DEPENDENCIA QUE IDENTIFICA LA NECESIDAD	SUBDIRECCIÓN GENERAL ÁREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
TIPO DE CONTRATO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS
FECHA DE ELABORACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO	MARZO 2026
OBJETO: SERVICIOS CATERING PARA ATENDER REUNIONES DE CONSEJO DIRECTIVO ADEMAS DE LAS ACTIVIDADES PROMOVIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE CORPOCESAR Y SUS DIFERENTES SUBDIRECCIONES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO MISIONAL DE LA CORPORACIÓN.	

1. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN (*)

(Numeral 1 Articulo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015, Capítulo 1, artículo 16.1 del Manual de Contratación Resolución 0572 del 03 de diciembre del 2025)

La ley 99 de 1993 en el título VI, articulo 30, establece que "Todas las Corporaciones Autónomas Regionales tendrán por objeto la ejecución de las políticas, planes, programas y proyectos sobre medio ambiente y recursos naturales renovables, así como dar cumplida y oportuna aplicación a las disposiciones legales vigentes sobre su disposición, administración, manejo y aprovechamiento, conforme a las regulaciones, pautas y directrices expedidas por el Ministerio del Medio Ambiente".

Para poder suplir esta necesidad en virtud de los preceptos legales de la ley de contratación, en busca de dar transparencia y garantizar la correcta ejecución de los recursos; la entidad requiere realizar sus procesos de escogencia de persona idónea que reúna los requisitos jurídicos establecidos en la norma.

La corporación dentro de sus labores administrativas y funcionales necesita realizar eventos corporativos tales como consejos directivos, avances del plan de acción, capacitaciones, talleres, reunión de coordinadores; las cuales requieren de una logística técnica y operativa para que puedan llevarse a cabo sin contratiempos, entre ellos garantizar la atención de servicio de comedor de los consejeros cuando ocurran reuniones de consejo directivo, además de reuniones de trabajos orientadas al cumplimiento de acuerdos laborales, avances del plan de acción y demás eventos promovidos por la Dirección General.

Mediante resolución 1186 de fecha 21 de septiembre por medio de la cual se adopta el acuerdo parcial de la negociación del pliego único de peticiones del año 2013 y 2015, presentado por el sindicato nacional del sistema nacional ambiental- SINTRAMBIENTE SUBDIRECTIVA. En su artículo 10 quedo establecido el apoyo para la asistencia eventos de formación, capacitación sindical y organizacional, que se realicen a nivel internacional, nacional, regional o local, conforme a la resolución No 784 del 28 de septiembre de 2005.

Para suplir dicha necesidad, la entidad debe contar con un proveedor que le garantice el servicio de comedor y eventualmente un salón dispuesto para adelantar reuniones con grupos de trabajo que excedan la capacidad de la sala de junta de Corpocesar.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

(Numeral 2 Articulo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015, capítulo 1, artículo 16.1 del Manual de Contratación- Resolución 0572 del 03 de diciembre del 2025)

OBJETO DEL CONTRATO: SERVICIOS CATERING PARA ATENDER REUNIONES DE CONSEJO DIRECTIVO ADEMAS DE LAS ACTIVIDADES PROMOVIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE CORPOCESAR Y SUS DIFERENTES SUBDIRECCIONES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO MISIONAL DE LA CORPORACIÓN.

Este servicio se encuentra identificado en el tercer nivel del Clasificador de bienes y servicios, con los códigos UNSPSC siguientes:

CODIGO UNSPSC.	BIEN O SERVICIO
90101600	Servicios de banquetes y catering

SUPERVISIÓN: Estará a cargo del Subdirectora General Área Administrativa y Financiera de CORPOCESAR

La supervisión será ejercida conforme con lo señalado en la ley 80 de 1993, ley 1150 del 2007, y sus decretos reglamentarios, ley 1474 de 2011, y el Titulo III "Supervisión, Control y Vigilancia" del Manual de Contratación y Supervisión de CORPOCESAR.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Las actividades del contrato a ejecutar es la ciudad de Valledupar, espacio territorial donde funciona la sede principal administrativa de Corpocesar.

3. CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS (*)

(Numeral 3 Articulo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015, capítulo 1, artículo 16.4 del Manual de Contratación- Resolución 0572 del 03 de diciembre del 2025)

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

De acuerdo con la necesidad anteriormente expuesta por parte de la Corporación Autónoma Regional del Cesar "CORPOCESAR" y luego de realizar el correspondiente análisis técnico-legal, se plantean las siguientes especificaciones técnicas:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
1	DOCE (12) REUNIONES CONSEJO DIRECTIVO ORDINARIOS Y EXTRAORDINARIOS CAPACIDAD DE 26 PERSONAS POR REUNIÓN		

	1.1	**ALMUERZOS MENU**: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañada de Carbohidratos 150gr (pure de papa gratinado y/o arroces, ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. **Nota**: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento.	Und	312	
	1.2	**REFRIGERIOS:** (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja,). deben distribuir en horarios que indique el supervisor.	Und	312	
	1.3	**HIDRATACION**: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	Und	312	
	2	**ACTIVIDADES DE PRENSA**			
	2.1	**REFRIGERIOS:** (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja,). deben distribuir en horarios que indique el supervisor.	Und	100	
	2,2	**ALMUERZOS MENU**: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañada de Carbohidratos 150gr (pure de papa gratinado y/o arroces, ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logistica, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. **Nota**: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento.	Und	100	
	2.3	**HIDRATACION**: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	Und	250	
	3	**ALMUERZO FIN DE AÑO CONSEJO DIRECTIVO Y DIRECTIVOS DE LA CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL CESAR CAPACIDAD DE 40 PERSONAS**			

	3.1	**ALMUERZOS MENU**: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañada de Carbohidratos 150gr (pure de papa gratinado y/o arroces, ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. **Nota**: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento.	Und	40	
	3.2	**HIDRATACION**: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	Und	40	
	4	**APOYO LOGISTICO VISITAS EXTERNAS ENTE DE CONTROL**			
	4.1	**REFRIGERIOS:** (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fria jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logistica, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja,). deben distribuir en horarios que indique el supervisor.	Und	200	
	4.2	**HIDRATACION**: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	Und	200	
	5	**JORNADAS DE INDUCCION Y REINDUCCION**			
	5.1	**REFRIGERIOS:** (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja,). deben distribuir en horarios que indique el supervisor.	Und	400	
	5.2	**HIDRATACION**: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	Und	400	

EQUIPO DE TRABAJO:

- **COORDINADOR:**

El oferente debe contar con un coordinador general que se encargue de organizar el desarrollo de las actividades señaladas en la presente invitación. Este debe tener experiencia especifica acreditada con dos contratos (2) y/o certificaciones de los mismos, donde haya ejercido funciones de coordinador de eventos o su equivalente.

La certificación de experiencia deberá contener como mínimo, la siguiente información:

- ✓ Nombre de la empresa contratante
- ✓ Nombre del Contratista
- ✓ Objeto del contrato
- ✓ Fecha de inicio y fecha de terminación (día, mes y año)
- ✓ Valor del contrato
- ✓ Certificación de cumplimiento a satisfacción expedida por el funcionario competente.
- ✓ Firma de quien expide la certificación

La no presentación será causal de RECHAZO

Obligaciones del Contratista: Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las contenidas en las norma técnicas y ambientales pertinentes, y de las particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, y de las consignadas específicamente en el contenido del contrato, el contratista contrae, las siguientes:

- Ejecutar el objeto del contrato derivado de este proceso en el plazo establecido.
- Acreditar, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de ley 789 de 2002 y la ley 828 de 2003, el cumplimiento del pago mensual de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Cajas de Compensación Familiar, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal según el caso.
- Responder por todo daño que se cause a bienes, al personal que se utilice y a terceros en la ejecución del contrato.
- Acatar las órdenes que durante el desarrollo del contrato le imparta LA ENTIDAD, a través de los funcionarios que ejercen el control de ejecución.
- Responder por la buena calidad de los materiales y elementos utilizados para el cumplimiento del objeto del contrato.
- y las demás obligaciones que estén contenidas en los diferentes acápites del presente estudio previo, y demás documentos que hacen parte integral y fundamental del presente proceso.

OBLIGACIONES DE CORPOCESAR:

- Velar por el cumplimiento de todas las cláusulas contractuales.
- Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato,
- Realizar los pagos al contratista acorde con la cláusula de forma de pago, previo recibo a satisfacción con el visto bueno e informe del Supervisor.
- Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.

- Exigir la calidad del servicio objeto del contrato.
- Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización que sufra LA ENTIDAD en desarrollo o con ocasión del contrato celebrado.
- Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el contratista.
- Resolver las peticiones presentadas por el contratista en los términos consagrados por la Ley.
- Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
- Ejercer la supervisión general del contrato.
- Formular las sugerencias por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del contrato, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista.
- Designar el Supervisor para este contrato

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN (Numeral 4 Articulo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015, capítulo 1, artículo 16.2 del Manual de Contratación- Resolución 0572 del 03 de diciembre del 2025)

A. ANÁLISIS DEL SECTOR:

SERVICIOS CATERING PARA ATENDER REUNIONES DE CONSEJO DIRECTIVO ADEMAS DE LAS ACTIVIDADES PROMOVIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE CORPOCESAR Y SUS DIFERENTES SUBDIRECCIONES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO MISIONAL DE LA CORPORACIÓN.

INTRODUCCIÓN:

Corpocesar en el presente proceso pretende analizar el sector de **SERVICIOS**, en este documento se deja ver la importancia que dicho sector tiene sobre el PIB. Dicho sector tiene gran representación en el PIB, lo que lleva a convertirse en un sector estratégico para el desarrollo del país, la economía y su población generando en esta dinámica empleo y progreso a nivel nacional, regional y local.

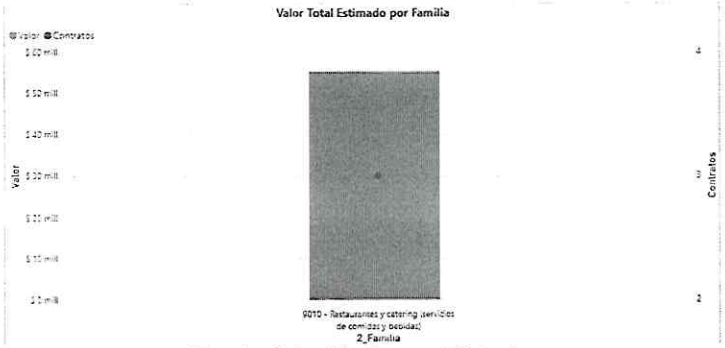
El estudio para el presente proceso, se sustentará el valor del proceso con el análisis de precios obtenidos en la vigencia 2026.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Corpocesar en aras de realizar una optima consulta de la oferta a nivel nacional y departamental utiliza la herramienta del modelo de abastecimiento estrategico implementado por Colombia Compra Eficiente para el analisis detallado de los factores de demanda y oferta.

La entidad utiliza el código UNSPSC para el análisis de la información.

Clasificación UNSPSC	Descripción
90101600	Servicios de banquetes y catering



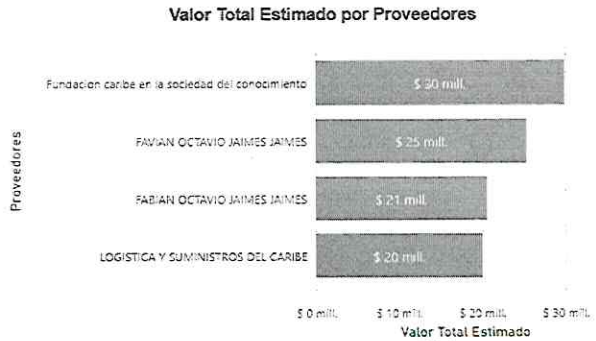
Fuente: Colombia Compra Eficiente

Para el periodo comprendido entre el año 2017 al año 2024 Corpocesar ha celebrado 3 contratos en el segmento "Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento", clase **"servicios de banquete y catering"** con un valor estimado de $55 millones de pesos.

Valor Total Estimado para el Proveedor	Número de Contratos del Proveedor
$ 55 mill.	3

Fuente: Colombia Compra Eficiente

FUNDACIÓN CARIBE EN LA SOCIEDAD DE CONOCIMIENTO ha sido el proveedor con el valor más representativo en contratos celebrados con Corpocesar en el segmento "Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento", clase **"servicios de banquete y catering**", con un valor total de 30 millones de pesos.



Fuente: Colombia Compra Eficiente

- **ESTUDIO DE LA DEMANDA**

De acuerdo con la evolución histórica de este tipo de contratación la CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DEL CESAR, se analizó el comportamiento de sus adquisiciones anteriores del bien, obra o servicio en la página de Colombia Compra Eficiente (SECOP) donde se encontró la siguiente información:

HISTÓRICO DE COMPRAS O ADQUISICIONES DE LA ENTIDAD

CORPOCESAR	GASTO HISTORICO CORPOCESAR					
MODALIDAD	OBJETO	N° DE CONTRATO	AÑO	VALOR	PROVEEDOR	PLAZO DE EJECUCIÓN
Mínima Cuantía	SERVICIOS CATERING PARA ATENDER REUNIONES DE CONSEJO DIRECTIVO ADEMAS DE LAS ACTIVIDADES PROMOVIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE CORPOCESAR Y SUS DIFERENTES SUBDIRECCIONES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO MISIONAL DE LA CORPORACIÓN	19-6-0209-0-2024	2024	$ 16.111.800	FUNDACIÓN IDEAS PARA SER FELIZ	3 meses
Contratación Directa	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DE LAS MESAS DE TRABAJO SUBREGIONALES EN EL MARCO DE LA FORMULACIÓN DEL PLAN DE ACCIÓN CUATRIENAL 2024-2027 DE LA CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DEL CESAR	19-6-0108-0-2024	2024	$ 87.855.320	AC LAWYERS	3 meses
Mínima Cuantía	APOYO LOGISTICO Y SERVICIOS CATERING PARA ATENDER REUNIONES DE CONSEJO DIRECTIVO ADEMAS DE LAS ACTIVIDADES PROMOVIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE CORPOCESAR Y SUS	19-6-0195-0-2023	2023	$ 15.250.000	DELTA ASESORES Y CONSULTORES S.A.S	2 mes

		DIFERENTES SUBDIRECCIONES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO MISIONAL DE LA CORPORACIÓN					
	Mínima Cuantía	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DE LAS MESAS DE TRABAJO SUBREGIONALES EN EL MARCO DE LA FORMULACIÓN DEL PLAN DE ACCIÓN 2020-2023 DE LA CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DEL CESAR.	19-6-0065-0-2020	2020	$ 23.865.450	FUNDACIÓN CARIBE EN LA SOCIEDAD DE CONOCIMIENTO	1 mes
	Mínima Cuantía	CONTRATAR LOS SERVICIOS Y APOYO LOGISTICO DE UN RESTAURANTE, PARA ATENDER REUNIONES DE CONSEJO DIRECTIVO, ATENDER EVENTOS DE CAPACITACION, INDUCCION Y REINDUCCION, ADEMAS DE LAS ACTIVIDADES PROMOVIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE CORPOCESAR Y SUS DIFERENTES SUBDIRECCIONES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO MISIONAL DE LA CORPORACIÓN.	19-6-0173-0-2019	2019	$ 20.000.000	LOGISTICA Y SUMINISTROS DEL CARIBE	5 meses
	Mínima Cuantía	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA ATENDER LA ASAMBLEA NACIONAL DE DELEGADOS DE SINTRAMBIENTE SEGÚN ACUERDO SINDICAL 0915 DEL 15 DE AGOSTO DE 2018 ENCAMINADAS AL FORTALECIMIENTO MISIONAL E	19-6-0129-0-2019	2019	$ 4.400.000	FAVIAN JAIMES JAIMES	15 días

	INSTITUCIONAL DE LA CORPORACIÓN.					

HISTÓRICO DE COMPRAS O ADQUISICIONES DE OTRAS ENTIDADES DEL ESTADO

A continuación, se exponen los procesos de contratación de objeto similar al contrato que se pretende celebrar, publicados en el SECOP I y SECOP II, celebrados por diferentes entidades públicas de todo el país, a través de la modalidad de selección contratista de **mínima cuantía**, respecto de los cuales se estudiaron condiciones de pago, plazos, entregas, garantías, costos, riesgos, etc.

HISTORICO DE ADQUISICIONES DE ENTIDADES DEL ESTADO CON OBJETO SIMILAR							
MODALIDAD	ENTIDAD	OBJETO	N° DE PROCESO	AÑO	VALOR	PROVEEDOR	PLAZO DE EJECUCIÓN
Mínima Cuantía	MUNICIPIO DE SAN MARCOS	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES CULTURALES, ARTÍSTICAS, TRADICIONALES EN EL MARCO DEL FESTIVAL DE PESCA ARTESANAL, EN EL MUNICIPIO DE SAN MARCOS, SUCRE	MC-007-2025	2025	$ 30.000.000	COORPORACIÓN NUEVO DÍA	1 mes
Mínima Cuantía	MUNICIPIO DE CUMARIBO	PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO PARA LA REALIZACION DE MUESTRAS ARTISTICAS Y CULTURALES EN EL MARCO DEL XXX FESTIVAL DE LA BOLEFUEGO A DESARROLLARSE EN LA INSPECCION DE EL VIENTO DEL MUNICIPIO DE CUMARIBO VICHADA	MC 002-2025	2025	$ 37.958.000	FUNDACION AGROFUTURO DE LA ORINOQUIA	15 días
Mínima Cuantía	MUNICIPIO DE ORTEGA	APOYO LOGÍSTICO PARA LA REALIZACIÓN DEL TRADICIONAL FESTIVAL DE LA CHICHA DE LA VEREDA VUELTA DEL RÍO EN EL MARCO DE LA RECUPERACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE SUS USOS, COSTUMBRES Y TRADICIONES CULTURALES ANCESTRALES DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DEL PUEBLO PIJAO DEL MUNICIPIO DE ORTEGA	MC 065-2024	2024	$ 20.000.000	FUNDACION PROGRESO COLECTIVO	15 días

Mínima Cuantía	MUNICIPIO DE SOGAMOSO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO PARA LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD DE SOGAMOSO EN EL MARCO DE LOS PROYECTOS DE SALUD PÚBLICA	MC 041-2024	2024	$ 43.086.000	ROSA STELLA RIOS	1 mes

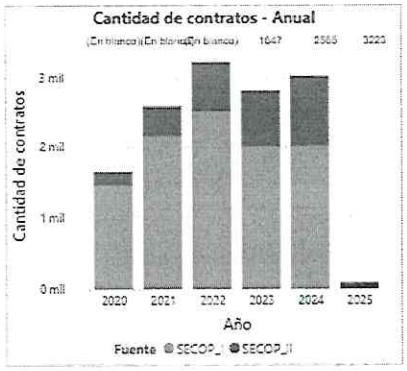
ANALISIS DE LA OFERTA

Corpocesar en aras de realizar una optima consulta de la oferta a nivel nacional y departamental utiliza la herramienta del modelo de abastecimiento estrategico implementado por Colombia Compra Eficiente para el analisis detallado de los factores de demanda y oferta.

La entidad utiliza el código UNSPSC para el análisis de la información.

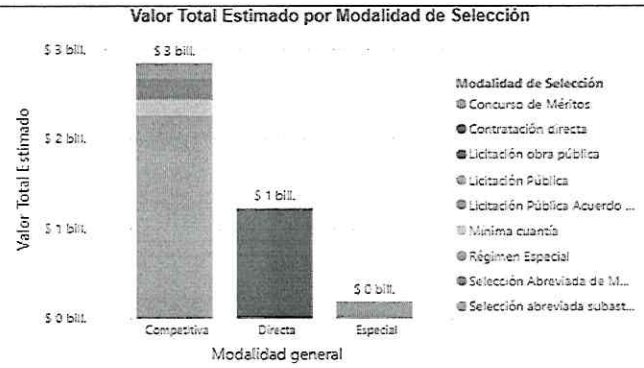
Clasificación UNSPSC	Descripción
90101600	Servicios de banquetes y catering





Para el periodo comprendido entre el año 2018 al año 2024 se han celebrado 1,04 millones de contratos con proveedores en el segmento "Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento", clase **"servicios de banquete y catering"** en Colombia, los cuales 3.017 contratos se celebraron en el 2024, en total el valor estimado en la contratación ha sido 4 billones de pesos, de esos 2 mil millones han sido contratados bajo la modalidad de licitación pública.

Valor Contratación	Número de Proveedores	Número de Contratos
$ 4 bill.	5759	13,37 mil



Para determinar el comportamiento del sector e identificar los posibles costos para atender la necesidad del presente proceso, que permita el logro de objetivos del presente proceso se analizan las empresas que prestan el servicio.

A nivel nacional y departamental se encuentran compañías tales como:

NIT	RAZÓN SOCIAL	CIIU	CIUDAD
832007419	LA CAPILLA DE YERBABUENA SAS	I5621 - Catering para eventos	BOGOTA D.C.
890935595	COLOMBIANA DE SERVICIOS SA	I5621 - Catering para eventos	MEDELLIN-ANTIOQUIA
890938952	SALAMANCA ALIMENTACION INDUSTRIAL SAS	I5621 - Catering para eventos	BARRANQUILLA-ATLANTICO
900148334	COMPANY SERVICE FOOD SAS BIC	I5621 - Catering para eventos	YOPAL-CASANARE
900172069	SAPORE SAS	I5621 - Catering para eventos	BOGOTA D.C.
900386792	SERVICIOS DEL CAMPO PETROLERO SAS EN REORGANIZACION	I5621 - Catering para eventos	CHIA-CUNDINAMARCA
900451723	SOGA DE COLOMBIA SAS	I5621 - Catering para eventos	VILLAVICENCIO-META
900501686	SERVICASINOS CATERING SAS	I5621 - Catering para eventos	VILLAVICENCIO-META
901216979	PENTOLA INVERSIONES SAS	I5621 - Catering para eventos	BOGOTA D.C.
808001297	NEWREST CATERING COLOMBIA SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.
830007430	SERVICIAL SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.
830042212	PROALIMENTOS LIBER SAS EN REORGANIZACION	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.
830086392	SERVINUTRIR SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.
900096912	DURANGAR SAS SERVICIOS INTEGRALES	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	YOPAL-CASANARE
900322842	SARUPETROL S.A.S.	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.

900356683	ALIRIO GOMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTACION S.A.S.	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	ENVIGADO-ANTIOQUIA
900455156	SERVICIOS YS UMINISTROS CJVN SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	SANTA-MARTA-MAGDALENA
900457695	COSECHARTE S.A.S.	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BUCARAMANGA-SANTANDER
900538735	DELICIAS NUTRICIONALES S.A.S.	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	VALLEDUPAR-CESAR
900735609	ALSERVIR SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	LA-CEJA-ANTIOQUIA
901084024	SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOGISTICA SAS - SEDEALCO SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.
901191678	ALIMENTAR CAPITAL SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.
800194897	COMERCIAL HOTELERA DE IBAGUE SA	I5511 - Alojamiento en hoteles	IBAGUE-TOLIMA
800200982	INVERSIONES LEUGROS SA HOTEL PARQUE 97 SUITES	I5511 - Alojamiento en hoteles	BOGOTA D.C.
800204293	HIGHLAND CREATION COLOMBIA S.A.S	I5511 - Alojamiento en hoteles	MEDELLIN-ANTIOQUIA
800210409	PROMOTORA Y OPERADORA DE HOTELES PROMOTEL SA	I5511 - Alojamiento en hoteles	BOGOTA D.C.
800211470	HOTELES REGATTA S.A.S.	I5511 - Alojamiento en hoteles	MEDELLIN-ANTIOQUIA
800216575	COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA	I5511 - Alojamiento en hoteles	BARRANQUILLA-ATLANTICO
800216960	JPYP HOLDING DE COLOMBIA SAS	I5511 - Alojamiento en hoteles	BOGOTA D.C.
800220021	LAGUNA ENCANTADA S.A.S.	I5511 - Alojamiento en hoteles	CARTAGENA-BOLIVAR
800230527	PROMOTORA INTERNACIONAL DE HOTELES LONDOÑO Y CIA S EN C	I5511 - Alojamiento en hoteles	BOGOTA D.C.
800233841	HOTEL BOSTON S.A.S EN REORGANIZACION	I5511 - Alojamiento en hoteles	SINCELEJO-SUCRE
800234405	SOCIEDAD HOTELERA SAN PABLO SAS	I5511 - Alojamiento en hoteles	BOGOTA D.C.
800247030	HOTELES EL SALITRE SAS	I5511 - Alojamiento en hoteles	BOGOTA D.C.
800248472	FLORIDA INVERSIONES SAS	I5511 - Alojamiento en hoteles	BOGOTA D.C.
801002535	COMPLEJO TURISTICO LAS GAVIOTAS LTDA	I5511 - Alojamiento en hoteles	LA-TEBAIDA-QUINDIO
801003278	ARMENIA HOTEL S.A.	I5511 - Alojamiento en hoteles	ARMENIA-QUINDIO
801003935	HOTEL CAMPESTRE LAS HELICONIAS LTDA	I5511 - Alojamiento en hoteles	QUIMBAYA-QUINDIO
801004673	VASQUEZ E HIJOS Y CIA S EN C S	I5511 - Alojamiento en hoteles	MONTENEGRO-QUINDIO
802019166	HOTEL DANN CARLTON BARRANQUILLA SAS	I5511 - Alojamiento en hoteles	BARRANQUILLA-ATLANTICO

B. ESTUDIO DEL MERCADO-VARIABLES CONSIDERADAS PARA CALCULAR EL PRESUPUESTO OFICIAL:

La Corporación Autónoma Regional del Cesar , realizó un estudio de mercado para atender la necesidad de **APOYO LOGISTICO Y SERVICIOS CATERING PARA ATENDER REUNIONES DE CONSEJO DIRECTIVO ADEMAS DE LAS ACTIVIDADES PROMOVIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE CORPOCESAR Y SUS DIFERENTES SUBDIRECCIONES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO MISIONAL DE LA CORPORACIÓN**.; para establecer los precios de mercado, se analizaron los valores de los contratos ejecutados en la Corporación Autónoma Regional del Cesar de los años anteriores, además de realizar cotizaciones a posibles proveedores con la finalidad de obtener un precio indicativo que sirva de fundamento a la estimación del valor del contrato que se pretende celebrar.

La Corporación Autónoma Regional del Cesar estableció como precio indicativo, un valor estimado que permita cubrir la necesidad teniendo en cuenta los precios actuales del mercado de dicha actividad y las condiciones técnicas del presente proceso. El valor del presente contrato se encuentra respaldado por el presupuesto de la **vigencia 2026**.

ESTUDIO DE MERCADO - VIGENCIA 2026						
APOYO LOGISTICO Y SERVICIOS CATERING PARA ATENDER REUNIONES DE CONSEJO DIRECTIVO ADEMAS DE LAS ACTIVIDADES PROMOVIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE CORPOCESAR Y SUS DIFERENTES SUBDIRECCIONES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO MISIONAL DE LA CORPORACIÓN						
EMPRESAS				TOARA	FUNDEREC	VALOR PROMEDIO
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	VR.TOTAL IVA INCLUIDO	VR.TOTAL IVA INCLUIDO	VR.TOTAL IVA INCLUIDO
1.0 DOCE (12) REUNIONES CONSEJO DIRECTIVO ORDINARIOS Y EXTRAORDINARIOS CAPACIDAD DE 26 PERSONAS POR REUNIÓN						
1.1	ALMUERZOS. MENÚ: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañado de Carbohidratos 150gr (puré de papa gratinado y/o arroces), ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. Nota: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento.	312	Und.	$ 15.288.000	$ 14.040.000	$ 14.664.000
1.2	REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja), deben distribuir en horarios que indique el supervisor	312	Und.	$ 5.616.000	$ 4.664.400	$ 5.140.200
1,3	HIDRATACION: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	312	Und.	$ 561.600	$ 514.800	$ 538.200
VALOR SUBTOTAL DOCE (12) REUNIONES CONSEJO DIRECTIVO ORDINARIOS Y EXTRAORDINARIOS CAPACIDAD DE 22 PERSONAS POR REUNIÓN				$ 21.465.600	$ 19.219.200	$ 20.342.400
2.0 ACTIVIDADES DE PRENSA						

2.1	REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja), deben distribuir en horarios que indique el supervisor	100	Und.	$ 1.800.000	$ 1.495.000	$ 1.647.500
2.2	ALMUERZOS. MENÚ: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañado de Carbohidratos 150gr (puré de papa gratinado y/o arroces), ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. Nota: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento.	100	Und.	$ 4.900.000	$ 4.500.000	$ 4.700.000
2,3	HIDRATACIÓN: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	250	Und.	$ 450.000	$ 412.500	$ 431.250
VALOR SUBTOTAL CUATRO (4) ACTIVIDADES DE PRENSA				$ 7.150.000	$ 6.407.500	$ 6.778.750
3.0 ALMUERZO FIN DE AÑO CONSEJO DIRECTIVO Y DIRECTIVOS DE LA CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL CESAR CAPACIDAD DE 40 PERSONAS						
3.1	ALMUERZOS. MENÚ: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañado de Carbohidratos 150gr (puré de papa gratinado y/o arroces), ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. Nota: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento	40	Und.	$ 1.960.000	$ 1.800.000	$ 1.880.000
3,2	HIDRATACIÓN: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	40	Und.	$ 72.000	$ 66.000	$ 69.000
VALOR SUBTOTAL ALMUERZO FIN DE AÑO CONSEJO DIRECTIVO Y DIRECTIVOS DE LA CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL CESAR CAPACIDAD DE 40 PERSONAS				$ 2.032.000	$ 1.866.000	$ 1.949.000
4.0 APOYO LOGISTICO VISITAS EXTERNAS ENTE DE CONTROL						
4.1	REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja), deben distribuir en horarios que indique el supervisor	200	Und.	$ 3.600.000	$ 2.990.000	$ 3.295.000
4,2	HIDRATACIÓN: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento	200	Und.	$ 360.000	$ 330.000	$ 345.000
VALOR SUBTOTAL APOYO LOGISTICO VISITAS EXTERNAS ENTE DE CONTROL CAPACIDAD DE 100 PERSONAS				$ 3.960.000	$ 3.320.000	$ 3.640.000
5.0 JORNADAS DE INDUCCION Y REINDUCCION.						
5.1	REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos,	400	Und.	$ 7.200.000	$ 5.980.000	$ 6.590.000

	servilletas, vasos, bandeja), deben distribuir en horarios que indique el supervisor					
5.2	HIDRATACIÓN: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento	400	Und.	$ 720.000	$ 660.000	$ 690.000
VALOR SUBTOTAL ALMUERZO FIN DE AÑO CONSEJO DIRECTIVO Y DIRECTIVOS DE LA CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL CESAR CAPACIDAD DE 40 PERSONAS				$ 7.920.000	$ 6.640.000	$ 7.280.000
VALOR TOTAL				$ 42.527.600	$ 37.452.700	$ 39.990.150

PRESUPUESTO

PRESUPUESTO GENERAL				
APOYO LOGISTICO Y SERVICIOS CATERING PARA ATENDER REUNIONES DE CONSEJO DIRECTIVO ADEMAS DE LAS ACTIVIDADES PROMOVIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE CORPOCESAR Y SUS DIFERENTES SUBDIRECCIONES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO MISIONAL DE LA CORPORACIÓN				
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	VR.TOTAL IVA INCLUIDO
1.0 DOCE (12) REUNIONES CONSEJO DIRECTIVO ORDINARIOS Y EXTRAORDINARIOS CAPACIDAD DE 26 PERSONAS POR REUNIÓN				
1.1	ALMUERZOS. MENÚ: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañado de Carbohidratos 150gr (puré de papa gratinado y/o arroces), ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. Nota: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento.	312	Und.	$ 14.664.000
1.2	REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja), deben distribuir en horarios que indique el supervisor	312	Und.	$ 5.140.200
1,3	HIDRATACION: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	312	Und.	$ 538.200
VALOR SUBTOTAL DOCE (12) REUNIONES CONSEJO DIRECTIVO ORDINARIOS Y EXTRAORDINARIOS CAPACIDAD DE 26 PERSONAS POR REUNIÓN				$ 20.342.400
2.0 ACTIVIDADES DE PRENSA				
2.1	REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja), deben distribuir en horarios que indique el supervisor	100	Und.	$ 1.647.500
2.2	ALMUERZOS. MENÚ: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañado de Carbohidratos 150gr (puré de papa gratinado y/o arroces), ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. Nota: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento.	100	Und.	$ 4.700.000
2,3	HIDRATACIÓN: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	250	Und.	$ 431.250

VALOR SUBTOTAL ACTIVIDADES DE PRENSA				$ 6.778.750
3.0 ALMUERZO FIN DE AÑO CONSEJO DIRECTIVO Y DIRECTIVOS DE LA CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL CESAR CAPACIDAD DE 40 PERSONAS				
3.1	ALMUERZOS. MENÚ: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañado de Carbohidratos 150gr (puré de papa gratinado y/o arroces), ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. Nota: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento	40	Und.	$ 1.880.000
3,2	HIDRATACIÓN: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	40	Und.	$ 69.000
VALOR SUBTOTAL ALMUERZO FIN DE AÑO CONSEJO DIRECTIVO Y DIRECTIVOS DE LA CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL CESAR CAPACIDAD DE 40 PERSONAS				$ 1.949.000
4.0 APOYO LOGISTICO VISITAS EXTERNAS ENTE DE CONTROL				
4.1	REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja), deben distribuir en horarios que indique el supervisor	200	Und.	$ 3.295.000
4,2	HIDRATACIÓN: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento	200	Und.	$ 345.000
VALOR SUBTOTAL APOYO LOGISTICO VISITAS EXTERNAS ENTE DE CONTROL				$ 3.640.000
5.0 JORNADAS DE INDUCCION Y REINDUCCION				
5.1	REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja), deben distribuir en horarios que indique el supervisor	400	Und.	$ 6.590.000
5.2	HIDRATACIÓN: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento	400	Und.	$ 690.000
VALOR SUBTOTAL ALMUERZO FIN DE AÑO CONSEJO DIRECTIVO Y DIRECTIVOS DE LA CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL CESAR CAPACIDAD DE 40 PERSONAS				$ 7.280.000
VALOR TOTAL				$ 39.990.150

C.VALOR Y FORMA DE PAGO:

El presupuesto para la contratación es la suma de: **TREINTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL CIENTO CINCUENTA PESOS ($39.990.150,00).** La Corporación cancelará el valor del contrato previa presentación de las respectivas facturas presentadas de acuerdo a las reuniones realizadas, previa certificación de recibo a satisfacción por parte del Supervisor y acreditación de los aportes al sistema integral de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales y de los aportes parafiscales (ICBF – SENA – Caja de Compensación Familiar), si a ello hay lugar.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO
(Numeral 5 Articulo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015, capítulo 1, artículo 16.1 del Manual de Contratación- Resolución 0572 del 03 de diciembre del 2025)

El plazo de ejecución del contrato será por nueve (09) meses, contados a partir de la fecha de firma del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución. Sin exceder el 31 de diciembre del 2026.

6. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL
(Numeral 6 Articulo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015)

El valor del contrato se imputará al rubro indicado en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 343 de fecha 04 de marzo del 2026

Programa: Servicios Suministro Comidas y Bebidas
Rubro: 2.1.2.02.02.006.01.03
Fuente del Recurso: Sobretasa Ambiental

7°. EVALUACION DEL RIESGO
(Artículo 2.2.1.1.1.6.3 Decreto 1082 de 2015) capítulo 1, artículo 16.3 del Manual de Contratación- Resolución 0572 del 03 de diciembre del 2025)

CORPOCESAR analizó los riesgos que deben ampararse en cada una de las etapas del proceso contractual, de acuerdo con el objeto a contratar, quedando determinados y distribuidos de la siguiente manera:

RIESGOS OPERACIONALES									
No	Clase	Etapa	Tipo de Riesgo	Descripción del Riesgo	Posibilidad del Riego.	Impacto del Riesgo	Categoría del Riesgo	Quien asume el Riesgo.	Estrategia de Mitigación.
1	General	Selección	Operacional	Falta de capacidad de Corpocesar Estatal para promover y adelantar la selección del contratista, incluyendo el riesgo de seleccionar la oferta que no cumpla con los requisitos habilitantes o se encuentren incursos en alguna inhabilidad o incompatibilidad.	1. Raro	5. Catastrófico	6 Riesgo Alto	Contratante	Realizar una elaboración correcta de los pliegos de condiciones de acuerdo con las características propias del objeto a contrata.
2	General	Planeación	Operacional	Errores en las especificaciones técnicas del plan de medios.	2. Improbab	3. moderad	5 Riesgo Medio	Contrata nte	Realizar una revisión exhaustiva de los diseños del proyecto antes de realizar la apertura del proceso

3	General	Contratación	Operacional	Que el adjudicatario no suscriba el contrato	1 Raro	2. Menor	3 Riesgo bajo	Contratista	Hacer efectiva la póliza de seriedad de la oferta
4	General	Contratación	Operacional	No se presentan las garantías requeridas en los documentos del proceso de contratación o que su presentación sea tardía.	4. Probable	1. Insignificant	5 Riesgo Medio	Contratista	Entrar en comunicación con el proponente para que haga entrega de los documentos requeridos lo más pronto posible
5	General	Ejecución.	Operacional	Demora en la ejecución del contrato	3. Posible	2. Menor	5 Riesgo Medio	Contratista	Realizar una efectiva supervisión y/o intervención del contrato.
6	General	Ejecución	Operacional	Insuficiencia en la Calidad de los bienes	3.Posible	2. Menor	5. Riesgo Medio	Contratista	Realizar una efectiva supervisión y/o intervención del contrato.
7	General	Ejecución.	Operacional	Atrasos en la entrega de informes y verificación del contrato.	3.Posible	1. Insignificant	4.Riesgo Bajo	Contratista	Realizar una efectiva supervisión y/o intervención del contrato.
8	General	Ejecución	Operacional	Ocurrencia de accidentes laborales	3.Posible	3. moderad	6 Catastrófico	Contratista	El contratista deberá prever estas posibilidades y exigencias y tener planes de contingencia adecuados.
8	General	Ejecución.	Operacional	Huelgas, paros, motines y demás factores que puedan afectar el ejercicio común de su actividad en el seno de su empresa.	3. Posible	2. Menor	5 Riesgo Medio	Contratista	El contratista deberá cumplir con sus deberes como empleador.

RIESGOS REGULATORIOS

No	Clase	Etapa	Tipo de Riesgo	Descripción del Riesgo	Posibilidad del Riesgo	Impacto del Riesgo	Categoría del Riesgo	Quien asume el	Estrategia de Mitigación.
1	General	Ejecución	Regulatorio	Cambio en la regulación impositiva. Consiste en la modificación del régimen impositivo luego de celebrar el contrato.	2. Improbable	3.Moderado	5. Riesgo Medio	Contratista	

RIESGOS ECONOMICOS

No	Clase	Etapa	Tipo de Riesgo	Descripción del Riesgo	Posibilidad del Riesgo	Impacto del Riesgo	Categoría del Riesgo	Quien asume el Riesgo	Estrategia de Mitigación.

1	General	Selección	Económico	Oferta artificialmente baja	1. Raro	2.Menor	3. Riesgo Bajo	Contratista	
2	General	Ejecución	Económico	Escasez de cualquier tipo de insumos para la ejecución del contrato	3.Posible	4.Mayor	7. Riesgo alto	Contratista	
3	General	Ejecución	Económico	Fluctuación de la moneda extranjera	1.Raro	2.Menor	3. Riesgo Bajo	Contratista	
4	General	Ejecución	Económico	Mal manejo inversión del anticipo	3.Posible	2.Menor	5. Riesgo Medio	Contratista	El interventor asuma el seguimiento estricto sobre el trámite s seguir por parte del contratista para que éste pueda llevar a cabo el cumplimiento de sus obligaciones.

NOTA: Se aclara que los anteriores riesgos están mencionados de manera enunciativa y explicativa sin que se entiendan agotados todos los riesgos inherentes y relacionados con el objeto del contrato, los cuales se entienden asumidos por el contratista.

Los riesgos deberán ser amparados por la actividad contractual a través de los mecanismos de garantías y cláusulas pertinentes de cumplimiento previstos en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

8. GARANTIAS QUE SE CONTEMPLAN EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

(Artículo 2.2.1.2.1.5.4 Decreto 1082 de 2015 capítulo 1, artículo 16.3 del Manual de Contratación- Resolución 0572 del 03 de diciembre del 2025)

Atendiendo a que se identifican riesgos inherentes a la ejecución del objeto contratado, se considera procedente y necesaria la constitución a cargo del Contratista de una Garantía Única de Cumplimiento que ampare los perjuicios derivados del incumplimiento del contrato, así como también del incumplimiento de las obligaciones contractuales a cargo del contratista.

En procura de garantizar entonces, la idoneidad y calidad en la ejecución del objeto contratado; así como también el cumplimiento de las obligaciones contractuales a cargo del contratista, la observancia y acatamiento de las especificaciones técnicas, plazo y las diferentes condiciones exigidas en el contrato, EL CONTRATISTA debe obligarse a constituir a favor de La Corporación Autónoma Regional Del Cesar – CORPOCESAR -, una garantía única de cumplimiento expedida por una Entidad Bancaria o por una Compañía de Seguros Legalmente establecidas en Colombia, cuya póliza matriz haya sido aprobada por la Superintendencia Financiera. Esta garantía debe amparar como mínimo los

siguientes riesgos; los porcentajes de los amparos, podrán presentar variaciones dependiendo de las condiciones adicionales presentadas por los proponentes

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DEL CESAR – CORPOCESAR- identificada con NIT 892.301.483-2</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan</td><td>Hasta la liquidación del contrato</td><td>10% del valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Calidad del servicio</td><td>Hasta la liquidación del contrato</td><td>10% del valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el Contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato</td><td>Plazo del contrato y tres (3) años más</td><td>5% del valor del contrato</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Tomador</td><td>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio.</td></tr>
<tr><td>Información necesaria</td><td>• Número y año del contrato
• Objeto del contrato</td></tr>
</table>

dentro de la póliza	• Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

El CONTRATISTA está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del CONTRATISTA o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

FUNCIONARIO QUE EVIDENCIA LA NECESIDAD	**MARIA LAURA RIOS MAESTRE** Subdirectora General Área Administrativa y Financiera

	Nombre Completo	Firma
Proyectó	Liliana Castilla/abogada	
Revisó	José Hernández Rojas, Profesional de Apoyo – Contratación – Estudio del sector	
Revisó	María Laura Ríos Maestre – Subdirectora General Área Administrativa y Financiera	
Aprobó	María Laura Ríos Maestre – Subdirectora General Área Administrativa y Financiera	

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento con sus respectivos soportes y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para su firma.