollo del Municipio de Popayán, ha establecido la viabilidad de fortalecer la atención y apoyo a la seguridad del municipio de Popayán vigencia 2026", buscando así mejorar las herramientas de trabajo, para el apoyo de los procesos misionales del modelo del servicio de Policía orientado a las personas

y los territorios, aumentando los medios, que actualmente administra la Policía Nacional en la temporada de la Semana Mayor en el Municipio de Popayán.

En virtud de lo anterior, es de vital importancia para el Municipio de Popayán, contratar un operador de catering y logística que preste el servicio de alimentación y hospedaje al personal policial, en la semana santa de la vigencia 2026, servicios fundamentales y necesarios toda vez que la alta afluencia de turistas durante la celebración de la Semana Mayor genera una mayor concurrencia para el Municipio de Popayán, hecho que la Policía Nacional ha optimizado para esta temporada mediante el apoyo externo de 565 efectivos policiales para afrontar la disminución de los delitos, evitando así el incremento de los riesgos sociales generadores de violencia y comportamientos contrarios a la convivencia presentes en el municipio de Popayán durante esta época.

Dotar de estos servicios al personal de la Policía Nacional para la época de la semana santa, proporcionará las herramientas, medios propicios y adecuados para reducir las probabilidades de agotamiento y desgaste físico del personal Policial en actividades de seguridad y convivencia ciudadana, así mismo, generar espacios de seguridad y convivencia pacífica mediante la aplicación de la Ley 1801 del 2016, Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana, entre otros.

Aunado a lo anterior, la Secretaría de Gobierno y Participación comunitaria, a través del programa de observatorio, deberá realizar 10 Comités de Seguimiento y Monitoreo a las situaciones de seguridad y convivencia en el Municipio de Popayán, para ello, convocará formalmente a los representantes de la Fiscalía General de la Nación, la Policía Metropolitana de Popayán, Medicina Legal, la Secretaría de Tránsito entre otros invitados claves, motivo por el cual será necesario contar con refrigerios y la logística adecuada a fin de garantizar el correcto desarrollo de estas jornadas.

Igualmente, se llevarán a cabo diversos eventos en la vigencia 2026 tales como la conmemoración del día del veterano, conmemoración del día del Héroe Nacional y Fiesta Patria de Independencia y Batalla de Boyacá, dos (2) ferias para la socialización de los mecanismos de denuncia, acceso a la justicia y recepción de denuncias sobre el acontecimiento de delitos sobre sectores priorizados de la ciudad como en seguridad mara mujeres, las cuales demandarán de acciones que requerirán de insumos para el desarrollo exitoso de las mismas, entre los cuales se encuentran la logística para la adecuación de espacios estratégicos para dichos eventos conmemorativos y la realización de la agenda de los mismos para el cumplimiento de las acciones honorificas, cívicas, culturales y temáticas a desarrollar.

DESARROLLO INTEGRAL DE NIÑAS, NIÑOS, ADOLESCENTES Y SUS FAMILIAS:

En estricto cumplimiento de la atención integral a la primera infancia, infancia y adolescencia conforme la Ley 12 de 1991, se formuló el proyecto de inversión **"FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE PROTECCIÓN INTEGRAL Y RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS PARA LAS NIÑAS, NIÑAS Y ADOLESCENTES (NNA) Y SUS FAMILIAS EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN"**, registrado mediante radicado en POAI 26-9-19-001-02694, con código BPIN

202600000005718 y viabilizado mediante radicación de Orfeo 20261900044833 del 23 de enero de 2026, el cual tiene el fin específico de generar estrategias para la promoción, prevención, atención y garantías de participación a los NNA, previniendo así el reclutamiento forzado, la violencia sexual y el trabajo infantil, con el fin de promover el derecho de todos los niños niñas y adolescentes a una vida sin violencias y garantías de acceso a todos los servicios de bienestar, justicia y salud.

Es así, como en cumplimiento de las metas del proyecto referido se conmemorarán fechas significativas y emblemáticas dirigidas a la población de niños, niñas y adolescentes (NNA), en el marco de las acciones de promoción y prevención, transmitiendo a la comunidad un mensaje claro de sensibilización frente a la garantía y restablecimiento de derechos, impactando directamente a la población objetivo y visibilizando ante la ciudadanía y las entidades gubernamentales el trabajo que se desarrolla en favor de la protección integral.

Estas conmemoraciones, además de su carácter simbólico, constituyen escenarios estratégicos para fortalecer vínculos comunitarios, generar espacios de participación, promover entornos protectores y posicionar institucionalmente las acciones orientadas a la niñez, la adolescencia y la juventud. Asimismo, permiten articular esfuerzos interinstitucionales y comunitarios en torno a la defensa y promoción de los derechos de esta población.

En este sentido, es de vital importancia contar oportunamente con un operador logístico que garantice el suministro de servicios de organización, ambientación, apoyo técnico y catering, fundamental para asegurar el cumplimiento de los objetivos misionales del proyecto, el adecuado desarrollo de las actividades previstas y el impacto esperado en la población beneficiaria para la programación que a continuación se relaciona:

FECHA	ACTIVIDAD PROGRAMADA
27 de abril	Día de la Niñez y la Recreación en Colombia
12 de junio	Día Mundial contra el trabajo infantil
11 octubre	Día internacional de la Niña
20 noviembre	Día Internacional del Niño

En este orden, se hace necesario adelantar el proceso contractual para la adquisición del servicio de logística y catering, en el marco del Programa de Infancia, Adolescencia y Familia, con el fin de garantizar la adecuada planeación, organización y ejecución de las actividades programadas para la vigencia.

ATENCIÓN, ASISTENCIA Y REPARACIÓN INTEGRAL A LAS VÍCTIMAS:

El Plan de Desarrollo Municipal “ALIANZA POR POPAYÁN” 2024-2027, en la línea estratégica 2 “POPAYÁN JUSTA, INCLUYENTE, EQUITATIVA Y EN PAZ”, en el programa 7.2.1.4. “Alianza con la atención a las víctimas del conflicto armado”, busca brindar un enfoque holístico y especializado para la atención de las víctimas del conflicto armado en Colombia que residen en el municipio de Popayán, cuyas metas están incorporadas en el proyecto: **“FORTALECIMIENTO DE ACCIONES PARA LA GARANTÍA, Y LA PROMOCIÓN DE LOS**

DERECHOS DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN", registrado mediante código BPIN 202600000001240 y viabilizado mediante registro No. 26-9-19-001-02695.

Para la vigencia 2026, se trazaron 3 objetivos específicos y 6 actividades de cumplimiento de las 4 metas Plan de Desarrollo, a través de las cuales se busca prestar una adecuada atención a las personas que en calidad de víctimas del conflicto que llegan al Municipio de Popayán, asimismo, la de prestar el servicio de albergue transitorio para aquellas personas que no cuentan con red de apoyo y facilitar las acciones para la participación y representación de las víctimas quienes hacen parte de la Mesa Municipal de Víctimas. El proyecto contará con la identificación de recursos para los trazadores de Víctimas en: Asistencia - identificación (solo víctimas desplazamiento), Asistencia - Vivienda (solo víctimas desplazamiento) y Ejes Transversales - Participación. Así mismo, se considera la marcación del trazador Equidad para la Mujer, el cual cuenta con categorías específicas de 1. Mujer Libre de Violencias dado que se apoyará desde el componente psicológico la atención a las mujeres que hayan vivido cualquier tipo de violencia en el marco de la Ley 1257 de 2008 siendo víctimas del conflicto armado y 2. Participación Política en Espacios de Poder, dado que la mesa de víctimas la conforman mujeres en dichos espacios de poder locales.

Así pues, el proyecto "FORTALECIMIENTO DE ACCIONES PARA LA GARANTIA, Y LA PROMOCIÓN DE LOS DERECHOS DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN busca acercar la oferta institucional a la población víctima del conflicto, en el marco de las medidas de satisfacción establecidas en la Ley 1448 de 2011. Como se indicó, se han proyectado una serie de actividades con la participación de población víctima y aquellas entidades encargadas de coadyuvar en el cumplimiento de las medidas de satisfacción para lo cual se tiene prevista la contratación de 1530 refrigerios en el marco de las actividades del programa tales como: i) Realizar la actualización, socialización, aprobación e implementación y seguimiento del plan de contingencia de la población víctima, el plan y la ruta de prevención y protección de la población victima; Realizar los comités Territoriales de Justica Transicional y subcomités técnicos; ii) Fortalecer los mecanismos y protocolos de participación efectiva de la Mesa Municipal de Victimas MMPV de Popayán; iii) Realizar el seguimiento a las acciones del plan integral de reparación colectiva y iv) Realizar la conmemoración de las fechas emblemáticas de la población víctima del conflicto armado.

Para el municipio de Popayán será entonces necesario la contratación de operador logístico, de conformidad con las actividades encaminadas al fortalecimiento del Programa de Víctimas.

Por lo expuesto, la entidad requiere contratar la prestación del servicio de operador logístico, mediante la debida asistencia técnica y ejecución de las condiciones y especificaciones técnicas que se indicarán más adelante, de ese modo, con el fin de proceder con la escogencia del futuro contratista se adelantará un proceso de SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA.

1. ASPECTOS GENERALES

Los estudios del sector requieren una visión integral que permita comprender las condiciones bajo las cuales se desarrolla el mercado del bien o servicio a contratar. En este sentido, resulta indispensable abordar de manera articulada los aspectos de tipo económico, técnico y regulatorio, que permiten a la Entidad contar con elementos objetivos para estructurar el proceso de contratación, estimar el presupuesto oficial y definir los requisitos acordes con la realidad del mercado.

Los aspectos de tipo económico permiten identificar el comportamiento general del sector, las dinámicas de oferta y demanda, los rangos de precios de mercado, los factores que inciden en la formación de precios y las condiciones financieras que caracterizan a los posibles oferentes.

Por su parte, los aspectos de tipo técnico hacen referencia a las características, especificaciones y condiciones mínimas requeridas para la adecuada prestación del bien o servicio, garantizando que este cumpla con los estándares de calidad, funcionalidad y oportunidad necesarios para satisfacer la necesidad identificada por la entidad.

Finalmente, los aspectos de tipo regulatorio comprenden el marco normativo aplicable al sector y al objeto contractual, incluyendo las disposiciones legales, reglamentarias y técnicas que regulan su prestación, comercialización o ejecución, y que deben ser observadas tanto por la Entidad como por los eventuales proponentes.

Con base en lo anterior, a continuación, se desarrollan cada uno de estos aspectos, con el fin de sustentar técnica, económica y jurídicamente el presente estudio.

A. Aspectos de Tipo Económico

El análisis de los aspectos de tipo económico permite identificar y comprender las condiciones generales del mercado en el cual se desarrolla el bien o servicio objeto del presente proceso de contratación, así como las dinámicas que inciden en su oferta, demanda y comportamiento de precios. Este análisis resulta fundamental para que la Entidad cuente con elementos objetivos que respalden la estimación del presupuesto oficial y la definición de condiciones financieras acordes con la realidad del sector.

Desde esta perspectiva, se examinan las características generales del sector económico al que pertenece el objeto contractual, su estructura, los actores que lo conforman y las variables macro y microeconómicas que pueden influir en su desarrollo, tales como el nivel de actividad económica, los costos de insumos, la disponibilidad de proveedores y las condiciones del mercado local y nacional.

De igual manera, este análisis permite establecer si el sector presenta condiciones de competencia suficientes que garanticen la pluralidad de oferentes, así como identificar posibles riesgos económicos que puedan afectar la adecuada ejecución del contrato.

En ese orden de ideas, para entrar a analizar el sector económico es preciso clasificarlo por actividad. Las actividades productivas se agrupan tradicionalmente en tres grandes sectores:

- Sector primario, que comprende la explotación directa de los recursos naturales, incluyendo la agricultura, la ganadería, la pesca y la minería.
- Sector secundario, orientado a la transformación de las materias primas en bienes manufacturados.

- Sector terciario, integrado por los servicios que facilitan el funcionamiento de la economía —como el comercio, el transporte, las comunicaciones, la educación y los servicios financieros—.

Esta clasificación permite analizar con mayor precisión los efectos de las políticas económicas sobre cada área de la actividad nacional, así como identificar oportunidades y riesgos en el mercado.

De acuerdo con la naturaleza del objeto a contratar, este se enmarca dentro del sector económico de servicios, particularmente en las actividades relacionadas con la prestación de servicios de catering y logística para la atención de eventos y actividades institucionales.

Este sector agrupa a empresas y personas naturales dedicadas a la preparación, suministro y distribución de alimentos, así como a la planeación, organización y ejecución logística de eventos, lo cual incluye, entre otros, la provisión de menús, transporte, montaje y desmontaje de infraestructura, suministro de mobiliario, equipos, personal de apoyo y demás servicios complementarios necesarios para el desarrollo adecuado de las actividades programadas por la entidad.

El sector de catering y logística se caracteriza por una alta dependencia de factores como la disponibilidad de insumos, la capacidad operativa, el talento humano, el cumplimiento de normas sanitarias y de seguridad, y la experiencia en la atención de eventos de carácter institucional. Asimismo, su dinámica responde a la demanda de servicios oportunos, flexibles y ajustados a las condiciones específicas de cada actividad, lo cual incide directamente en la estructura de costos y en la formación de precios.

En el contexto local y regional, este sector presenta una oferta diversa de proveedores con capacidad para atender los requerimientos solicitados, lo que permite adelantar el proceso de contratación en un entorno de competencia que favorece la pluralidad de oferentes y la selección objetiva.

Ahora, para enmarcar adecuadamente este proceso de contratación, se adopta la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) Rev. 4, implementada por el DANE, lo que garantiza una identificación homogénea de la actividad económica y facilita la comparabilidad de indicadores entre regiones y sectores. Este enfoque sectorial y metodológico refuerza el rigor técnico del estudio y permite obtener datos confiables para la toma de decisiones en materia de gestión y planificación económica.

De conformidad con la Clasificación CIIU, el objeto del presente proceso de contratación se enmarca dentro del sector de servicios, específicamente en las actividades relacionadas con la prestación de servicios de cáterin y logística para eventos y actividades institucionales.

En lo correspondiente al servicio de cáterin, este se clasifica principalmente en la Sección I (Alojamiento y servicios de comida), particularmente en la División 56 (Servicios de comidas y bebidas), la cual comprende las actividades de preparación, suministro y distribución de alimentos y bebidas para consumo inmediato, incluyendo servicios de alimentación prestados bajo la modalidad de atención a eventos, reuniones y actividades institucionales.

Por su parte, los servicios de logística asociados al objeto contractual se relacionan con actividades comprendidas en la Sección N (Actividades de servicios administrativos y de apoyo), especialmente aquellas vinculadas a la organización y apoyo logístico de eventos, que incluyen la planeación,

coordinación, montaje, operación y desmontaje de infraestructura, suministro de mobiliario, equipos, personal de apoyo y demás servicios complementarios necesarios para el adecuado desarrollo de las actividades programadas por la Entidad.

Esta clasificación permite ubicar el objeto contractual dentro del marco económico correspondiente, facilitando el análisis del sector, la identificación de proveedores, la revisión de información financiera y la definición de condiciones de contratación acordes con la realidad del mercado.

Análisis de variables macroeconómicas

El análisis de las variables macroeconómicas constituye un elemento fundamental dentro del estudio del sector, en la medida en que permite contextualizar el comportamiento del mercado en el cual se desarrollará el objeto contractual. Variables como el crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB), la tasa de ocupación, el Índice de Precios al Consumidor (IPC), el Salario Mínimo Legal Mensual Vigente, la tasa de cambio y las perspectivas de crecimiento económico inciden directamente en la estructura de costos, en la formación de precios y en la capacidad operativa de los posibles oferentes.

El estudio de estas variables proporciona insumos objetivos para estimar el presupuesto oficial, analizar la viabilidad financiera del proceso de contratación y definir condiciones que garanticen la pluralidad de oferentes y la adecuada ejecución del contrato.

Producto Interno Bruto

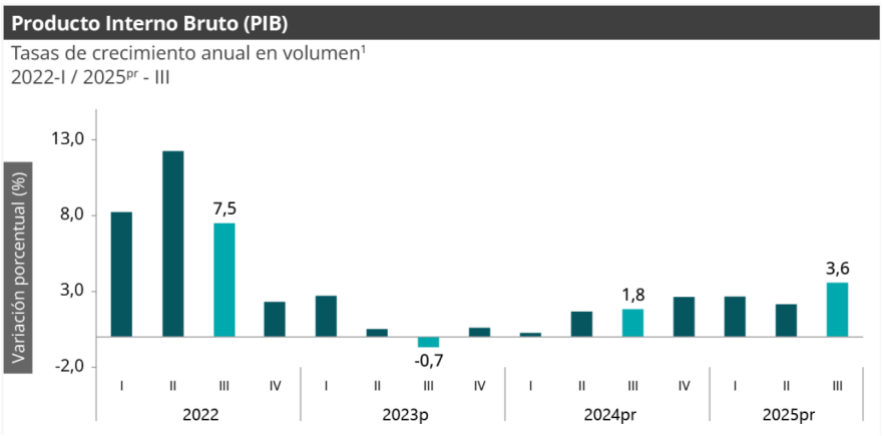
El Producto Interno Bruto (PIB) es el principal indicador de actividad económica de un país y refleja el valor total de bienes y servicios producidos en un periodo determinado. Su evolución permite evaluar el dinamismo de la economía y las condiciones generales de demanda agregada, aspectos que inciden directamente en el comportamiento del sector de servicios, incluyendo el catering y la logística.

Durante 2024, la economía colombiana registró un crecimiento moderado alrededor del 1,7%, impulsado por agricultura y actividades artísticas, con una contribución positiva del sector servicios dentro de la demanda interna[1].

En 2025, las cifras oficiales y proyecciones convergen en un crecimiento moderado:

Según estimaciones de entidades nacionales, el crecimiento en el tercer trimestre de 2025 fue 3,6% respecto al mismo periodo de 2024, debido al comportamiento positivo de sectores como comercio, transporte y alojamiento (que incluye servicios de comida), y al avance en el consumo final de los hogares y del gobierno[2].

[1] Fuente: https://www.bloomberglinea.com/latinoamerica/colombia/pib-de-colombia-crecio-17-en-2024-impulsado-por-agricultura-y-actividades-artisticas/
[2] Fuente: https://www.dnp.gov.co/publicaciones/Planeacion/Paginas/economia-colombiana-crece-36-tercer-trimestre-2025.aspx?utm_



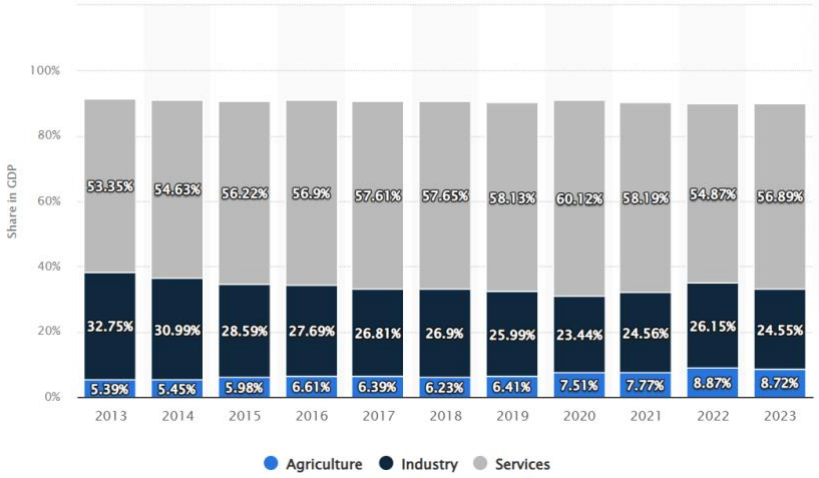
En informes de seguimiento económico del país, el crecimiento acumulado del PIB hacia 2025 se ubicó cerca de 2,5%, resultado del crecimiento de la demanda interna y de la inversión. Estas cifras sugieren que la economía mantiene un ritmo de expansión que, aunque menor al de periodos previos, sigue siendo positivo y compatible con una actividad económica activa, lo cual favorece la existencia de demanda para servicios de catering y logística.

El crecimiento moderado del PIB tiene varias implicaciones para el análisis sectorial:

- Una economía en expansión, aunque moderada, favorece la demanda de servicios institucionales, incluidos eventos, actividades logísticas y provisión de alimentación, que dependen de recursos públicos y privados con capacidad de gasto comprometida.
- La dinámica del PIB respalda una cierta estabilidad en el comportamiento de precios y en los niveles de contratación pública, aunque con presiones inflacionarias que deben considerarse en la estimación de costos de servicios.
- El componente de servicios dentro del PIB (como comercio, transporte y alojamiento) ha sido uno de los que más contribuye al crecimiento económico, lo cual refuerza que los sectores de catering y logística tienen relevancia en la estructura económica actual y ofrecen condiciones de mercado con pluralidad de oferentes.

El sector servicios ha consolidado su posición como motor principal de la economía colombiana. Según datos oficiales, para el año 2024 el valor agregado de las actividades de servicios representó aproximadamente el 58,19 % del Producto Interno Bruto (PIB) total del país, superando a los sectores industrial y agrícola juntos. Esta participación ha venido creciendo de forma sostenida a lo largo de varias décadas: en 2023 el sector representó cerca de 56,9 % del PIB, lo que indica una tendencia de aumento en su peso relativo frente a sectores tradicionales como la agricultura o la manufactura.

Esta tendencia implica que la economía colombiana depende en gran medida de las actividades de servicios, tanto en la generación de valor como en el empleo, y que servicios como transmisión, transporte, comercio, logística y actividades relacionadas con alimentos y eventos se han consolidado como pilares de la actividad económica.



De acuerdo con estos datos, el sector servicios, donde se ubican tanto el cáterin como la logística del evento, representa más de la mitad del PIB colombiano, consolidándose como el elemento dominante de la estructura económica. Así entonces, el crecimiento del valor agregado de este sector en los últimos años indica amplitud de mercado y pluralidad de oferentes para servicios de alimentación y logística, lo que justifica la contratación bajo condiciones competitivas.

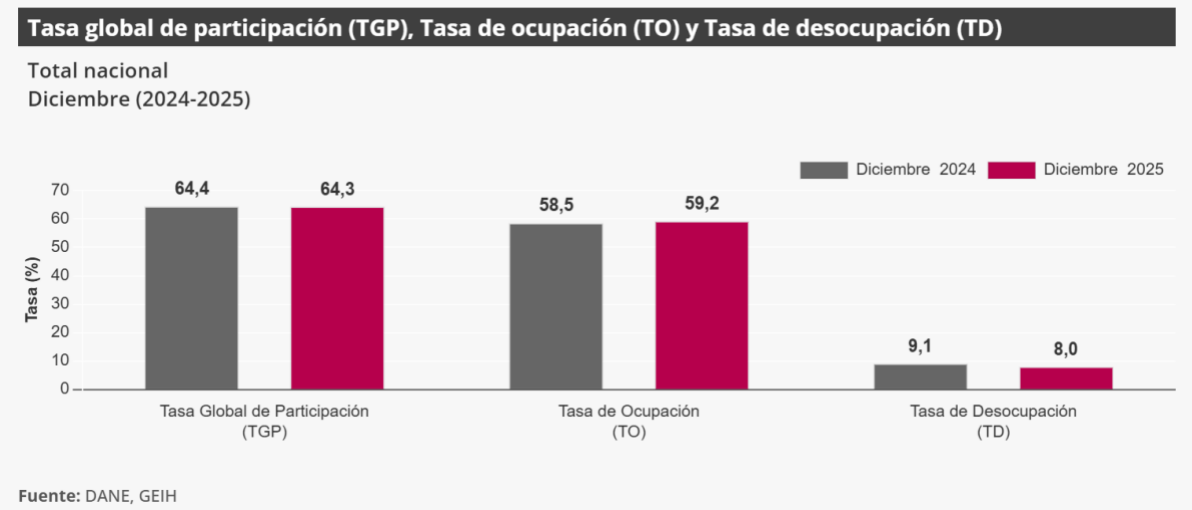
Tasa de ocupación y desocupación

El análisis de la tasa de ocupación y desocupación constituye un elemento relevante dentro del estudio del sector, en la medida en que permite evaluar las condiciones del mercado laboral y su impacto sobre la prestación de servicios de cáterin y logística.

Estos servicios se caracterizan por una alta dependencia de la mano de obra, requiriendo personal operativo, logístico y de apoyo para el desarrollo de actividades como la preparación y suministro de alimentos, transporte, montaje, atención y desmontaje de eventos. En este sentido, las condiciones del empleo influyen directamente en la estructura de costos de los proveedores y en su capacidad para atender la demanda del servicio.

Una tasa de ocupación elevada puede reflejar un entorno económico dinámico, pero también puede generar presiones sobre la disponibilidad de personal y los costos laborales. Por su parte, la tasa de desocupación permite identificar el grado de holgura del mercado laboral y la posibilidad de contar con recurso humano suficiente para la ejecución del contrato, particularmente en actividades de carácter temporal o intensivo en personal.

El análisis de estos indicadores proporciona a la Entidad insumos objetivos para comprender el comportamiento del sector, estimar adecuadamente los costos asociados al componente laboral y definir condiciones de contratación acordes con la realidad del mercado.



Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), la tasa de desempleo promedio nacional en Colombia durante el año 2025 fue de 8,9 %, marcando la cifra anual más baja desde 2001. Este resultado representa una reducción de 1,3 puntos porcentuales respecto a 2024, cuando la tasa fue de aproximadamente 10,2 % y demuestra un proceso de recuperación significativa del mercado laboral.

En términos de ocupación, la tasa de ocupación promedio en 2025 se ubicó alrededor del 58,6 %, con mejoras sostenidas frente a períodos previos, reflejando una mayor proporción de personas en edad de trabajar que se insertaron efectivamente en el mercado laboral.

Durante el año se generaron alrededor de 791.000 nuevos empleos, reforzando el dinamismo del mercado laboral, aunque con una participación significativa de empleo por cuenta propia, lo cual indica también la persistencia de ciertas condiciones de informalidad.

Para diciembre de 2025, la tasa de desempleo cerró en 8,0 %, con una tasa de ocupación local de 59,2 %, lo que constituye un descenso adicional respecto a 2024 y refuerza la tendencia de mejora en la absorción de mano de obra por parte de la economía.

Respecto a 2026, diferentes estimaciones, como las publicadas por la Dirección de Estudios Económicos del Departamento Nacional de Planeación, señalan que la tasa de desempleo podría oscilar cerca de 9,2 % en el año 2026, proyectando cierta estabilidad tras los avances observados en 2025.

Tabla 2. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según rama de actividad
Total nacional
Enero - diciembre (2024 - 2025)

Rama de actividad	Total nacional				
	Enero - Diciembre 2024	Enero - Diciembre 2025	Distribución % 2025	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	**23.036**	**23.827**	**100**	**791**	
Alojamiento y servicios de comida	1.691	1.834	7,7	143	0,6
Industrias manufactureras	2.467	2.609	11,0	142	0,6
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	2.771	2.883	12,1	113	0,5
Transporte y almacenamiento	1.708	1.820	7,6	112	0,5
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3.283	3.386	14,2	103	0,4
Construcción	1.543	1.605	6,7	62	0,3
Comercio y reparación de vehículos	4.056	4.104	17,2	49	0,2
Actividades inmobiliarias	305	322	1,4	17	0,1
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	1.797	1.812	7,6	15	0,1
Actividades financieras y de seguros	422	436	1,8	15	0,1
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^	602	617	2,6	15	0,1
Actividades artísticas, entretenimiento recreación y otras actividades de servicios	1.984	1.992	8,4	8	0,0
Información y comunicaciones	406	406	1,7	0	0,0

Fuente: DANE, GEIH.

Durante 2025, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 23.036 miles de personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron Comercio y reparación de vehículos (17,2%), Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca (14,2%); Industrias manufactureras (11%), Alojamiento y servicios de comida donde se encuentran los servicios analizados en el presente informe aportan al mercado laboral el 7,7% de la población ocupada.

Índice de precios al consumidor

El Índice de Precios al Consumidor (IPC) es un indicador que mide la variación promedio de los precios de una canasta básica de bienes y servicios representativos para los hogares colombianos. Este indicador es clave para entender la inflación y sirve como referencia para ajustar costos, salarios y precios en transacciones económicas —incluidas contrataciones públicas de servicios.

El comportamiento del IPC tiene un impacto directo en la valoración de servicios intensivos en consumo de insumos y mano de obra, como el cáterin (precios de alimentos y suministros) y la logística (combustibles, transporte, servicios auxiliares).

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación anual y mensual
Total nacional
2025 - 2026 (enero)

IPC	Enero			
	Variación mensual		Variación anual	
	2025	2026	2025	2026
IPC total	0,94	**1,18**	5,22	**5,35**

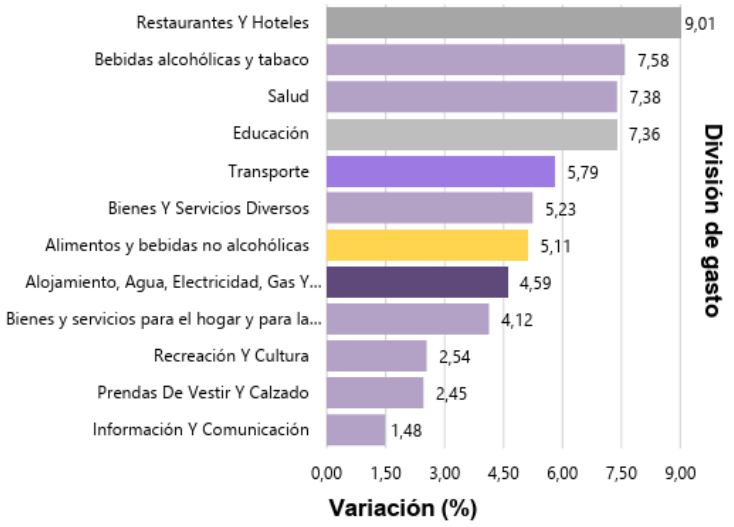
Fuente: DANE, IPC

En el año 2024, la inflación medida por el IPC cerró en torno a 5,0 %, cifra por encima de la meta de la autoridad monetaria (Banco de la República), que es alrededor de 3 %. Para 2025, las cifras acumuladas de inflación mostraron una tendencia alcista, con una variación de precios anualizada que supera nuevamente el rango meta, impulsada especialmente por aumentos en alimentos, transporte, servicios y combustibles. En los primeros meses de 2026, la inflación ha continuado en niveles altos, manteniéndose en rangos promedio por encima del 5 % interanual, aunque con señales de moderación en algunos componentes específicos del IPC. Este comportamiento refleja que el nivel general de precios continúa incrementándose, lo que tiene implicaciones directas en los costos de prestación de servicios en sectores que dependen de insumos y servicios complementarios, como es el caso de cáterin y logística.

Los componentes del IPC más relevantes para los servicios objeto de este estudio son los precios de alimentos y bebidas no alcohólicas y los servicios de transporte, los cuales inciden directamente en la estructura de costos de los servicios de cáterin y logística. El incremento sostenido de estos precios influye en la variación de insumos alimentarios, combustibles y servicios auxiliares, afectando la conformación de precios ofertados por los proveedores en el mercado.

Variación y contribución anual del IPC por divisiones de gasto

Enero 2026



Hasta enero de 2026, la inflación de los alimentos en Colombia fue de aproximadamente 5,11 % anual. Este dato refleja el aumento de precios de los productos alimentarios comprados por los consumidores, que incluye insumos que directamente impactan el costo de los servicios de cáterin (materias primas, productos básicos, etc.).

Asimismo, el reporte oficial del DANE destacó que el componente transporte registró una variación mensual del 2,14 %, y una variación anual del 5,79%, siendo una de las divisiones que más aportó al incremento mensual del IPC total.

Este comportamiento del transporte se traduce en mayores costos logísticos para servicios de movilización de insumos, transporte de equipos o personal, y desplazamientos necesarios para la ejecución de servicios de logística en eventos o actividades institucionales.

En resumen, un incremento sostenido de precios de alimentos implica que los proveedores de servicios de cáterin enfrentan presiones de costo relevantes, que deben reflejar en sus propuestas económicas para mantener rentabilidad y calidad del servicio. Al mismo tiempo para el transporte, índice creciente y aumento mensual, indica que los servicios logísticos, especialmente aquellos que dependen de transporte terrestre o movilización constante, están experimentando costos más altos, lo cual se traduce en que la logística (desplazamientos, fletes, transporte de equipos/mobiliario) debe ser considerada con proyecciones ajustadas por inflación.

Estas cifras deben incorporarse al presente análisis financiero del estudio del sector para justificar valores de referencia de costos reales del mercado, especialmente en procesos tan sensibles como contratación de servicios para eventos o procesos electorales.

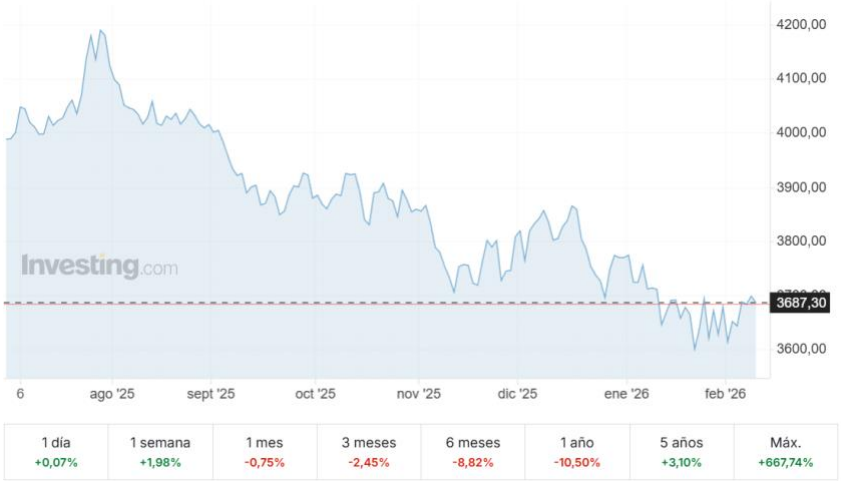
Tasa de Cambio

La **Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM)** es un indicador clave en la economía colombiana, utilizado como referencia para diversas operaciones financieras y comerciales. Esta tasa refleja el valor promedio del dólar estadounidense en relación con el peso colombiano, calculado con base en las operaciones de compra y venta de divisas realizadas por entidades financieras autorizadas.

La tasa de cambio USD/COP representa el valor de un dólar estadounidense expresado en pesos colombianos y constituye un referente clave para la determinación de costos de insumos y servicios que tienen componentes internacionales. Aunque los servicios de cáterin y logística objeto de contratación se prestan en el mercado nacional y se pagan en pesos, la variación del tipo de cambio influye indirectamente en los costos de ciertos insumos importados, equipos, combustibles y servicios auxiliares cuya cotización está referenciada en dólares.

Durante 2025 y lo corrido de 2026, la tasa de cambio promedio ha oscilado en rangos cercanos a 3.688 – 3.695 COP por USD, con variaciones entre aproximadamente 3.575 y 3.770 pesos por dólar, lo cual refleja una tendencia al fortalecimiento del peso colombiano frente al dólar estadounidense. Este comportamiento tiende a moderar los costos vinculados a insumos de origen internacional y a mitigar el impacto de las fluctuaciones cambiarias sobre los presupuestos de servicios públicos o de apoyo logístico.

La TRM del dólar en Colombia para el día lunes 9 de febrero de 2026 se sitúa en $3.670,2 COP por 1 USD.



El análisis de la tasa de cambio y su evolución permite comprender cómo las variaciones del tipo de cambio pueden influir en la estructura de costos del mercado, especialmente en componentes ligados a transporte, logística y suministro de bienes o insumos importados, y sustenta la estimación de costos con base en condiciones reales del entorno económico.

B. ASPECTOS DE TIPO TÉCNICO

Objeto por contratar

"EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL MUNICIPIO DE POPAYÁN A "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL MARCO DEL PISCC, PARA EL MUNICIPIO DE POPAYÁN"; "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE PROTECCIÓN, ATENCIÓN Y GARANTÍA DE LOS DERECHOS DE LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES (NNA) Y SUS FAMILIAS EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN" Y "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE ACCIONES PARA LA GARANTÍA Y LA PROMOCIÓN DE LOS DERECHOS DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN".

Modalidad de contratación

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2, 2, 1, 1,2,2,2 del Decreto 1082 de 2015, en atención a la modalidad de selección (SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA), la entidad tendrá en cuenta la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas, por ser el mecanismo que ofrece mayor claridad a los participantes, permitiendo una escogencia objetiva del contratista.

Clasificación de bienes

Los servicios para contratar se encuentran clasificados de la siguiente manera:

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	PRODUCTO
1	80141902	Reuniones y eventos
2	81141601	Logística/ Manejo de Cadena de Suministro
3	90101603	Servicio de Cáterin
4	90111500	Hoteles
5	48102000	Mobiliario de Restaurantes
6	50201700	Café y Te
7	90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
8	91111603	Servicio de Cocina o preparación de comidas
9	80111620	Servicios temporales de recursos humanos

10	45111500	Atriles, sistemas de sonido y accesorios
11	45111800	Equipo de presentación de vídeo y de mezcla de vídeo y sonido, hardware y controladores
12	45111600	Proyectores y suministros
13	90111800	Habitaciones de hotel

Condiciones técnicas requeridas

Para la correcta ejecución del objeto contractual el futuro contratista debe tener en cuenta las siguientes condiciones técnicas:

ANEXO-FICHA TECNICA				
ITEM	**ELEMENTO O SERVICIO**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**
1	PANTALLA	PANTALLA	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación), dimensión 3 x 2 metros pitch 6 outdorr full HD monitores.	SERVICIO
2	SONIDO	SONIDO 1	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas compuesto por 1 planta de 500W, 1 cabina activa, consola digital de 4 canales, 2 micrófonos inalámbricos.	SERVICIO
3		SONIDO 2	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje) por 6 horas compuesto por 1 planta de 1000W, 2 cabinas activas, consola digital de 6 canales, 4 micrófonos inalámbricos y/o solapa.	SERVICIO
4		SONIDO 3	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje) por 6 horas compuesto por 1 planta de 3000W, 4 cabinas activas, consola digital de 10 canales, 6 micrófonos inalámbricos y/o solapa.	SERVICIO
5	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	Alquiler por un (1) día de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, que soporte una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de dispositivos, que cuente con aislamiento en PVC y un calibre de alambre de 14 AWG, con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación)	UNIDAD
6	TARIMA	TARIMA 1	Alquiler de Tarima con Carpa a todo costo para los días requeridos de 6m ancho x 6m largo x 60 cm alto. Tarima en hierro con piso de madera y tapete plástico negro. Carpa en hierro de lona blanca de 6m ancho x 6m largo x 4 m alto.	SERVICIO
7		TARIMA 2	Alquiler de Tarima en aluminio de 12 m x 6m x 1m de altura y techo de 12 m x 6m en aluminio. La tarima y el techo deberán estar debidamente certificado por gestión de riego o bomberos.	SERVICIO
8	DECORACION	ARREGLO FLORAL	Decoración con arreglo floral tipo centro de mesa tropical o exótico, de hasta tres (3) tipos de flores naturales, con follaje en aglomeración y composición esférica y/o triangular, soportado sobre recipiente de cristal, metálico, cerámica, barro o cesta, con espuma floral, cinta y/o listón.	UNIDAD
9	MESAS	MESAS 1	Alquiler por un (1) día de mesa plástica cuadradas 70 x 70 x 70 blancas (incluye transporte, montaje, desmontaje).	SERVICIO

10	SILLAS	SILLAS	Alquiler por un (1) día de sillas con espaldar, blancas, sin brazos, plásticas (incluye transporte, montaje, desmontaje)	SERVICIO
11	ALIMENTACIÓN	REFRIGERIO 1	Refrigerio Sencillo: Producto alimenticio compuesto por un sólido y un líquido preparado con cuatro (4) opciones de menú de las siguientes especificaciones técnicas: a) Menú Tipo I: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, elaborado con masa panificada u hojaldre de harina de trigo u otro cereal, rellena con una preparación salada de proteína de animal roja o blanca y cocida al horno o al carbón, empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable con tapa o bedida geseosa. b) Menú Tipo II: Producto típico tradicional solido de no menos de 200 gramos netos, elaborado a base de masa de maíz y relleno precocido salado de proteína de animal roja o blanca, vegetales y tubérculos; cocido o hervido en paquete de hoja vegetal de plátano como preparación final, el sólido debe venir en recipiente termoformado o de poliestireno expandido. Acompañado con producto panificado de sal tajado blanco o redondo aliñado y bebida de jugo natural de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable con tapa (mango, mora, maracuyá o lulo) o bebida caliente a base de cafeína con lácteo de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno con tapa. Este menú debe incluir servilleta de papel doble, cubiertos individuales (tenedor o cuchara resistentes) y aderezo a base de ají y maní tradicional. c) Menú Tipo III: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, a base de masa de maíz y relleno precocido salado de proteína de animal roja o blanca, vegetales y tubérculos; freído como preparación final y empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. Este menú debe incluir aderezo a base de ají y maní. d) Menú Tipo IV: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, compuesto de dos panificados tajado blanco de 25gr c/u, relleno precocido salado de proteína de animal blanca y derivado lácteo tajado doble crema o mozzarella de no menos de 35gr. Presentación por unidad compuesto en las partes externas con dos panificados tajados y en el centro el relleno y derivado lácteo; empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. tradicional. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD

12		REFRIGERIO 2	Refrigerio Especial: Producto alimenticio compuesto por un sólido y un líquido preparado con dos (2) opciones de menú de las siguientes especificaciones técnicas: a) Menú Tipo I: Producto típico tradicional solido de no menos de 350 gramos netos, elaborado a base de proteína de cerdo, arroz blanco, papa, cebolla larga, arveja, sal, pimienta, acompañado de arepa de maíz blanco o insulso; el sólido debe venir en recipiente termoformado o de poliestireno expandido. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa. Este menú debe incluir servilleta de papel doble, cubiertos individuales (tenedor o cuchara resistentes) y aderezo a base de ají y maní tradicional. b) Menú Tipo II: Producto alimenticio sólido de no menos de 300 gramos netos, compuesto de dos panificados tipos baguette de 12 cm de largo, relleno precocido salado de proteína de animal blanca, derivado lácteo tajado doble crema o mozzarella de no menos de 60gr y vegetal fresco deshojado o porcionado (tomate y lechuga). Presentación por unidad compuesto en las partes externas de los dos panificados y en el centro el relleno, derivado lácteo y vegetales; empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con paquete individual de salsa (tomate o mayonesa) de 10 gramos c/u y bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD
13		DESAYUNO	Huevos en cualquiera de sus diferentes preparaciones (revueltos con jamón 150 gr), (cacerola), (pericos), porción de arroz 100 gr, variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml, o jugo natural 200 ml. y/o desayuno con 02 tamales de pipián con variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml, o jugo de 200 ml. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD
14		ALMUERZO 1	Almuerzo: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 250 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 525 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 12 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD

15		ALMUERZO 2	Almuerzo: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 120 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 395 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 07 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 300 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD
16		ESTACIÓN DE CAFÉ	Servicio de catering con estación de café de hasta 80 tazas mecanismo automático de servido, infusiones (hasta 50 bolsas) y botellón de agua mineral con dispensador, acompañado de galleta de sal y dulce, tostadas tipo coctel, recipientes en vasos de poliestireno extendido, mezcladores, crema instantánea en sobre stock de 4 gr, azúcar y sustituto dulce en sobre stick de 1gr. Incluye montaje, desmontaje, mueble, utensilios, operación y presentación dispuesta sobre mesa.	UNIDAD
17		ESTACION TIPO BUFET	Servicio de catering tipo buffet que incluya: Mesa cuadrada, con mantel blanco en lino unicolor para mesa cuadrada tipo faldón, El operador deberá ofrecer 300 Manzanas frescas, enteras, en adecuado estado de maduración entre 150 y 200 gramos, 300 bocadillos en empaque individual de 40 a 50 gr cada uno y 300 botellas de agua 100% potable en Botella PET no retornable por 600ml. incluye montaje, desmontaje, mueble, utensilios, operación y presentación dispuesta sobre mesa.	UNIDAD
18		CENA 1	CENA: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 250 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 525 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 12 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD

19		CENA 2	CENA: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 120 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 395 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 07 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 300 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD
20	HOSPEDAJE	HABITACION SENCILLA	Habitación con capacidad para hospedar a una persona, la cual incluye cama, colchón, almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet WiFi. disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO
21		HABITACION DOBLE	Habitación con capacidad para hospedar a dos personas, la cual debe incluir 2 camas (Incluye almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas) colchón, mesas de noche, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet WiFi. Debe tener disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO
22		HABITACION TRIPLE	Habitación con capacidad para hospedar a tres personas, la cual debe incluir 3 camas (Incluye almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas) colchón, mesas de noche, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet Wifi. Debe tener disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO
23	TRANSPORTE	AMBULANCIA	Servicio de Ambulancia (un conductor y un paramédico) que se requiera durante el desarrollo del evento.	UNIDAD
24	PERMISOS	DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 500 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD
25		DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 1000 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD
26		DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 1500 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD
27		DERECHOS DE PARTICIPACIÓN	Pago de derechos de participación y/o inscripción a misión comercial en eventos relacionados con los sectores de NNA, juventud, OSIGD, seminarios, diplomados o encuentros de JAC o JAL, valor por stand día 25.000. (la cotización no puede superar este valor)	UNIDAD
28		DERECHOS DE PARTICIPACIÓN	Pago de derechos de participación y/o inscripción a misión comercial en eventos relacionados con los sectores de NNA, juventud, OSIGD, seminarios, diplomados o encuentros de JAC o JAL, valor por stand día 12.000, ferias artesanales. (la cotización no puede superar este valor)	UNIDAD

29		PERMISOS	Atención Prehospitalaria **(APH).** Este pago cubre la presencia permanente del recurso prehospitalario, incluyendo evaluación, estabilización, y en caso de ser necesario, el traslado asistido hacia un centro médico, así como los insumos médicos básicos necesarios para la atención inmediata. durante la duración del evento. servicio por mínimo 8 horas.	UNIDAD
30		PERMISOS	PAGO DE ACOMPAÑAMIENTO Y CERTIFICACIÓN DE SERVICIO DE ASEO.	UNIDAD
31		PERMISOS	Servicio por concepto de evento urbano, tramitado ante la secretaría de gobierno y participación comunitaria del municipio de Popayán.	UNIDAD
32		PERMISOS	Pago por evento correspondiente a la gestión y obtención del concepto técnico, inspección y/o certificado de seguridad humana y protección contra incendios expedido por el Cuerpo Oficial de Bomberos.	UNIDAD

Nota 1: Las condiciones técnicas establecidas fueron determinadas conforme a la necesidad reportada en los programas y proyectos, y son responsabilidad de los coordinadores y quien proyecta los aspectos técnicos del presente estudio previo.

Nota 2: El transporte de los refrigerios, alimentos y/o elementos requeridos en la ficha técnica y su entrega se realizará a necesidad de los mismos en la zona urbana y rural del municipio de Popayán siempre por parte del contratista al sitio destinado para su distribución, plena coordinación con el supervisor del contrato.

Nota 3: El proponente debe presentar su propuesta económica totalizada y con el precio unitario ***(incluidos impuestos (IVA) y demás gravámenes)*** de cada ítem de conformidad con el formato establecido por la entidad.

Nota 4: En ningún caso el municipio de Popayán asumirá gastos por servicios que no estén autorizados.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo del contrato se establece **hasta el 20 de diciembre de 2026**, o hasta agotar el presupuesto comprometido, lo que primero ocurra, contado a partir de la ejecución en el sistema SECOP II, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

LUGAR DE EJECUCIÓN

Lugar de ejecución: Municipio de Popayán.
El domicilio contractual: Se establece en la ciudad de Popayán.

A. ASPECTOS DE TIPO REGULATORIO

Analizado el objeto del presente proceso de selección el cual corresponde al **"EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL MUNICIPIO DE POPAYÁN A "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL MARCO DEL PISCC, PARA EL MUNICIPIO DE POPAYÁN"; "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE PROTECCIÓN, ATENCIÓN Y GARANTÍA DE LOS DERECHOS DE LAS NIÑAS, NIÑOS Y**

ADOLESCENTES (NNA) Y SUS FAMILIAS EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN" Y "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE ACCIONES PARA LA GARANTÍA Y LA PROMOCIÓN DE LOS DERECHOS DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN", legalmente es viable, ya que el objeto que sustenta el presente proceso contractual es de carácter licito y para el desarrollo del mismo, las personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación de estos servicios deberán cumplir con los requisitos previstos para el ejercicio de su actividad, es decir, se deben ajustar a las regulaciones legales y controles estatales, teniendo en cuenta principalmente la responsabilidad que tienen aquellos que prestan servicios o suministran bienes a las Entidades Públicas, asegurando que no se atentará contra la salud y seguridad de los usuarios, de conformidad con el artículo 78 de la Constitución Política que al tenor literal establece *"(…) Serán responsables de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios"*; lo anterior, con el fin de garantizar el cumplimiento de los fines estatales que se pretenden materializar con el presente proceso de selección.

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, adicionado y modificado por el Decreto 1860 del 2021, se señala que el objeto del presente proceso conforme a lo establecido en el Código Civil artículos 1518 y 1519, es lícito no contraviene normas de carácter público, el mismo existe en el comercio y se encuentran determinado en su género.

Así mismo la presente contratación se desarrolla atendiendo los principios constitucionales que en materia contractual consagrados el artículo 209 de la Carta Política, en el que se hace alusión a los principios de la función pública (artículo 3 de la Ley 489 de 2008), entre los cuales se encuentra la igualdad, la moralidad, la economía, la celeridad, la imparcialidad, la publicidad y la eficacia; los principios orientadores de lo contencioso administrativo, contenidos en el artículo 3 de la Ley 1437 de 2011, en donde se indica que *"Las actuaciones administrativas se desarrollarán, especialmente, con arreglo a los principios del debido proceso, igualdad, imparcialidad, buena fe, moralidad, participación, responsabilidad, transparencia, publicidad, coordinación, eficacia, economía y celeridad"*; y a los principios rectores de la contratación pública contemplados en los artículos 24,25 y 26 del estatuto contractual, Ley 80 de 1993 en los que se enuncian los principios de transparencia, economía y responsabilidad y a la normatividad legal vigente.

De igual manera, las personas naturales o jurídicas, Consorcio o Uniones Temporales interesadas en participar del presente proceso, deben cumplir con la normatividad vigente sobre normas sanitarias y de calidad para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos, las normas que rigen el transporte de alimentos en condiciones que eviten su contaminación o deterioro y las permisos correspondientes que ello implica, además de certificaciones correspondientes en el montaje de tarimas a fin de evitar accidentes o impases que afecten la integridad de los asistentes e integrantes de los diferentes comités a quienes va dirigido el servicio que se pretende satisfacer con la contratación.

En este sentido, se verificará la capacidad jurídica del proponente para asumir las obligaciones derivadas del contrato resultante del proceso en cuanto al objeto de las empresas proponentes y la aptitud jurídica de sus representantes, por otro lado, el oferente deberá acreditar el cumplimiento del pago de aportes en seguridad social y parafiscales si aplica en los términos del artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la inexistencia de causales de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con el Estado.

Es pertinente resaltar que la responsabilidad administrativa del personal a contratar para el cumplimiento del contrato será atribuida exclusivamente a la empresa contratista, quien deberá responder por los

aportes parafiscales, seguros, EPS, ARP y demás prestaciones y gastos que implican la contratación del personal en Colombia, (Ley 100 de 1993, Ley 797 de 2003, Ley 789 de 2002, y demás normas concordantes) para llevar a cabo las tareas encomendadas en el caso de las empresas nacionales.

Adicionalmente el oferente deberá dar aplicación a la normatividad vigente como el Código Civil, el Código de Comercio, el Estatuto de Contratación Pública, el Estatuto Tributario y las demás normas que le sean aplicables para el desarrollo del presente negocio jurídico y el cumplimiento del objeto del proceso.

Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.

En los Procesos de Contratación, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos fomentarán en los pliegos de condiciones o documento equivalente que los contratistas destinen al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes.

La participación de los sujetos anteriormente mencionados en la ejecución del contrato se fomentará previo análisis de su oportunidad y conveniencia en los Documentos del Proceso, teniendo en cuenta el objeto contractual y el alcance de las obligaciones.

Esta provisión se establecerá en un porcentaje que no será superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato, de manera que no se ponga en riesgo su cumplimiento adecuado.

Previo análisis de oportunidad y conveniencia, la Entidad Estatal incorporará esta obligación en la minuta del contrato del pliego de condiciones o documento equivalente, precisando las sanciones pecuniarias producto del incumplimiento injustificado de esta a través de las causales de multa que estime pertinentes. El supervisor o el interventor, según el caso, realizará el seguimiento y verificará que las personas vinculadas al inicio y durante la ejecución del contrato pertenezcan a los grupos poblacionales enunciados anteriormente.

De conformidad con lo dispuesto en el parágrafo 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, se establece:

PARÁGRAFO 1. *Para los efectos previstos en el presente artículo, los sujetos de especial protección constitucional son aquellas personas que debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva. Dentro de esta categoría se encuentran, entre otros, las víctimas del conflicto armado interno, las mujeres cabeza de familia, los adultos mayores, las personas en condición de discapacidad, así como la población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.*

Estas circunstancias se acreditarán en las condiciones que disponga la ley o el reglamento, aplicando en lo pertinente lo definido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del presente Decreto. En ausencia de una condición especial prevista en la normativa vigente, se acreditarán en los términos que defina el pliego de condiciones o documento equivalente.

PARÁGRAFO 2. *Para efectos de los Procesos de Contratación regidos por documentos tipo, con sujeción a la potestad prevista en este artículo, la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente regulará el porcentaje de sujetos de especial protección constitucional que el contratista destinará al cumplimiento de las obligaciones, las condiciones para incorporarlos a la ejecución del contrato y las sanciones pecuniarias producto del incumplimiento injustificado de la obligación.*

Ahora bien, el Decreto 1860 de 2021, no define fuentes de información específicas a efectos de que la entidad pueda entrar a consultar y/o verificar información que permita identificar los bienes, servicios y la participación en la economía y en los sectores de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.

El Municipio vislumbra la improcedencia de incorporar en el presente proceso contractual la referida disposición, teniendo en cuenta que el objeto del proceso, el alcance de las obligaciones y especificaciones técnicas requeridas, van dirigidas a la prestación de servicios de logística y cáterin, los cuales precisamente por la connotación de los servicios requeridos no podrían ser entregados por persona en condiciones de pobreza.

En consecuencia, no será incluida como una obligación del contratista, incorporar la provisión de bienes y servicios por parte de la población de pobreza extrema desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

a. Reseña del Sector

El sector terciario en Colombia, particularmente el subsector de servicios logísticos, ha experimentado una evolución significativa en las últimas décadas, impulsada por la globalización del comercio, la modernización de la infraestructura, el crecimiento del comercio electrónico y la creciente demanda de soluciones integrales por parte de los sectores público y privado.

Tradicionalmente, los operadores logísticos se limitaban a actividades básicas como el transporte y el almacenamiento de mercancías. Sin embargo, el mercado ha transitado hacia modelos logísticos integrados, en los que los operadores ofrecen soluciones de valor agregado que abarcan la planificación, coordinación y ejecución completa de la cadena logística. Este enfoque incluye servicios como gestión de inventarios, consolidación y desconsolidación de carga, trazabilidad, distribución especializada y logística inversa.

Un segmento relevante dentro de este subsector es la logística especializada para eventos, ferias, exposiciones, conciertos, convenciones y actividades institucionales. En este ámbito, los operadores logísticos asumen la gestión integral de procesos críticos que comprenden la recepción de mercancías, el almacenamiento temporal, el transporte especializado, el montaje y desmontaje de estructuras, la distribución en sitio y la coordinación de tiempos estrictos, garantizando la continuidad operativa y el cumplimiento de cronogramas.

Este tipo de servicios resulta estratégico para entidades públicas, organizaciones privadas y centros de eventos, dado que permite optimizar recursos, reducir riesgos operativos y asegurar el desarrollo eficiente de actividades que requieren altos niveles de sincronización y control logístico.

El sector está conformado por un ecosistema institucional y empresarial que incluye entidades públicas de regulación y control, gremios y asociaciones representativas, así como empresas privadas especializadas. Entre los principales actores se destacan:

- Ministerio de Transporte, como entidad rectora de la política pública en materia de transporte y logística.
- Superintendencia de Transporte, encargada de la inspección, vigilancia y control de los servicios de transporte y actividades conexas.
- Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI), que representa a empresas del sector logístico y promueve la competitividad empresarial.
- Federación Colombiana de Agentes Logísticos en Comercio Internacional (FITAC), como gremio especializado en logística y comercio exterior.
- Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo (ANATO), relevante en la articulación logística de eventos, ferias y actividades turísticas.
- Empresas de operadores logísticos, nacionales e internacionales, que prestan servicios integrales y especializados.
- Centros de eventos y convenciones, que actúan como nodos estratégicos para la prestación de servicios logísticos orientados a actividades masivas e institucionales.

En conjunto, el subsector de servicios logísticos se consolida como un componente fundamental del sector terciario en Colombia, al facilitar la competitividad, la eficiencia operativa y la integración de mercados, además de desempeñar un papel clave en la ejecución de eventos, el comercio nacional e internacional y la gestión logística institucional.

a. Posibles Proveedores

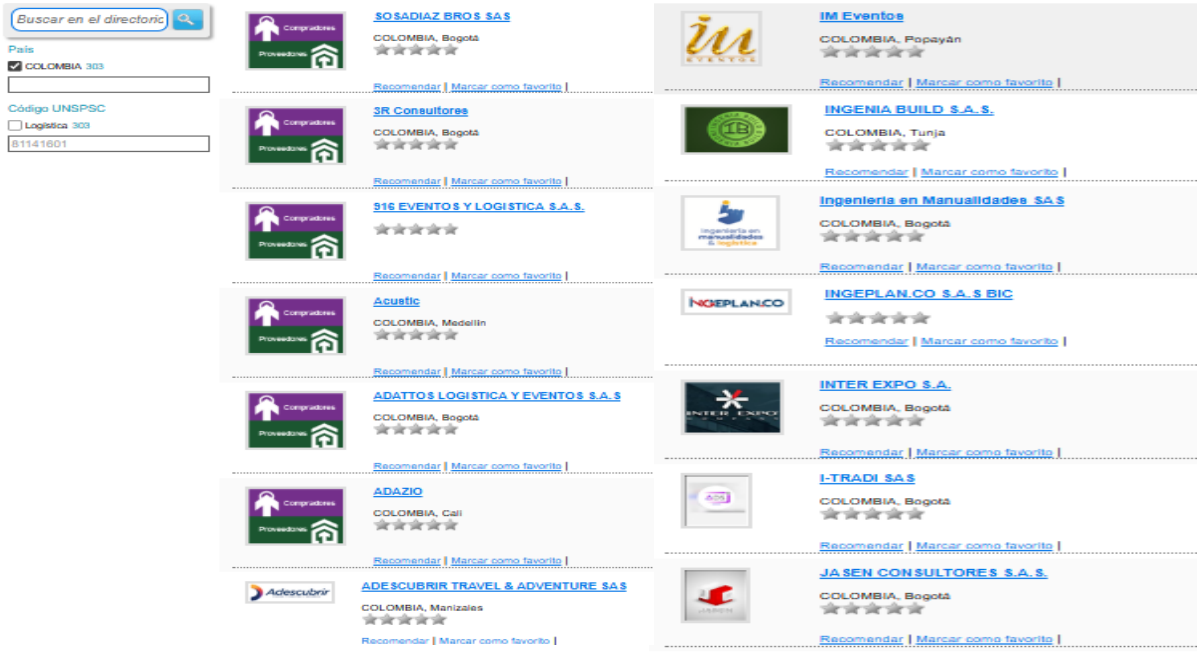
Para determinar la oferta del servicio que se pretende contratar a través del presente proceso, se consultó la base de datos de la SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES, con forme a los códigos CIIU relacionados con el presente proceso, ***N7990 - Otros servicios de reserva y actividades relacionadas, N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales y I5621 - Catering para eventos***. *Encontrando la información indicada en el cuadro a continuación, un total de 47 empresas a nivel nacional.*

NIT	Razón social de la sociedad	Clasificación Industrial Internacional Uniforme Versión 4 A.C (CIIU)	Departamento de la dirección del domicilio	MUNICIPIO
800239454	ASSIST CARD DE COLOMBIA SAS	N7990 - Otros servicios de reserva y actividades relacionadas	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
900525906	CORFERIAS INVERSIONES SAS.	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
800009778	MUNDIASTUR S.A.S	N7990 - Otros servicios de reserva y actividades relacionadas	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
800151720	CENFER S.A.	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	SANTANDER	GIRON-SANTANDER
800256735	SOCIEDAD DE SERVICIOS INTEGRADOR PETROLEROS SAS	I5621 - Catering para eventos	PUTUMAYO	ORITO-PUTUMAYO
802023098	MERCADEO ESTRATEGICO SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ATLANTICO	BARRANQUILLA-ATLANTICO
804003785	SONIDO TECNICO SONOTEC LTDA	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	SANTANDER	GIRON-SANTANDER
811009785	Martinez Pineda Casa Martinez socidad por acciones simplificada	I5621 - Catering para eventos	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
830002490	RCI COLOMBIA INC. SUCURSAL COLOMBIANA	N7990 - Otros servicios de reserva y actividades relacionadas	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.

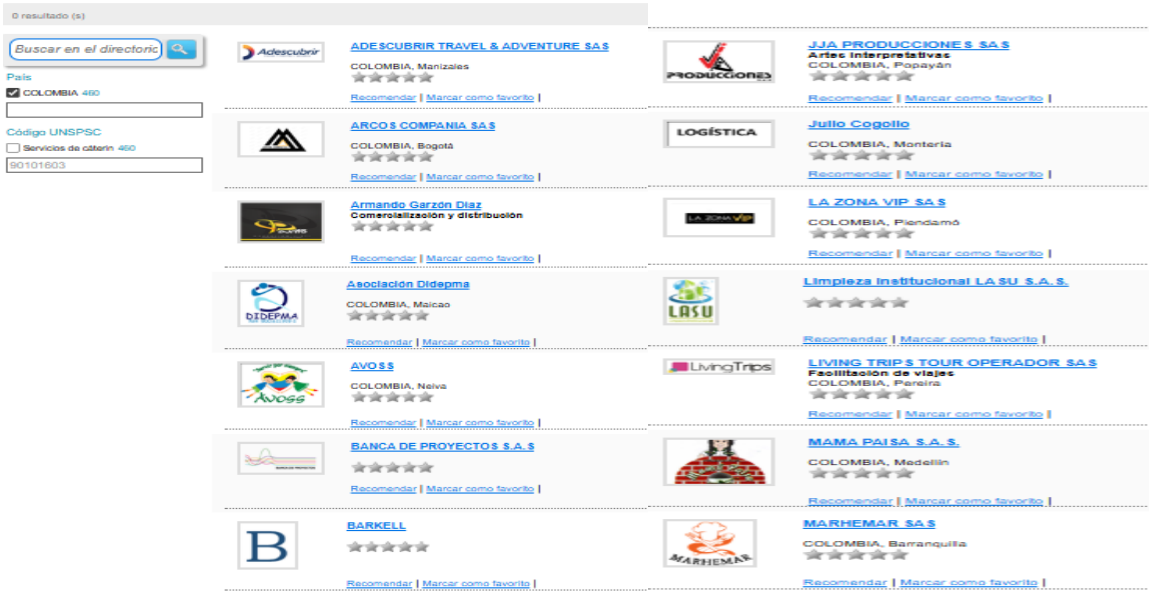
830043325	SPHERA PRODUCCIONES S.A.	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
830071625	OPEN LOGISTICA SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
890802221	EXCURSIONES AMISTAD SAS Y/O ADESCUBRIR TRAVEL & ADVENTURE SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	CALDAS	MANIZALES-CALDAS
890909297	PLAZA MAYOR MEDELLIN CONVENCIONES Y EXPOSICIONES S.A.	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
890938952	SALAMANCA ALIMENTACION INDUSTRIAL SAS	I5621 - Catering para eventos	ATLANTICO	BARRANQUILLA-ATLANTICO
900011345	G12 CONGRESOS Y CONVENCIONES SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
900015278	COLOMBIANA DE ASISTENCIA S.A.S.	N7990 - Otros servicios de reserva y actividades relacionadas	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
900057442	EVENTS PRODUCCIONES S.A.S	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	VALLE	CALI-VALLE
900072392	FIERA SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
900075108	IMAGROUP COLOMBIA SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
900078051	PUBLICIDAD MOVIL DE COLOMBIA SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	VALLE	CALI-VALLE
900148334	COMPANY SERVICE FOOD SAS BIC	I5621 - Catering para eventos	CASANARE	YOPAL-CASANARE
900163046	MARATHON DISTRIBUCIONES S.A.S	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
900172069	SAPORE SAS	I5621 - Catering para eventos	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
900194353	OPEN GROUP BTL SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
900199025	PRODUCCION DE EVENTOS 911 S.A.S	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
900209622	BANCA DE PROYECTOS SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
900215666	EVENTOS EXTREMO PRODUCCIONES S.A.S	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ANTIOQUIA	ITAGUI-ANTIOQUIA
900237865	ORBIT EVENTOS SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	VALLE	CALI-VALLE
900285489	GRUPO COMETA S.A.S	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
900365212	4E SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
900391059	QUINTA GENERACIÓN SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
900420627	LINK MARKETING & SERVICIOS SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ATLANTICO	BARRANQUILLA-ATLANTICO
900454188	SOTAVENTO GROUP SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
900478808	ABC PRODUCCIONES SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	SANTANDER	BUCARAMANGA-SANTANDER
900647940	PUBLICIDAD Y EVENTOS CORPORATIVOS SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	VALLE	CALI-VALLE
900656068	DIEZ COLOMBIA S.A.S.	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
900731276	ALCUBO PRODUCCIONES SAS BIC	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
900759954	SUR HOLDING COLOMBIA UNO SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
900771619	HOTEL´S GROUP SAS	N7990 - Otros servicios de reserva y actividades relacionadas	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
900813982	SOLUCIONES DLP S.A.S	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	ANTIOQUIA	MEDELLIN-ANTIOQUIA
900925777	MTA INTERNACIONAL SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
901164532	TICKET COLOMBIA S.A.S.	N7990 - Otros servicios de reserva y actividades relacionadas	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
901216979	PENTOLA INVERSIONES SAS	I5621 - Catering para eventos	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
901217100	CARDENAS ENTERTAINMENT AND MARKETING GROUP SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	CUNDINAMARCA	COTA-CUNDINAMARCA
901294736	INNOVATION TICKETS SAS	N7990 - Otros servicios de reserva y actividades relacionadas	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
830095375	GRUPO ORTIZ Y LOPERA LIMITADA	I5621 - Catering para eventos	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
900275221	DU BRANDS SAS	N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.

De la misma manera, se consulta el directorio de proveedores de Colombia compra, SECOPII, conforme a los códigos UNSPSC relacionados a continuación,

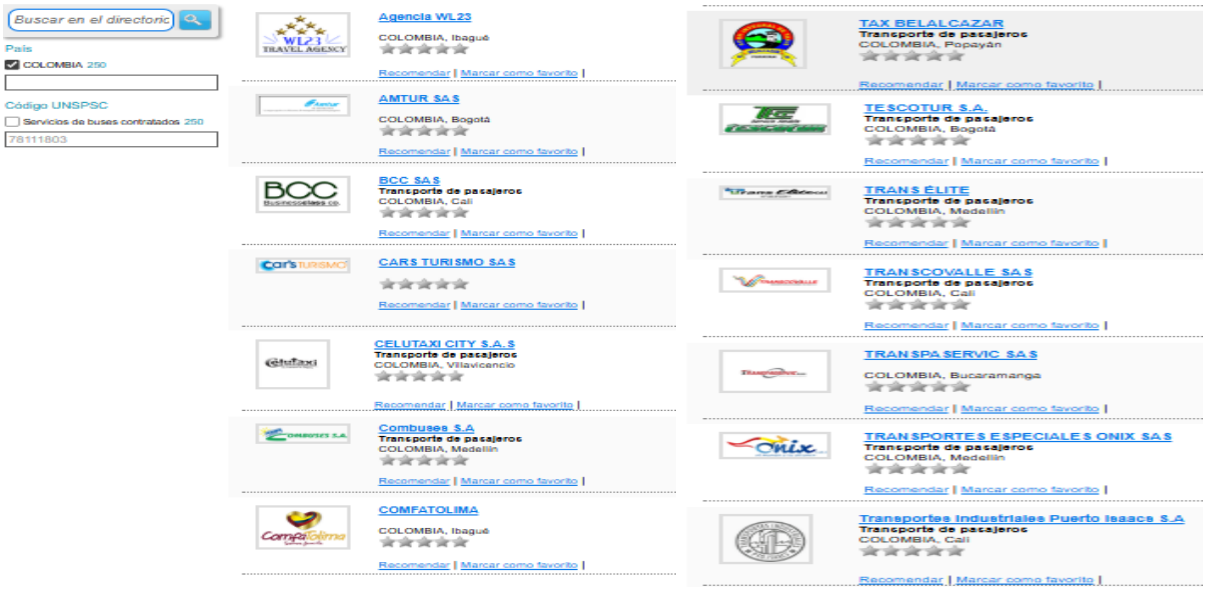
81141601 logística, se evidencian 303 empresas a nivel nacional inscritas en Colombia compra.



90101603 servicio de cáterin, se evidencian 460 empresas a nivel nacional inscritas en Colombia compra.



78111803 servicios de buses contratados, encontrando la siguiente información, se evidencian 250 empresas a nivel nacional inscritas en Colombia compra.



b. Información financiera

Para efectos del presente proceso se realiza un estudio cuantitativo sobre las cifras financieras más importantes para el sector ***N7990 - Otros servicios de reserva y actividades relacionadas, N8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales y I5621 - Catering para eventos***, por tal motivo se consultó la información financiera en la Superintendencia de Sociedades donde se analizaron datos para el año 2024 que se presentan en la siguiente tabla.

NIT	Clasificación Industrial Internacional Uniforme Versión 4 A.C (CIIU)	Liquidez (Act. Coriente/Pas. Corriente	Endeudamiento (Pas.Total/ Act. Total)	cobertura de intereses (Util. Operacional/Gast. Financieros)	rentabilidad Patrimonio (Util. Operacional/ Patrimonio)	Rentabilidad sobre el activo (util. Operacional/ Act. Total)	K de trabajo (act. Corrientes - Pas. No Corrientes)
800239454	N7990	3,92	0,28	1,92	0,11	0,08	23894781
800239454	N7990	3,72	0,28	5,12	0,25	0,18	22540541
900525906	N8230	1,14	0,49	2,24	0,12	0,06	7093352
900525906	N8230	1,2	0,63	1,05	0,13	0,05	6673416
800256735	I5621	1,15	0,24	1,85	0,03	0,02	704717
800256735	I5621	1,47	0,29	7,61	0,13	0,09	2851171
802023098	N8230	1,71	0,47	5,38	0,56	0,3	12696366
802023098	N8230	1,9	0,36	5,33	0,32	0,21	5911951
804003785	N8230	4,39	0,3	8,19	0,21	0,15	3604415
804003785	N8230	4,21	0,33	11,28	0,32	0,22	2773732
830043325	N8230	1,58	0,62	26,81	0,17	0,07	12328616
830043325	N8230	1,61	0,61	34,81	0,43	0,17	12101529
830071625	N8230	2,73	0,34	5,91	0,23	0,15	6368648
830071625	N8230	2,05	0,49	6,53	0,63	0,32	7307317
890802221	N8230	3,16	0,39	2,66	0,2	0,12	13952550
890909297	N8230	1,33	0,34	167,37	0,03	0,02	107560594
890909297	N8230	1,59	0,24	112,26	0,02	0,01	45176501
890938952	I5621	1,84	0,61	1,43	0,48	0,18	44696512

890938952	I5621	1,52	0,7	1,37	0,49	0,15	41028257
900011345	N8230	1,05	0,55	5,55	0,46	0,2	186079
900011345	N8230	0,85	0,61	4,4	0,74	0,29	-482240
900015278	N7990	0,98	0,78	2,53	0,79	0,18	2605036
900015278	N7990	0,98	0,77	1,73	0,53	0,12	1653741
900057442	N8230	1,33	0,78	0,71	0,19	0,04	2626302
900057442	N8230	1,46	0,74	1,85	0,57	0,15	2129554
900072392	N8230	2,12	0,45	3,28	0,09	0,05	5248435
900072392	N8230	2,04	0,47	21,25	0,54	0,28	6032251
900075108	N8230	3,01	0,5	1,49	0,2	0,1	25842072
900075108	N8230	4,43	0,37	2,43	0,3	0,19	16922685
900078051	N8230	2,09	0,52	5,04	0,29	0,14	13752664
900078051	N8230	3,59	0,56	7,73	0,4	0,18	10149097
900148334	I5621	2,45	0,44	5,43	0,49	0,28	12136321
900148334	I5621	3,14	0,53	3,97	0,33	0,15	5863625
900163046	N8230	2,12	0,55	4,08	0,32	0,15	6628737
900163046	N8230	1,43	0,6	2,84	0,2	0,08	8649028
900194353	N8230	3,75	0,54	1,75	0,18	0,08	3879892
900199025	N8230	0,76	0,89	2,38	0,84	0,09	23630128
900199025	N8230	1,23	0,81	1,23	0,4	0,08	44718027
900209622	N8230	4,01	0,21	6,69	0,15	0,11	2059947
900237865	N8230	1,59	0,33	6,45	0,27	0,18	395960
900237865	N8230	1,33	0,25	3,79	0,1	0,08	1529913
900285489	N8230	1,75	0,56	2,06	0,33	0,14	3624350
900285489	N8230	1,8	0,61	5	0,58	0,22	5421158
900365212	N8230	1,9	0,58	2,29	0,41	0,17	20786426
900365212	N8230	2,7	0,68	2,4	0,3	0,1	14345465
900420627	N8230	1,85	0,61	1,42	0,25	0,1	5655012
900420627	N8230	1,75	0,63	1,31	0,34	0,13	4312337
900478808	N8230	3,43	0,41	63,39	0,16	0,1	1473115
900478808	N8230	4,61	0,3	5,97	0,07	0,05	431809
900656068	N8230	2,68	0,7	3,52	0,3	0,09	3349826
900656068	N8230	2,09	0,66	4,77	0,7	0,24	3150991
900731276	N8230	1,36	0,56	3,82	0,26	0,12	9900557
900731276	N8230	1,65	0,48	1,69	0,22	0,12	5871577
900771619	N7990	1,59	0,62	12,7	0,77	0,3	1894235
900771619	N7990	1,61	0,6	10,74	0,68	0,27	1414592
900925777	N8230	2,15	0,6	3,15	0,28	0,11	9897178
900925777	N8230	2,6	0,58	2,75	0,34	0,14	10699182
901164532	N7990	1,09	0,91	68107,53	0,7	0,06	131685932
901216979	I5621	1,32	0,44	4,77	0,4	0,22	874673
901216979	I5621	2,4	0,38	9,31	0,57	0,36	1024642
900275221	N8230	4,3	0,49	4,99	0,17	0,09	34755622
900275221	N8230	2,24	0,6	21,92	0,5	0,2	46708603

Muestra SuperSociedades en miles de millones

Información Financiera posible proveedor

Con el fin de establecer los indicadores financieros y de capacidad organizacional a aplicar al presente proceso de contratación se hará un análisis estadístico de un grupo de empresas de la clasificación en el punto anterior para el año 2024.

Dichos análisis cuantitativos se presentan a continuación.

Las medidas de tendencia central y de posición de la muestra y los indicadores del sector se presentan a continuación:

	Liquidez (Act. Coriente/Pas. Corriente	Endeudamiento (Pas.Total/ Act. Total)	cobertura de intereses (Util. Operacional/Gast. Financieros)	rentabilidad Patrimonio (Util. Operacional/ Patrimonio)	Rentabilidad sobre el activo (util. Operacional/ Act. Total)
MEDIA GEOMÉTRICA	1,96	0,49	5,35	0,27	0,12
MEDIANA	1,85	0,55	4,24	0,31	0,14
PROMEDIO	2,17	0,52	1109,37	0,35	0,15
MENOR VALOR	0,76	0,21	0,71	0,02	0,01
MAYOR VALOR	4,61	0,91	68107,53	0,84	0,36
CUARTIL 1	1,41	0,38	2,20	0,19	0,09
CUARTIL 3	2,71	0,61	6,92	0,49	0,19
INDICADORES ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD	**4,61**	**0,21**	**2,20**	**0,49**	**0,36**

Al fundamentar los indicadores de referencia en la media geométrica, la mediana, la media aritmética, los valores extremos y los cuartiles, la entidad garantiza un análisis riguroso de la tendencia central y la dispersión de las razones financieras del mercado, lo cual refuerza la transparencia y la selección objetiva del contratista al evitar sesgos por valores atípicos; a la vez, define límites claros y tolerancias razonables que promueven la competencia y la igualdad entre oferentes, en cumplimiento de los principios de economía**,** eficiencia**,** publicidad y responsabilidad consagrados en la Ley , asegurando así que el proceso de contratación estatal se desarrolle con solidez y apego estricto al marco legal.

- **Capacidad financiera**

Índice de liquidez

La entidad estima razonable exigir un índice de liquidez igual o superior a 4.61 valor que corresponde al mayor valor.

Índice de endeudamiento

La entidad estima razonable exigir un índice de endeudamiento igual o menor al 21% valor que corresponde al menor valor.

Índice de cobertura de intereses

La entidad exigirá una cobertura de intereses igual o superior a 2.20 pues este valor garantiza que el oferente pueda pagar los gastos por intereses sin que ponga en riesgo su operación.

Nota: Al realizar la verificación de la razón de cobertura de interés, el oferente que no presenta obligaciones financieras, registrando el saldo de su cuenta de Gastos financieros en cero ($0) REFLEJADO EN SU RUP POR EL INDICADOR **INDETERMINADO**; se establecerá como CUMPLE para el caso del indicador en mención.

- **Capacidad organizacional**

Índice rentabilidad del patrimonio (ROE)

Respecto a la rentabilidad del patrimonio la entidad exigirá una razón igual o superior al 49%, valor que corresponde al cuartil 3.

Índice rentabilidad del activo (ROA)

Respecto a la rentabilidad del activo la entidad exigirá una razón igual o superior al 36%, valor que corresponde al mayor valor.

Con fundamento en el análisis estadístico efectuado se recomienda que los indicadores financieros y organizacionales que se deben exigir son los estipulados en la tabla a continuación, en vista de que estos en su mayoría garantizan la participación de un porcentaje superior de los oferentes de la muestra estudiada.

Para oferentes plurales se deberá aplicar la siguiente formula:

$$\text{Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i \text{X Porcentaje } de\ participación_i)}{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i \text{X Porcentaje } de\ participación_i)}$$

INDICADORES FINANCIEROS MÍNIMOS	
LIQUIDEZ	Mayor o igual a 4.61
ENDEUDAMIENTO	Menor o Igual a 21%
COBERTURA DE INTERESES	Mayor o igual a 2.20 veces (o, INDETERMINADO)
INDICADORES ORGANIZACIONALES	
ROE	Mayor o igual a 49%
ROA	Mayor o igual a 36%

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

a. Adquisiciones Previas del mismos bien o servicio

Evidenciar las adquisiciones previas es relevante dado que esta información permite tener los antecedentes de la contratación realizada por la entidad para bienes y servicios similares a los relacionados al presente proceso. La fuente para este análisis será el dashboard del modelo de abastecimiento estratégico publicado en Colombia Compra Eficiente https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiOTk0MWM1MjMtYzhkOS00NDUwLThmOTEtMmRmMTQxNTEyYTczIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9.

Para poder segmentar la información se siguió la clasificación de bienes utilizada anteriormente con los códigos UNSPSC 81141601 (logística) y 90101603 (catering) y teniendo en cuenta únicamente como referencia la alcaldía Municipal de Popayán, tomando como referencia los años 2023, 2024 y 2025.

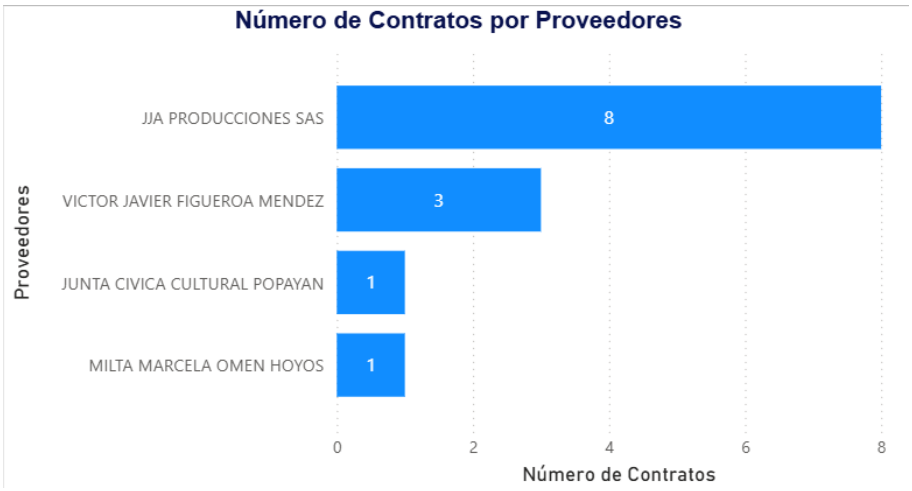
Para los últimos tres años la alcaldía de Popayán ha celebrado alrededor de 13 contratos por concepto de catering y logística, por un valor total de $ 1.164 millones, de los cuales el 64,7% corresponden a logística y el restante 35,28% a la catering.

Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2023			2024			2025		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
8114 - Tecnologías de fabricación	**5**	**$392.191.666**	**33,68%**	**2**	**$154.305.000**	**13,25%**	**2**	**$207.007.952**	**17,78%**
811416 - Manejo de cadena de suministros	5	$392.191.666	33,68%	2	$154.305.000	13,25%	2	$207.007.952	17,78%
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	**2**	**$187.518.000**	**16,11%**	**1**	**$84.500.000**	**7,26%**	**1**	**$138.790.500**	**11,92%**
901016 - Servicios de banquetes y catering	2	$187.518.000	16,11%	1	$84.500.000	7,26%	1	$138.790.500	11,92%
Total	**7**	**$579.709.666**	**49,79%**	**3**	**$238.805.000**	**20,51%**	**3**	**$345.798.452**	**29,70%**

El año 2023 es el que tiene la mayor porción del gasto casi que con un 50% del total contratado en estos tres años, firmando un total de 5 contratos para logística (33.66%) y 2 para catering (16.11%).

Con respecto a los proveedores de los servicios, han sido 4 los que en total han participado en este marco de tiempo, adicionalmente, todos han estado radicados en el departamento del Cauca:



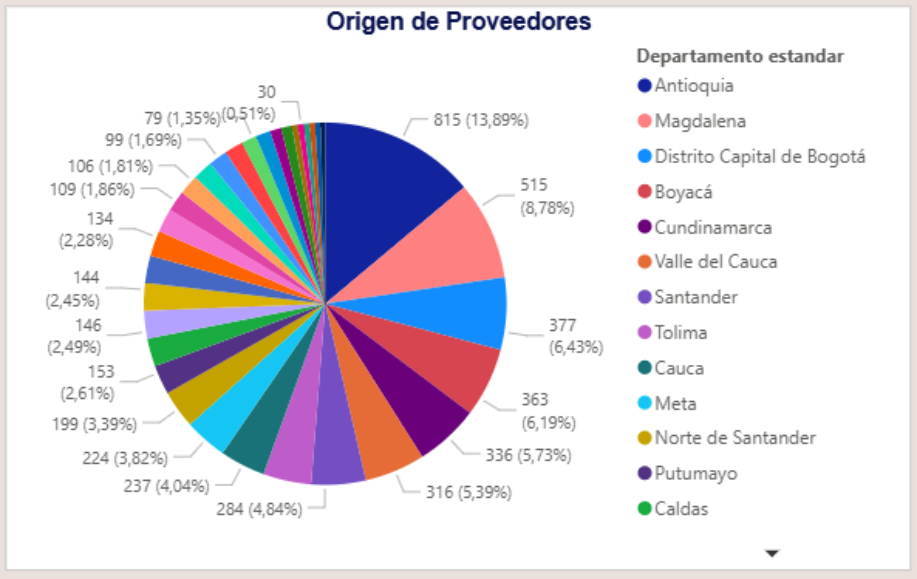
b. Adquisiciones Otras Entidades Estatales

Para los mismos CODIGOS UNSPSC relacionados en el literal (a) de la presente sección, de catering y logística, se realiza el análisis de las compras a nivel nacional en los mismos años antes mencionados, encontrando que, a nivel nacional se contrataron $4,9 billones de pesos, celebrando un total de 15.605 contratos.

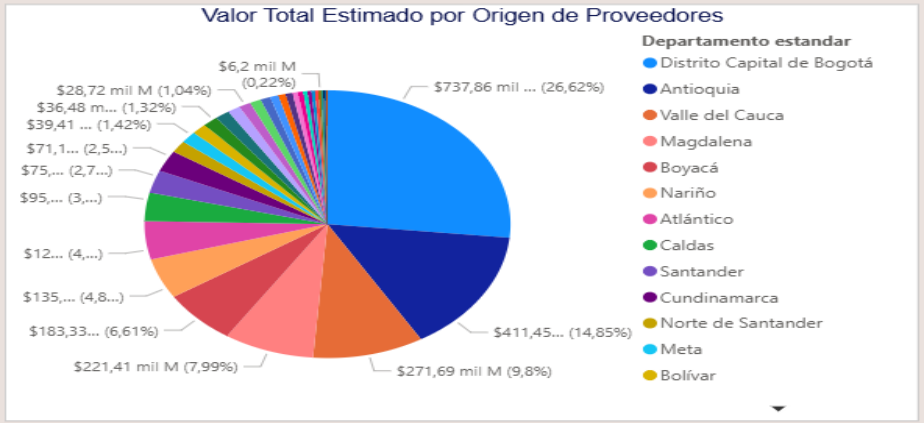
Año	2023			2024			2025		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	2617	$1.608.434.289.866	32,62%	2768	$569.664.166.970	11,55%	3183	$1.525.016.204.942	30,93%
8114 - Tecnologías de fabricación	1899	$337.499.397.960	6,85%	2898	$430.194.368.719	8,73%	2240	$459.445.236.867	9,32%
Total	**4516**	**$1.945.933.687.826**	**39,47%**	**5666**	**$999.858.535.689**	**20,28%**	**5423**	**$1.984.461.441.809**	**40,25%**

Respecto al total nacional la tendencia cambia, pues catering presenta una mayor participación, 75,11% del gasto total para estos 3 años, y, logística por su parte participa con el restante 24,89%.
de la misma manera, se evidencia que 2025 fue el año con mayor gasto reportado, aportando un 40,25%, $1,5 billones (30,93%) en catering y $459.4 mil millones en logística (9,32%).

Los proveedores que más veces participan en procesos logísticos y de catering son en su mayoría de los departamentos de Antioquia, Magdalena y Distrito de Bogotá.



Asimismo, la mayoría de los procesos están concentrados en Bogotá, Antioquia y Valle del cauca.



Del total nacional, las entidades estatales del Cauca participaron con un 1,29% aportando al gasto nacional $35.667 millones de pesos, celebrando alrededor de 517 contratos para los 3 años de estudio.

2. FUNDAMENTO TEÓRICO Y METODOLOGÍA UTILIZADA PARA ANÁLISIS DE PRECIOS

a) Base fundamento teórico

Con el fin de establecer valores de referencia que permitan determinar la razonabilidad de los precios observados en el mercado y soportar el valor estimado del proceso de contratación, se aplicaron herramientas de estadística descriptiva sobre las cotizaciones obtenidas, las cuales incluyen el valor del I.V.A. cuando a ello hubiere lugar. Las medidas empleadas se describen a continuación:

MENOR VALOR (VALOR MÍNIMO)

El menor valor corresponde al precio más bajo identificado dentro del conjunto de cotizaciones válidas recibidas para cada ítem. Este indicador permite establecer el límite inferior del rango de precios del mercado y sirve como elemento de análisis para identificar posibles valores atípicos bajos, los cuales pueden no representar condiciones normales del mercado o corresponder a ofertas anormalmente bajas.

PROMEDIO (MEDIA ARITMÉTICA)

El promedio, también denominado media aritmética, se calcula como la sumatoria de los precios cotizados por cada ítem, incluido el I.V.A., dividida entre el número total de observaciones válidas. Esta medida constituye un valor de referencia general del comportamiento del mercado y se utiliza como insumo para la determinación del valor estimado del proceso, sin perjuicio del análisis complementario de otras medidas estadísticas.

MEDIANA

La mediana corresponde al valor central de la distribución de precios una vez estos han sido ordenados de menor a mayor. Esta medida permite una mejor aproximación al comportamiento típico del mercado en aquellos casos en que se presenta dispersión significativa o presencia de valores extremos, al no verse afectada por dichos valores.

DESVIACIÓN ESTÁNDAR

La desviación estándar es una medida de dispersión que indica el grado de variabilidad de los precios respecto de su media aritmética, expresada en las mismas unidades monetarias. Su aplicación permite evaluar la consistencia de las cotizaciones obtenidas y determinar si los precios se encuentran dentro de rangos considerados normales para el mercado analizado.

COEFICIENTE DE VARIACIÓN

El coeficiente de variación se calcula como la relación entre la desviación estándar y la media aritmética, expresada en términos porcentuales. Esta medida permite evaluar la variabilidad relativa de los precios y facilita la comparación entre distintos ítems, independientemente de la magnitud de sus valores. Un coeficiente de variación bajo indica mayor homogeneidad de las cotizaciones, mientras que valores elevados evidencian mayor dispersión en los precios observados.

MEDIA GEOMÉTRICA

La media geométrica se utiliza como medida complementaria de tendencia central y se calcula como la raíz enésima del producto de los precios observados. Su uso resulta pertinente cuando se presentan variaciones proporcionales significativas, permitiendo reducir el impacto de valores extremos y obtener una referencia adicional del comportamiento del mercado.

MEDIA ARMÓNICA

La media armónica corresponde al inverso del promedio de los inversos de los precios cotizados. Esta medida otorga mayor peso a los valores más bajos y se emplea como referencia conservadora en el análisis de precios, particularmente en escenarios orientados a la eficiencia del gasto público.

b) Metodología utilizada

Uno de los componentes fundamentales dentro de la elaboración de los estudios de sector y de mercado es el análisis de los precios de referencia, los cuales constituyen el insumo principal para la determinación del valor estimado del proceso de contratación. Para tal efecto, los precios de referencia se obtienen a partir de las siguientes fuentes:

-) Cotizaciones recibidas directamente de potenciales proveedores del bien y/o servicio objeto de análisis.

Los precios recopilados a partir de las fuentes mencionadas son sometidos a un proceso de depuración, validación y análisis, Para la determinación del valor unitario de referencia de cada uno de los ítems objeto del presente proceso, la entidad realizó un análisis estadístico a partir de las cotizaciones

allegadas por proveedores del mercado local y regional, verificando previamente la homogeneidad técnica de las especificaciones requeridas.

Con el fin de garantizar objetividad, razonabilidad y eficiencia en la estructuración, se calcularon para cada ítem las siguientes métricas: media aritmética (promedio), mediana, menor valor, desviación estándar y coeficiente de variación (CV), este último entendido como el indicador que mide la dispersión relativa de las cotizaciones frente a su media.

En atención a los resultados obtenidos, se adoptó un criterio metodológico diferencial, basado en el nivel de dispersión identificado, así:

- Cuando el coeficiente de variación fue igual o inferior a 0,10, evidenciando un mercado homogéneo y competitivo, se tomó como valor de referencia el menor valor cotizado.
- Cuando el coeficiente de variación se ubicó entre 0,10 y 0,25, reflejando una dispersión moderada y razonable dentro del comportamiento del mercado, se adoptó el promedio aritmético, por considerarse representativo del valor central de las cotizaciones recibidas.
- Cuando el coeficiente de variación superó 0,25, indicando alta dispersión o la posible existencia de valores atípicos que distorsionan la media, se utilizó la mediana, al ser una medida estadística robusta que minimiza el impacto de extremos y refleja de manera más adecuada el comportamiento real del mercado.

Esta metodología permitió establecer valores unitarios de referencia técnicamente sustentados, proporcionales a las condiciones del mercado y alineados con los principios de planeación, transparencia, economía y responsabilidad que rigen la contratación estatal.

Análisis de precios

La presente contratación tiene un valor estimado de **SEISCIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($660.000.000) IVA incluido (si aplica)**, que será ejecutado y que el Municipio de Popayán cancelará mediante actas parciales y su valor se determinará multiplicando el valor del ítem de acuerdo a la propuesta presentada por el contratista por la cantidad de servicios prestados efectivamente.

La entidad resalta, que el contrato que se origine a partir del presente proceso será a monto agotable en razón de los precios unitarios ofertados por el proponente seleccionado, y en ese sentido, el presupuesto oficial asignado corresponderá al valor total del contrato.

De acuerdo con las especificaciones técnicas requeridas y la modalidad de contratación, se considera que el número de posibles oferentes nacionales de los bienes requeridos por la Entidad es numeroso, razón por la cual se han solicitado tres (3) cotizaciones con el fin de establecer un precio de mercado de los servicios que la entidad requiere contratar.

Las empresas que aportaron su cotización fueron debidamente verificadas en la página del RUES https://www.rues.org.co/?old=true , con el fin de identificar si su matrícula mercantil se encuentra activa, además de corroborar si su actividad económica tiene relación con el objeto del proceso, así,

EMPRESAS COTIZADAS

EMPRESA	NIT	MATRICULA MERCANTIL	ACTIVIDAD
COCO CAUCA SAS, NIT 901631502 - 1	NIT 901631502 - 1	ACTIVA	4711 Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) o tabaco 5621 Catering para eventos 7020 Actividades de consultoría de gestión 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas
FUNDACION DESARROLLO COMUNITARIO DEL CAUCA, NIT 817007700 - 3	NIT 817007700 - 3	ACTIVA	5621 Catering para eventos
GRUPO FENIX CONSULTORES Y PROMOTORES SAS, NIT 900581914 - 3	NIT 900581914 - 3	ACTIVA	8230 organización de convenciones y eventos comerciales 5229 Otras actividades complementarias al transporte 5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. 7729 Alquiler y arrendamiento de otros efectos personales y enseres domésticos n.c.p.







Métrica Utilizada

RANGO COEFICIENTE DE VARIACION	MEDIDA DE TENDENCIA
MENOR O IGUAL A 0,10	MENOR VALOR
MAYOR A 0,10 Y MENOR O IGUAL A 0,25	PROMEDIO
MAYOR A 0,25	MEDIANA

Análisis de cotizaciones

ANALISIS DE COTIZACIONES				COTIZACION NO.1	COTIZACION NO.2	COTIZACION NO.3							
ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	COCO CAUCA SAS, NIT 901631502 - 1 VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO SI APLICA	FUNDACION DESARROLLO COMUNITARIO DEL CAUCA, NIT 817007700 - 3 VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO SI PALICA	GRUPO FENIX CONSULTORES Y PROMOTORES SAS, NIT 900581914 - 3 VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO SI PALICA	MEDIANA	PROMEDIO	MENOR VALOR	DESVIACIÓN ESTANDAR	COEFICIENTE DE VARIACIÓN	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDO IVA SI APLICA	METRICA UTILIZADA
1	PANTALLA	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación), dimensión 3 x 2 metros pitch 6 outdorr full HD monitores.	SERVICIO	**$ 2.200.000,00**	**$ 2.500.000,00**	**$ 3.200.000,00**	$ 2.500.000,00	$2.633.333,00	$2.200.000,00	$418.993,50	$0,16	$2.633.333,00	PROMEDIO
2	SONIDO 1	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas compuesto por 1 planta de 500W, 1 cabina activa, consola digital de 4 canales, 2 micrófonos inalámbricos.	SERVICIO	**$ 1.000.000,00**	**$ 1.150.000,00**	**$ 960.000,00**	$ 1.000.000,00	$1.036.667,00	$960.000,00	$81.785,63	$0,08	$960.000,00	MENOR VALOR
3	SONIDO 2	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje) por 6 horas compuesto por 1 planta de 1000W, 2 cabinas activas, consola digital de 6 canales, 4 micrófonos inalámbricos y/o solapa.	SERVICIO	**$ 1.600.000,00**	**$ 1.570.000,00**	**$ 1.760.000,00**	$ 1.600.000,00	$1.643.333,00	$1.570.000,00	$83.399,97	$0,05	$1.570.000,00	MENOR VALOR
4	SONIDO 3	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje) por 6 horas compuesto por 1 planta de 3000W, 4 cabinas activas, consola digital de 10 canales, 6 micrófonos inalámbricos y/o solapa.	SERVICIO	**$ 2.000.000,00**	**$ 2.450.000,00**	**$ 3.840.000,00**	$ 2.450.000,00	$2.763.333,00	$2.000.000,00	$783.170,20	$0,28	$2.450.000,00	MEDIANA
5	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	Alquiler por un (1) día de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, que soporte una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de dispositivos, que cuente con aislamiento en PVC y un calibre de alambre de 14 AWG, con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación)	UNIDAD	**$ 180.000,00**	**$ 98.000,00**	**$ 48.000,00**	$ 98.000,00	$108.667,00	$48.000,00	$54.414,05	$0,50	$98.000,00	MEDIANA
6	TARIMA 1	Alquiler de Tarima con Carpa a todo costo para los días requeridos de 6m ancho x 6m largo x 60 cm alto. Tarima en hierro con piso de madera y tapete plástico negro. Carpa en hierro de lona blanca de 6m ancho x 6m largo x 4 m alto.	SERVICIO	**$ 2.800.000,00**	**$ 3.100.000,00**	**$ 4.800.000,00**	$ 3.100.000,00	$3.566.667,00	$2.800.000,00	$880.656,32	$0,25	$3.566.667,00	PROMEDIO
7	TARIMA 2	Alquiler de Tarima en aluminio de 12 m x 6m x 1m de altura y techo de 12 m x 6m en aluminio. La tarima y el techo deberán estar debidamente certificado por gestión de riego o bomberos.	SERVICIO	**$ 4.600.000,00**	**$ 5.150.000,00**	**$ 12.800.000,00**	$ 5.150.000,00	$7.516.667,00	$4.600.000,00	$3.742.622.337	$0,50	$5.150.000,00	MEDIANA
8	ARREGLO FLORAL	Decoración con arreglo floral tipo centro de mesa tropical o exótico, de hasta tres (3) tipos de flores naturales, con follaje en aglomeración y composición esférica y/o triangular, soportado sobre recipiente de cristal, metálico, cerámica, barro o cesta, con espuma floral, cinta y/o listón.	UNIDAD	**$ 300.000,00**	**$ 280.000,00**	**$ 192.000,00**	$ 280.000,00	$257.333,00	$192.000,00	$46.913,63	$0,18	$257.333,00	PROMEDIO
9	MESAS 1	Alquiler por un (1) día de mesa plástica cuadradas 70 x 70 x 70 blancas (incluye transporte, montaje, desmontaje).	SERVICIO	**$ 16.000,00**	**$ 17.000,00**	**$ 40.000,00**	$ 17.000,00	$24.333,00	$16.000,00	$11.085,53	$0,46	$17.000,00	MEDIANA
10	SILLAS	Alquiler por un (1) día de sillas con espaldar, blancas, sin brazos, plásticas (incluye transporte, montaje, desmontaje)	SERVICIO	**$ 3.200,00**	**$ 4.500,00**	**$ 16.000,00**	$ 4.500,00	$7.900,00	$3.200,00	$5.752,10	$0,73	$4.500,00	MEDIANA
11	REFRIGERIO 1	Refrigerio Sencillo: Producto alimenticio compuesto por un sólido y un líquido preparado con cuatro (4) opciones de menú de las siguientes especificaciones técnicas: a) Menú Tipo I: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, elaborado con masa panificada u hojaldre de harina de trigo u otro cereal, rellena con una preparación salada de proteína de animal roja o blanca y cocida al horno o al carbón, empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable con tapa o bedida geseosa. b) Menú Tipo II: Producto típico tradicional solido de no menos de 200 gramos netos, elaborado a base de masa de maíz y relleno precocido salado de proteína de animal roja o blanca, vegetales y tubérculos; cocido o hervido en paquete de hoja vegetal de plátano como preparación final, el sólido debe venir en recipiente termoformado o de poliestireno expandido. Acompañado con producto panificado de sal tajado blanco o redondo aliñado y bebida de jugo natural de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable con tapa (mango, mora, maracuyá o lulo) o bebida caliente a base de cafeína con lácteo de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno con tapa. Este menú debe incluir servilleta de papel doble, cubiertos individuales (tenedor o cuchara resistentes) y aderezo a base de ají y maní tradicional. c) Menú Tipo III: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, a base de masa de maíz y relleno precocido salado de proteína de animal roja o blanca, vegetales y tubérculos; freído como preparación final y empacado en bolsa de papel parafinado	UNIDAD	**$ 17.000,00**	**$ 19.100,00**	**$ 19.200,00**	$ 19.100,00	$18.433,00	$17.000,00	$1.014,34	$0,06	$17.000,00	MENOR VALOR

		o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. Este menú debe incluir aderezo a base de ají y maní. d) Menú Tipo IV: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, compuesto de dos panificados tajado blanco de 25gr c/u, relleno precocido salado de proteína de animal blanca y derivado lácteo tajado doble crema o mozzarella de no menos de 35gr. Presentación por unidad compuesto en las partes externas con dos panificados tajados y en el centro el relleno y derivado lácteo; empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. tradicional. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.											
12	REFRIGERIO 2	Refrigerio Especial: Producto alimenticio compuesto por un sólido y un líquido preparado con dos (2) opciones de menú de las siguientes especificaciones técnicas: a) Menú Tipo I: Producto típico tradicional solido de no menos de 350 gramos netos, elaborado a base de proteína de cerdo, arroz blanco, papa, cebolla larga, arveja, sal, pimienta, acompañado de arepa de maíz blanco o insulso; el sólido debe venir en recipiente termoformado o de poliestireno expandido. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa. Este menú debe incluir servilleta de papel doble, cubiertos individuales (tenedor o cuchara resistentes) y aderezo a base de ají y maní tradicional. b) Menú Tipo II: Producto alimenticio sólido de no menos de 300 gramos netos, compuesto de dos panificados tipos baguette de 12 cm de largo, relleno precocido salado de proteína de animal blanca, derivado lácteo tajado doble crema o mozzarella de no menos de 60gr y vegetal fresco deshojado o porcionado (tomate y lechuga). Presentación por unidad compuesto en las partes externas de los dos panificados y en el centro el relleno, derivado lácteo y vegetales; empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con paquete individual de salsa (tomate o mayonesa) de 10 gramos c/u y bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD	**$ 22.000,00**	**$ 23.800,00**	**$ 25.600,00**	$ 23.800,00	$23.800,00	$22.000,00	$1.469,69	$0,06	$22.000,00	MENOR VALOR
13	DESAYUNO	Huevos en cualquiera de sus diferentes preparaciones (revueltos con jamón 150 gr), (cacerola), (pericos), porción de arroz 100 gr, variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml, o jugo natural 200 ml. y/o desayuno con 02 tamales de pipián con variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml, o jugo de 200 ml. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD	**$ 16.000,00**	**$ 19.500,00**	**$ 24.000,00**	$ 19.500,00	$19.833,00	$16.000,00	$3.274,48	$0,17	$19.833,00	PROMEDIO
14	ALMUERZO 1	Almuerzo: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 250 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 525 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 12 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD	**$ 35.000,00**	**$ 34.800,00**	**$ 32.000,00**	$ 34.800,00	$33.933,00	$32.000,00	$1.369,51	$0,04	$32.000,00	MENOR VALOR
15	ALMUERZO 2	Almuerzo: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 120 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en	UNIDAD	**$ 30.000,00**	**$ 30.700,00**	**$ 24.000,00**	$ 30.000,00	$28.233,00	$24.000,00	$3.007,03	$0,11	$28.233,00	PROMEDIO

		recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 395 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 07 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 300 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.											
16	ESTACIÓN DE CAFÉ	Servicio de catering con estación de café de hasta 80 tazas mecanismo automático de servido, infusiones (hasta 50 bolsas) y botellón de agua mineral con dispensador, acompañado de galleta de sal y dulce, tostadas tipo coctel, recipientes en vasos de poliestireno extendido, mezcladores, crema instantánea en sobre stock de 4 gr, azúcar y sustituto dulce en sobre stick de 1gr. Incluye montaje, desmontaje, mueble, utensilios, operación y presentación dispuesta sobre mesa.	UNIDAD	**$ 800.000,00**	**$ 1.100.000,00**	**$ 1.920.000,00**	$ 1.100.000,00	$1.273.333,00	$800.000,00	$473.380,28	$0,37	$1.100.000,00	MEDIANA
17	ESTACION TIPO BUFET	Servicio de catering tipo buffet que incluya: Mesa cuadrada, con mantel blanco en lino unicolor para mesa cuadrada tipo faldón, El operador deberá ofrecer 300 Manzanas frescas, enteras, en adecuado estado de maduración entre 150 y 200 gramos, 300 bocadillos en empaque individual de 40 a 50 gr cada uno y 300 botellas de agua 100% potable en Botella PET no retornable por 600ml. incluye montaje, desmontaje, mueble, utensilios, operación y presentación dispuesta sobre mesa.	UNIDAD	**$ 1.500.000,00**	**$ 1.800.000,00**	**$ 6.400.000,00**	$ 1.800.000,00	$3.233.333,00	$1.500.000,00	$2.242.518,43	$0,69	$1.800.000,00	MEDIANA
18	CENA 1	CENA: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 250 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 525 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 12 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD	**$ 35.000,00**	**$ 34.800,00**	**$ 32.000,00**	$ 34.800,00	$33.933,00	$32.000,00	$1.369,51	$0,04	$32.000,00	MENOR VALOR
19	CENA 2	CENA: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 120 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 395 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 07 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 300 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD	**$ 30.000,00**	**$ 30.700,00**	**$ 24.000,00**	$ 30.000,00	$28.233,00	$24.000,00	$3.007,03	$0,11	$28.233,00	PROMEDIO
20	HABITACION SENCILLA	Habitación con capacidad para hospedar a una persona, la cual incluye cama, colchón, almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet WiFi. disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO	**$ 160.000,00**	**$ 195.000,00**	**$ 240.000,00**	$ 195.000,00	$198.333,00	$160.000,00	$32.744,80	$0,17	$198.333,00	PROMEDIO
21	HABITACION DOBLE	Habitación con capacidad para hospedar a dos personas, la cual debe incluir 2 camas (Incluye almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas) colchón, mesas de noche, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet WiFi. Debe tener disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO	**$ 260.000,00**	**$ 300.000,00**	**$ 352.000,00**	$ 300.000,00	$304.000,00	$260.000,00	$37.665,19	$0,12	$304.000,00	PROMEDIO

22	HABITACION TRIPLE	Habitación con capacidad para hospedar a tres personas, la cual debe incluir 3 camas (Incluye almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas) colchón, mesas de noche, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet Wifi. Debe tener disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO	**$ 340.000,00**	**$ 410.000,00**	**$ 480.000,00**	$ 410.000,00	$410.000,00	$340.000,00	$57.154,76	$0,14	$410.000,00	MEDIANA
23	AMBULANCIA	Servicio de Ambulancia (un conductor y un paramédico) que se requiera durante el desarrollo del evento.	UNIDAD	**$ 550.000,00**	**$ 700.000,00**	**$ 1.920.000,00**	$ 700.000,00	$1.056.667,00	$550.000,00	$613.532,58	$0,58	$700.000,00	MEDIANA
24	DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 500 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD	**$ 3.501.810,00**	**$ 3.250.000,00**	**$ 1.280.000,00**	$ 3.250.000,00	$2.677.270,00	$1.280.000,00	$993.352,79	$0,37	$3.250.000,00	MEDIANA
25	DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 1000 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD	**$ 7.003.620,00**	**$ 5.300.000,00**	**$ 1.920.000,00**	$ 5.300.000,00	$4.741.207,00	$1.920.000,00	$2.112.657,97	$0,45	$5.300.000,00	MEDIANA
26	DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 1500 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD	**$ 8.754.525,00**	**$ 6.100.000,00**	**$ 2.880.000,00**	$ 6.100.000,00	$5.911.508,00	$2.880.000,00	$2.401.965,56	$0,41	$6.100.000,00	MEDIANA
27	DERECHOS DE PARTICIPACIÓN	Pago de derechos de participación y/o inscripción a misión comercial en eventos relacionados con los sectores de NNA, juventud, OSIGD, seminarios, diplomados o encuentros de JAC o JAL, valor por stand día 25.000. (la cotización no puede superar este valor)	UNIDAD	**$ 25.000,00**	**$ 25.000,00**	**$ 25.000,00**	$ 25.000,00	$25.000,00	$25.000,00	$0,00	$0,00	$25.000,00	MENOR VALOR
28	DERECHOS DE PARTICIPACIÓN	Pago de derechos de participación y/o inscripción a misión comercial en eventos relacionados con los sectores de NNA, juventud, OSIGD, seminarios, diplomados o encuentros de JAC o JAL, valor por stand día 12.000, ferias artesanales. (la cotización no puede superar este valor)	UNIDAD	**$ 12.000,00**	**$ 12.000,00**	**$ 12.000,00**	$ 12.000,00	$12.000,00	$12.000,00	$0,00	$0,00	$12.000,00	MENOR VALOR
29	PERMISOS	Atención Prehospitalaria (APH). Este pago cubre la presencia permanente del recurso prehospitalario, incluyendo evaluación, estabilización, y en caso de ser necesario, el traslado asistido hacia un centro médico, así como los insumos médicos básicos necesarios para la atención inmediata. durante la duración del evento. servicio por mínimo 8 horas.	UNIDAD	**$ 900.000,00**	**$ 1.200.000,00**	**$ 1.600.000,00**	$ 1.200.000,00	$1.233.333,00	$900.000,00	$286.744,18	$0,23	$1.233.333,00	PROMEDIO
30	PERMISOS	PAGO DE ACOMPAÑAMIENTO Y CERTIFICACIÓN DE SERVICIO DE ASEO.	UNIDAD	**$ 370.000,00**	**$ 450.000,00**	**$ 640.000,00**	$ 450.000,00	$486.667,00	$370.000,00	$113.235,25	$0,23	$486.667,00	PROMEDIO
31	PERMISOS	Servicio por concepto de evento urbano, tramitado ante la secretaría de gobierno y participación comunitaria del municipio de Popayán.	UNIDAD	**$ 105.000,00**	**$ 220.000,00**	**$ 800.000,00**	$ 220.000,00	$375.000,00	$105.000,00	$304.165,53	$0,81	$220.000,00	MEDIANA
32	PERMISOS	Pago por evento correspondiente a la gestión y obtención del concepto técnico, inspección y/o certificado de seguridad humana y protección contra incendios expedido por el Cuerpo Oficial de Bomberos.	UNIDAD	**$ 750.000,00**	**$ 1.000.000,00**	**$ 1.120.000,00**	$ 1.000.000,00	$956.667,00	$750.000,00	$154.128,37	$0,16	$956.667,00	PROMEDIO

Precios De Referencia

Para la proyección de los precios referencia se tuvo en cuenta las cotizaciones avaladas por el comité técnico, tomando como referencia los valores unitarios presentados en las cotizaciones. Se toma el valor cotizado para realizar el análisis con las métricas mencionadas anteriormente, luego, el comité económico procede a identificar la dispersión existente entre los precios y resultado de dicho análisis se obtiene la información a continuación:

PRECIOS DE REFERENCIA					
ITEM	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD A ADQUIRIR**	**VALOR UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDO IMPUESTOS.**

1	PANTALLA	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación), dimensión 3 x 2 metros pitch 6 outdorr full HD monitores.	SERVICIO	1	$2.633.333,00
2	SONIDO 1	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas compuesto por 1 planta de 500W, 1 cabina activa, consola digital de 4 canales, 2 micrófonos inalámbricos.	SERVICIO	1	$960.000,00
3	SONIDO 2	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje) por 6 horas compuesto por 1 planta de 1000W, 2 cabinas activas, consola digital de 6 canales, 4 micrófonos inalámbricos y/o solapa.	SERVICIO	1	$1.570.000,00
4	SONIDO 3	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje) por 6 horas compuesto por 1 planta de 3000W, 4 cabinas activas, consola digital de 10 canales, 6 micrófonos inalámbricos y/o solapa.	SERVICIO	1	$2.450.000,00
5	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	Alquiler por un (1) día de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, que soporte una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de dispositivos, que cuente con aislamiento en PVC y un calibre de alambre de 14 AWG, con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación)	UNIDAD	1	$98.000,00
6	TARIMA 1	Alquiler de Tarima con Carpa a todo costo para los días requeridos de 6m ancho x 6m largo x 60 cm alto. Tarima en hierro con piso de madera y tapete plástico negro. Carpa en hierro de lona blanca de 6m ancho x 6m largo x 4 m alto.	SERVICIO	1	$3.566.667,00
7	TARIMA 2	Alquiler de Tarima en aluminio de 12 m x 6m x 1m de altura y techo de 12 m x 6m en aluminio. La tarima y el techo deberán estar debidamente certificado por gestión de riego o bomberos.	SERVICIO	1	$5.150.000,00
8	ARREGLO FLORAL	Decoración con arreglo floral tipo centro de mesa tropical o exótico, de hasta tres (3) tipos de flores naturales, con follaje en aglomeración y composición esférica y/o triangular, soportado sobre recipiente de cristal, metálico, cerámica, barro o cesta, con espuma floral, cinta y/o listón.	UNIDAD	1	$257.333,00
9	MESAS 1	Alquiler por un (1) día de mesa plástica cuadradas 70 x 70 x 70 blancas (incluye transporte, montaje, desmontaje).	SERVICIO	1	$17.000,00
10	SILLAS	Alquiler por un (1) día de sillas con espaldar, blancas, sin brazos, plásticas (incluye transporte, montaje, desmontaje)	SERVICIO	1	$4.500,00
11	REFRIGERIO 1	Refrigerio Sencillo: Producto alimenticio compuesto por un sólido y un líquido preparado con cuatro (4) opciones de menú de las siguientes especificaciones técnicas: a) Menú Tipo I: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, elaborado con masa panificada u hojaldre de harina de trigo u otro cereal, rellena con una preparación salada de proteína de animal roja o blanca y cocida al horno o al carbón, empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable con tapa o bedida geseosa. b) Menú Tipo II: Producto típico tradicional solido de no menos de 200 gramos netos, elaborado a base de masa de maíz y relleno precocido salado de proteína de animal roja o blanca, vegetales y tubérculos; cocido o hervido en paquete de hoja vegetal de plátano como preparación final, el sólido debe venir en recipiente termoformado o de poliestireno expandido. Acompañado con producto panificado de sal tajado blanco o	UNIDAD	1	$17.000,00

		redondo aliñado y bebida de jugo natural de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable con tapa (mango, mora, maracuyá o lulo) o bebida caliente a base de cafeína con lácteo de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno con tapa. Este menú debe incluir servilleta de papel doble, cubiertos individuales (tenedor o cuchara resistentes) y aderezo a base de ají y maní tradicional. c) Menú Tipo III: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, a base de masa de maíz y relleno precocido salado de proteína de animal roja o blanca, vegetales y tubérculos; freído como preparación final y empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. Este menú debe incluir aderezo a base de ají y maní. d) Menú Tipo IV: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, compuesto de dos panificados tajado blanco de 25gr c/u, relleno precocido salado de proteína de animal blanca y derivado lácteo tajado doble crema o mozzarella de no menos de 35gr. Presentación por unidad compuesto en las partes externas con dos panificados tajados y en el centro el relleno y derivado lácteo; empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. tradicional. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.			
12	REFRIGERIO 2	Refrigerio Especial: Producto alimenticio compuesto por un sólido y un líquido preparado con dos (2) opciones de menú de las siguientes especificaciones técnicas: a) Menú Tipo I: Producto típico tradicional solido de no menos de 350 gramos netos, elaborado a base de proteína de cerdo, arroz blanco, papa, cebolla larga, arveja, sal, pimienta, acompañado de arepa de maíz blanco o insulso; el sólido debe venir en recipiente termoformado o de poliestireno expandido. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa. Este menú debe incluir servilleta de papel doble, cubiertos individuales (tenedor o cuchara resistentes) y aderezo a base de ají y maní tradicional. b) Menú Tipo II: Producto alimenticio sólido de no menos de 300 gramos netos, compuesto de dos panificados tipos baguette de 12 cm de largo, relleno precocido salado de proteína de animal blanca, derivado lácteo tajado doble crema o mozzarella de no menos de 60gr y vegetal fresco deshojado o porcionado (tomate y lechuga). Presentación por unidad compuesto en las partes externas de los dos panificados y en el centro el relleno, derivado lácteo y vegetales; empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual.	UNIDAD	1	$22.000,00

		Acompañado con paquete individual de salsa (tomate o mayonesa) de 10 gramos c/u y bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.			
13	DESAYUNO	Huevos en cualquiera de sus diferentes preparaciones (revueltos con jamón 150 gr), (cacerola), (pericos), porción de arroz 100 gr, variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml, o jugo natural 200 ml. y/o desayuno con 02 tamales de pipián con variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml, o jugo de 200 ml. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD	1	$19.833,00
14	ALMUERZO 1	Almuerzo: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 250 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 525 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 12 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD	1	$32.000,00
15	ALMUERZO 2	Almuerzo: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 120 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 395 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 07 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 300 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara	UNIDAD	1	$28.233,00

		sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.			
16	ESTACIÓN DE CAFÉ	Servicio de catering con estación de café de hasta 80 tazas mecanismo automático de servido, infusiones (hasta 50 bolsas) y botellón de agua mineral con dispensador, acompañado de galleta de sal y dulce, tostadas tipo coctel, recipientes en vasos de poliestireno extendido, mezcladores, crema instantánea en sobre stock de 4 gr, azúcar y sustituto dulce en sobre stick de 1gr. Incluye montaje, desmontaje, mueble, utensilios, operación y presentación dispuesta sobre mesa.	UNIDAD	1	$1.100.000,00
17	ESTACION TIPO BUFET	Servicio de catering tipo buffet que incluya: Mesa cuadrada, con mantel blanco en lino unicolor para mesa cuadrada tipo faldón, El operador deberá ofrecer 300 Manzanas frescas, enteras, en adecuado estado de maduración entre 150 y 200 gramos, 300 bocadillos en empaque individual de 40 a 50 gr cada uno y 300 botellas de agua 100% potable en Botella PET no retornable por 600ml. incluye montaje, desmontaje, mueble, utensilios, operación y presentación dispuesta sobre mesa.	UNIDAD	1	$1.800.000,00
18	CENA 1	CENA: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 250 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 525 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 12 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD	1	$32.000,00
19	CENA 2	CENA: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 120 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 395 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 07 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de	UNIDAD	1	$28.233,00

		poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 300 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.			
20	HABITACION SENCILLA	Habitación con capacidad para hospedar a una persona, la cual incluye cama, colchón, almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet WiFi. disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO	1	$198.333,00
21	HABITACION DOBLE	Habitación con capacidad para hospedar a dos personas, la cual debe incluir 2 camas (Incluye almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas) colchón, mesas de noche, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet WiFi. Debe tener disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO	1	$304.000,00
22	HABITACION TRIPLE	Habitación con capacidad para hospedar a tres personas, la cual debe incluir 3 camas (Incluye almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas) colchón, mesas de noche, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet Wifi. Debe tener disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO	1	$410.000,00
23	AMBULANCIA	Servicio de Ambulancia (un conductor y un paramédico) que se requiera durante el desarrollo del evento.	UNIDAD	1	$700.000,00
24	DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 500 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD	1	$3.250.000,00
25	DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 1000 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD	1	$5.300.000,00
26	DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 1500 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD	1	$6.100.000,00
27	DERECHOS DE PARTICIPACIÓN	Pago de derechos de participación y/o inscripción a misión comercial en eventos relacionados con los sectores de NNA, juventud, OSIGD, seminarios, diplomados o encuentros de JAC o JAL, valor por stand día 25.000. (la cotización no puede superar este valor)	UNIDAD	1	$25.000,00
28	DERECHOS DE PARTICIPACIÓN	Pago de derechos de participación y/o inscripción a misión comercial en eventos relacionados con los sectores de NNA, juventud, OSIGD, seminarios, diplomados o encuentros de JAC o JAL, valor por stand día 12.000, ferias artesanales. (la cotización no puede superar este valor)	UNIDAD	1	$12.000,00
29	PERMISOS	Atención Prehospitalaria (APH). Este pago cubre la presencia permanente del recurso prehospitalario, incluyendo evaluación, estabilización, y en caso de ser necesario, el traslado asistido hacia un centro médico, así como los insumos	UNIDAD	1	$1.233.333,00

		médicos básicos necesarios para la atención inmediata. durante la duración del evento. servicio por mínimo 8 horas.			
30	PERMISOS	PAGO DE ACOMPAÑAMIENTO Y CERTIFICACIÓN DE SERVICIO DE ASEO.	UNIDAD	1	$486.667,00
31	PERMISOS	Servicio por concepto de evento urbano, tramitado ante la secretaría de gobierno y participación comunitaria del municipio de Popayán.	UNIDAD	1	$220.000,00
32	PERMISOS	Pago por evento correspondiente a la gestión y obtención del concepto técnico, inspección y/o certificado de seguridad humana y protección contra incendios expedido por el Cuerpo Oficial de Bomberos.	UNIDAD	1	$956.667,00
TOTAL					**$38.982.132,00**

El oferente debe proyectar su presupuesto teniendo en cuenta que dentro del valor están considerados todos los gastos en que incurren para la presentación de la propuesta, el transporte al sitio destinado por el supervisor y los impuestos de ley que apliquen al contrato.

NOTA 1: Las cotizaciones aportadas que permitieron establecer el valor de referencia de los elementos son responsabilidad de quien hace parte del comité técnico, las cuales fueron debidamente corroboradas en cuanto a su veracidad y la realidad de los precios de mercado en la región, conforme a la cual se ha determinado los valores acordes de los bienes y servicios. Las cotizaciones originales aportadas permanecen en el respectivo expediente contractual.

NOTA 2: Es de mencionar que, respecto al IVA para personas del régimen responsable de IVA, el parágrafo primero del artículo 437 del Estatuto Tributario Colombiano señala lo siguiente: "A las personas que pertenezcan al régimen no responsable de IVA, que vendan bienes o presten servicios, les está prohibido adicionar al precio suma alguna por concepto del impuesto sobre las ventas …"

NOTA 3: Es importante mencionar que los valores contenidos en la propuesta incluyen IVA y demás gravámenes.

NOTA 4: el valor ofertado (incluidos gravámenes) no puede superar LOS PRECIOS UNITARIO DE REFERENCIA, SO PENA DE INCURRIR EN CAUSAL DE RECHAZO.

NOTA 5: la oferta no puede ser parcial, es decir, debe ofrecerse el total de los ítems, entendiendo que el valor de ninguno puede ser igual a $0,00. SO PENA DE INCURRIR EN CAUSAL DE RECHAZO.

Disponibilidad presupuestal que respalda la contratación

La presente contratación se respaldará por los Certificados de Disponibilidad Presupuestal con cargo a los rubros dispuestos para los siguientes proyectos:

ITEM	PROGRAMA	DESCRIPCIÓN
1	FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL MARCO DEL PISCC,	"EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL MUNICIPIO DE POPAYÁN A "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y

	PARA EL MUNICIPIO DE POPAYÁN	LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL MARCO DEL PISCC, PARA EL MUNICIPIO DE POPAYÁN"; "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE PROTECCIÓN, ATENCIÓN Y GARANTÍA DE LOS DERECHOS DE LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES (NNA) Y SUS FAMILIAS EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN" Y "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE ACCIONES PARA LA GARANTÍA Y LA PROMOCIÓN DE LOS DERECHOS DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN".
2	"FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE PROTECCIÓN, ATENCIÓN Y GARANTÍA DE LOS DERECHOS DE LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES (NNA) Y SUS FAMILIAS EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN".	
3	FORTALECIMIENTO DE ACCIONES PARA LA GARANTÍA, Y LA PROMOCIÓN DE LOS DERECHOS DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN	

***NOTA**: Los Certificados de Disponibilidad Presupuestal se relacionarán en el pliego de condiciones definitivo del proceso.*

El oferente debe proyectar su presupuesto teniendo en cuenta que dentro del valor están considerados todos los gastos en que incurren para la presentación de la propuesta y demás gastos que se generen en la ejecución del contrato y los impuestos de ley que apliquen al contrato.

3. CONCLUSIONES Y/O RECOMENDACIONES

a. Recomendaciones para requisitos de tipo financiero:

La presente contratación tiene un valor estimado de hasta **SEISCIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($660.000.000) INCLUIDO IMPUESTO**, el presupuesto, incluye todos los gastos y costos directos e indirectos inherentes al cumplimiento satisfactorio del objeto contractual, de conformidad con los estudios previos que soportan la presente contratación.

Tabla Indicadores financieros para el proceso de selección

REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES FINANCIEROS			
INDICADOR	**FORMULA**	**MARGEN SOLICITADO**	**CONSORCIO O UNIONES TEMPORALES**
LIQUIDEZ	Activo Corriente / Pasivo Corriente	Igual o mayor a 4.61	El proponente que presente propuesta debe cumplir por igual, con los indicadores mínimos.

NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	Pasivo Total / Activo Total	Menor o Igual a 21%	Los indicadores se calculan de acuerdo con la participación porcentual de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	Utilidad Operacional / Gastos de Intereses	Mayor o igual a 2.20 veces o indeterminado	
REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES ORGANIZACIONALES			
INDICADOR	**FORMULA**	**MARGEN SOLICITADO**	**CONSORCIO O UNIONES TEMPORALES**
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Utilidad Operacional / Patrimonio	Mayor o igual a 49%	El proponente que presente propuesta debe cumplir por igual, con los indicadores mínimos. Los indicadores se calculan de acuerdo con la participación porcentual de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal.
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Utilidad Operacional / Activo Total	Mayor o Igual a 36%	

b. Recomendaciones para requisitos de tipo técnico:

Características del servicio

El oferente deberá aportar con la propuesta, la totalidad de los requisitos técnicos habilitantes enunciados en el presente documento.

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

a. Fuentes de Información Primarias

Las fuentes de información primarias corresponden a la investigación de campo que se desarrollen mediante cotizaciones, entrevistas y encuestas. Para este tipo de fuente de información en el caso particular de este estudio, no se realizó visita a alguna empresa de la muestra.

b. Fuentes de Información Secundarias

Las fuentes de información secundaria corresponden a toda la información escrita existente. Para el presente estudio, se han tenido en cuenta las siguientes fuentes:

1. **http://www.secop.gov.co**
2. **SIREM. Superintendencia de Sociedades**
3. **http://www.dane.com.co**
4. **http://www.colombiacompraeficiente.gov.co**
5. **http://www.mintrabajo.gov.co**
6. **https://www.dolar-colombia.com/ano/2025**
7. **https://suameca.banrep.gov.co/indicadores-economicos-del-dia/#/**

Proyectó: Aspectos financieros: Adriana Jimena Erazo - Profesional Contratista. SGPC