INVIPASTO
POR UNA VIVIENDA DIGNA

Nit. 800055903 - 4
Cl. 6, Cra. 33 Sur - CAM Anganoy
320 726 2361 - 321 569 8727
contactenos@invipasto.gov.co

ALCALDÍA DE PASTO

ESTUDIO DE MERCADO

OBJETO. El Contratista se compromete a prestar servicios de apoyo logístico y operativo para la realización de actividades relacionadas con la salud, recreación, cultura, deportes, eventos institucionales y programas especiales, dirigidos a los funcionarios del Instituto Municipal de la Reforma Urbana y Vivienda de Pasto (INVIPASTO), de acuerdo con lo establecido en el Programa de Bienestar Social Estímulos e Incentivos aprobado para la vigencia dos mil veintiséis (2026).

ESTUDIO DE MERCADO. El estudio de mercado se fundamentó o tiene sustento en las cotizaciones solicitadas por el Instituto Municipal de la Reforma Urbana y Vivienda de Pasto – INVIPASTO, a través de correo electrónico a las diferentes personas naturales o jurídicas de la Ciudad de Pasto, que sus actividades comerciales se relacionan con el objeto contractual, a saber: SUMINISTROS GLOBALES, SERVINOVA PLUS y LA CASA DEL DUENDE, la cotización de los servicios requeridos por el INSTITUTO; quienes en debida forma remitieron las cotizaciones correspondientes.

	DESCRIPCION DEL BIEN Y/O SERVICIO	CANTIDAD	SUMINISTROS GLOBALES/ VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	SERVINOVA PLUS SAS/VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	LA CASA DEL DUENDE/VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO PROMEDIO	VALOR TOTAL
	ACTIVIDAD DEPORTIVA									
1	Los trabajadores que escojan gimnasio de su preferencia; se entregará una tiquetera de 30 ingresos, que cuente con servicios como áreas de pesas, cardiovascular, trabajo aeróbico, clases grupales (rumba, spinning, entre otras) y zona húmeda. Estos ingresos podrán utilizarse hasta el mes de diciembre, a partir del acta de inicio; para las personas que prefieran realizar actividades deportivas fuera del gimnasio, se deberá entregar el equivalente al valor de la tiquetera en implementos deportivos, para lo cual se dispondrá de un catálogo con mínimo 20 artículos, sujetos a las condiciones de garantías establecidas por la ley	13	$ 100.000	$ 1.300.000	$ 600.000	$ 7.800.000	$ 130.000	$ 1.690.000	$ 276.667	$ 3.596.667
2	**CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS**									

Proyectó:
Maria Fernanda Melo
Abogad Contratista

Revisó:
Edisson Arley Guerrero Josa
Asesor Jurídico



Aprobó:
Jairo Artemio Timana Chaves
Subdirector Administrativo y Financiero

	Suministro de 1 pastel mensual para celebración de cumpleaños en forma cuadrada, personalizado con el logo de la institución de aproximadamente 2,5 kg adecuado para 50 personas	9	$ 150.000	$ 1.350.000	$ 180.000	$ 1.620.000	$ 140.000	$ 1.260.000	$ 156.667	$ 1.410.000
	Paquete de cubiertos desechables por 50 unidades - (tenedores)	9	$ 10.000	$ 90.000	$ 10.000	$ 90.000	$ 9.000	$ 81.000	$ 9.667	$ 87.000
	Paquete de platos desechables para pastel por 50 unidades	9	$ 12.000	$ 108.000	$ 10.000	$ 90.000	$ 12.000	$ 108.000	$ 11.333	$ 102.000
	Paquete l de servilletas por 150 unidades	9	$ 12.000	$ 108.000	$ 9.000	$ 81.000	$ 18.000	$ 162.000	$ 13.000	$ 117.000
	Un letrero colorido de cumpleaños Extra grande: 150 cm x 60 cm	9	$ 30.000	$ 270.000	$ 40.000	$ 360.000	$ 20.000	$ 180.000	$ 30.000	$ 270.000
	1 Velita de cumpleaños NO VOLCANICA	9	$ 12.000	$ 108.000	$ 12.000	$ 108.000	$ 5.000	$ 45.000	$ 9.667	$ 87.000
	Una caja mensual de fósforos	9	$ 2.000	$ 18.000	$ 2.000	$ 18.000	$ 1.500	$ 13.500	$ 1.833	$ 16.500
	mensualmente Se suministrará gaseosa en presentación de aproximadamente 7.5 litros en total, equivalente a un consumo promedio de 250 ml por persona. Esta podrá distribuirse en varias botellas (por ejemplo, 3 botellas de 2.5 litros o su equivalente), garantizando que sea suficiente para 50n personas	9	$ 30.000	$ 270.000	$ 60.000	$ 540.000	$ 50.000	$ 450.000	$ 46.667	$ 420.000
	1 Globo mensual metálico decorativo para cumpleaños, con acabado brillante y diseño alusivo a la celebración. Disponible en forma redonda, de estrella, con dimensiones entre 18 y 36 pulgadas (45 a 90 cm). con impresión de alta calidad en colores vibrantes y detalles holográficos, incluyendo la frase "Feliz Cumpleaños". se entrega inflado con helio o aire, con sellado automático	9	$ 10.000	$ 90.000	$ 20.000	$ 180.000	$ 40.000	$ 360.000	$ 23.333	$ 210.000
3	**DIA DEL SERVIDOR PUBLICO**									

Proyectó:
Maria Fernanda Melo
Abogad Contratista

Revisó:
Edisson Arley Guerrero Josa
Asesor Jurídico

Aprobó:
Jairo Artemio Timana Chaves
Subdirector Administrativo y Financiero

	El refrigerio estará compuesto por una bebida caliente o fría, a elección entre chocolate o avena, presentada en vaso personal desechable con capacidad aproximada de 240 ml (8 onzas), apto para consumo de bebidas calientes o frías, con su respectiva tapa o protección higiénica.	50	$ 10.000	$ 500.000	$ 10.000	$ 500.000	$ 12.000	$ 600.000	$ 10.667	$ 533.333
	Entrega de una porción individual de pizza (opciones: hawaiana o pollo), con tamaño personal aproximado de 1/4 de pizza mediana (entre 18 y 22 cm de diámetro total), garantizando una porción suficiente y adecuada para consumo individual, en condiciones higiénicas.	50	$ 10.000	$ 500.000	$ 14.000	$ 700.000	$ 18.000	$ 900.000	$ 14.000	$ 700.000
4	**DIA DE LA SECRETARIA**									
	El contratista deberá suministrar un (1) detalle o incentivo institucional con ocasión del Día de la secretaria, dirigido a dos (2) secretarias y un (1) secretario de la entidad, consistente en un obsequio de calidad y adecuada presentación, orientado al bienestar y reconocimiento laboral, el incentivo podrá corresponder a un dispositivo tecnológico de uso personal, un kit de bienestar o relajación, o un bono redimible en servicios como spa, masajes, hidroterapia o restaurante, no canjeable por dinero en efectivo, el contratista deberá garantizar la entrega oportuna, el adecuado empaque y el cumplimiento de las garantías legales vigentes, sin generar costos adicionales para la entidad.	3	$ 100.000	$ 300.000	$ 330.000	$ 990.000	$ 150.000	$ 450.000	$ 193.333	$ 580.000

Proyectó:
Maria Fernanda Melo
Abogad Contratista

Revisó:
Edisson Arley Guerrero Josa
Asesor Jurídico



Aprobó:
Jairo Artemio Timana Chaves
Subdirector Administrativo y Financiero

5	**DIA DEL TRABAJO**									
	Condiciones Generales del Almuerzo Gourmet: Entrada: Crema o consomé. Plato fuerte: PLATO MIXTO C/U con medio cuy asado y 2 porciones de carne de cerdo (100 gr) , papa la vapor, crispeta y ají con maní. Ensaladas: Dos variedades(una dulce y una de sal, 70 g cada una). Acompañamiento: Croqueta de papa (70 g). Postre: 100 g. Bebida: Jugo natural o gaseosa o agua personal (7 oz).a preferencia de cada funcionario Salón de eventos con capacidad para al menos 40 personas. Amplificación de sonido. Proyector de video disponible para presentaciones visuales. Mesas y sillas vestidas para la ocasión. El lugar cuenta con un parqueadero con capacidad para aproximadamente 15 vehículos y 5 motos. Para la selección del menú, será determinada con base en los resultados previa encuesta y estará sujeta a la autorización previa del supervisor del contrato. el evento estará acompañado por un animador con actividades alusivas al día del trabajo.	50	$ 40.000	$ 2.000.000	$ 120.000	$ 6.000.000	$ 70.000	$ 3.500.000	$ 76.667	$ 3.833.333

Proyectó:
Maria Fernanda Melo
Abogad Contratista

Revisó:
Edisson Arley Guerrero Josa
Asesor Jurídico

Aprobó:
Jairo Artemio Timana Chaves
Subdirector Administrativo y Financiero

	Se contará con un animador encargado de dirigir dinámicas y actividades recreativas durante la conmemoración del Día del Trabajo, promoviendo la participación, integración y bienestar de los asistentes.	1	$ 200.000	$ 200.000	$ 350.000	$ 350.000	$ 250.000	$ 250.000	$ 266.667	$ 266.667
6	**CIERRE GESTION FIN DE AÑO**									

Proyectó:
Maria Fernanda Melo
Abogad Contratista

Revisó:
Edisson Arley Guerrero Josa
Asesor Jurídico



Aprobó:
Jairo Artemio Timana Chaves
Subdirector Administrativo y Financiero

	Condiciones Generales del Almuerzo Gourmet: Entrada: Crema o consomé. Plato fuerte: PLATO MIXTO C/U con medio cuy asado y 2 porciones de carne de cerdo (100 gr) , papa la vapor, crispeta y aji con maní. Ensaladas: Dos variedades (una dulce y una de sal, 70 g cada una).Acompañamiento: Croqueta de papa (70 g). Postre: 100 g. Bebida: Jugo natural o gaseosa (7 oz). Salón de eventos con capacidad para al menos 40 personas. Amplificación de sonido. Proyector de video disponible para presentaciones visuales. Mesas y sillas vestidas para la ocasión. El lugar cuenta con un parqueadero con capacidad para aproximadamente 15 vehículos y 5 motos. Para la selección del menú, será determinada con base en losresultados previa encuesta y estará sujeta a la autorización previa del supervisor del contrato.: 1 animador con actividades alusivas al dia del trabajo	50	$ 35.000	$ 1.750.000	$ 120.000	$ 6.000.000	$ 70.000	$ 3.500.000	$ 75.000	$ 3.750.000
	Se contará con un animador encargado de dirigir dinámicas y actividadesrecreativas al cierre de gestión, promoviendo la participación, integración y bienestar de los asistentes.	1	$ 250.000	$ 250.000	$ 350.000	$ 350.000	$ 200.000	$ 200.000	$ 266.667	$ 266.667

Proyectó:
Maria Fernanda Melo
Abogad Contratista

Revisó:
Edisson Arley Guerrero Josa
Asesor Jurídico



Aprobó:
Jairo Artemio Timana Chaves
Subdirector Administrativo y Financiero

	NOVENA FIN DE AÑO										
7	Hornado pastuso o tamal tolimense con un peso entre 900 y 1.1 kg;	50	$ 26.000	$ 1.300.000	$ 30.000	$ 1.500.000	$ 35.000	$ 1.750.000	$ 30.333	$ 1.516.667	
	bebida chocolate caliente, Jugo natural de frutas (10 onzas).	50	$ 8.000	$ 400.000	$ 8.000	$ 400.000	$ 12.000	$ 600.000	$ 9.333	$ 466.667	
	Ancheta navideña que puede incluir: caja de preparación para natilla, galletas navideñas, vino tinto o espumoso en presentación mini (187 ml - 375 ml, según la marca), duraznos en almíbar, maní confitado o mix de frutos secos, chocolatina o turrón, y sobre de canela o clavos para aromatizar. Se presenta en una caja decorativa con papel celofán y moño festivo	5	$ 70.000	$ 350.000	$ 100.000	$ 500.000	$ 150.000	$ 750.000	$ 106.667	$ 533.333	
	grupo musical para que amenice novena con villancicos	1	$ 300.000	$ 300.000	$ 300.000	$ 300.000	$ 200.000	$ 200.000	$ 266.667	$ 266.667	
8	**CAMINATA ECOLOGICA**										

Proyectó:
Maria Fernanda Melo
Abogad Contratista

Revisó:
Edisson Arley Guerrero Josa
Asesor Jurídico



Aprobó:
Jairo Artemio Timana Chaves
Subdirector Administrativo y Financiero

	La caminata ecológica se debera garantizar el ingreso de 50 personas realizará en un establecimiento que cuente con las siguientes especificaciones técnicas aproximadamente 34 hectáreas de terreno, de las cuales 4 hectareas incluyen los siguientes servicios: Alimentación: El establecimiento deberá proporcionar un desayuno de bienvenida, un almuerzo , garantizando calidad, presentación y cumplimiento con las porciones establecidas. El lugar debe contar con acceso a piscina para los participantes durante el evento. sendero peatonal para la actividad de la caminata El contratista deberá presentar mínimo tres (3) opciones de lugares adecuados para la realización de la caminata ecológica, cada uno con sus respectivas características, ubicación, condiciones de acceso y servicios disponibles, los sitios propuestos deberán contar con senderos aptos para caminatas ecológicas, condiciones de seguridad, espacios naturales que favorezcan la recreación y el contacto con el medio ambiente, así como la posibilidad de desarrollar actividades lúdicas, recreativas y de integración. Adicionalmente, el contratista deberá describir las actividades a realizar en cada lugar, tales como recorridos guiados, dinámicas grupales, pausas activas y demás acciones orientadas al bienestar de los participantes, Las opciones deberán ser presentadas con una anticipación mínima de treinta (30) días calendario a la fecha	1	$ 500.000	$ 500.000	$ 650.000	$ 650.000	$ 250.000	$ 250.000	$ 466.667	$ 466.667

Proyectó:
Maria Fernanda Melo
Abogad Contratista

Revisó:
Edisson Arley Guerrero Josa
Asesor Jurídico

Aprobó:
Jairo Artemio Timana Chaves
Subdirector Administrativo y Financiero

	prevista de la actividad, con el fin de que el personal de la entidad pueda realizar la respectiva elección									

Proyectó:
Maria Fernanda Melo
Abogad Contratista

Revisó:
Edisson Arley Guerrero Josa
Asesor Jurídico

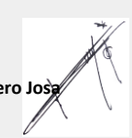


Aprobó:
Jairo Artemio Timana Chaves
Subdirector Administrativo y Financiero

	Desayuno de Bienvenida: Incluye una arepa de maíz con queso (100 g), acompañada de una taza de chocolate caliente (200 ml).	50	$ 33.000	$ 1.650.000	$ 30.000	$ 1.500.000	$ 18.000	$ 900.000	$ 27.000	$ 1.350.000
	Almuerzo: Incluye 250 g de proteina la plancha con salsa de la casa, 150 g de arroz blanco, 100 g de ensalada fresca con aderezo, 120 g de puré de papa criolla y 200 ml de jugo natural sin azúcar. Se servirá con cubiertos individuales, servilleta y porta individual.	50	$ 40.000	$ 2.000.000	$ 40.000	$ 2.000.000	$ 25.000	$ 1.250.000	$ 35.000	$ 1.750.000
	Se contará con un guía profesional en el área de educación física, recreación o afines, quien será el encargado de orientar y dirigir las actividades durante la caminata, promoviendo la participación activa de los asistentes mediante dinámicas recreativas, pausas activas, ejercicios de calentamiento y estiramiento, garantizando condiciones de seguridad, bienestar y adecuada ejecución de la actividad física	1	$ 360.000	$ 360.000	$ 350.000	$ 350.000	$ 200.000	$ 200.000	$ 303.333	$ 303.333
	Se prestará el servicio de transporte con una capacidad de 50 personas, desde el lugar de salida hasta el lugar de destino y viceversa, que cumpla con todos los requisitos legales, como el SOAT, certificación técnica, pólizas de seguros y demás normativas correspondientes.	1	$ 500.000	$ 500.000	$ 800.000	$ 800.000	$ 1.000.000	$ 1.000.000	$ 766.667	$ 766.667
9	**COMUNICACIÓN INTERNA**									

Proyectó:
Maria Fernanda Melo
Abogad Contratista

Revisó:
Edisson Arley Guerrero Josa
Asesor Jurídico



Aprobó:
Jairo Artemio Timana Chaves
Subdirector Administrativo y Financiero

	El siguiente refrigerio deberá entregarse en las instalaciones de INVIPASTO y estará compuesto por una empanada o almojabana o pan de maiz,. Cada refrigerio se servirá se entregará con servilletas para garantizar una presentación adecuada e higiénica. La elección final del refrigerio se realizará previa concertación con el supervisor del contrato. Los refrigerios se distribuyen en 5 capacitaciones en el trascurso del año, cada uno de ella con 40 participartes para un total de 200 refrigerios	200	$ 9.000	$ 1.800.000	$ 10.000	$ 2.000.000	$ 10.000	$ 1.750.000	$ 9.667	$ 1.933.333
TOTAL PROMEDIO										**$ 25.599.500**

NOTA 1: No se tendrá en cuenta la propuesta cuyo valor exceda el valor máximo promedio para el correspondiente Ítem establecido en el cuadro de Análisis del Mercado, o que no cumpla con las características técnicas solicitadas.
NOTA 2: El Oferente debe presentar su oferta, cotizando todos los componentes del objeto de la presente invitación pública, para ello deberá diligenciar el formato establecido en el Anexo No. 2 FORMATO PARA OFERTA ECONÓMICA y lo estipulado en la plataforma SECOP II.
NOTA 3: El oferente deberá presentar su oferta económica, en pesos colombianos, cuyo valor deberá comprender los costos directos (materiales, logística, administración, etc.) e indirectos (impuestos, tasas, contribuciones, gastos de legalización del contrato, etc.).
NOTA 4: Los errores en la oferta económica, será asumidos por el contratista. La oferta debe tener una validez de mínimo un (01) mes, contado a partir de la fecha de cierre. La oferta económica no podrá exceder el valor indicado en el presupuesto oficial, so pena de rechazo.
NOTA 5: No se aceptará ofertas parciales o por ítems.
NOTA 6: Los valores deberán incluir todos los costos relacionados, con legalización, impuestos, administración, variaciones monetarias, derechos laborales, prestaciones sociales y pérdidas; corresponderá dentro del área comercial del oferente cerciorarse y calcular todas estas variables, por lo tanto, INVIPASTO no será responsable por reclamaciones que tengan como causa los elementos antes descritos.
NOTA 7: Los valores incluyen IVA

JAIRO ARTEMIO TIMANA CHAVES
Subdirector Administrativo y Financiero

Proyectó:
Maria Fernanda Melo
Abogad Contratista

Revisó:
Edisson Arley Guerrero Josa
Asesor Jurídico

Aprobó:
Jairo Artemio Timana Chaves
Subdirector Administrativo y Financiero