Contenido

1. ASPECTOS GENERALES DEL PROCESO 3
1.1. OBJETO 3
1.2. CONDICIONES TÉCNICAS REQUERIDAS 3
1.3. PLAZO 8
1.4. EQUIPO DE TRABAJO 8
1.5. MAQUINARIA O HERRAMIENTAS DE TRABAJO 9
2. ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR 10
1.3. ECONÓMICO 10
1.4. GREMIOS Y AGENTES DEL SECTOR 13
1.5. REGULATORIO 13
1.6. ANÁLISIS DEL PRODUCTOS DE INDUSTRIA NACIONAL 14
2. ESTUDIO DE LA OFERTA 21
2.1. QUIEN VENDE U OFERTA EL BIEN O SERVICIOS 21
2.2. DINÁMICA DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS 21
2.3. VALORES COTIZADOS EN EL MERCADO 22
2.4. INDICADORES FINANCIEROS 43
3. ESTUDIO DE LA DEMANDA 47
3.1. ADQUISICIONES PREVIAS OTRAS ENTIDADES 47
3.2. ADQUISICIONES PREVIAS DE LA ENTIDAD 49
4. FUENTES CONSULTADAS 51

Artículos 2.2.1.1.1.6.1. y 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2.015; ANALISIS DEL SECTOR POR PARTE DE LAS ENTIDADES ESTATALES Y DETERMINACION DE LOS REQUISITOS HABILITANTES EN LOS PROCESOS DE CONTRATACION.

El presente análisis del sector económico realizara el estudio del objeto a contratar observando distintas variables desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo, de tal manera que nos brinde adecuados resultados para ser exigidos dentro de los documentos pre-contractuales y que a su vez, se ajuste a los estándares internacionales recomendados al Gobierno Nacional por parte de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), para luchar contra la manipulación de licitaciones en la contratación pública.

La metodología utilizada para identificar las distintas variables se encuentra enmarcadas por los criterios orientadores presentados por la Agencia Nacional de Contratación Pública –Colombia Compra Eficiente - tales como Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-02 y, el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación M-DVRHPC-05.

1. ASPECTOS GENERALES DEL PROCESO

1.1. OBJETO

CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL.

1.2. CONDICIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

Las especificaciones técnicas son las siguientes:

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
		PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA	
1	ALIMENTACIÓN	Desayunos, almuerzos y cenas, para atender a los participantes de los talleres de formación Artes plásticas. PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 180 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	360
2	ALOJAMIENTO	Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación). Zona norte (San Vicente, Puerto Rico, El Doncello, El Paujil, La Montañita y Cartagena del Chaira, Florencia)	40

		Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación). Zona sur Municipio (Curillo, Albania, Morelia, Belén, Solita, Solano, Milán y Valparaíso)	50
3	KIT MATERIALES	Paquetes de 20 hojas papel durec boceto x 1/8 y 1/4. 60 lápices 2B y 6B, 30 gomas para borrar, 30 sacapuntas, 10 paquetes de 100 unidades de palos de pincho, 48 juegos de marcadores o plumones de punta delgada, 48 plumones negros, 200 pliegos de poliestireno expandible de 2 cm. 20 rollos de papel de cocina, 2 galones de pegante plástico o Colon, 2 galones de estuco plástico, 200 barras de silicona para pistola, 100 maderas de 1cmx 100 cm, 100 pinceles, 50 brochas de 2", 12 1/4 de acrílico de 12 colores, 48 unidades de paletas para acrílicos, 100 pliegos de lijas 400 y 180 gr.	1
4	HIDRATACIÓN	Agua embotellada en dispensador durante 6 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	6
5	TALLERISTA	Tallerista del área plástica con experiencia e idoneidad para orientar los dos talleres, con temáticas en elaboración de carrozas en materiales, como icopor, hierro, madera y materiales reciclables	2

JORNADAS ZONALES DE CULTURA			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	ALMUERZOS	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	50
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	180
3	MATERIALES	Rollo papel periódico, 50 marcadores de varios colores, paquete de 100 fichas, 50 lápices y 50 borradores	2

4	TRANSPORTE	Tiquetes terrestres para 30 personas de distintos municipios del Caquetá que participaran en el Jornadas Departamentales de Cultura, ida y regreso.	30

TALLER DE DANZA FOLCLORICA

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	PLATOS DE COMIDA	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	160
2	HIDRATACION	Agua embotella en dispensador durante 3 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	3
3	TALLERISTA	Tallerista con amplia experiencia e idoneidad que trabaje durante dos días con instructores de los municipios en técnicas y conocimiento de la danza folclórica del Caquetá	2
4	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32

SEGUIMIENTO A PROCESOS FORMATIVOS EN LOS MUNICIPIOS

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	TALLERES	Realizar talleres en las artes escénicas y en las músicas en los 16 municipios, realizando 6 talleres, 3 por cada área en cada uno de los municipios. Incluyendo tallerista y elementos a utilizar, al igual que gastos de desplazamiento de cada uno de los tallerista.	96

JORNADAS DEPARTAMENTALES DE CULTURA

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g	154

		servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	
2	HOSPEDAJE	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32
3	REFRIGERIOS SENCILLO	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	120
4	PENDONES	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1

REALIZACION DEL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL 2026

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	GRUPO NACIONAL	Grupo de Teatro Nacional que presente su trabajo artístico ante los participantes del Encuentro, donde se presenten cuentos, historias, acompañado de música en vivo. La obra debe estar dirigida a todo público.	
2	OPERACIÓN SONIDO	* Logística: Transporte seguro (cargue/descargue) de los equipos. * Montaje: Instalación técnica según el Stage Plot de cada evento. * Operación: Mezcla de audio en vivo (FOH y Monitores) para artistas locales, orquestas y actos protocolarios. * Asistencia: Presencia permanente de técnicos de escenario (Stagehands) para cambios rápidos entre agrupaciones. El servicio debe ser prestado por un equipo mínimo conformado por: 1. Ingeniero de Sonido Principal (1): Profesional con experiencia mínima de 5 años en mezcla en vivo para festivales. Debe tener certificación en el manejo de consolas digitales (Yamaha, Allen & Heath o Digico, según el equipo del ICDR). 2. Técnicos de Audio / Monitores (2): Encargados de la ecualización de retornos para los artistas en tarima y gestión de sistemas inalámbricos. 3. Auxiliares de Tarima (3): Personal para el microfoneo, cableado y soporte logístico durante los cambios de grupo. 3. ESPECIFICACIONES DEL MANEJO TÉCNICO* Pruebas de Sonido: Coordinación de	4

		soundchecks con artistas locales y orquestas según cronograma. * Protección de Equipos: Implementación de reguladores de voltaje y sistemas de protección contra la humedad (carpas para consolas y cubiertas para parlantes en caso de lluvia). * Mantenimiento Preventivo: Limpieza y revisión de conectores (XLR, Speakon) y cables antes y después de cada jornada. * Backup: El contratista debe contar con un kit de emergencia de cables, micrófonos dinámicos y conectores propios para suplir cualquier falla inmediata del equipo institucional.	
3	GRUPO DEPARTAMENTAL	Grupo de teatro local que expongan sus trabajos al público en el marco del Encuentro de Narración Oral, donde se evidencia el trabajo actoral y el monologo. Obra orientada al público juvenil.	3
4	ESCRITORES	Escritores del departamento del Caquetá que expongan sus experiencias literarias en el Encuentro de Escritores.	5
5	MODERADOR	Un moderador para la presentación del Encuentro de escritores, que conozca de literatura y pueda orientar el conversatorio.	1
6	MESA PRINCIPAL	Alquiler Mesa principal con sus respectivas sillas vestidas, arreglo floral 50CM(Centímetros) de largo con heliconias representativas del Departamento del Caquetá.	1
7	ESCENOGRAFIA	Dimensiones 2.30 mts de alto x 3.00 mts de ancho (Mínimo), en estructura de aluminio de alta resistencia, plegable tipo "araña". Debe incluir conectores reforzados y barras magnéticas para sujeción del arte. Impresión Digital a gran formato con tintas látex (ecológicas) a 1440 DPI de resolución mínima. Colores institucionales según manual de marca. Estuche Maleta de transporte rígida o de lona reforzada con ruedas (Trolley Case) para facilitar el traslado.	1
8	PENDON	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1
9	CATERING	Mesa de agua y café y galletas de frutos amazónicas, para acompañar el conversatorio con los escritores caqueteños para 150 personas.	1
		Canelazo que se ofrecerá el día de la apertura del Encuentro de Narración Oral. Para 150 persona.	1
10	PROMOCIÓN	Menciones televisivas en medios locales que promocionen el Encuentro.	9
		Medios Alternativos. Promoción de Flayer, programación y menciones en sus emisiones.	5
11	POETAS	Poetas que muestren su talento en el recital poético a realizarse en el Encuentro de Narración Oral.	3
12	TALLERES	Realización de talleres en técnicas de narración oral, monologo y clow.	2
13	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	8
14	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g	18

		servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	
15	NARRADORES	Narradores locales que muestren al público del encuentro sus trabajos artísticos y se conforme con ellos un comité selectivo para que escoja los mejores participantes del Encuentro en la modalidad infantil y Juvenil.	4
16	TRANSPORTE	Garantizar el Transporte de narradores de los municipios del Caquetá que sean seleccionados para estar en el Encuentro	8
APOYO A LA PARTICIPACION DE ARTISTAS Y GESTORES CULTURALES EN EVENTOS DEL ORDEN NACIONAL			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	MANUTENCION	Garantizar la alimentación y alojamiento de los artistas o gestores que participen en eventos nacionales. (Diario), según condiciones técnicas antes mencionadas en ítems anteriores a este cuadro.	50
2	TRANSPORTE TERRESTE	Garantizar el transporte terrestre (Tiquetes) de artistas o gestores que se desplacen a ciudades del orden nacional en cumplimiento de sus agendas o en representación del departamento en eventos, festivales, concursos o encuentros.	30
APOYO A LA REALIZACION DE ENCUENTROS DE LOS CONSEJOS DE CULTURA Y CONSEJOS DE AREA ARTISTICAS			
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	ALIMENTACIÓN	Garantizar la alimentación de los miembros de los consejos de cultura, o consejos de áreas artísticas que se tengan que desplazar a cumplir con las agendas de sus organizaciones culturales. En las especificaciones técnicas mencionadas en los cuadros anteriores.	30
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	50
3	TRANSPORTE TERRESTRE	Garantizar el transporte terrestre de los miembros de los consejos de cultura o de arte que participen en agendas de su organización.	27

1.3. PLAZO

La ejecución del contrato será de Siete (7) meses, contados a partir de la firma del acta de inicio sin exceder el 31 de diciembre de 2026.

1.4. EQUIPO DE TRABAJO

En caso de requerirse personal para la ejecución del objeto contractual, este deberá cumplir con los perfiles, calidades y condiciones establecidos en los requisitos técnicos habilitantes definidos en el estudio previo, los cuales constituyen el mecanismo mediante el cual la entidad verifica la idoneidad, experiencia y capacidad del contratista y/o del equipo de trabajo propuesto.

Digitó	Revisó y Aprobó Componente Técnico y presupuestal	Revisó Componente Jurídico	V°Bo Dirección
Amparo Bermeo Mora	John Fillar Silva Bedoya	Harol Mauricio López Vásquez	Willian Armando Parra

En este sentido, el cumplimiento de dichos requisitos garantiza que la ejecución del contrato se realice por personal competente, con las capacidades técnicas y operativas necesarias para el adecuado desarrollo de las actividades y el logro de los objetivos previstos.

1.5. MAQUINARIA O HERRAMIENTAS DE TRABAJO

En caso de requerirse maquinaria, equipos o herramientas para la ejecución del objeto contractual, estos deberán cumplir con las condiciones, especificaciones y cantidades establecidas en los requisitos técnicos habilitantes definidos en el estudio previo, los cuales constituyen el mecanismo mediante el cual la entidad verifica la capacidad técnica y operativa del contratista.

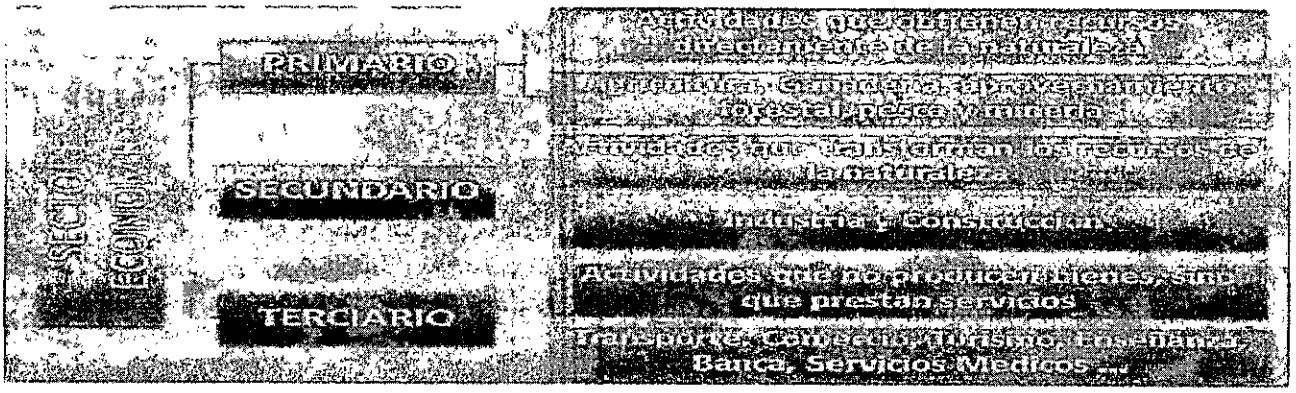
En este sentido, el contratista deberá garantizar la disponibilidad, idoneidad y adecuado funcionamiento de la maquinaria, equipos o herramientas requeridas, siendo responsable de su provisión, operación y mantenimiento, sin que ello genere costos adicionales para la entidad.

2. ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR

1.3. ECONÓMICO

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

La economía clásica establece que son tres los grandes sectores de la economía:



En ese orden de ideas podemos definir que el objeto contractual de presente proceso pertenece al **Sector Terciario o de servicios, el cual** es por naturaleza sumamente diverso y específico, pero a grandes rasgos sus tres áreas principales de acción son el soporte, la distribución y la comercialización.

Soporte: Servicios en la resolución de problemas de un área específica, o en la obtención de recursos humanos, tecnológicos o en la supervisión de la estructura de funcionamiento de las diversas formas productivas.

Distribución: El transporte tanto de mercancías elaboradas, materias primas o personas, estas últimas con fines laborales, recreativos o de cualquier otra índole.

Comercialización: Es el paso final de las cadenas productivas, pues consiste en llevar el producto final a sus consumidores y hacerlo disponible al mercado de consumo local. En algunos casos este último puede ser realmente amplio, como ocurre con la venta online de productos a cualquier parte del mundo.

El sector de servicios económicos o sector terciario se compone de áreas de la economía tales como:

- Comercio (mayorista, minorista, franquicias)
- Actividades financieras (banca, seguros, bolsa y otros mercados de valores)
- Servicios personales, los más importantes de los cuales son los que se identifican con el estado de bienestar (especialmente educación, sanidad y atención a la dependencia.
- Servicios públicos, se presten por el Estado o por la iniciativa privada), pero también otros (como las peluquerías).

- Servicios a empresas de cualquier sector, como la gestión y administración de empresas (incluyendo el nivel ejecutivo), la publicidad y las consultorías y asesoramientos económico, jurídico, tecnológico, de inversiones, etc.
- Función pública, administración pública, actividades de representación política y de servicios a la comunidad, como las actividades en torno a la seguridad y defensa (ejército, policía, protección civil, bomberos, etc.) y las actividades en torno a la justicia (jueces, abogados, notarios, etc.)
- Hotelería y las actividades en torno al turismo.
- Las actividades en torno al ocio, la cultura, el deporte y los espectáculos, que incluyen las llamadas industrias audiovisuales o de imagen y sonido (industria musical, industria cinematográfica y similares, como los videojuegos); la industria editorial se incluye, con las artes gráficas, entre los sectores industriales (es decir, en el sector secundario)
- Transporte y comunicación (según se trasladen mercancías o información)
- Medios de comunicación, especialmente los medios de comunicación de masas o sociales (periodismo escrito - prensa-, radio y televisión)
- Telecomunicaciones, especialmente los medios personales (telefonía)
- Otras aplicaciones de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC), especialmente la informática e Internet.

El subsector de servicios profesionales se presta a empresas y personas e involucra los servicios de rango ejecutivo y medio de consultoría, gestión, contabilidad y administración de empresas, los servicios publicitarios, jurídicos, tecnológicos, ingeniería y construcción, comunicación social, etc.
Este subsector terciario es uno de los que demandan mayor cantidad de mano de obra especializada o profesional, y es uno de los de mayor crecimiento en la economía colombiana en los últimos años.

Componen el subsector de servicios profesionales, personas naturales y jurídicas. Estas últimas agremiadas en empresas limitadas, en sociedades por acciones simplificadas. Empresas del sector público que orientan a las demás empresas gubernamentales para el mejoramiento de planes y proyectos con énfasis al mejoramiento de la calidad de vida como el Dane, Confecamaras, Fenalco, Universidad Nacional.

Fuente: .https://www.lifeder.com/sector-terciario-colombia/
https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-trimestrales/pib-informacion-Técnica.

- **Importancia de la logística en eventos**

El servicio de logística y eventos se enmarca en dos grupos principales de actividades:

(i) logística, entendido como el conjunto de bienes y servicios que definen el tipo de evento (instalaciones, menaje, decoración, equipos de audio y sonido, personal de limpieza, mesas, sillas, música, iluminación, transporte, alojamiento, entre otros), lo cual permite atender la organización y gestión de aquellos eventos que se requieran para el cumplimiento de los objetivos misionales e institucionales y
(ii) catering, entendido como el suministro de alimentación y personal de servicio en un evento. El servicio de Logística y Eventos se considera un campo bastante extenso dado que se encuentra sujeto a las condiciones particulares del cliente. No obstante, parte de la premisa de que se debe garantizar el suministro de distintos productos, insumos, materiales, alimentación e incluso personal de servicio de acuerdo con el tipo de evento, proyecto u obra a realizar.

Adicionalmente, los servicios de logística integral suelen variar de acuerdo con la necesidad particular, adicionando una serie de bienes y servicios que permitan cumplir a cabalidad con el objeto del evento, tales como: instalaciones, menaje, decoración, equipos de audio y sonido, personal de limpieza, mesas, sillas, música, iluminación, transporte, alojamiento, entre otros.

La logística en eventos se refiere a la planificación, coordinación y ejecución de todos los elementos y recursos necesarios para la realización exitosa de un evento. Esta implica asegurarse de que todos los aspectos del evento, desde el transporte y el alojamiento de los participantes hasta la configuración del lugar, el catering, la seguridad, y la gestión de los tiempos, se lleven a cabo de manera eficiente y sin contratiempos. También abarca el manejo de situaciones imprevistas y la creación de un plan de contingencia para hacer frente a cualquier eventualidad.

Una logística bien planificada y ejecutada asegura que cada aspecto del evento se desarrolle sin problemas, mejorando la experiencia de los asistentes y reforzando la imagen y reputación del organizador.

Además, una buena logística puede contribuir a la rentabilidad del evento, minimizando los costos innecesarios y maximizando el uso eficiente de los recursos en las diferentes tareas

En cuanto a los desafíos comunes en la logística de eventos, estos pueden variar dependiendo del tipo y escala del evento. Algunos de los más comunes incluyen la coordinación de proveedores y contratistas, la gestión de inventarios, la planificación de rutas de transporte del equipo y el personal, el manejo de situaciones imprevistas y la necesidad de cumplir con las regulaciones y normativas locales.

Cada uno de estos desafíos requiere una planificación cuidadosa y una ejecución meticulosa para evitar problemas y asegurar que el evento se desarrolle sin contratiempos. Factores a considerar en la logística en eventos al planificar la logística de tu evento, hay varios factores que se deben tener en cuenta para garantizar un desarrollo sin contratiempos:

- Lugar del evento: El lugar y su ubicación pueden afectar significativamente la logística de tu evento. Debe considerarse el tamaño, la capacidad, las instalaciones disponibles y la accesibilidad del lugar. Evaluar también si hay suficientes opciones de transporte y alojamiento cercano para los asistentes
- Número de asistentes: El número de personas que asistirán al evento tiene un impacto directo en la logística. Debe tenerse una estimación precisa para planificar adecuadamente el transporte, el alojamiento, el catering y otros servicios.
- Proveedores y contratistas: La coordinación con los proveedores y contratistas es esencial para asegurar que todos los elementos del evento se entreguen a tiempo y según lo previsto. Esto incluye la decoración, el sonido, la iluminación, el catering y otros servicios.
- Programación y tiempo: Un cronograma detallado y bien planificado es fundamental para asegurar un flujo suave de actividades durante el evento. Hay tener suficiente tiempo para la configuración, el desmontaje y cualquier imprevisto que pueda surgir
- Normativas y regulaciones locales: Debe estar al tanto de todas las normativas y regulaciones locales que puedan afectar a tu evento, como permisos, seguridad, restricciones de ruido, etc.
- Plan de contingencia: Finalmente, pero no menos importante, siempre debes tener un plan de contingencia. Los imprevistos pueden suceder, y tener un plan B ayudará a manejar la situación de manera eficiente y profesional

1.4. GREMIOS Y AGENTES DEL SECTOR.

Los operadores de Eventos se pueden clasificar según su especialización en servicios logísticos, técnicos y creativos tal y como se describe a continuación.

	Servicios			
	Operación logística	Servicios técnicos	Servicios creativos y conceptuales	Descripción
Productoras de eventos				• Empresas con personal especializado en conceptualización, desarrollo, comunicación y comercialización de artistas dedicadas a producción de eventos de gran formato como conciertos, festivales, entre otro.
Agencias de publicidad y BTL				• Empresas con experiencia en comunicación y diseño. Algunas se especializan en la materialización de los diseños (construcción de stands, impresión de piezas, etc..). Enfocadas en lanzamientos de marca, activaciones, etc..
Operadores logísticos de eventos				• Empresas especializadas en ejecución y operación de eventos. Tienen poco personal directo y subcontratan proveedores y personal según necesidades del evento
Operadores técnicos				• Empresas propietarias de equipos técnicos como iluminación, sonido, fuentes de energía, pantallas, y estructuras (tarima, sobretarima, trimallas)
Operadores de locaciones				• Empresas que planean y ejecutan eventos con el objetivo de incrementar la ocupación de sus áreas ej..: Hoteles, centros de convenciones, restaurantes, etc..

1.5. REGULATORIO.

Ley 1493 de 2011	Establece las normas para la organización de espectáculos públicos en Colombia. Esta ley exige que los organizadores cuenten con un plan de seguridad y medidas de protección para los asistentes.
Ley 1801 de 2016 (Código de Policía)	Regula el comportamiento de los ciudadanos durante eventos de gran concurrencia, estableciendo normas sobre el uso del espacio público, el consumo de alcohol, la protección de menores y la convivencia.
Ley 1493 de 2011	Regula las actividades culturales y turísticas en todo el país.
Ley 99 de 1993 y Ley 1259 de 2008	Estas leyes y sus decretos reglamentarios establecen directrices para la gestión ambiental en eventos de gran escala. Los organizadores deben cumplir con la normativa sobre la gestión de residuos, la reducción de la huella ecológica y el respeto por los ecosistemas cercanos al evento.

Régimen de Contratación Estatal

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección, el cual comprende las etapas precontractual, contractual y pos contractual, es el previsto en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública (Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de2007), el Decreto Reglamentario 1082 de 2015, las leyes civiles, comerciales y demás normas que adicionen, complementen o regulen la materia, así como la Ley 1474 de2011 y los Decretos 019 y 053 de 2012, además de lo establecido en la constitución nacional (artículo 365) y la Ley 142 de 1994. El servicio logístico requerido, de acuerdo con el presupuesto asignado, se contratará a través de la modalidad de selección de menor cuantía, prevista en el Decreto 1082 de 2015.

Compra pública sostenible es aquella que satisface la necesidad de la entidad, pero al mismo tiempo:

- Contribuye a la protección del medio ambiente.
- Promueve la inclusión social y equidad.
- Optimiza el uso eficiente de los recursos económicos y materiales.

1.6. ANÁLISIS DEL PRODUCTOS DE INDUSTRIA NACIONAL.

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 2 del Decreto 680 de 2021, para soportar el proyecto de pliego de condiciones del proceso de selección, de conformidad con el numeral 3 del artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 2 del Decreto 680 de 2021, NO se encuentran bienes relevantes incluidos en dicho registro de conformidad con el numeral 3 del artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015.

- **IDENTIFICACION DE MIPYMES, EMPRENDIMEINTO Y EMPRESAS DE MJUERES**

En cumplimiento a lo establecido en la Ley 2069 de 2020 y su Decreto Reglamentario 1860 de 2021...los artículos 31 y 32 de la Ley 2069 de 2020 ordenan al Gobierno Nacional a expedir un reglamento para definir los requisitos diferenciales y los puntajes adicionales para promover y facilitar el acceso de las MiPymes al sistema de compra pública, así como el concepto de "emprendimientos y empresas de mujeres".

- **ANÁLISIS DE MIPYMES (DECRETO 1860 DE 2021)**

Criterios diferenciales para MiPymes en el sistema de compras públicas de acuerdo al ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2021 Con el fin de dar aplicabilidad a los criterios diferenciales para MiPymes en el sistema de compras públicas de acuerdo al ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2021 se analiza la composición de mercado en cuanto a que proporción entre pequeñas, medianas y grandes empresas pertenecen a éste.

La Confederación Colombiana de Cámaras de Comercio (Confecámaras)

Al comparar la evolución de la creación de empresas entre el primer semestre de 2024 y 2025, según el tamaño definido por el valor de sus activos, se evidencia un aumento del 1,9% en la creación de microempresas, que además explican en su totalidad el crecimiento neto en el periodo. En contraste, se observa una disminución del 12,6% en la creación de pequeñas empresas, del 15% en las medianas y del 62% en las empresas grandes. Estos resultados reflejan que el dinamismo empresarial en el primer semestre de 2025 se concentró en el segmento de las microempresas, que siguen representando la principal vía de emprendimiento en el país.

Tabla 1. Creación de empresas por tamaño

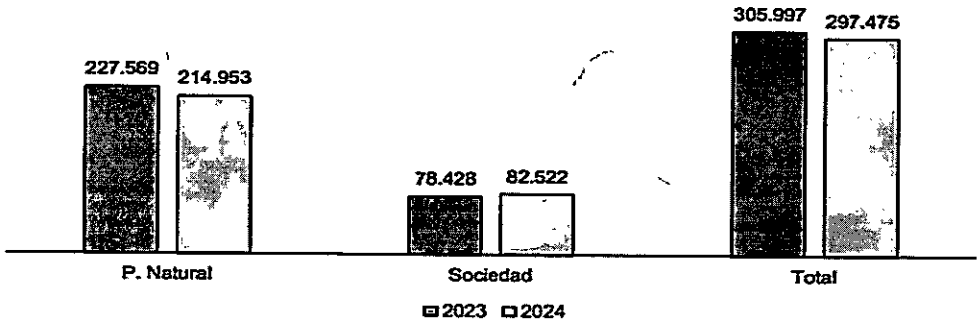
Tamaño	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Microempresa	170.213	173.450	1,9%	1,9%
Pequeña	500	437	-12,6%	0,0%
Mediana	20	17	-15,0%	0,0%
Grande	8	3	-62,5%	0,0%
Total	170.741	173.907	1,9%	1,9%

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

La Confederación Colombiana de Cámaras de Comercio (Confecámaras) presenta el informe de dinámica de creación de empresas para el 2024. De acuerdo con los registros del RUES de las cámaras de comercio del país, en 2024 se crearon 297.475 nuevas empresas, un 2,8% menos que en 2023 cuando se establecieron 305.997 compañías. Del total de nuevas empresas, el 72,3% fueron creadas por personas naturales y el 27,7%, por sociedades. En comparación con 2023, las matrículas de nuevas de sociedades aumentaron un 5,2%, mientras que las de personas naturales cayeron un 5,5%.

Confecámaras
Red de Cámaras de Comercio

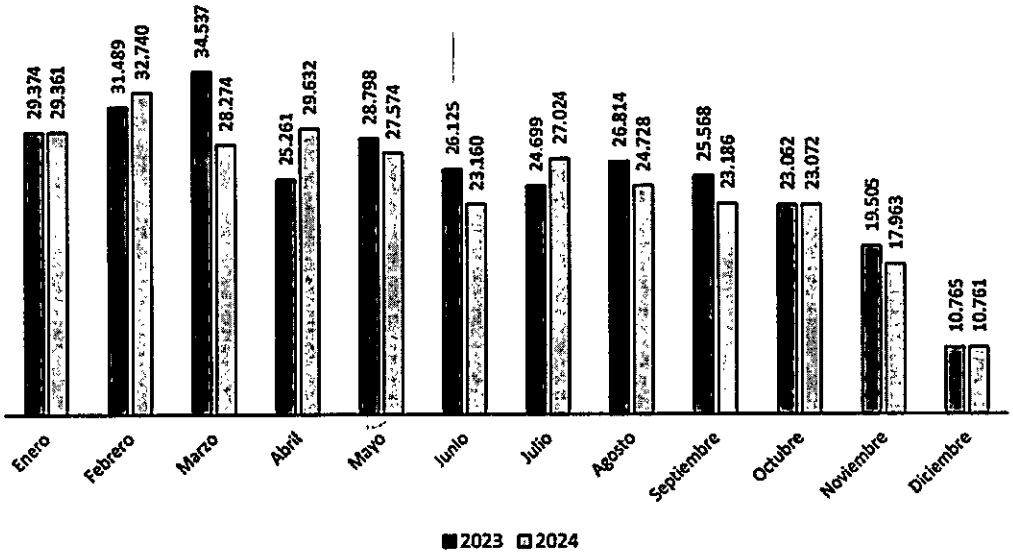
Gráfico 1. Creación de empresas según organización jurídica



Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

Aunque la creación de empresas en 2024 mantuvo patrones estacionales similares a los de 2023, los registros fueron menores en la mayoría de los meses, excepto en febrero, abril y julio. Cabe resaltar que, al cierre del periodo de renovaciones (marzo), la creación de empresas en 2024 registró una disminución de 5.000 empresas en comparación con 2023.

Gráfico 2. Creación de empresas por mes



Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

Creación de empresas por tamaño

Al analizar la evolución de la creación de empresas entre 2023 y 2024, clasificada según el tamaño definido por el valor de sus activos, se observa una disminución del 2,8% en la creación de microempresas, del 8,0% en pequeñas, del 20,4% en medianas y del 9,1% en grandes. La reducción total del 2,8% está explicada en su totalidad por las microempresas, dado que las pequeñas, medianas y grandes tienen una participación marginal en el total de empresas creadas. La significativa concentración de las microempresas, que representan más del 99% del total, destaca su papel crucial en la dinámica empresarial del país.

Tabla 1. Creación de empresas por tamaño

Tamaño	2023	2024	Variación %	Contribución
Microempresa	304.882	296.456	-2,8%	-2,8%
Pequeña	1.050	966	-8,0%	0,0%
Mediana	54	43	-20,4%	0,0%
Grande	11	10	-9,1%	0,0%
Total	**305.997**	**297.475**	**-2,8%**	**-2,8%**

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

Creación de empresas por organización jurídica

En 2024, se constituyeron 82.522 empresas como sociedades, lo que representa un incremento del 5,2% frente a las 78.428 creadas en 2023. De estas, 81.671 correspondieron a microempresas, 814 a pequeñas, 29 a medianas y 8 a grandes. El crecimiento estuvo liderado por las microempresas, cuya creación aumentó un 5,4%. Este resultado reafirma su papel predominante en la estructura empresarial del país. En contraste, las pequeñas y medianas empresas, aunque

representan una proporción menor, registraron caídas del 7,8% y 14,7%, respectivamente, en la creación de nuevas sociedades.

Tabla 2. Nuevas sociedades por tamaño

Tamaño	2023	2024	Variación %	Contribución
Microempresa	77.505	81.671	5,4%	5,3%
Pequeña	883	814	-7,8%	-0,1%
Mediana	34	29	-14,7%	0,0%
Grande	6	8	33,3%	0,0%
Total	**78.428**	**82.522**	**5,2%**	**5,2%**

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

La variación positiva en el número de sociedades es liderada principalmente por el sector servicios y comercio, donde se registraron aumentos del 7% y 6% respectivamente en la creación de empresas. En contraste, el sector de extracción fue el único que mostró una disminución en el número de nuevas sociedades creadas. Por otro lado, en el 2024 se crearon 214.953 empresas constituidas como personas naturales, lo que representa una disminución del 5,5% en comparación con las 227.569 creadas en el 2023. De las empresas constituidas como personas naturales en 2024, 214.7522 corresponden a microempresas, 152 pequeñas, 14 medianas y 2 grandes.

Tabla 3. Nuevas empresas de personas naturales por tamaño

Tamaño	2023	2024	Variación %	Contribución
Microempresa	227.377	214.785	-5,5%	-5,5%
Pequeña	167	152	-9,0%	0,0%
Mediana	20	14	-30,0%	0,0%
Grande	5	2	-60,0%	0,0%
Total	**227.569**	**214.953**	**-5,5%**	**-5,5%**

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

Creación de empresas por sectores económicos

Durante 2024, el sector de agricultura registró un aumento en la creación de empresas de 1,4%. Sin embargo, su impacto en la variación total fue limitado y cercano a 0%. Por otro lado, el sector de extracción registró la mayor contracción porcentual, con una caída del 17,5%. No obstante, debido a su reducido tamaño relativo, su impacto en el total fue limitado (-0,1%). En contraste, los servicios que representan el mayor peso relativo en la creación de empresas experimentaron una contracción del 1,5%, contribuyendo negativamente con un -0,7% a la variación total. Finalmente, el sector comercio tuvo la mayor contribución negativa en la creación de empresas con una caída de 4,8% respecto a 2023.

Tabla 4. Empresas creadas por sector económico

Sector	2023	2024	Variación %	Contribución
Agricultura	5.243	5.315	1,4%	0,0%
Construcción	13.424	13.281	-1,1%	0,0%
Resto	8.002	7.828	-2,2%	-0,1%
Extracción	1.044	861	-17,5%	-0,1%
Industria	29.616	29.137	-1,6%	-0,2%
Servicios	131.645	129.618	-1,5%	-0,7%
Comercio	117.023	111.435	-4,8%	-1,8%
Total	**305.997**	**297.475**	**-2,8%**	**-2,8%**

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social. Nota: El sector resto incluye: administración pública y defensa, educación, actividades de los hogares, actividades de atención a la salud humana y no clasificados.

El subsector de actividades inmobiliarias registró un incremento del 8,6%, lo que se traduce en una contribución positiva del 0,2% al total, destacándose como uno de los subsectores con un crecimiento significativo. En paralelo, el subsector de actividades profesionales, científicas y técnicas experimentó un crecimiento más modesto del 2,6%, pero con una contribución de 0,2%. Por su parte, las actividades de los hogares individuales como productores mostraron un aumento notable del 22,6%, aunque su contribución al total es muy pequeña (0,0%)

Tabla 5. Empresas creadas por subsectores económicos

Actividad económica	2023	2024	Variación %	Contribución
Actividades inmobiliarias	6.006	6.521	8,6%	0,2%
Actividades profesionales, científicas y técnicas	18.763	19.260	2,6%	0,2%
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación	6.288	6.372	1,3%	0,0%
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	5.243	5.315	1,4%	0,0%
Actividades de atención de la salud humana y de asistencia social	4.678	4.722	0,9%	0,0%
Actividades de los hogares individuales	31	38	22,6%	0,0%
Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria	104	100	-3,8%	0,0%
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	468	433	-7,5%	0,0%
Actividades financieras y de seguros	2.762	2.679	-3,0%	0,0%
Información y comunicaciones	6.271	6.184	-1,4%	0,0%
Educación	2.881	2.754	-4,4%	0,0%
Construcción	13.424	13.281	-1,1%	0,0%
Alojamiento y servicios de comida	49.868	49.687	-0,4%	-0,1%
Explotación de minas y canteras	1.044	861	-17,5%	-0,1%
Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental	1.729	1.545	-10,6%	-0,1%
Industrias manufactureras	29.616	29.137	-1,6%	-0,2%
Transporte y almacenamiento	8.632	8.036	-6,9%	-0,2%
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	14.666	13.842	-5,6%	-0,3%
Otras actividades de servicios	16.192	15.059	-7,0%	-0,4%
Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas	117.023	111.435	-4,8%	-1,8%
Total	**305.997**	**297.475**	**-2,8%**	**-2,8%**

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

CONVOCATORIAS LIMITADAS A MÍPYME.

Convocatorias limitadas a Mipyme. Artículo 2.2.1.2.4.2.2.

Umbral PYMES US $ 125.000	Umbral PYMES COL $ 533.287.768

Fuente: Ministerio de Comercio Industria y Turismo.

Todas las entidades estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia. Requisitos:

- Que el valor del proceso de contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

- Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos 2 Mipyme colombianas.
- Las solicitudes deben recibirse por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.
- Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.
- Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo

En razón a la cuantía del presupuesto oficial, se informa que, en virtud de lo establecido en el artículo 5 del Decreto 1860 del 2021, que modifica los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015.

La presente convocatoria **PODRÁ SER LIMITADA A MIPYMES,** teniendo en cuenta que el monto del presupuesto asignado para el presente proceso de selección es de **DOSCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL PESOS MCTE ($241.770.000) incluido IVA todos los impuestos y descuentos de ley.**

2. ESTUDIO DE LA OFERTA

2.1. QUIEN VENDE U OFERTA EL BIEN O SERVICIOS

La entidad para poder identificar los participantes del mercado toma como referencia la información suministrada en las plataformas virtuales de la Superintendencia de Sociedades y del SECOP de acuerdo con su clasificación UNSPSC requeridas para el presente proceso contractual.

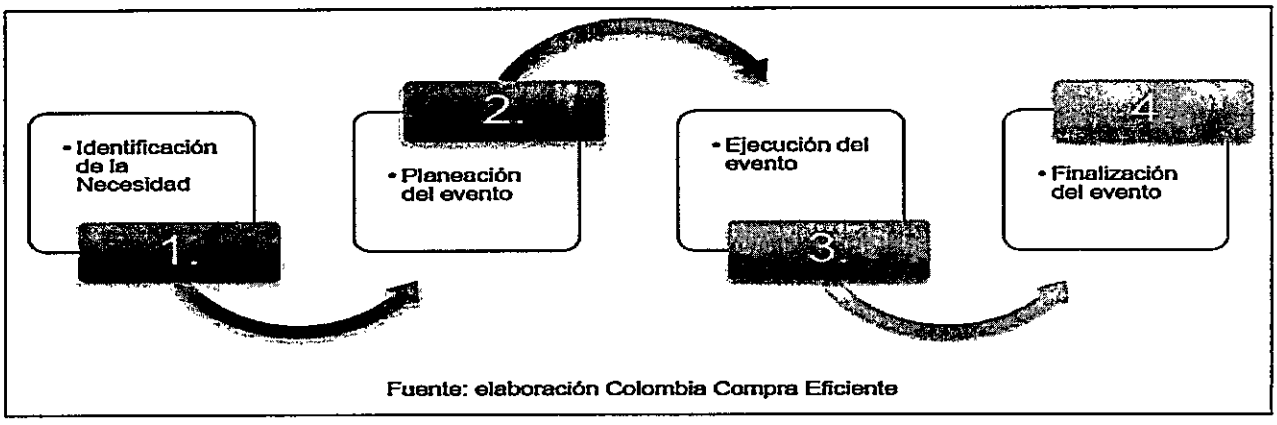
Los siguientes son los posibles oferentes que se encuentran en el mercado local y/o nacional:

ITEMS	NIT	RAZON SOCIAL
1	900723327	COLOMBIAN SERVICES COMPANY S.A.S
2	900149418	LOGISTICA Y EVENTOS EXPERIENCIAL S.A.S
3	900815761	INGENIA SOLUCIONES S.A.S.
4	900216251	ADIFCOL
5	800184306	ROYAL PARK S.A.S
6	901253365	INUCLEO INGENIERÍA S.A.S.
7	900833440	CORPORACION PLANET FOR LIVE
8	800153102	HD SOLUCIONES INTEGRALES SAS
9	900345458	CPT EXPRESS S.A.S.
10	900985499	FUNDACION ALIANZA PARA LA GESTION SOCIAL Y AMBIENTAL
11	900240271	MANTHOS INGENIERIA S.A.S.
12	900935818	MULTISERVICIOS & DISTRIBUCIONES M&C S.A.S
13	900475452	D GERARD M G S A S
14	901558081	S & L SPORTS & LOGISTIC S.A.S
15	900339885	ASOCIACION BIENESTAR DE VIDA
16	900345843	SERVICIOS Y DISTRIBUCIONES INTEGRALES CAQUETA S.A.S.
17	900300970	INDUHOTEL SAS
18	890802221	EXCURSIONES AMISTAD S.A.S. Y/O ADESCUBRIR TRAVEL & ADVENTURE S.A.S.
19	900814203	GESTION & DESARROLLO TERRITORIAL
20	901144999	PRIXA DISEÑOS S.A.S.
21	900397111	Q.M COMPANY S.A.S.
22	900782536	COLOMBIANA DE SERVICIOS COMEDORES & SUMINISTROS S
23	901737414	4 PODER 360 SAS
24	901823224	FUNDACION IMPACTO COMUNAL
25	900470458	MATSUDA SAS

2.2. DINÁMICA DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

El lugar de ejecución será el Departamento del Caquetá o donde sea necesario que el contratista se desplace para el cumplimiento del contrato, en todo caso el domicilio contractual será la ciudad de Florencia-Caquetá.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente identificó la cadena de suministro para la prestación del servicio de Logística y Eventos, tal como se muestra a continuación:



Fuente: elaboración Colombia Compra Eficiente

1. **Identificación de la necesidad:** En la primera etapa de la cadena de suministro, el proveedor debe identificar la necesidad del cliente para desarrollar el evento conforme a sus requerimientos. Para ello, el Proveedor debe identificar aspectos como: tipo de evento (objetivo), cantidad de personas, presupuesto, lugar del evento, productos y servicios requeridos (alimentación, servicio de personal, menaje, sillas – carpas - tarimas y mesas, iluminación, sonido, internet, impresión, decoración, ayudas audiovisuales, salones, música, mobiliario, animación, alojamiento, transporte, etc.), montaje y desmontaje, entre otros.

2. **Planeación del evento:** En la segunda etapa de la cadena de suministro, el proveedor define las características del evento conforme a las necesidades planteadas por el cliente. Así mismo, identifica los productos y servicios que puede ofrecer directamente y cuáles deben ser subcontratados; teniendo en cuenta el alcance del evento requerido por el cliente.
3. **Ejecución del evento:** En la tercera etapa de la cadena de suministro, el proveedor garantiza que el desarrollo del evento se lleve a cabo conforme a los requerimientos del cliente.

4. **Finalización del evento:** La cuarta etapa de la cadena de suministro garantiza el desmontaje del evento, el servicio de limpieza y la entrega de las instalaciones en las condiciones bajo las cuales se entregó inicialmente.

2.3. VALORES COTIZADOS EN EL MERCADO.

Para determinar el valor unitario de los servicios, bienes y elementos a adquirir, la entidad realizo tres (03) cotizaciones con proveedores del mercado que ofrecen los servicios, bienes y elementos objeto del presente estudio, donde se tomó como referencia el valor unitario de cada ítem, la sumatoria de los mismo y como resultado final, la división por el número total de cotizaciones realizadas.

PRESUPUESTO				Ingeserviamazonia		Fundación Luz de Vida		F. Dulcemia		PROMEDIO	
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNIT	VR. TOTAL	VR. UNIT	VR. TOTAL	VR. UNIT	VR. TOTAL	VR. UNIT	VR. TOTAL
PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA											
1	ALIMENTACIÓN	Desayunos, almuerzos y cenas, para atender a los participantes de los talleres de formación Artes plásticas. PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 180 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El	360	20.600	7.416.000	20.900	7.524.000	21.500	7.740.000	21.000	7.560.000

Digitó	Revisó y Aprobó Componente Técnico y presupuestal	Revisó Componente Jurídico	Vo.Bo Dirección
Amparo Bermeo Morales	John Filiar Silva Bedoya	Harol Mauricio López Vásquez	Willian Armando Parra

		servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.									
2	ALOJAMIENTO	Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo	40	78.200	3.128.000	81.900	3.276.000	79.900	3.196.000	80.000	3.200.000

		(mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).Zona norte (San Vicente, Puerto Rico, El Doncello, El Paujil, La Montañita y Cartagena del Chaira, Florencia)									
		Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas),	50	78.200	3.910.000	81.900	4.095.000	79.900	3.995.000	80.000	4.000.000

		almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).Zona sur Municipio (Curillo, Albania, Morelia, Belen, Solita, Solano, Milan y Valparaiso)									
3	KIT MATERIALES	Paquetes de 20 hojas papel durec boceto x 1/8 y 1/4. 60 lapices 2B y 6B, 30 gomas para borrar, 30 sacapuntas, 10 paquetes de 100 unidades de palos de pincho, 48 juegos de marcadores o plumones de punta delgada, 48 plumones negros, 200 pliegos de poliestireno expandible de 2 cm. 20 rollos de papel de cocina, 2 galones de pegante plastico o colbon, 2 galones de estuco plastico, 200 barras de	1	7.100.000	7.100.000	6.900.000	6.900.000	7.000.000	7.000.000	7.000.000	7.000.000

		silicona para pistola, 100 maderas de 1cmx 100 cm, 100 pinceles, 50 brochas de 2", 12 1/4 de acrilico de 12 colores, 48 unidades de paletas para acrilicos, 100 pliegos de lijas 400 y 180 gr.									
4	Hidratacion.	Agua embotellada en dispensador durante 6 dias tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artistica.	6	85.000	510.000	85.100	510.600	84.900	509.400	85.000	510.000
5	Tallerista	Tallerista del area plastica con experiencia e idionedad para orientar los dos talleres, con tematicas en elaboracion de carrozas en materiales, como hicopor, hierro, madera y materiales reciclables	2	4.200.000	8.400.000	4.190.000	8.380.000	4.210.000	8.420.000	4.200.000	8.400.000
				TOTAL	**30.464.000**		**30.685.600**		**30.860.400**		**30.670.000**
JORNADAS ZONALES DE CULTURA											
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**
1	ALMUERZOS	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas	50	20.600	1.030.000	20.900	1.045.000	21.500	1.075.000	21.000	1.050.000

		verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.									
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo	180	13.000	2.340.000	12.500	2.250.000	13.500	2.430.000	13.000	2.340.000

		natural de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en resentacion de 12 OZ									
3	MATERIALES	Rollo papel periodico, 50 marcadores de varios colores, paquete de 100 fichas, 50 lapices y 50 borradores	2	368.100	736.200	369.900	739.800	372.000	744.000	370.000	740.000
4	TRANSPORTE	Tiquetes terrestres para 30 personas de distintos municipios del Caquetá que participaran en el Jornadas Departamentales de Cultura, ida y regreso.	30	132.100	3.963.000	137.000	4.110.000	135.900	4.077.000	135.000	4.050.000
				Subtotal	**8.069.200**		**8.144.800**		**8.326.000**		**8.180.000**
TALLER DE DANZA FOLCLORICA											
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**
1	PLATOS DE COMIDA	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y	160	20.600	3.296.000	20.900	3.344.000	21.500	3.440.000	21.000	3.360.000

		verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.									
2	HIDRATACION	Agua embotella en dispensador durante 3 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	3	85.000	255.000	85.100	255.300	84.900	254.700	85.000	255.000
3	TALLERISTA	Tallerista con amplia experiencia e idoneidad que	2	4.000.000	8.000.000	3.900.000	7.800.000	4.100.000	8.200.000	4.000.000	8.000.000

		trabaje durante dos dias con instructores de los municipios en tecnicas y conocimiento de la danza folclorica del Caquetá									
4	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de	32	108.100	3.459.200	112.000	3.584.000	109.900	3.516.800	110.000	3.520.000

		seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).									
				Subtotal	**15.010.200**		**14.983.300**		**15.411.500**		**15.135.000**
SEGUIMIENTO A PROCESOS FORMATIVOS EN LOS MUNICIPIOS											
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	TALLERES	Realizar talleres en las artes escenicas y en las musica en los 16 municipios, realizando 6 talleres , 3 por cada areas en cada uno de los municipios. Icluyendo tallerista y elementos a utilizar, al igual que gastos de desplasamiento de cada uno de los talleristas	96	645.000	61.920.000	650.000	62.400.000	655.000	62.880.000	650.000	62.400.000
				Subtotal	**61.920.000**		**62.400.000**		**62.880.000**		**62.400.000**
JORNADAS DEPARTAMENTALES DE CULTURA											
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA:Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con	154	24.600	3.788.400	24.900	3.834.600	25.500	3.927.000	25.000	3.850.000

		sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.									
2	HOSPEDAJE	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas,	32	110.100	3.523.200	109.900	3.516.800	110.000	3.520.000	110.000	3.520.000

		fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).									
3	REFRIGERIOS SENCILLO	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en resentacion de 12 OZ	120	13.000	1.560.000	12.500	1.500.000	13.500	1.620.000	13.000	1.560.000
4	PENDONES	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1	290.000	290.000	289.000	289.000	291.000	291.000	290.000	290.000
				SubTotal	**9.161.600**		**9.140.400**		**9.358.000**		**9.220.000**
REALIZACION DEL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL 2026											
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**

Digitó	Revisó y Aprobó Componente Técnico y presupuestal	Revisó Componente Jurídico	Vo.Bo Dirección
Amparo Bermeo Mora	John Filiar Silva Bedoya	Harol Mauricio López Vásquez	Willian Armando Parra

1	GRUPO NACIONAL	Grupo de teatro Nacional que presente su trabajo artístico ante los participantes del Encuentro, donde se presenten cuentos, historias, acompañado de música en vivo. La obra debe estar dirigida a todo público.	1	$ 13.000.000	$ 13.000.000	13.100.000	13.100.000	12.900.000	12.900.000	13.000.000	13.000.000
2	OPERACIÓN SONIDO	* Logística: Transporte seguro (cargue/descargue) de los equipos. * Montaje: Instalación técnica según el Stage Plot de cada evento. * Operación: Mezcla de audio en vivo (FOH y Monitores) para artistas locales, orquestas y actos protocolarios. * Asistencia: Presencia permanente de técnicos de escenario (Stagehands) para cambios rápidos entre agrupaciones. El servicio debe ser prestado por un equipo mínimo conformado por: 1. Ingeniero de Sonido Principal (1): Profesional con experiencia mínima de 5 años en mezcla en vivo para festivales. Debe tener certificación en el manejo de consolas digitales (Yamaha, Allen & Heath o Digico, según el equipo del ICDR). 2. Técnicos de Audio / Monitores	4	2.460.000	9.840.000	2.490.000	9.960.000	2.550.000	10.200.000	2.500.000	10.000.000

		(2): Encargados de la ecualización de retornos para los artistas en tarima y gestión de sistemas inalámbricos. 3. Auxiliares de Tarima (3): Personal para el microfoneo, cableado y soporte logístico durante los cambios de grupo. 3. ESPECIFICACIONES DEL MANEJO TÉCNICO* Pruebas de Sonido: Coordinación de soundchecks con artistas locales y orquestas según cronograma. * Protección de Equipos: Implementación de reguladores de voltaje y sistemas de protección contra la humedad (carpas para consolas y cubiertas para parlantes en caso de lluvia). * Mantenimiento Preventivo: Limpieza y revisión de conectores (XLR, Speakon) y cables antes y después de cada jornada. * Backup: El contratista debe contar con un kit de emergencia de cables, micrófonos dinámicos y conectores propios para suplir cualquier falla inmediata del equipo institucional.									
3	GRUPO DEPARTAMENTAL	Grupo de teatro local que expongan sus trabajos al público en el marco del Encuentro de Narración Oral, donde se evidencia el trabajo	3	7.950.000	23.850.000	7.950.000	23.850.000	8.100.000	24.300.000	8.000.000	24.000.000

		actoral y el monologo. Obra orientada al publico juvenil.									
4	Escritores	Escritores del departamento del Caquetá que expongan sus experiencias literarias en el Encuentro de Escritores.	5	790.000	3.950.000	790.000	3.950.000	820.000	4.100.000	800.000	4.000.000
5	Moderador	Un moderador para la presentación del Encuentro de escritores, que conozca de literatura y pueda orientar el conversatorio.	1	2.030.000	2.030.000	2.120.000	2.120.000	2.150.000	2.150.000	2.100.000	2.100.000
6	Mesa Principal	Alquiler Mesa principal con sus respectivas sillas vestidas, arreglo floral 50CM(Centímetros) de largo con heliconias representativas del Departamento del Caquetá.	1	392.000	392.000	398.000	398.000	410.000	410.000	400.000	400.000
7	Escenografia	Dimensiones 2.30 mts de alto x 3.00 mts de ancho (Mínimo), en estructura de aluminio de alta resistencia, plegable tipo "araña", Debe incluir conectores reforzados y barras magnéticas para sujeción del arte. Impresión Digital a gran formato con tintas látex (ecológicas) a 1440 DPI de resolución mínima. Colores institucionales según manual de marca. Estuche Maleta de transporte rígida o de lona reforzada con ruedas (Trolley Case) para facilitar el traslado.	1	3.190.000	3.190.000	3.190.000	3.190.000	3.220.000	3.220.000	3.200.000	3.200.000
8	Pendon	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color,	1	300.000	300.000	298.000	298.000	302.000	302.000	300.000	300.000

Digitó	Revisó y Aprobó Componente Técnico y presupuestal	Revisó Componente Jurídico	Vo.Bo Dirección
Amparo Bermeo Mora	John Filiar Silva Bedoya	Harol Mauricio López Vásquez	Willian Armando Parra

		tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.									
9	CATERING	Mesa de agua y café y galletas de frutos amazónicas, para acompañar el conversatorio con los escritores caqueteños para 150 personas.	1	390.000	390.000	410.000	410.000	400.000	400.000	400.000	400.000
		Canelazo que se ofrecerá el día de la apertura del Encuentro de Narración Oral. Para 150 persona.	1	467.000	467.000	488.000	488.000	485.000	485.000	480.000	480.000
10	Promoción	Menciones televisivas en medios locales que promocionen el Encuentro.	9	150.000	1.350.000	149.000	1.341.000	151.000	1.359.000	150.000	1.350.000
		Medios Alternativos. Promoción de Flayer, programación y menciones en sus emisiones.	5	492.000	2.460.000	510.000	2.550.000	498.000	2.490.000	500.000	2.500.000
11	Poetas	Poetas que muestren su talento en el recital poético a realizarse en el Encuentro de Narración Oral.	3	735.000	2.205.000	760.000	2.280.000	755.000	2.265.000	750.000	2.250.000
12	Talleres	Realizacion de talleres en tecnicas de narracion oral, monologo y clow.	2	2.400.000	4.800.000	2.390.000	4.780.000	2.410.000	4.820.000	2.400.000	4.800.000
13	Alojamiento	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la	8	108.100	864.800	109.900	879.200	112.000	896.000	110.000	880.000

		participantes del Encuentro en la modalidad infantil y Juvenil.									
16	Transporte	Garantizar el Transporte de narradores de los municipios del Caquetá que sean seleccionados para estar en el Encuentro	8	134.500	1.076.000	136.000	1.088.000	134.500	1.076.000	135.000	1.080.000
				TOTAL	**75.365.800**		**76.003.200**		**76.601.000**		**75.990.000**
APOYO A LA PARTICIPACION DE ARTISTAS Y GESTORES CULTURALES EN EVENTOS DEL ORDEN NACIONAL											
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	MANUTENCION	Garantizar la alimentacion y alojamiento de los artistas o gestores que participen en eventos nacionales. (Diario), según condiciones tecnicas antes mencionadas en items anteriores a este cuadro.	50	462.000	23.100.000	467.000	23.350.000	466.000	23.300.000	465.000	23.250.000
2	TRANSPORTE TERRESTE	Garantizar el transporte terrestre (Tiquetes) de artistas o gestores que se desplazen a ciudades del orden nacional en cumplimiento de sus agendas o en representacion del departamento en eventos, festivales, concursos o encuentros.	30	400.000	12.000.000	395.000	11.850.000	405.000	12.150.000	400.000	12.000.000
				TOTAL	**35.100.000**		**35.200.000**		**35.450.000**		**35.250.000**
APOYO A LA REALIZACION DE ENCUENTROS DE LOS CONSEJOS DE CULTURA Y CONSEJOS DE AREA ARTISTICAS											
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALIMENTACIÓN	Garantizar la alimentacion de los miembros de los consejos de cultura, o consejos de areas artisticas que se tengan que desplazar a cumplir con las agendas de sus organizaciones culturales. En las especificaciones tecnicas	30	20.600	618.000	20.900	627.000	21.500	645.000	21.000	630.000

Digitó	Revisó y Aprobó Componente Técnico y presupuestal	Revisó Componente Jurídico	Vo.Bo Dirección
Amparo Bermeo Mora	John Filiar Silva Bedoya	Harol Mauricio López Vásquez	Willian Armando Parra

		tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.									
15	Narradores	Narradores locales que muestren al público del encuentro sus trabajos artísticos y se conforme con ellos un comité selectivo para que escoja los mejores	4	1.190.000	4.760.000	1.220.000	4.880.000	1.190.000	4.760.000	1.200.000	4.800.000

Digitó	Revisó y Aprobó Componente Técnico y presupuestal	Revisó Componente Jurídico	Vo.Bo Dirección
Amparo Bermeo Mora	John Filiar Silva Bedoya	Harol Mauricio López Vásquez	Willian Armando Parra

		movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado: Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).									
14	Alimentacion	PLATOS DE COMIDA:Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un	18	24.500	441.000	24.500	441.000	26.000	468.000	25.000	450.000

		mencionadas en los cuadros anteriores.									
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en resentacion de 12 OZ	50	13.000	650.000	12.500	625.000	13.500	675.000	13.000	650.000
3	TRANSPORTE TERRESTRE	Garantizar el transporte terrestre de los miembros de los consejos de cultura o de arte que participen en agendas de sus organizacion.	27	132.100	3.566.700	137.000	3.699.000	135.900	3.669.300	135.000	3.645.000
				Subtotal	**4.834.700**		**4.951.000**		**4.989.300**		**4.925.000**
				TOTAL:	**239.925.500**		**241.508.300**		**243.876.200**		**241.770.000**

2.4. INDICADORES FINANCIEROS

Para efectuar un adecuado análisis a los indicadores de capacidad financiera y organizacional, se consulta en el RUES su información financiera a corte de 31 de diciembre de 2025:

ITEMS	NIT	RAZON SOCIAL	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	RENTAB. PATRIONIO	RENTAB. ACTIVO
1	900723327	COLOMBIAN SERVICES COMPANY S.A.S	12,04	0,07	INDETERMINADO	1,51	1,40
2	900815761	INGENIA SOLUCIONES S.A.S.	7,72	0,35	12,24	0,17	0,11
3	800184306	ROYAL PARK S.A.S	6,27	0,23	22,08	0,22	0,17
4	901253365	INUCLEO INGENIERÍA S.A.S.	42,61	0,01	INDETERMINADO	0,06	0,06
5	900833440	CORPORACION PLANET FOR LIVE	216,38	0,05	106,46	0,6	0,57
6	800153102	HD SOLUCIONES INTEGRALES SAS	6,89	0,4	36,22	0,83	0,49
7	900345458	CPT EXPRESS S.A.S.	4	0,22	2,46	0,04	0,03
8	900240271	MANTHOS INGENIERIA S.A.S.	35,71	0,1	52,59	0,37	0,33
9	900935818	MULTISERVICIOS & DISTRIBUCIONES M&C S.A.S	164,49	0,05	966,19	0,88	0,83
10	900475452	D GERARD M G S A S	38,31	0,03	145,3	0,36	0,35
11	900339885	ASOCIACION BIENESTAR DE VIDA	48,84	0,08	421,76	0,49	0,45
12	901144999	PRIXA DISEÑOS S.A.S.	32,9	0,03	INDETERMINADO	0,32	0,31
13	900397111	Q.M COMPANY S.A.S.	272,98	0	516,67	0,55	0,55
14	900782536	COLOMBIANA DE SERVICIOS COMEDORES & SUMINISTROS S	7,96	0,46	13,02	0,3	0,16
15	901737414	4 PODER 360 SAS	9,11	0,1	INDETERMINADO	0,29	0,26
16	900470458	MATSUDA SAS	4,91	0,33	INDETERMINADO	0,40	0,27

Para garantizar una selección objetiva y representativa, se aplicaron las siguientes medidas estadísticas:

- **Promedio (media aritmética):** Se refiere al valor obtenido al sumar todos los datos y dividirlos entre el número total de observaciones. Esta medida permite identificar el comportamiento central del mercado frente al tipo de contratación analizada.

- **Mediana:** Es el valor central de la muestra cuando los datos están organizados de menor a mayor. Si el número de observaciones es par, se toma el promedio de los dos valores centrales. La mediana es útil para evitar la distorsión que puedan causar datos atípicos o extremos.

- **Desviación estándar:** Es una medida de dispersión que indica qué tanto se alejan los datos con respecto al promedio. Se emplea para conocer la variabilidad del comportamiento del mercado y ajustar los indicadores de forma técnica.

- **Rango Superior:** Es el **límite máximo** que se considera aceptable o representativo dentro de una muestra de datos. Se calcula generalmente sumando al promedio (media) una unidad de desviación estándar, o más, dependiendo del nivel de confianza deseado.
- **Rango Inferior:** Es el **límite mínimo** aceptable dentro de la muestra. Se obtiene restando la desviación estándar al promedio. Ayuda a evitar la inclusión de datos anormalmente bajos que podrían sesgar el análisis.

Estos elementos estadísticos permiten establecer rangos y condiciones objetivas para definir los indicadores financieros y organizacionales mínimos requeridos, fomentando la pluralidad de oferentes sin comprometer la idoneidad financiera de los participantes.Final del formulario

MEDIDAS DE TENDENCIA	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	RENTAB. PATRIONIO	RENTAB ACTIVO
PROMEDIO	56,95	0,16	208,64	0,46	0,40
MEDIANA	22,47	0,09	52,59	0,365	0,32
DESVIACION ESTANDAR	81,02	0,15	291,84	0,36	0,33
RANGO SUPERIOR	272,98	0,46	966,19	1,51	1,40
RANGO INFERIOR	4,00	0,00	2,46	0,04	0,03

De acuerdo con la información previamente expuesta en el cuadro anterior, y prevaleciendo los principios de la contratación estatal, como la pluralidad de oferentes y la libre concurrencia, además de considerar diversos factores que rodean el presente proceso contractual, como la cuantía, la forma de pago y el plazo, entre otros, la entidad estatal aplica la fórmula estadística de la del del rango superior y rango inferior.

INDICE DE CAPACIDAD FINANCIERA

Estos indicadores buscan establecer unas condiciones mínimas que reflejen la salud financiera de los proponentes a través de su liquidez y endeudamiento. Estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato, por lo cual constituyen un filtro, tanto para la entidad contratante como para el participante, en la medida que proyectan la fuerza económica del futuro contratista para la ejecución del contrato.

Los anteriores indicadores están relacionados con la salud financiera y las condiciones económicas de los proponentes

INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

Índice de Liquidez:
Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.

Índice de Endeudamiento:

Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.

Razón de Cobertura de Intereses:

Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

El Departamento del Caquetá, requiere verificar la capacidad financiera de quienes aspiren a presentar oferta, tal como se indicó a detalle, a continuación, se presentan los requisitos habilitantes.

REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS	
Capacidad Financiera	Liquidez ≥ 4.00
	Endeudamiento ≤ 0,46
	Razón cobertura de intereses ≥ 2.46 y/0 Indeterminado

- CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Rentabilidad del Patrimonio:

Utilidad Operacional / Patrimonio, el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.

Rentabilidad del Activo:

Utilidad Operacional / Activo Total, el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio.

REQUISITOS HABILITANTES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	
Capacidad Organizacional	Rentabilidad del Patrimonio ≥ 0,04
	Rentabilidad del Activo ≥ 0,03

Nota: Cuando el proponente tenga indicadores, categorizados en el RUP como **indeterminados y/o cero (0)**, la entidad dará por valido el cumplimiento del indicador solicitado.

REGISTRO UNICO DE PROPONENTES (RUP).

El proponente deberá acreditar su capacidad financiera, a través de la presentación del Registro Único de Proponentes - RUP expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social, con fecha de expedición igual o inferior a 30 días calendario contados retroactivamente desde la fecha de cierre, el cual debe estar vigente, actualizado y en firme con la información financiera al 31 de diciembre de 2025.

Para acreditar la calidad de Mipyme el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PROPONENTES PLURALES

En un Proceso de Contratación se pueden presentar oferentes plurales por medio de uniones temporales, consorcios y promesas de sociedad futura. La Entidad Estatal ha determinado que, para el presente proceso de contratación, el procedimiento para calcular los indicadores de los oferentes plurales a partir de la información de cada integrante del oferente plural es la siguiente:

- Suma de los componentes de los indicadores.

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador.
La siguiente es la fórmula aplicable para los indicadores que son índices en la opción 2:

$$Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i)}{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

De acuerdo con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015, los estados financieros de las sociedades extranjeras deberán ser presentados de conformidad con las normas aplicables en el país donde sean emitidos (...)".

No cumple el indicador de cobertura de intereses el oferente singular y/o plural, cuya utilidad operacional sea negativa.

3. ESTUDIO DE LA DEMANDA

3.1. ADQUISICIONES PREVIAS OTRAS ENTIDADES

No. PROCESO SECOP	SAMC-001-2025		
Modalidad de Selección	Selección abreviada menor cuantía		
Tipo de Contrato	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS		
Numero de contrato	CO1.PCCNTR.7555120	Fecha de suscripción	24/02/2025
Objeto	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO Y PUBLICIDAD PARA DESARROLLAR EL PROYECTO FORTALECIMIENTO Y DESARROLLO DE ACCIONES PARA PROMOCIONAR EL DESTINO TURISTICO LA GUAJIRA EN LA VITRINA TURISTICA ANATO 2025 Y OTROS EVENTOS NACIONALES E INTERNACIONALES DE LA GUAJIRA.		
Entidad contratante	**DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA**		
Entidad Contratista	CLICK 360 S.A.S		
Valor del Contrato	TRESCIENTOS NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS TREINTA PESOS ML. ($ 309.892.230).		
Condiciones de pago	**EL DEPARTAMENTO,** EL DEPARTAMENTO, pagará al CONTRATISTA el valor del presente contrato a través de pagos en la cuenta que para tal efecto se deberá aperturar conforme lo estipulado en las obligaciones del CONTRATISTA, el pago de los recursos correspondientes se realizará de la siguiente manera: **1) Un DESEMBOLSO** por concepto de **ANTICIPO** por valor del **CINCUENTA POR CIENTO (50%)** del valor total del contrato, una vez se cumplan con los requisitos de ejecución contractual y se suscriba la correspondiente acta de inicio. **MANEJO DEL ANTICIPO: El CONTRATISTA** deberá constituir una cuenta separada a nombre del contrato para el manejo de los recursos que reciba a título de anticipo, con el fin de garantizar que dichos recursos se apliquen exclusivamente a la ejecución del contrato correspondiente. El anticipo se manejará así: **a)** Una vez el Supervisor haya aprobado el plan de inversión del Anticipo, **CONTRATISTA** deberá constituir una cuenta separada al nombre del contrato para su manejo, para asegurar que los desembolsos que se generen se inviertan en el cumplimiento del objeto contractual y de conformidad con el plan de inversión del anticipo. **b)** El Departamento girará el valor del anticipo a la cuenta que **CONTRATISTA** haya constituido, dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la fecha, en que este haya presentado debidamente la cuenta de cobro correspondiente con todos sus soportes y siempre que el supervisor haya aprobado el desembolso respectivo. **c)** El anticipo será amortizado mediante deducción única sobre valor del acta final que presente **CONTRATISTA. d)** Los dineros del anticipo se entregan al **CONTRATISTA** a título de mera tenencia y conservan su condición de Fondos Públicos hasta que sean amortizados, momento hasta el cual su mal manejo y el cambio de su destinación darán lugar a las acciones legales correspondientes. Además, no se podrá destinar el anticipo a la especulación		

económica, ni distraerse al pago de obligaciones distintas a las directamente surgidas del contrato producto del presente proceso de selección. **e)** EL **CONTRATISTA** deberá presentar junto con su cuenta de cobro parcial un informe al supervisor del contrato que contenga una relación detallada del estado de la inversión del anticipo, indicando las sumas invertidas y comprometidas y sus correspondientes rubros acompañados con los documentos soporte respectivos. f) La entrega del anticipo está sujeta a la realización de todos los trámites presupuestales, administrativos, contables y financieros que se requieran.

Para la entrega del anticipo debe cumplirse adicionalmente con lo siguiente:

a) el plan de trabajo de la ejecución del contrato.
b) el cronograma de cada de las actividades a cargo del contratista.
c) Se acredite y apruebe la hoja de vida del personal destinado a la ejecución del contrato por parte del supervisor y se aporte el Diseño del Stand con sus dimensiones con logos institucionales del Departamento, así como la aprobación de los Kits 1, 2 y 3 descritos en el presupuesto oficial.

2) Un **PAGO FINAL** por valor del **CINCUENTA POR CIENTO (50%)** del valor restante del contrato, previa presentación del informe final de ejecución, lo que implicará la entrega del informe técnico y financiero con soportes, presentación de la cuenta de cobro y/o factura, pago de seguridad social y aportes parafiscales y se expida el acta de terminación y recibo a satisfacción final del contrato por parte del supervisor.

Para la presentación de las cuentas de cobro y/o factura deberá acreditar los siguientes documentos: 1. Acta de inicio del contrato, firmada por las partes; 2. Acreditación de la apertura de cuenta para el depósito de los recursos objeto del presente contrato; 3. El Departamento de La Guajira pagará al CONTRATISTA hasta dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de presentación de la respectiva factura y/o cuenta de cobro, en la dependencia correspondiente, una vez recibida esta (factura) a entera satisfacción, y se dé cumplimiento a los requerimientos contractuales y requisitos de ley.

Los pagos se encuentran sujetos a la disponibilidad de PAC (Programa Anual mensual de Caja) y al cumplimiento de los procedimientos presupuestales

Capacidad financiera	Liquidez	Mayor o igual a 5.20
	Capacidad de endeudamiento	Menor o Igual a 0,52
	Razón de cobertura de interés	Indeterminado
Capacidad organizacional	Rentabilidad del patrimonio	Mayor o Igual a 0.04
	Rentabilidad del activo	Mayor o Igual a 0,02
Plazo	La duración del presente contrato será de de **QUINCE (15) DIAS**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del Contrato, como lo son la expedición del registro presupuestal y aprobación de garantías.	

Lugar de entrega	El contrato tendrá como sede de Operación la ciudad de Bogotá D.C., en el marco de la 44 versión de la Vitrina Turística Internacional ANATO 2025 y tendrá cobertura nacional e internacional, sin embargo, las actividades publicitarias del mismo se desarrollarán en el departamento de La Guajira.
Garantías	De acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 7° de la Ley 1150 del 2007, y el Decreto Reglamentario 1082 del 2015, para garantizar el cumplimiento de todas las obligaciones que se deriven del contrato que se celebre, el Departamento considera pertinente determinar los riesgos que pueden cubrirse mediante garantía por ello EL CONTRATISTA se deberá constituir a favor del Departamento, una Garantía Única expedida a través de cualquiera de los mecanismos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.2. del Decreto 1082 del 2015, que comprenda o cobije el siguiente evento o riesgo:

Amparo	Vigencia	Valor Asegurado
Buen Manejo y Correcta Inversión del Anticipo Por una cuantía equivalente al Cien por Ciento (100%) del valor total del anticipo.	Cuya vigencia será igual al término de duración del convenio y cuatro (04) meses más.	100%
Cumplimiento general del Contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Plazo del contrato y seis (6) meses más	10% del valor del contrato
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	Plazo del contrato y tres (3) años más	5% del valor del contrato
Calidad del servicio	Plazo del contrato y seis (6) meses más	10% del valor del contrato
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	Plazo del contrato y seis (6) meses más	10% del valor del contrato
Garantía De Responsabilidad Civil Extracontractual	Igual al periodo de ejecución del Contrato.	Doscientos (200) salarios mínimos mensuales legales vigentes

3.2. ADQUISICIONES PREVIAS DE LA ENTIDAD

No. PROCESO SECOP	001-SAMC-25		
Modalidad de Selección	SELECCION ABREVIADA DE MENOR CUANTIA		
Tipo de Contrato	PRESTACION DE SERVICIOS		
Numero de contrato	CONTRATO N° 018 del 2025	Fecha de suscripción	2025
Objeto	CONTRATAR LOS SERVICIOS LOGISTICOS A TODO COSTO PARA GARANTIZAR LA PARTICIPACION DE CAQUETÁ EN LA 44 VITRINA TURISTICA DE ANATO 2025.		
Entidad contratante	INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA, DEPORTE Y TURISMO DEL CAQUETA		
Entidad Contratista	INGESERVIAMAZONIA ISA ZOMAC S.A.S		
Valor del Contrato	El valor del contrato para el presente proceso será **OCHENTA MILLONES DE PESOS ($80.000.000)** incluido IVA, descuentos de estampillas y demás gastos directos e indirectos en los que incurra el contratista para la ejecución del contrato.		
Condiciones de pago	El valor resultante del contrato conforme al desarrollo del proceso de selección, incluido el IVA y demás costos directos e indirectos que resulten, se pagará de la siguiente manera:		

	Un único pago, se cancelará una vez se presente informe de ejecución de las actividades ejecutas, anexando el informe de ejecución con sus respectivos soportes para su legalización, previa certificación a satisfacción por parte del Supervisor del Contrato adjuntando: las facturas respectivas y/o documento equivalente y la presentación de los pagos respectivos del sistemas de salud, riesgos laborales, pensión y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de acuerdo con los requerimientos de Ley y según el régimen aplicable. El pago se realizará conforme a la disponibilidad del PLAN ANUAL DE CAJA (PAC) y/o liquidez de efectivo del Instituto. PARAGRAFO: Cada solicitud de pago deberá estar acompañada de comprobante de ingreso a almacén del Instituto	
Capacidad financiera	Liquidez	Mayor o igual a 2,67
	Capacidad de endeudamiento	Menor o Igual a 0,15
	Razón de cobertura de interés	Mayor o Igual a 12,98
Capacidad organizacional	Rentabilidad del patrimonio	Mayor o Igual a 0,19
	Rentabilidad del activo	Mayor o Igual a 0,12
Plazo	La ejecución del contrato será de quince (15) días, contados a partir de la expedición del RP, aprobación de la póliza y firma del acta de inicio.	
Lugar de entrega	El lugar de ejecución del presente contrato se desarrollará en las ciudades de Florencia y Bogotá D.C y tendrá como domicilio contractual la ciudad de Florencia	
Garantías	**GARANTÍAS Y AMPAROS.** El Proponente deberá constituir a favor la Entidad, garantía que cubra los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones del contratista bajo cualquiera de las formas permitidas por el Artículo 2.2.1.2.3.1.2. Del Decreto 1082 de 26 de mayo de 2015, a saber: Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son: 1. Contrato de seguro contenido en una póliza. 2. Patrimonio autónomo. 3. Garantía Bancaria. Las garantías deberán ser expedidas con estricta sujeción a los requerimientos previstos en el decreto 1082 de 2015 y lo dispuesto en el presente Pliego de Condiciones así:	

AMPAROS	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA
Cumplimiento	10% del valor del contrato	Término de duración del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.
Pago de Salarios, Indemnizaciones y Prestaciones Sociales.	5% del valor del contrato	Término de duración del contrato y 3 años más, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.
Responsabilidad Civil Extracontractual.	Doscientos (200) SMMLV	Término de ejecución del contrato, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.
Calidad de servicio.	10% del valor total del contrato	Término de duración del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.
Calidad de los bienes.	10% del valor total del contrato	Término de duración del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.

Digitó	Revisó y Aprobó Componente Técnico y presupuestal	Revisó Componente Jurídico	Vo.Bo Dirección
Amparo Bermeo Mora	John Fillar Silva Bedoya	Harol Mauricio López Vásquez	Willian Armando Parra

4. FUENTES CONSULTADAS

Asobancaria - www.asobancaria.com
Superintendencia de Sociedades- www.supersociedades.gov.co/Paginas/default.aspx
Colombia compra eficiente SECOP (www.colombiacompra.gov.co)
Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE (www.dane.gov.co)
SIE de la Superintendencia de Sociedades (www.supersociedades.gov.co)
Cámara Colombiana de Infraestructura (www.infraestructura.org.co)
RUES-Registro Único Empresarial y Social (https://www.rues.org.co/)
SECOP 1 (https://colombiacompra.gov.co/secop/secop-i)
SECOP 2. (https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii)

Presentó:	Aprobó:
JOHN FILIAR SILVA BEDOYA	WILLIAN ARMANDO PARRA
COORDINADOR DE CULTURA	DIRECTOR

Digitó	Revisó y Aprobó Componente Técnico y presupuestal	Revisó Componente Jurídico	Vo.Bo Dirección
Amparo Bermeo Mora	John Filiar Silva Bedoya	Harol Mauricio López Vásquez	Willian Armando Parra