



ANÁLISIS DEL SECTOR

En armonía al Título IV Estudios del sector en los Procesos de Contratación de mínima cuantía y contratación directa, de la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-02 de Colombia Compra Eficiente, entidad descentralizada de la Rama Ejecutiva del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa y financiera, adscrita al Departamento Nacional de Planeación, creada por medio del Decreto 4170 de noviembre 3 de 2011, en donde se asigna la función como ente rector, de desarrollar e impulsar políticas públicas y herramientas, orientadas a la organización y articulación, de los partícipes en los procesos de compras y contratación pública con el fin de lograr una mayor eficiencia, transparencia y optimización de los recursos del Estado y en concordancia con el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, a continuación, se describe el análisis del sector que debe tenerse en cuenta para desarrollar el respectivo proceso de contratación.

OBJETO: Prestación de servicios logísticos para el desarrollo de actividades en el marco de los programas del plan de bienestar al aprendiz y el plan de bienestar al funcionario para la vigencia 2026 para el Centro de Desarrollo Agroempresarial de Chía

1. CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto contractual se clasifica en el siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas contenido en la dirección

<http://www.colombiacompra.gov.co/es/Clasificación>

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
F - Servicios	90000000 - Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	90110000 – Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	90111600 – Facilidades para encuentros	90111600 -
F - Servicios	78000000 – Servicio de Transporte, Almacenaje y Correo	78110000 – Transporte de pasajeros	78111800- Transporte de pasajeros por carretera	78111803 – Servicios de buses contratados
F - Servicios	93000000 – Servicios políticos de asuntos cívicos	93140000 – Servicios comunitarios y sociales	93141700 – Cultura	93141701 – Organización de eventos culturales
F - Servicios	80000000 – Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y servicios administrativos	80140000 – Comercialización y distribución	80141900 – Exhibiciones y ferias comerciales	80141902 – Reuniones y eventos
F - Servicios	90000000 – Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	90100000 – Restaurantes y catering (Servicios de comidas y bebidas)	90101600 – Servicios de banquetes y catering	90101600 –



F - Servicios	90000000 – Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	90110000 – Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	90111600 – Facilidades para encuentros	90111600
F - Servicios	80000000 – Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y servicios administrativos	80100000 – Servicios de asesorías de gestión	80101600 – Gerencia de proyectos	80101600
F - Servicios	80000000 – Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y servicios administrativos	80110000 – Servicios de recursos humanos	80111600 – Servicios de personal temporal	80111600
F - Servicios	80000000 – Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y servicios administrativos	80140000 – Comercialización y distribución	80141700 - Distribución	80141700
F - Servicios	78000000 – Servicios de Transportes, Almacenaje y Correo	78140000 – Servicios de Transportes	78141500 – Servicios de organización de transportes	78141500
E – Productos de Uso Final	50 Alimentos Bebidas y tabacos	5016 Chocolates azucares, endulcorantes y productos de confiteria	501618 productos de Confiteria	50161800 productos de Confiteria
E – Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y tabaco	5019 Alimentos preparador y conservados	501925 Sándwiches y panecillos con relleno	50192500 Sándwiches y panecillos con relleno
E – Productos de Uso Final	52 Artículos domésticos, suministros y productos electrónicos de consumo	5216 Electronica de Consumo	521615 Equipos audiovisuales	52161500 Equipos audiovisuales
F - Servicios	81 Servicios Basados en Ingeniería, Investigación y Tecnología	8114 Tecnologías de fabricación	811415 Control de calidad	81141500 Control de calidad
F - Servicios	81 Servicios Basados en Ingeniería, Investigación y Tecnología	8114 Tecnologías de fabricación	811417 Planeación y control de producción	81141700 Planeación y control de producción
F - Servicios	90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	9013 Artes interpretativas	901315 Actuaciones en vivo	90131500 Actuaciones en vivo
F -	91	9110 Aspecto personal	911015 Facilidades de spa	91101500 Facilidades de



Servicios	Servicios Personales y Domésticos		y ejercicios y rejuvenecimiento	spa y ejercicios y rejuvenecimiento
E – Productos de Uso Final	52 Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	5216 Electrónica de consumo	521616 Accesorios de equipo audiovisual	52161600 Accesorios de equipo audiovisual
E – Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019 Alimentos preparados y conservados	501926 Acompañamientos preparados	50192600 Acompañamientos preparados
E – Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502023 Bebidas no alcohólicas	50202301 Agua

A efectos de ejecutar el objeto contractual, el CONTRATISTA deberá ejecutar el contrato de acuerdo con las especificaciones técnicas requeridas que a continuación se describen:

ITEM	ACTIVIDAD	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ACTIVIDAD DIA ESPECIAL	<p>En cada actividad el proveedor deberá suministrar los servicios logísticos para el encuentro dirigido para la comunidad educativa especialmente para los aprendices ubicados en la sede principal ubicada en Chía o Zipaquirá o Cajicá o Tocancipá. Cada actividad deberá incluir lo siguiente:</p> <p>*Kit de Sonido principal: Alquiler, montaje, operación y desmontaje de sonido con las siguientes características: Sistema P.A Sistema Line Array: En total 8 cabinas line array (4 por lado y 4 subwoofer 2 x 18” (2 por lado). Características de cabina line array: Cabina de dos vías con Nivel de Presión Sonora por cabina mayor a 120 dB continuos, potencia de salida pico por cabina mayor a 1000 w. Cabinas de marca reconocida (no cabinas genéricas o ensambladas en Colombia). Características de subwoofer: 2 parlantes iguales o mayores a 18”, nivel de presión sonora máxima por subwoofer: Mayor a 130 dB Continuos, Potencia de salida pico: Mayor a 2000 W Total. Amplificación: En caso de ser cabinas pasivas, suministrar</p>	UN	1



		<p>sistema de amplificación recomendados por la marca y que las cabinas sean capaces de entregar la potencia adecuada para que cumplan con los requerimientos de nivel de presión sonora requerida.</p> <p>Consola: Cantidad (1) Consola Digital, de 32 entradas de micrófono XLR pre-amplificadas. 16 salidas analógicas XLR, Ecualizador paramétrico de 4 bandas y procesos dinámicos por canal, Procesamiento para efectos virtuales. Automatización completa de la consola. Control remoto por medio de Tablet.</p> <p>Micrófonos: 4 micrófonos dinámicos Sistemas inalámbricos UHF, con micrófono de mano para voz. Todos los micrófonos deben ser de marcas conocidas. Bases para micrófono: Cantidad (8), bases para micrófono tipo boom.</p> <p>Monitoreo: Cantidad (6) Monitores de piso con el siguiente requerimiento técnico: Cabinas activas de 2 vías, woofer de mínimo 12", Suministrar todos aquellos accesorios que no se encuentren en el listado, como procesadores de señal (crossover), ecualizadores, delay, cableado, soportes y demás elementos necesarios que garanticen el correcto funcionamiento del sistema de sonido.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Kit de Iluminación * Decoración del sitio adecuado para mínimo 3000 personas, compuesta por: Banderines, Pacas de heno y Backing informativo del evento. * Planta eléctrica con capacidad para soportar los equipos necesarios descritos en este ítem. * Montaje, operación y desmontaje de pantalla led, de 4x3 m con las siguientes características: Pantalla led calidad outdoor (resistente a la lluvia), pitch 4mm. Con computador con punto de video HDMI. * Ingeniero de sonido con experiencia en eventos Institucionales * DJ reconocido con experiencia acreditada de dos años en animar eventos. * Vallas de demarcación. * Actividades de acompañamiento, animación y apoyo operativo general en el desarrollo del evento. * 5 Personas de apoyo logístico, debidamente uniformados. 		
2	PASADIA	<p>Un recorrido interactivo por estaciones amplias (36 m² cada una) donde cada reto funciona como metáfora de la vida real</p> <ul style="list-style-type: none"> * Dinámicas diseñadas para fortalecer comunicación familiar, trabajo en equipo, liderazgo y toma de decisiones * Actividades que potencian valores ciudadanos, resolución de conflictos, escucha activa, creatividad y cooperación * Experiencia apta para todas las edades, donde adultos y niños participan activamente <p>Duración: 2 horas y 30 minutos Ubicación: Sopó – Cundinamarca</p>	UN	1



		Material lúdico incluido y acompañamiento profesional durante toda la experiencia		
3	RECREACION	Manilla para ingreso al evento (paquete 3500)	UN	1
4	RECREACION	Futbolin humano	UN	1
5	RECREACION	Crazy ball	UN	1
6	RECREACION	Jumper 4 vias	UN	1
7	RECREACION	Toro mecanico	UN	1
8	RECREACION	Muros de Escalar 9 x 2 metros	UN	1
9	RECREACION	Reto inflable tubular 12 módulos 35 x 25 mts Aprox.	UN	1
10	RECREACION	Campo de Paintball portátil. Grupos de 10 personas con marcadoras de 50 municiones por participante, suministro de Mascara de Seguridad, Marcadora o pistola de Paint Ball, Bolas de pintura, tanque de aire comprimido CO2, Cargador o Tolva, Mono o peto proctor polígono de Paintball.	UN	1
11	RECREACION	Banco pirata	UN	1
12	RECREACION	Martillo de fuerza	UN	1
13	RECREACION	Bingo incluye animadores, sonido, tableros básicos o inflables	UN	1
14	CAMINATAS	<p>Caminatas Guiadas en municipios como: Chía, Cajicá, Carmen de Carupa, Cagua, Cucunubá, Chocontá, Fúquene, Gachancipá, Guachetá, Guatavita, La Calera, Lenguazaque, Machetá, Manta, Nemocón, Sesquilé, Simijaca, Sopó, Suesca, Susa, Sutatausa, Tausa, Tenjo, Tibiritá, Tocancipá, Ubaté, Villapinzón, Zipaquirá. Cada salida para mínimo 30 aprendices.</p> <p>Actividades a disfrutar: Actividades lúdicas, recreativas y deportivas, culturales y habilidades blandas, para la vida y el trabajo con capacidad mínima por salida para 30 aprendices. El espacio debe contar con servicios de APH, ambulancia, personal idóneo para atender cada requerimiento y cumplir con la normatividad aplicable para desarrollar esta clase de eventos. Transporte en vehículo idóneo, ida y regreso para los aprendices que participaran. * Los espacios NO incluyen entrada a zonas húmedas.</p> <p>Incluye: Entrada a campos deportivos, recreativos, y /o naturales, Actividades de trabajo en equipo, sana convivencia. El</p>	UN	1



		<p>sitio debe contar con zonas verdes y de recreación, Facilitador o Guía.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El contratista debe garantizar el transporte para 2 profesionales de Bienestar que acompañarán cada salida y eventualmente del supervisor, quienes podrán asistir a cualquiera de las salidas proyectadas. - El lugar donde se realice la actividad debe contener espacios al aire libre en tiempo disponible De 8:00 a.m. a 4:30 p.m. - Las convivencias se desarrollarán de 08:00 am a 4:30 pm, por lo anterior se requieren los espacios durante esta jornada con disponibilidad de lunes a sábado para desarrollar las convivencias. <p>2. Taller en Fortalecimiento de la convivencia e integración de los aprendices SENA.</p> <p>3. Salón o Espacio para desarrollar taller que incluya video Bean, sonido, micrófono, silletería, mesas.</p>		
15	HIDRATACION Y ALIMENTACIÓN	<p>Botella de agua 300 ml (La botella de agua deberá ser de material PET, el agua deberá ser potable para consumo humano. Botella de agua PET de 300ml, La fecha de vencimiento de cada botella no puede ser inferior de 6 meses).</p>	UN	1
16	ALIMENTACION	<p>Refrigerio 1: SÁNDWICH: (Sándwich 400 gr (jamón york (200 gr), pan (100 gr), vegetales cebolla, pepinillos, tomate y lechuga (cada vegetal con mínimo 5 gr), pollo (50 gr), queso (20gr), tocineta (10 gr) y jugo o gaseosa en botella no retornable Pet 500ml. (Fecha de Vencimiento no menor a 6 meses). Debe incluir transporte, entrega y servicio en lugar designado por el supervisor.</p>	UN	1
17	ALIMENTACION	<p>Refrigerio 2: (Hamburguesa 400 gr (carne de res (200 gr), pan (100gr), vegetales cebolla, pepinillos, tomate, lechuga (cada vegetal con mínimo 5 gr), papas a la francesa (50 gr), queso (20 gr), tocineta (10 gr) y jugo o gaseosa en botella no retornable Pet 500ml. (Fecha de Vencimiento no menor a 6 meses). Debe incluir transporte, entrega y servicio en lugar designado por el supervisor.</p>	UN	1
18	ALIMENTACION	<p>Refrigerio: 3 Pasteles horneados bajos en grasa, en las siguientes opciones: Pollo o pollo con champiñón o carne, ranchero o de bocadillo o hawaino, mixto (carne y pollo) o Napolitano. Los pasteles deberán ser de 160 gr y gaseosa en botella no retornable Pet 500ml. (Fecha de Vencimiento no menor a 6 meses). Debe incluir transporte, entrega y servicio en lugar designado por el supervisor.</p>	UN	1



19	ALIMENTACION	Refrigerio: 4 Porción de 400 gramos de Lechona acompañado de gaseosa en botella no retornable Pet 500ml (Fecha de vencimiento no menor a 6 meses) y arepa de maíz blanca (40gr). Especificaciones técnicas: Porción de Lechona (400 gramos). la lechona deberá contar con las siguientes especificaciones: carne de cerdo (175 gr), piel de cerdo (20gr), Arroz (150gr), Condimentos, Cebolla (10 gr), Arvejas (45gr). Acompañada de jugo o gaseosa en botella no retornable Pet 500ml. (Fecha de Vencimiento no menor a 6 meses). Debe incluir transporte, entrega y servicio en lugar designado por el supervisor.	UN	1
20	ALIMENTACION	Almuerzo tipo 1: arroz chaufa de pollo, con tortilla de huevo y papas chips, ensaladilla de tomates, cebolla morada, Lechuga y vinagreta, Acompañado de jugo o gaseosa en botella no retornable Pet 500ml. (Fecha de Vencimiento no menor a 6 meses). Debe incluir transporte, entrega y servicio en lugar designado por el supervisor.	UN	1
21	ALIMENTACION	Almuerzo tipo 2: sancocho de pollo y res con arroz y aguacate. Acompañado de jugo o gaseosa en botella no retornable Pet 500ml. (Fecha de Vencimiento no menor a 6 meses). Debe incluir transporte, entrega y servicio en lugar designado por el supervisor.	UN	1
22	ALIMENTACION	Almuerzo tipo 3: frijolada con huevo chorizo aguacate arroz y arepa. Acompañado de jugo o gaseosa en botella no retornable Pet 500ml. (Fecha de Vencimiento no menor a 6 meses). Debe incluir transporte, entrega y servicio en lugar designado por el supervisor.	UN	1
23	ALIMENTACION	Almuerzo tipo 4: lomo saltado de res con papa chip, arroz ensalada, Acompañado de jugo o gaseosa en botella no retornable Pet 500ml. (Fecha de Vencimiento no menor a 6 meses). Debe incluir transporte, entrega y servicio en lugar designado por el supervisor.	UN	1
24	ALIMENTACION	Dulces: Bolsa de cien unidades de dulces surtidos de marcas reconocidas en el mercado	UN	1
25	ACTIVIDAD CULTURAL FUNCIONARIOS	Un evento de Relajación y SPA con capacidad para atender a los funcionarios del centro de Desarrollo Agroempresarial de Chía. La actividad desde el inicio tiene una proyección de ejecución de ocho (8 horas promedio). La actividad deberá ser desarrollada con ubicación en el departamento de Cundinamarca y sus municipios. El proveedor debe tener disponibilidad para la ejecución de la actividad para los días (lunes a viernes). Con disponibilidad y tiempo mínimo de 8 horas. Horario de (9:00 a.m. a 6:00 p.m.) El evento debe incluir: a. Sitio turístico en la que los	UN	1



funcionarios cuenten con: *Ingreso a Piscinas: Un día de descanso en piscinas de agua termal y baño de vapor termal, * Armonía en Spa a través de terapias. Pueden incluir actividades de Camping, recreativas. Debe incluir ingreso y boletaría para los funcionarios del Centro.

b. Alimentación: El evento deben incluir la alimentación por evento para los funcionarios del Centro de Desarrollo Agroempresarial de Chia así:

- Entrada caliente o fría de mínimo 120 gramos

Plato principal:

1. Proteína animal 200 gr

2- Carbohidratos 150 gr arroz o puré de 150 gr (de papa gratinado o de papa criolla o de yuca)

3- Leguminosas -Ensalada 150gr.

4- Crema de Verduras -160gramos

5- Un vaso grande de jugo de frutas Naturales (16 onzas) o gaseosa equivalente a la medida del jugo.

El suministro de almuerzo debe incluir servicio de Catering Se debe ofertar una opción de menú vegetariano que garantice calidad y el servicio en los mismos tiempos (entrada, plato fuerte). El proveedor debe presentar como mínimo 2 opciones del menú relacionado anteriormente para el día del evento y según la necesidad de Centro.

c. Bebida Hidratante- Durante la ejecución del evento se deben entregar una (1) bebida hidratantes mínimo de (600ml) a cada uno de los asistentes.

d. Refrigerio a.m. Sándwich 400 gr - Jamón york de 200 gr, pan de 100 gr, vegetales cebolla, pepinillos, tomate y lechuga cada vegetal con mínimo 5 gr, pollo de 50 gr, queso de 20gr, tocineta de 10 gr y jugo natural de 16 onzas.

Todos los elementos deben ser entregados en empaque individual, por personas capacitadas en manipulación de alimentos, cumpliendo los protocolos de higiene y salubridad de la normativa vigente, de preferencia en material biodegradable. El refrigerio y almuerzo deben ser entregado con todos los elementos necesarios para el adecuado consumo y facilidad (cubiertos, servilletas, envases). El servicio incluye servicio en sitio y servicio de catering.



26	CONMEMORACION DE FECHAS ESPECIALES Y ACTIVIDADES FUNCIONARIOS	<p>Actividad cultural (visual), las cuales pueden ser obra de teatro, caminata ecológica (Caminatas guiadas), en donde se puedan apreciar el paisajes, biodiversidad y conectar con la naturaleza o Pases para cine, Pases para entradas a cine 2D y producto de comida (combo tipo C o superior) , con fechas de vencimiento no, menor a 6 meses. La actividad de esparcimiento como obra de teatro y/o Pases para entradas a cine 2D y producto de comida (combo tipo C o superior) , con fechas de vencimiento no menor a 6 meses La actividad deberá ser desarrollada con ubicación en el departamento de Cundinamarca y sus municipios. El proveedor debe tener disponibilidad para la ejecución de la actividad para los días (lunes a sábado). Con disponibilidad y tiempo mínimo de 4 horas. a. Sitio turístico caminata ecológica (Caminatas guiadas), en donde se puedan apreciar el paisajes, biodiversidad y conectar con la naturaleza Debe incluir ingreso y boletaría para los funcionarios del Centro. El proveedor debe tener disponibilidad para la ejecución de la actividad para los días (lunes a viernes). Con disponibilidad y tiempo mínimo de 8 horas.</p> <p>b. Alimentación El evento deben incluir la alimentación por evento para los funcionarios del centro de Desarrollo Agroempresarial de Chía así: Entrada caliente o fría de mínimo 120 gramos</p> <p>Plato principal:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Proteína animal 200 gr2- Carbohidratos 150 gr arroz o puré de 150 gr (de papa gratinado o de papa criolla o de yuca)3- Leguminosas -Ensalada 150gr.4- Crema de Verduras -160gramos5- Un vaso grande de jugo de frutas Naturales (16 onzas) o gaseosa equivalente a la medida del jugo. <p>El suministro de almuerzo debe incluir servicio de Catering Se debe ofertar una opción de menú vegetariano que garantice calidad y el servicio en los mismos tiempos (entrada, plato fuerte). El proveedor debe presentar como mínimo 2 opciones del menú relacionado anteriormente para el día del evento y según la necesidad de Centro.</p> <p>c. Bebida Hidratante- Durante la ejecución del evento se deben entregar una (1)bebida hidratantes mínimo de (600ml) a cada uno de los asistentes. d.</p>	UN	1
----	---------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	---



		<p>Refrigerio a.m. Sándwich 400 gr - Jamón york de 200 gr, pan de 100 gr, vegetales cebolla, pepinillos, tomate y lechuga cada vegetal con mínimo 5 gr, pollo de 50 gr, queso de 20gr, tocineta de 10 gr y jugo natural de 16 onzas.</p> <p>Todos los elementos deben ser entregados en empaque individual, por personas capacitadas en manipulación de alimentos, cumpliendo los protocolos de higiene y salubridad de la normativa vigente, de preferencia en material biodegradable. El refrigerio y almuerzo deben ser entregado con todos los elementos necesarios para el adecuado consumo y facilidad (cubiertos, servilletas, envases). El servicio incluye servicio en sitio y servicio de catering.</p>		
27	VACACIONES RECREATIVAS I	<p>Vacaciones Recreativas En Un Parque De Diversiones y/o Reserva Natural. Descripción: Vacaciones recreativas que benefician a los hijos y/o Hijastros y funcionarios del Centro de Desarrollo Agroempresarial de Chía. EL proveedor debe tener disponibilidad de miércoles a sábado para la ejecución de la actividad. El evento se ejecutará durante un día de la semana de receso o vacaciones escolares, según calendario académico del ministerio de educación nacional 2026. La salida recreativa debe incluir:</p> <ol style="list-style-type: none">1. BRAZALETES DE INGRESO AL PARQUE: La salida recreativa se ejecutará los municipios de Cundinamarca y/o Bogotá, en un parque de diversiones, que incluya atracciones mecánicas infantiles, debe contar con: <ol style="list-style-type: none">1. Espacios y atracciones para niños menores de 2 años,2. Recorridos Guiados en reservas Naturales y/o Zoológico.3. Paseo en Bicicleta con recorrido para niños de 12 a 13 años4. Actividades de conciencia Ambiental y cuidado del medio ambiente5. Juegos y atracciones mecánicas para la edades comprendidas entre los 2 y los 13 años6. Servicio Paquetero: Servicio gratuito de Paqueteros para maletas, cascos para motos y elementos que no se requieran para los recorridos,7. Servicio de Parqueadero: Servicio de Parqueadero gratuito. El lugar debe contar con una política y espacio adaptados a personas en situación de discapacidad. Para el caso de las personas que no puedan participar el día y hora del evento, por situaciones de fuerza mayor o caso fortuito) se les entregaran los brazaletes de ingreso para que hagan uso del parque en una vigencia de un(1)mes posterior al evento. El número de brazaletes de	UN	1



ingreso que se requieran para el desarrollo del evento le será informado con cinco (5) días de antelación al evento y dependerán de la inscripción que realicen los funcionarios.
DURACIÓN DEL EVENTO: El evento iniciara desde las 09:00 am a 05:00pm.

2. ALIMENTACIÓN: La salida recreativa debe incluir la alimentación, así: Refrigerio AM: Se debe entregar refrigerios que incluyan: a- Una (1) fruta b), Un Perro Caliente (Pan, salchilla, papitas, salsas, queso).y gaseosa embotella no retornable Pet400ml. b. Alimentación: El evento deben incluir la alimentación por evento para los funcionarios y su grupo familiar beneficiario según lineamiento, centro de Desarrollo Agroempresarial de Chía así: Entrada caliente o fría de mínimo 120 gramos. Plato principal: 1. Proteína animal 200 gr, 2-Carbohidratos 150 gr arroz o puré de 150 gr (de papa gratinado o de papa criolla o de yuca), 3-Leguminosas -Ensalada 150gr, 4- Crema de Verduras -160 gramos, 5-Un vaso grande de jugo de frutas Naturales (16 onzas) o gaseosa equivalente a la medida del jugo. El suministro de almuerzo debe incluir servicio de Catering. Se debe ofertar una opción de menú vegetariano que garantice calidad y el servicio en los mismos tiempos (entrada, plato fuerte). El proveedor debe presentar como mínimo 2 opciones del menú relacionado anteriormente para el día del evento y según la necesidad de Centro. Refrigerio PM: .Sándwich 400 gr - Jamón york de 200 gr, pan de 100 gr, vegetales cebolla, pepinillos, tomate y lechuga cada vegetal con mínimo 5 gr, pollo de 50 gr, queso de 20gr, tocineta de 10 gr y jugo natural de 16 onzas. Todos los elementos deben ser entregados en empaque individual, por personas capacitadas en manipulación de alimentos, cumpliendo los protocolos de higiene y salubridad de la normativa vigente, de preferencia en material biodegradable. El refrigerio AM, almuerzo y refrigerio PM debe ser entregado con todos los elementos necesarios para el adecuado consumo y facilidad (cubiertos, servilletas, envases).

3. SEGURO : Se deben adquirir una póliza o seguro que cubra a los asistentes a las vacaciones recreativas y que cuente como mínimo con las siguientes coberturas: Muerte accidental, Incapacidad Total y Permanente por Accidente, Desmembración e invalidez de origen accidental, Rehabilitación integral por invalidez, Gastos Médicos y



		<p>Hospitalarios por accidente, incluye Riesgo químico, biológico y accidentes odontológicos, Gastos Médicos por Enfermedades Graves, Gastos de Traslado por asegurado, Gastos Funerarios por muerte</p> <p>4. SERVICIO DE BRIGADISTA ATENCIÓN EMERGENCIAS: El lugar debe contar con el acompañamiento de profesionales capacitados en atención de emergencias la instancia de los asistentes al parque</p>		
28	VACACIONES RECREATIVAS II	<p>SALIDA RECREATIVA A UN PARQUE DE DIVERSIONES ACUÁTICO. descripción: Apoyo logístico para la ejecución de una jornada de vacaciones recreativas que beneficie a los hijos y acompañantes de los funcionarios del centro de desarrollo Agroempresarial de Chía - Actividad en parque acuático- Parque Acuático y el Área de Conservación. El evento se ejecutará durante un día hábil de la semana de receso o vacaciones escolares, según calendario académico del ministerio de educación nacional 2026. La salida recreativa debe incluir: 1.TRANSPORTE: Se debe incluir servicio de transporte, con buses o busetas, los vehículos utilizado para la salida deben ser de Modelos 2022 en adelante, en buen estado, con revisión técnico mecánica vigente, equipados con central de radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, baño, el vehículo debe cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Servicios de Transporte con Capacidad para aproximadamente 65 personas, según beneficiarios, recorrido ida y vuelta desde el Centro de Formación hasta el lugar de la actividad y del lugar de la actividad al Centro de Formación. En el recorrido se deben implementar los protocolos de bioseguridad. Los buses deben contar con “Póliza de responsabilidad civil contractual: Deberá cubrir al menos los siguientes riesgos: muerte, incapacidad permanente, incapacidad temporal, gastos médicos, quirúrgicos, farmacéuticos y hospitalarios. • Póliza de responsabilidad civil extracontractual: Deberá cubrir los siguientes riesgos: muerte o lecciones a una persona, daños a bienes de terceros, muerte o lesiones a dos o más personas.”. Los buses destinados a la prestación del servicio deben tener la correspondiente revisión técnico-mecánica al día, tarjeta de propiedad, tarjeta de operación SOAT vigentes y licencia de tránsito. El contratista debe garantizar el</p>	UN	1



transporte para 2 profesionales de bienestar que acompañarán la salida y eventualmente del supervisor y apoyo a la supervisión del contrato, quienes podrán asistir a cualquiera de las salidas proyectadas. El conductor debe contar con toda la documentación de ley requerida 2.

LUGAR SALIDA RECREATIVA La salida recreativa se ejecutará en un municipio de Cundinamarca, el parque acuático debe incluir ingreso a Piscinas, toboganes, atracciones mecánicas, naturales, acuáticas y amplias zonas verdes. Para el caso de las personas que no puedan participar el día y hora del evento, por situaciones de fuerza mayor o caso fortuito) se les entregaran los tickets, pasaportes o brazaletes de ingreso para que hagan uso del parque en una vigencia de un (1)mes posterior al evento. El lugar debe contar con una política y espacio adaptados a personas en situación de discapacidad. 3. **DURACIÓN DEL EVENTO** El evento iniciara y finalizara en los puntos de partida de transporte de chía a Bogotá- Desde las 08:00am a 05:00pm. 2. **PASADIAS DE INGRESO:** Se debe realizar entrega de aproximadamente 65 pasadías, pasaportes o brazaletes de ingreso a un parque de acuático, que incluya el uso de la totalidad de las atracciones del parque. Los tickets, pasaportes o brazaletes de ingreso serán entregados el día de la salida recreativa a cada uno de los participantes. Los Pasadías, pasaportes o brazaletes de ingreso debe incluir un seguro por si se presenta fenómeno natural de lluvia, este seguro debe permitir a los beneficiarios hacer uso del parque en una fecha posterior a la del evento. El número de los pasaportes o brazaletes de ingreso que se requieran para el desarrollo del evento, le será informado con cinco (5) días de antelación al evento y dependen de la inscripción que realicen los funcionarios y trabajadores oficiales, para el caso de las personas que no puedan participar el día y hora del evento, por situaciones de fuerza mayor o caso fortuito) se les entregaran los pasadías, pasaportes o brazaletes de ingreso para que hagan uso del parque en una vigencia de mínimo tres (03) meses posterior al evento.

4. **ALIMENTACIÓN:** La salida recreativa debe incluir la alimentación, así: **REFRIGERIO AM:** Refrigerio AM: debe incluir: a- Una (1) fruta , opciones: (Manzana, Mandarina, Pera o banano), b) Pasteles horneados bajos engrasa, en las siguientes opciones: Pollo o pollo con champiñón o



carne, ranchero o de bocadillo hawaiano, mixto (carne y pollo) o Napolitano. Los pasteles deberán ser de 160 gr, y gaseosa embotella no retornable Pet400ml. Se debe entregar en un único punto. ALMUERZO: con tres tipos de menú, así: menú infantil: 2 Presas apanadas, francesa mediana (60gr), Helado (Helado de leche con grasa vegetal, sabor a vainilla o fresa con cubierta sabor a Chocolate.90gr) y gaseosa 12oz. Cantidad 36 almuerzos con menú infantil

menú adulto: plato con churrasco o pechuga a la plancha de 200gr, porción de arroz de 150gr, porción de papa 150 gr (de papa gratinada o de papa criolla o de yuca) y ensalada de 100gr, .y bebida gaseosa (400 ml). y Helado (Helado de leche con grasa vegetal, sabor a vainilla o fresa con cubierta sabor a Chocolate.90gr El servicio de comida incluye servicio en sitio menú vegetariano: Se debe ofertar una opción de menú vegetariano que garantice calidad y el servicio en los mismos tiempos (plato fuerte y acompañamiento) Se le informara con una semana de anticipación el número de platos que se requieran de esta opción. REFRIGERIO PM: Se debe entregar Sesenta y cinco (65), que incluya (Hamburguesa 400 gr (carne de res (200 gr), pan (100gr), vegetales cebolla, pepinillos, tomate, lechuga (cada vegetal con mínimo 5 gr), papas a la francesa (50 gr), queso (20 gr), tocineta (10 gr) y jugo o gaseosa en botella no retornable Pet 500ml.

Todos los elementos deben ser entregados en empaque individual, por personas capacitadas en manipulación de alimentos, cumpliendo los protocolos de higiene y salubridad de la normativa vigente, de preferencia en material biodegradable. Para el caso de las personas que no puedan participar el día y hora del evento, por situaciones de fuerza mayor o caso fortuito) se les entregaran los bono de alimentación para lo utilicen y/o usen en el parque en una vigencia de un (1)meses posterior al evento.El refrigerio AM, almuerzo y refrigerio PM debe ser entregado con todos los elementos necesarios para el adecuado consumo y facilidad (cubiertos, servilletas, envases) 5. SEGURO : Se deben adquirir una póliza o seguro que cubra Setenta y dos (72)beneficiarios de las vacaciones recreativas y que cuente como mínimo con las siguientes coberturas: Muerte accidental, Incapacidad Total y Permanente por Accidente,



		Desmembración e invalidez de origen accidental, Rehabilitación integral por invalidez, Gastos Médicos y Hospitalarios por accidente, incluye Riesgo químico, biológico y accidentes odontológicos, Gastos Médicos por Enfermedades Graves, Gastos de Traslado por asegurado, Gastos Funerarios por muerte 6. SERVICIO DE BRIGADISTA ATENCIÓN EMERGENCIAS: Se debe contar con mínimo un profesional capacitado en atención de emergencias durante todo el desarrollo de la actividad.		
29	PASES PARA CINE	Pases para entradas a cine 2D y producto de comida (combo), con fechas de vencimiento no menor a 6 meses	UN	1

2. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

El objeto contractual contemplado para este análisis se encuentra ubicado en el sector terciario de la economía colombiana, sector del cual se ve necesario ver su comportamiento en el país y su funcionamiento de la economía.

El sector terciario o sector de servicios en Colombia es un componente crucial de la economía, representando un porcentaje significativo del PIB y empleando a una gran parte de la fuerza laboral. Este sector abarca una amplia gama de actividades, desde servicios públicos y financieros hasta el comercio, el transporte, la educación y la salud.

De acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE):

- Aporta **más del 60% del PIB**
- Genera alrededor del **65–70% del empleo**

El sector servicios se caracteriza por su alta capacidad de generación de empleo, así como por su flexibilidad y rápida adaptación al contexto nacional. Además, actúa como un motor del consumo interno. En conjunto, constituye un pilar fundamental de la economía colombiana, siendo el principal generador de empleo y uno de los sectores más dinámicos y en constante transformación.

El sector de logística de eventos corporativos en Colombia durante 2026 ha madurado hacia experiencias más exclusivas, sostenibles y tecnológicas. El mercado exige eventos tipo MICE (Reuniones, Incentivos, Convenciones y Exposiciones) más cortos, de alto impacto y con métricas claras de retorno de inversión.

Comportamiento general del sector: El turismo de negocios se ha consolidado en el país. El año 2026 ha estado marcado por grandes congresos y ruedas de negocios que impulsan la economía nacional y local, respaldados por entidades gubernamentales para posicionar a Colombia como un destino competitivo. El objetivo central ya no es solo reunir a los equipos, sino ofrecer una experiencia transformadora centrada en el bienestar y la conexión humana.



Traslado y Movilidad

- Optimización operativa: La logística de transporte está enfocada en la inmediatez y la reducción de costos financieros.
- Integración inteligente: Se priorizan plataformas que permiten monitorear rutas en tiempo real y gestionar la flota corporativa (desde vans hasta autobuses para asistentes) centralizando la información.

Comida y *Catering*

- Gastronomía experiencial y local: En 2026, el *catering* empresarial exige menús más personalizados y sensoriales.
- Sostenibilidad: El cuidado ambiental es un requisito ineludible. Se eliminan los plásticos de un solo uso y se busca la reducción de desperdicios mediante la compra de ingredientes de proveedores locales.

Actividades y *Team Building*

- Talleres dinámicos: Las actividades de integración empresarial han dejado atrás las dinámicas convencionales. Las empresas prefieren metodologías como *Lego Serious Play* o actividades que combinan pensamiento estratégico y trabajo manual.
- Enfoque ESG: Las actividades giran en torno al impacto socioambiental, el bienestar de los empleados y la marca empleadora.

Proveeduría y tendencias: El uso de la tecnología (inteligencia artificial y eventos híbridos) facilita que los organizadores conecten con proveedores y patrocinadores de manera eficiente.

De acuerdo con el artículo publicado por Grupo Adhoc el 19 de febrero de 2026 sobre las tendencias en eventos corporativos, el sector está evolucionando hacia experiencias más estratégicas, personalizadas y memorables. Actualmente, las empresas ya no organizan eventos únicamente con el propósito de reunir personas; buscan generar impacto, fortalecer su marca y construir relaciones sólidas con clientes, aliados y colaboradores.

En este contexto, Adhoc analiza las principales tendencias que están transformando la industria y los formatos que están marcando la diferencia en entornos premium.

Evolución de los eventos corporativos

Los eventos empresariales han dejado atrás los formatos tradicionales, formales y previsible. Hoy en día, cada encuentro se diseña con un propósito claro: crear experiencias que conecten emocionalmente con los asistentes y, al mismo tiempo, aporten valor estratégico a la organización.

Fuente: <https://www.grupo-adhoc.com>

Entre los principales cambios que definen esta evolución se destacan:

- Mayor inversión en experiencias diferenciadoras frente a eventos convencionales.



- Preferencia por espacios con identidad y personalidad propia, en lugar de salones impersonales.
- Integración de gastronomía, entretenimiento y networking de calidad.
- Búsqueda de locaciones exclusivas o con características distintivas, como vistas privilegiadas.

Las marcas buscan que sus eventos sean memorables, lo que exige una atención especial al diseño, la narrativa y cada detalle de la experiencia.

Experiencias premium: la tendencia dominante

Una de las principales tendencias en eventos corporativos para 2026 es la apuesta por experiencias premium. Esto no significa necesariamente realizar eventos más grandes, sino experiencias mejor concebidas y enfocadas en la calidad.

Fuente: <https://www.grupo-adhoc.com>

Dentro de estas propuestas destacan:

- Hospitality en eventos deportivos, donde se cuida integralmente la experiencia del asistente: comodidad, gastronomía, sonido, transporte y zonas de descanso.
- Experiencias gastronómicas exclusivas con chefs invitados y showcookings.
- Actividades diseñadas a la medida según el perfil de los asistentes.

El objetivo es ofrecer experiencias únicas, difíciles de replicar y totalmente alineadas con las necesidades y expectativas del cliente.

Eventos con narrativa estratégica

Fuente: <https://www.grupo-adhoc.com>

Actualmente, los eventos corporativos exitosos responden a una estrategia claramente definida. Ya no se trata de organizar actividades por compromiso, sino de construir experiencias con propósito.

Cada evento debe estar orientado al cumplimiento de objetivos específicos, tales como:

- Fidelización de clientes.
- Lanzamiento de productos o servicios.
- Generación de networking.
- Posicionamiento de marca.

Para lograrlo, es fundamental responder preguntas clave:

- ¿Qué mensaje queremos transmitir?
- ¿A qué tipo de público nos dirigimos?



- ¿Qué experiencia fortalece nuestra marca?
- ¿Cómo mediremos el impacto del evento?

Cuando un evento cuenta con una narrativa sólida, el recuerdo perdura y el retorno de la inversión se vuelve mucho más tangible.

Fuente: <https://www.grupo-adhoc.com>

Tecnología integrada de manera estratégica

Otra de las tendencias más relevantes para 2026 es la incorporación de tecnología aplicada al diseño de eventos, pero de forma natural y casi imperceptible para el usuario.

Entre las herramientas más utilizadas se encuentran:

- Sistemas de acreditación digital que agilizan el ingreso.
- Transmisiones en streaming para audiencias internacionales.
- Experiencias inmersivas apoyadas en iluminación, sonido envolvente y recursos audiovisuales.

La tecnología deja de ser un elemento accesorio para convertirse en parte esencial de la experiencia.

Fuente: <https://www.grupo-adhoc.com>

El networking como eje central. Aunque el networking siempre ha sido un componente importante en los eventos corporativos, actualmente ocupa un papel protagónico. Las empresas buscan generar espacios que faciliten interacciones auténticas y conversaciones de valor.

Por esta razón, se priorizan formatos más dinámicos y flexibles, como:

- Cócteles experienciales.
- Espacios abiertos con ambientes diferenciados.
- Actividades de integración que facilitan la interacción.
- Momentos de dinamización breves y estratégicamente integrados.

Hoy, uno de los mayores valores de un evento corporativo es su capacidad para generar conexiones reales y oportunidades de negocio.

Qué buscan actualmente las empresas al organizar un evento corporativo

Las compañías buscan impacto, diferenciación y retorno. El objetivo ya no es únicamente reunir personas, sino crear experiencias que fortalezcan la marca y generen vínculos duraderos.

Fuente: <https://www.grupo-adhoc.com>



¿Los eventos premium son más costosos?

No necesariamente. En muchos casos, se reduce el número de asistentes para invertir más en calidad y experiencia, logrando resultados más efectivos que los eventos masivos.

¿Siguen siendo importantes los eventos presenciales?

Sí. Después de la acelerada digitalización de los últimos años, el contacto presencial ha recuperado un alto valor estratégico, especialmente en entornos B2B.

¿Qué formatos son tendencia para fidelizar clientes?

Las experiencias exclusivas relacionadas con ocio premium, deporte y cultura están demostrando excelentes resultados en fidelización y posicionamiento.

Las tendencias en eventos corporativos para 2026 reflejan un cambio claro en la forma de concebir estas experiencias: menos improvisación y mayor enfoque estratégico. Hoy, los eventos integran herramientas de marketing, diseño de experiencia y tecnología para cumplir objetivos concretos y generar recuerdos memorables.

Fuente: <https://www.grupo-adhoc.com>

De acuerdo con la información disponible en el portal Datos Abiertos Colombia del Gobierno Nacional, se identifican diversas empresas registradas a nivel nacional que podrían actuar como potenciales proveedoras del servicio requerido por el CDA de Chía. Este registro consolida un número significativo de empresas, lo cual evidencia la existencia de oferta suficiente en el mercado para atender la necesidad de la Entidad.

Nombre	NIT	Descripcion Categoria Principal	Departamento	Tipo Empresa	EsPyme
COOPERATIVA MULTIACTIVA DE TAXISTAS Y	890200218	Servicios de transporte	SANTANDER	COOPERATIVAS	SI
TRANSCOVALLE SAS	900945182	Transporte de pasajeros	VALLE DEL CAUCA	SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	SI
TRANSPORTE ESPECIAL DIMO	901470457	Transporte de pasajeros	DISTRITO CAPITAL DE BOGOTÁ	SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	SI
ESCALAR EVENTOS SAS	900765392	Alimentos preparados y conservados	No Provisto	OTRO	SI
OVER LAND TOURS SAS	900912102	Transporte de pasajeros	HUILA	SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	NO
ASOCIACION DE GESTION HUMANA ACRIP AT	890108129	Clubes	No Provisto	ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO	NO
TRANSPORTES BESIMOR & CIA LTDA.	800197776	Transporte de pasajeros	No Provisto	SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	SI
TRANSPORTE ESPECIAL Y TURISMO ANTIOQUIA	901379128	Transporte de pasajeros	ANTIOQUIA	SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	NO
SOCIEDAD PROMOTORA INTERNACIONAL DE	900409163	Servicios de transporte	No Provisto	SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	SI
JUAN SEBASTIAN SALAZAR RAMIREZ	1060651201	Clubes	No Provisto	PERSONA NATURAL COLOMBIANA	NO
TRANSPORTES ESPECIALES EL BOGA SAS	901189025	Transporte de pasajeros	TOLIMA	SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	SI
SOCIEDAD APICOLA & AGROFORESTAL DEL A	901102327	Bebidas	DISTRITO CAPITAL DE BOGOTÁ	SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	SI
SERVICIOS & SUMINISTROS DE COLOMBIA LT	9001556049	Alimentos preparados y conservados	No Provisto	SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	SI
RAFAEL GREGORIO MOLINA PERALTA	77169835	Servicios de transporte	No Provisto	PERSONA NATURAL COLOMBIANA	NO
TRANSPORTES ESPECIALES RUMBOS SAS	830086479	Transporte de pasajeros	DISTRITO CAPITAL DE BOGOTÁ	SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	NO
JUAN DIEGO GIRALDO CARDONA	8419677	Servicios de transporte	ANTIOQUIA	PERSONA NATURAL COLOMBIANA	NO
ROJAS TRASTEOS SERVICIOS SA	800201723	Servicios de transporte	DISTRITO CAPITAL DE BOGOTÁ	SOCIEDAD ANONIMA ABIERTA COLOMBIANA	SI
JUAN CAMILO CULCHAC	1116448504	Clubes	VALLE DEL CAUCA	PERSONA NATURAL COLOMBIANA	NO
MINIGRANOS 2000	52009719	Alimentos preparados y conservados	No Provisto	PERSONA NATURAL COLOMBIANA	SI

El sector terciario (servicios) representa aproximadamente el (63%) del PIB en Colombia. Según las cifras oficiales del DANE (Departamento Administrativo Nacional de Estadística), este sector actúa como el principal motor de la economía nacional, registrando un crecimiento anual del (2,43%) al inicio del año y un aumento trimestral del (2,73%) en su serie original

PIB desde el enfoque de la producción



En el primer trimestre de 2026pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,2% respecto al mismo periodo de 2025pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 5,7% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 2,9% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).
- Industrias manufactureras crece 2,9% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación Anual)

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,6%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Industrias manufactureras crece 2,3%.
- Actividades financieras y de seguros crece 2,2%.
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 1,4%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen¹
Primer trimestre 2026^{pr}

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026 ^{pr} -I / 2025 ^{pr} -I	2026 ^{pr} -I / 2025 ^{pr} -IV
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	-1,4	-0,5
Explotación de minas y canteras	-0,1	0,8
Industrias manufactureras	2,9	2,3
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado ²	2,6	0,3
Construcción	-5,4	-4,6
Comercio al por mayor y al por menor ³	2,9	0,2
Información y comunicaciones	1,3	1,1
Actividades financieras y de seguros	2,8	2,2
Actividades inmobiliarias	2,0	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas ⁴	2,2	0,5
Administración pública, defensa, educación y salud ⁵	5,7	1,3
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios ⁶	3,2	1,4
Valor agregado bruto	2,2	0,6
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	2,9	0,9
Producto Interno Bruto	2,2	0,6



Fuente: DANE, PIB_T

**Tabla 4. Industrias manufactureras
Tasas de crecimiento en volumen¹
Primer trimestre 2026^{pr}**

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026 ^{pr} -I / 2025 ^{pr} -I	2026 ^{pr} -I / 2025 ^{pr} -IV
Elaboración de productos alimenticios ²	2,0	1,7
Fabricación de productos textiles ³	-1,9	-2,8
Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles ⁴	-3,8	-1,5
Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles ⁵	4,0	1,1
Fabricación de productos metalúrgicos básicos ⁶	4,6	7,6
Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras	11,8	6,1
Industrias manufactureras	2,9	2,3

3. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. Las Mis pymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una



fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme. 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, cuando concurren los siguientes requisitos:

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 para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes 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.

PARÁGRAFO. 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.

(Modificado por el Art. 5 del Decreto 1860 de 2021)

De conformidad con el análisis de sector realizado y en observancia de los principios de eficacia y economía contemplados en la Ley 80 de 1993, la Entidad ha determinado la necesidad de establecer una limitación geográfica para la participación en el presente proceso. Esta decisión se fundamenta en los siguientes pilares:

- Mitigación de Riesgos Operativos y Orden Público: A corte de abril de 2026, el panorama nacional de orden público —especialmente en los corredores viales del suroccidente del país— presenta eventos de fuerza mayor consistentes en ataques terroristas, quema de vehículos y bloqueos sistemáticos. Estas circunstancias generan una incertidumbre crítica en la logística de transporte y movilidad. Para garantizar la continuidad del servicio de mantenimiento de bienes inmuebles, es imperativo que el contratista cuente con domicilio principal en Cundinamarca o el Distrito Capital, asegurando así una capacidad de respuesta inmediata y blindando la ejecución contractual frente a las contingencias de las rutas



nacionales.

- Pluralidad de Oferentes y Análisis de Mercado: Mediante la consulta de datos abiertos y el histórico de SECOP II, se ha constatado que el tejido empresarial en Bogotá y Cundinamarca concentra una oferta robusta y especializada en los códigos UNSPSC asociados al objeto contractual. Esta densidad de mercado garantiza la libre competencia y fomenta una competencia real y equitativa, cumpliendo con los estándares de transparencia exigidos por Colombia Compra Eficiente.
- Eficiencia en la Supervisión y Ejecución: La proximidad territorial del prestador permite una optimización de los costos de desplazamiento y una supervisión técnica más rigurosa, lo que se traduce en un uso más eficiente de los recursos públicos y una ejecución ajustada a los cronogramas institucionales.

El proceso de contratación se limitará a MIPYMES de carácter territorial con el propósito de promover el desarrollo económico local y fortalecer el tejido empresarial de la región donde la entidad desarrolla sus actividades.

Esta restricción se justifica en los siguientes aspectos:

Se busca incentivar la participación de micro, pequeñas y medianas empresas ubicadas en el territorio, facilitando su acceso a la contratación pública y promoviendo la generación de empleo local.

Las MIPYMES territoriales cuentan con mayor capacidad de respuesta inmediata frente a las necesidades de la prestación de servicio, debido a su cercanía geográfica, lo que reduce tiempos de atención y costos logísticos.

Se contribuye al cumplimiento de las políticas públicas orientadas al fortalecimiento de la economía regional y al apoyo de los actores empresariales locales.

5. ANALISIS DE LA OFERTA

En el mercado colombiano existen gran cantidad de empresas del régimen común y simplificado, cuyo objeto social se relaciona directamente con el objeto contractual que se está adelantando mediante el presente proceso; del análisis realizado se evidencia que en el Sector existen varios oferentes que brindan los bienes relacionados y con los que se puede adelantar un mayor poder de negociación, se generaliza que estos actúan como

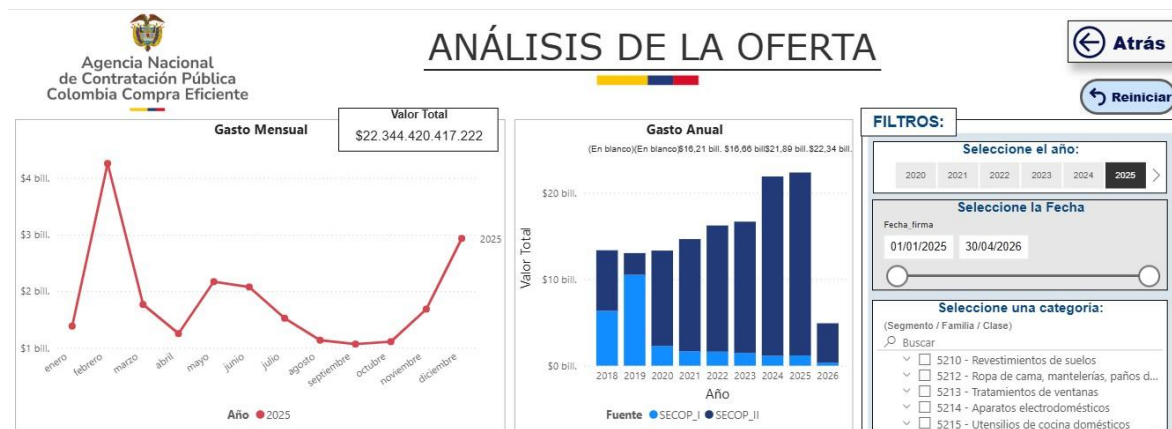


competidores presentes en el mercado, con lo que se lograra obtener precios más bajos y condiciones más favorables para la Entidad Estatal.

En ese sentido, la entidad tuvo en cuenta cotizaciones de empresas prestadoras del servicio requerido, y se realizó verificación en cuanto a cantidades, condiciones técnicas como, precios y forma de pago; que ofertan en el Departamento de Cundinamarca y Bogotá D.C, de tal manera que se identificó que en este mercado existen múltiples empresas cuyo objeto social se relaciona directamente con el objeto contractual que se está adelantando.

Mediante la herramienta de Modelo de abastecimiento estratégico de Colombia Compra Eficiente, el Análisis de la oferta permite realizar un estudio preciso en cuanto a la forma en que se han adquirido bienes y/o servicios mediante la plataforma transaccional, para este caso se seleccionó SECOP II.

Es así como en el enlace <https://www.colombiacompra.gov.co/content/herramienta-de-visualizacion-para-el-analisis-de-la-demanda-y-de-la-oferta> pueden corroborar el análisis de la oferta y demanda a través de los diagramas de Pareto que se muestran a continuación, realizando un estudios con mayor certeza, en cuanto, a la forma en que se han adquirido bienes mediante la plataforma transaccional, para este caso se seleccionó SECOP II, lo corrido del año 2025 y 2026 arrojándonos unas graficas lineales y de barras con la siguiente información:



Se observa una tendencia creciente del gasto durante el año 2025, con algunas variaciones intermedias:

- El gasto inicia en niveles altos en enero, febrero con el pico mas alto del año.
- A partir de marzo, se evidencia una tendencia volatil, con un comportamiento ascendente sostenido hacia el último trimestre.
- Diciembre registra un aumento significativamente alto frente a los demás meses, lo que puede asociarse a cierres presupuestales, ejecución de recursos pendientes o concentración de compromisos al final del periodo.



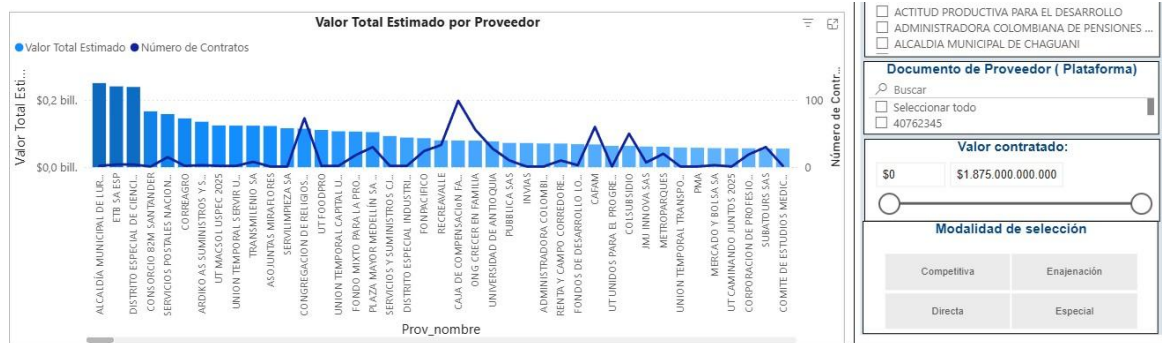
Para la vigencia 2025, se evidencia que la plataforma SECOP II concentra la mayor participación en la contratación estatal, con un gasto aproximado de \$22,344 mil millones.

Este comportamiento refleja una mayor dinámica y utilización de SECOP II en los procesos contractuales, consolidándose como el principal mecanismo para la gestión de la contratación pública durante dicha vigencia.

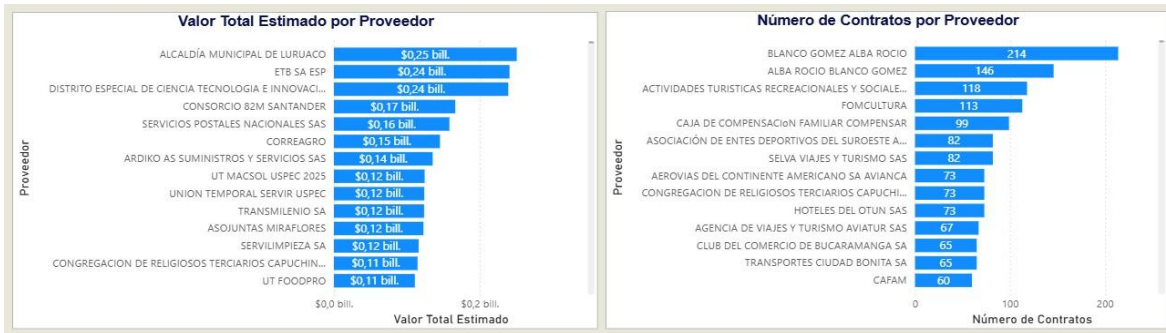


Durante 2025 se observa una tendencia general creciente en la cantidad de contratos:

- El año inicia con aproximadamente 8 mil contratos en enero.
- Se presenta un decrecimiento sostenido a lo largo del año, con ligeras fluctuaciones entre junio y octubre.
- El punto más alto se alcanza en diciembre, cercano a los 6.000 contratos, seguido de una leve disminución en diciembre.



Este comportamiento evidencia una aceleración progresiva de la actividad contractual, con concentración hacia el último trimestre, lo cual es consistente con patrones de ejecución presupuestal en las entidades



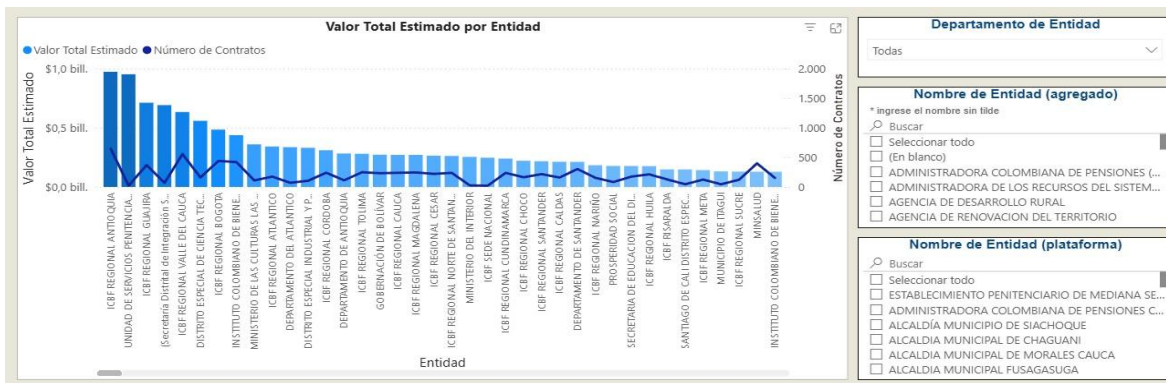
El proveedor que registró el mayor número de contratos adjudicados fue Blanco Gomez Alba., con un total de 214 contratos. Le sigue Alba Rocio Blanco Gomez, con 146 contratos adjudicados.

Este comportamiento evidencia una alta recurrencia en la asignación contractual a estos proveedores, lo que puede ser indicativo de su capacidad operativa, especialización en los servicios ofrecidos o posicionamiento dentro del mercado de contratación pública.



La modalidad de selección con mayor participación fue la licitación especial, seguida por la contratación directa.

Este comportamiento evidencia una mayor utilización de mecanismos competitivos para la adjudicación de contratos, especialmente en proyectos de infraestructura, aunque la contratación directa mantiene una participación relevante, lo que puede estar asociado a la naturaleza específica de ciertos procesos o a las causales previstas en la normativa vigente



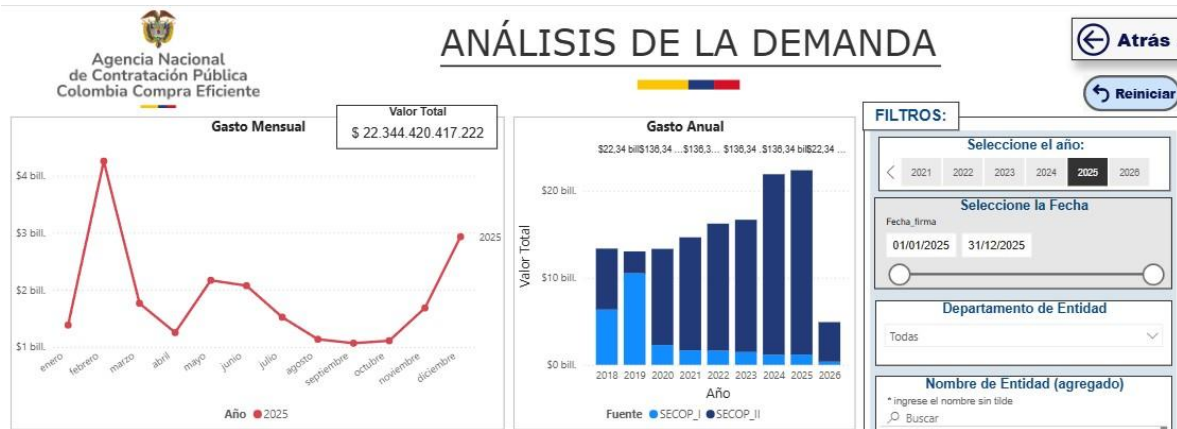


Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC							
Año	Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	2025			Total		
		Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
	6014 - Juguetes y juegos	332	\$67.340.207.690	0,30%	332	\$67.340.207.690	0,30%
	7315 - Servicios de apoyo a la fabricación	869	\$142.666.622.054	0,64%	869	\$142.666.622.054	0,64%
	7811 - Transporte de pasajeros	5641	\$1.711.837.943.314	7,66%	5641	\$1.711.837.943.314	7,66%
	8014 - Comercialización y distribución	5336	\$1.544.835.651.951	6,91%	5336	\$1.544.835.651.951	6,91%
	8114 - Tecnologías de fabricación	2961	\$804.587.595.896	3,60%	2961	\$804.587.595.896	3,60%
	8215 - Artistas e intérpretes profesionales	1263	\$175.390.450.317	0,78%	1263	\$175.390.450.317	0,78%
	8613 - Servicios educativos especializados	2927	\$526.817.762.017	2,36%	2927	\$526.817.762.017	2,36%
	9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	6866	\$2.302.728.129.570	10,31%	6866	\$2.302.728.129.570	10,31%
	9011 - Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	1598	\$231.431.438.166	1,04%	1598	\$231.431.438.166	1,04%
	9012 - Facilitación de viajes	718	\$269.606.675.378	1,21%	718	\$269.606.675.378	1,21%
	9013 - Artes interpretativas	685	\$136.566.364.716	0,61%	685	\$136.566.364.716	0,61%
	9014 - Deportes comerciales	5046	\$515.543.244.104	2,31%	5046	\$515.543.244.104	2,31%
	9015 - Servicios de entretenimiento	777	\$199.421.848.589	0,89%	777	\$199.421.848.589	0,89%
	9314 - Servicios comunitarios y sociales	27167	\$13.715.646.483.460	61,38%	27167	\$13.715.646.483.460	61,38%
	Total	62186	\$22.344.420.417.222	100,00%	62186	\$22.344.420.417.222	100,00%

De acuerdo con los códigos UNSPSC asociados al proceso y con base en la información reportada en la herramienta del modelo de abastecimiento estratégico, se identificó que hay proveedores que cumplen con los requisitos del proceso.

6. ANALISIS DE LA DEMANDA

El Centro de Desarrollo Agroempresarial CDA Chia - SENA, con el fin de realizar el presente estudio con la mayor precisión posible, analizó y revisó las condiciones del historial para el mantenimiento de bienes inmuebles que hacen parte del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Subsedes, incluyen insumos elementos y mano de obra necesarios, de igual manera los servicios de saneamiento básico, seguridad y salud en el trabajo, para zonas que requieran la intervención directa del centro, cumpliendo el plan de mantenimiento institucional.

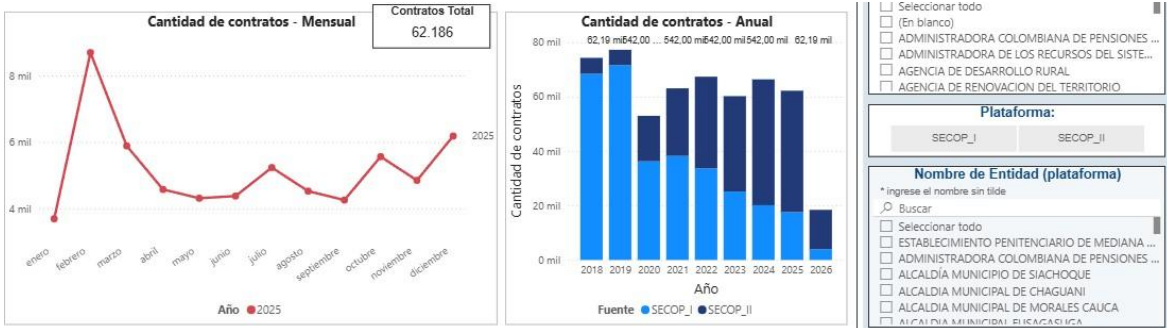


El análisis de la demanda encaminado a la adquisición de bienes electos en el presente análisis, Mediante la herramienta de Modelo de abastecimiento estratégico de Colombia Compra Eficiente, según la plataforma Colombia Compra eficiente para el Servicio Nacional de Aprendizaje por lo corrido del año 2025, nos muestra las siguiente graficas:



El comportamiento del gasto mensual refleja la forma en que se materializa la demanda a lo largo del año, podemos observar una tendencia creciente de la demanda, con niveles moderados en el primer semestre y una aceleración progresiva en el segundo semestre, se destaca un incremento significativo en diciembre, lo que evidencia una alta concentración de la demanda al cierre de la vigencia. Por lo general este patrón suele asociarse a:

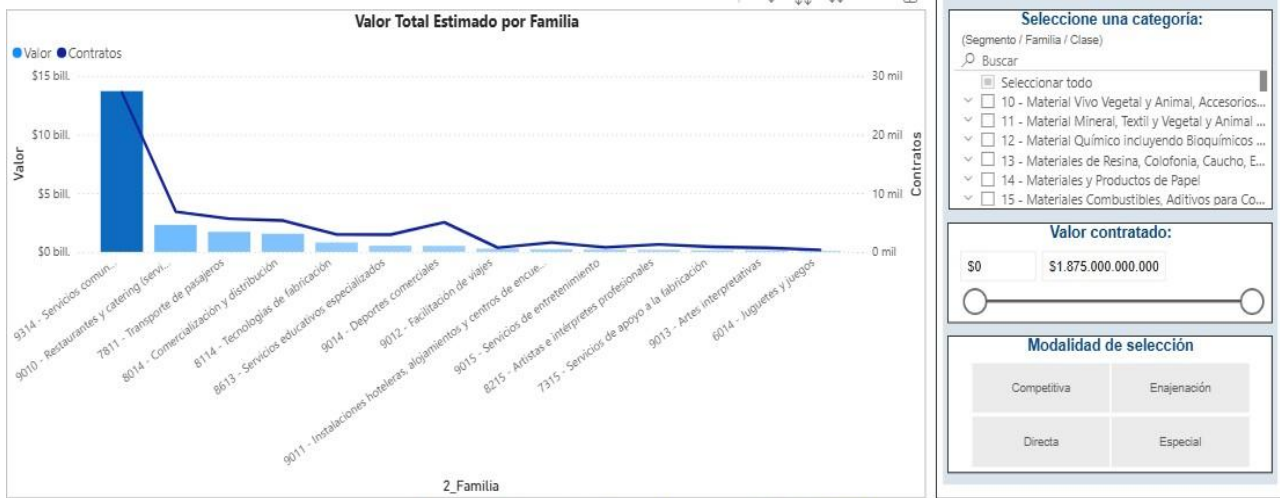
- Ejecución de saldos presupuestales.
- Cumplimiento de metas institucionales.



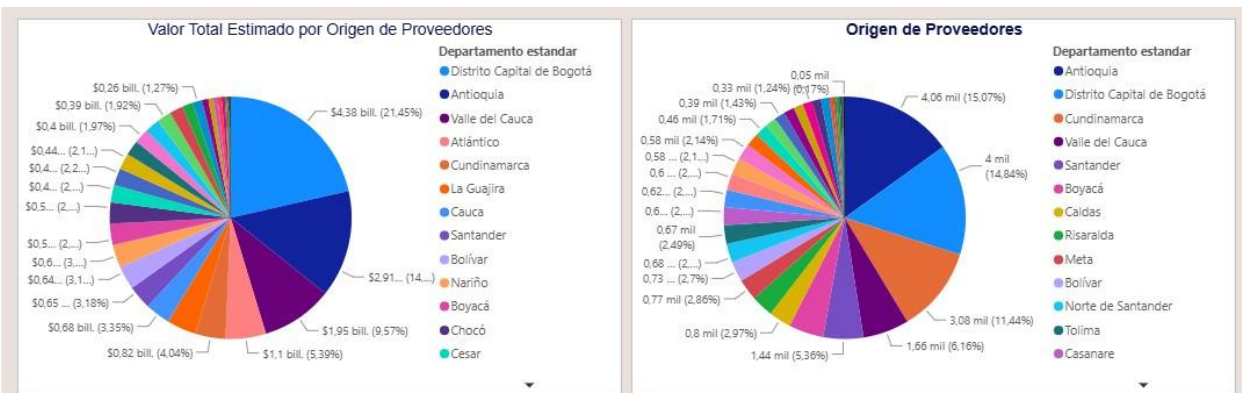
Rezagos en la planeación contractual.

Durante 2025 se observa una tendencia general creciente en la cantidad de contratos mensuales:

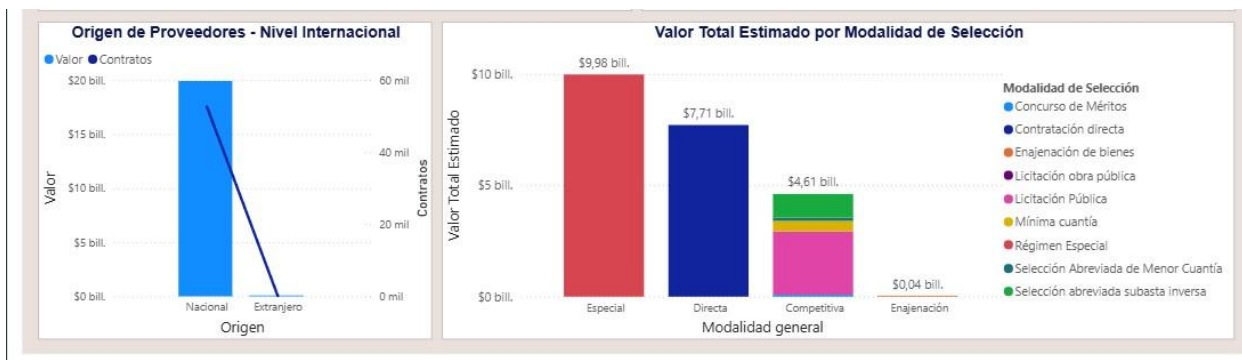
- El año inicia con aproximadamente 4.253 mil contratos en enero y febrero.
- Se presenta una tendencia a la baja muy variada durante el año, sabiendo que de octubre a diciembre se incrementa el cierre de contratos.



según la clasificación de bienes y servicios el servicio de construcción pesada obtuvo 5698 contratos con una participación de 33,95% de los procesos del año 2025.



El departamento con mayor proveedores es el distrito capital seguido de Antioquia.



De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)

<https://www.colombiacompra.gov.co/>

informacion.emae@colombiacompra.gov.co



La modalidad de mayor selección fue la especial seguida de la contratación directa.



7. RIESGOS

Se analiza el riesgo de acuerdo con los datos suministrados por las empresas y el entorno en el que se encuentran establecidos en el anexo matriz de riesgos, la cual hace parte de los Estudios Previos. Teniendo en cuenta la información anteriormente relacionada, se deja evidencia que el objeto descrito en los estudios previos, así como el valor de la contratación responde a la dinámica de la demanda que se ha generado en los últimos años

De conformidad con el artículo 4 Ley 1150 de 2007 y el numeral 8 del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, en el Pliego de Condiciones se deberán incluir la estimación, tipificación y asignación de riesgos previsible que se deriven de la contratación, con el fin de establecer su distribución definitiva. Se identifican dentro del presente proceso de contratación los siguientes riesgos que pueden afectar el equilibrio económico del contrato: Como en cualquier negocio, la propuesta presentada por quien decida participar en la contratación del asunto debe estar precedida de un análisis juicioso de las posibilidades y riesgos involucrados en la operación, teniendo en cuenta para el efecto, que la existencia de riesgos es connatural al negocio. Para una mejor determinación de los riesgos existentes es importante tener claro el concepto de riesgos como aquel daño potencial que puede surgir por un suceso presente o futuro y puede generarse en el desarrollo de un contrato en cualquiera de sus etapas (precontractual, contractual), el riesgo es la posibilidad de que un peligro pueda llegar a materializarse dentro de un período determinado, como también es la probabilidad de que un resultado esperado no ocurra, en el periodo de tiempo de ejecución del contrato y con las obligaciones del mismo.

El principio básico de asignación de riesgos consiste en que éstos deben ser asumidos por la parte que esté en mejor disposición de evaluarlos, controlarlos o administrarlos, consecuente con lo anterior, los riesgos que a continuación se mencionan, serán asumidos por la empresa que resulte adjudicataria del presente contrato. Es de precisar que dicha enumeración no es taxativa sino meramente enunciativa, por lo tanto, si se presenta algún riesgo o riesgos no enunciado(s), deberá seguir la regla general de que éstos deben ser asumidos por la parte que esté en mejor disposición de evaluarlos, controlarlos o administrarlos. Se clasifican y tipifican los riesgos según su procedencia, así:

1. **Riesgos de carácter jurídico:** Es un elemento técnico del acto administrativo que puede prevenir el daño antijurídico a los particulares, la gerencia contemporánea de la administración pública se enfrenta a una gran cantidad de demandas, ya que la manifestación de la voluntad de la administración puede causar un daño.

Riesgos	Tipificación	Asignación	Impacto
Riesgo por cambio del régimen de contratación que afecte el contrato y las condiciones pactadas en el contrato.	Toda norma de obligatorio cumplimiento para el Sena Centro de Desarrollo Agroempresarial, las condiciones pactadas en el contrato, sobre todo en cuanto a las cláusulas que contienen obligaciones del contratista, serán introducidas	Este riesgo y sus consecuencias serán asumidos en su totalidad por el contratista.	Menor



	al contrato, sin que medie negociación alguna con el contratista.		
Riesgo por cambios en el régimen laboral colombiano	Toda norma de obligatorio cumplimiento para el Sena Centro de Desarrollo Agroempresarial, las condiciones pactadas en el contrato, sobre todo en cuanto a las cláusulas que contienen obligaciones del contratista, serán introducidas al contrato, sin que medie negociación alguna con el contratista.	Este riesgo y sus consecuencias serán asumidos en su totalidad por el contratista.	Menor

2. **Riesgos de carácter financiero:** Se consideran como riesgos de carácter financiero aquellos que se producen por modificaciones del régimen de impuestos, de las condiciones cambiarias, siempre y cuando los productos incluidos como insumos sean importados, o por circunstancias del mercado bancario que afecten el equilibrio contractual.

Riesgos	Tipificación	Asignación	Impacto
Modificación del régimen de impuestos aplicables a terceros	Cuando, en el desarrollo del contrato, se modifican las tarifas de los impuestos o se crean nuevos impuestos o eliminan los ya existentes, no aplicables al contrato, pero si aplicables a las relaciones con terceros, como proveedores	el Sena Centro de Desarrollo Agroempresarial no reconocerá reajuste en el valor inicial del contrato, toda vez que estas relaciones son responsabilidad total y absoluta del contratista.	Menor
Riesgos por modificación del régimen de impuestos	Cuando, en el desarrollo del contrato, se modifican las tarifas de los impuestos o se crean nuevos impuestos o eliminan los ya existentes, siempre y cuando sean aplicables al contrato.	Cuando, en el desarrollo del contrato, se modifican las tarifas de los impuestos o se crean nuevos impuestos o eliminan los ya existentes, generando desequilibrio económico por un valor superior al establecido, se modificará el contrato, adicionando el valor faltante para que el	Menor



		equilibrio económico se mantenga	
Riesgo por cambio del mercado bancario	Cuando, en el desarrollo del contrato, se expidan normas o se produzcan circunstancias que afecten el mercado bancario aumentando o bajando las tasas de interés o el costo neto de la carga transaccional.	El Sena Centro de Desarrollo Agroempresarial no reconocerá reajuste alguno al valor del contrato cuando se produzca este tipo de riesgo	Menor
Riesgo precio unitario ofertado	Durante la ejecución del contrato no habrá variaciones en el precio de los elementos porque se contratará bajo la modalidad de precios unitarios fijos.	El Contratista deberá asumir el riesgo de cotizar bajo la modalidad de precios unitarios fijos.	Menor

3. Riesgos humanos: Se considera riesgo humano, todo aquello que pueda provocar perjuicio a la integridad física y mental de los seres humanos que visiten o laboren en el Sena Centro de Desarrollo Agroempresarial y que provenga directamente de la actividad de los funcionarios del contratista que prestan el servicio.

Riesgos	Tipificación	Asignación	Impacto
Riesgo Humano por Accidente Laboral con perjuicio a terceros	Cuando se produzca un accidente dentro de la ejecución del contrato con afectación a funcionarios o visitantes del Sena Centro de Desarrollo Agroempresarial.	Será responsabilidad total y absoluta del contratista cubrir a terceros por accidentes producidos en ocasión a la prestación del servicio o ejecución del objeto deberá responder ante el tercero afectado	Menor
Riesgo Humano por Accidente Laboral sin perjuicio a terceros	Cuando se produzca un accidente dentro de la ejecución del contrato	Será responsabilidad y competencia total y absoluta del contratista asegurar a su personal por accidentes laborales en la prestación del servicio. Riesgos tomados de Análisis del sector Almacén Puerto Asís	Menor



9. PRESUPUESTO OFICIAL

De acuerdo con el análisis de mercado realizado por el Centro de Desarrollo Agroempresarial, donde se estima que para contratar dicho servicio el valor total del presente proceso de selección asciende Doscientos Setenta y Nueve Millones Novecientos Veintinueve Mil Noventa y Dos Pesos M/Cte (\$279.929.092).IVA incluido. Incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos, prestación del servicio. La presente contratación se encuentra incluida en el PAA.

10. INDICADORES FINANCIEROS

Los indicadores financieros constituyen una herramienta fundamental para evaluar el desempeño contable, económico y financiero de una organización, ya que permiten determinar su capacidad de liquidez, nivel de endeudamiento, rentabilidad y eficiencia operativa.

En ese sentido, los indicadores financieros definidos para el presente proceso de contratación se derivan de la información reportada en el Registro Único de Proponentes

(RUP) y la pagina de RUES, específicamente del balance general y del estado de resultados. Su inclusión responde a la necesidad de evaluar de manera objetiva la capacidad financiera de los proponentes, su liquidez y su nivel de endeudamiento, en concordancia con los principios de transparencia, selección objetiva y responsabilidad que rigen la contratación pública.

En el marco del presente proceso, y para la definición de los indicadores financieros propuestos, se tomó como referencia la información financiera reportada por las empresas producción y servicios logísticos s.a.s. - tres s soluciones, servicios y suministros en hse s a s - servicios logísticos y empresariales jq s.a.s. - transportes y suministros bc s a s - transportes y servicios logísticos travel service s.a.s.a partir de los cuales se realizó la estructuración de los indicadores del proceso

Asimismo, los valores de referencia y las fórmulas aplicadas corresponden a metodologías estándar de análisis financiero y se ajustan a la normativa vigente.

De acuerdo con lo anterior, y conforme a los lineamientos establecidos por la Subdirección del Centro de Desarrollo Agroempresarial, los indicadores financieros que se tendrán en cuenta como requisitos habilitantes dentro del presente proceso contractual serán los siguientes:

- Índice de liquidez: Se acepta un valor de 3,65 o mayor ($\geq 3,65$).
- Índice de endeudamiento: Se acepta endeudamiento menor o igual al 0,30 ($\leq 0,30$).
- Razón de cobertura de intereses: Se aceptan valores mayores o iguales a 4,61 ($\geq 4,61$) o indeterminado.



- Rentabilidad de activos: Se aceptan valores mayores o iguales al 0,42 ($\geq 0,42$)
- Rentabilidad del patrimonio: Se aceptan valores mayores o iguales al 0,24 ($\geq 0,24$)

Índice de liquidez. A partir de lo anterior se exigirá un índice de liquidez: (Índice de liquidez = Activo Corriente / Pasivo Corriente) Se acepta un valor de 3,65 o mayor ($\geq 3,65$).


Índice de endeudamiento. A partir de lo anterior se exigirá un nivel de endeudamiento: (Índice de endeudamiento = Pasivo / Patrimonio neto) Se acepta endeudamiento menor o igual al 0,30 ($\leq 0,30$)

Razón de cobertura de intereses. A partir de lo anterior se exigirá una Razón de Cobertura de Intereses: (Índice de cobertura de intereses = Utilidad Op / Gastos de intereses) Se aceptan valores mayores o iguales a 4,61 ($\geq 4,61$), se aclara que serán habilitados los oferentes quienes en este indicador su resultado sea Indeterminado.


Rentabilidad del activo. (Rentabilidad sobre activos: 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. A partir del anterior análisis en el presente proceso de selección se exigirá una rentabilidad del activo Se aceptan valores: Se aceptan valores mayores o iguales al 0,42 ($\geq 0,42$)

Rentabilidad del patrimonio. Este indicador señala, la tasa de rendimiento que obtienen los propietarios de la empresa, respecto de su inversión representada en el patrimonio registrado contablemente y resulta de la división entre la utilidad operacional y el patrimonio (Rentabilidad del Patrimonio = Utilidad Operacional / Patrimonio). A partir del anterior análisis en el presente proceso de selección se exigirá una rentabilidad del patrimonio: Se aceptan valores mayores o iguales al 0,24 ($\geq 0,24$)

Dado en el municipio de Chía - Cundinamarca, a los 21 días del mes de mayo de 2026


Firmado digitalmente por
ROBAYO CRUZ
GERMAN
RAIMUNDO
Fecha: 2026.05.22
15:20:06 -05'00'

GERMAN RAIMUNDO ROBAYO CRUZ
Subdirector (E) – Centro de Desarrollo Agroempresarial

VoBo: Sharon Michelle Parra Perez, Contratista 
Proyectó: Andrea Saldaña - Contratista 