ELABORACIÓN DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO (POE – ESTUDIOS DEL MERCADO)

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO A LOS DIFERENTES EVENTOS EN DONDE PARTICIPE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES DEL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA EN EL MARCO DE SU MISIONALIDAD.

SUBDIRECTOR DE MANEJO
UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DE RIESGOS DE DESASTRES
UAEGRD

MAYO
2026

Contenido

INTRODUCCIÓN 4
ALCANCE 4
Acá se debe definir el alcance del objeto (especificación técnica, servicio, lugar de prestación del servicio etc.) ..... **¡Error! Marcador no definido.**
MARCO LEGAL 5
GENERALIDADES 5
CLASIFICACIÓN UNSPSC 5
ANÁLISIS DEL MERCADO 6
ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO 7
LA IMPORTANCIA DEL SECTOR EN EL CONTEXTO LOCAL Y NACIONAL 7
DATOS HISTÓRICOS DEL DESEMPEÑO DEL SECTOR 7
PARTICIPACIÓN DEL SECTOR EN EL PIB 7
EMPLEO QUE GENERA 8
ASPECTO INTERNACIONAL - ACUERDOS COMERCIALES 8
ASPECTO ECONÓMICO 8
ASPECTO TÉCNICO 8
ASPECTO LEGAL 11
ANÁLISIS DE LAS ADQUISICIONES HISTÓRICAS ..... **¡Error! Marcador no definido.**
ANÁLISIS ECONÓMICO DEL VALOR DEL CONTRATO 15
- **SOLICITUD DE COTIZACIONES** 15
- **CONSULTA DE BASES DE DATOS ESPECIALIZADAS** 16
- ¿CÓMO HA ADQUIRIDO LA ENTIDAD ESTATAL EN EL PASADO ESTE BIEN, OBRA O SERVICIO?16
- ¿CÓMO HAN CONTRATADO PROCESOS SIMILARES OTRAS ENTIDADES ESTATALES? 16
- **ANÁLISIS DE CONSUMOS Y PRECIOS HISTÓRICOS:** 18

RECOMENDACIONES FINALES: ..... **¡Error! Marcador no definido.**
PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO (POE – ESTUDIOS DEL MERCADO) 18

Tablas

Tabla 1 Códigos UNSPSC del proceso 6
Tabla 2 Información de cotizaciones 15
Tabla 3 Antecedentes de contratos. ..... **¡Error! Marcador no definido.**
Tabla 4 Procesos similares adelantados por otras entidades estatales ..... **¡Error! Marcador no definido.**

INTRODUCCIÓN

Este documento se construye a partir de lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional 1082 del 26 de mayo de 2015, por medio del cual se compilan y racionalizan las normas de carácter reglamentario que rigen el sistema de compras y contratación pública y la "Guía para la elaboración de Estudios de Sector"[1] publicado en la página web de Colombia Compra Eficiente versión 02 del 23 de junio de 2022.

En consecuencia, para el desarrollo de este punto, es necesario que las diferentes dependencias del Departamento de Cundinamarca conozcan y entiendan:

a) ¿Cuál es la necesidad por satisfacer?

b) ¿Cómo y quiénes pueden proveer los bienes, obras y/o servicios que necesita? (Análisis de la Oferta)

c) El contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad económica.

ALCANCE

El presente proceso tiene por objeto garantizar la prestación de servicios de apoyo logístico y alimentación requeridos para atender los diferentes eventos, reuniones, comités, jornadas de trabajo, capacitaciones, simulacros, actividades pedagógicas, operativas y misionales en las que participe la Unidad Administrativa Especial para la Gestión del Riesgo de Desastres del Departamento de Cundinamarca – UAEGRD –, en cumplimiento de sus funciones institucionales.

La prestación del servicio comprenderá la atención alimentaria en sus diferentes modalidades, de acuerdo con las necesidades propias de cada actividad, tales como refrigerios para jornada de la mañana o de la tarde, desayunos, almuerzos y cenas, incluyendo componentes sólidos y líquidos, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, higiene, temperatura, presentación y oportunidad en la entrega.

Los servicios estarán destinados a atender las diferentes actividades que la UAEGRD debe desarrollar durante la vigencia contractual, cuyo número y alcance podrán variar en función de las dinámicas propias de la gestión del riesgo de desastres y de las solicitudes formuladas por los municipios del departamento. Dichas actividades comprenden jornadas de capacitación, sensibilización y formación comunitaria; reuniones y comités institucionales con entidades del orden nacional, departamental y municipal; acciones de planificación y coordinación interinstitucional; operativos de respuesta y atención de emergencias; intervenciones en campo para identificación de zonas de amenaza y evaluación de daños; así como cualquier otra actividad requerida para el cumplimiento de la misionalidad institucional y de las metas establecidas en el Plan de Desarrollo Departamental.

[1] https://www.colombiacompra.gov.co/manuales-guias-y-pliegos-tipo/manuales-y-guias/guia-para-la-elaboracion-de-estudios-de-sector

El servicio deberá prestarse en los lugares que determine la UAEGRD, tanto en la sede institucional como en los diferentes municipios del departamento, incluyendo zonas rurales o de difícil acceso. Para ello, el contratista deberá contar con capacidad operativa y logística suficiente para atender requerimientos en distintos puntos del territorio departamental, incluso con tiempos de respuesta reducidos cuando las circunstancias propias de la gestión del riesgo así lo exijan.

Igualmente, el alcance comprende la atención de requerimientos programados y no programados derivados de situaciones de emergencia, calamidad pública o eventos adversos que demanden la intervención inmediata de la Entidad. En tales casos, el contratista deberá garantizar disponibilidad y capacidad de reacción acordes con la naturaleza contingente de las actividades relacionadas con la gestión del riesgo de desastres.

La ejecución contractual se desarrollará bajo la modalidad de monto agotable, conforme a los requerimientos efectivos que formule la UAEGRD durante el plazo de ejecución, sin que ello implique obligación de consumo total del valor estimado del contrato, garantizando flexibilidad administrativa y adecuada gestión presupuestal.

En consecuencia, el alcance del presente proceso se orienta a garantizar las condiciones básicas de alimentación, hidratación y apoyo logístico requeridas para la participación de funcionarios, personal operativo, organismos de socorro, comunidades y demás actores del Sistema Departamental de Gestión del Riesgo de Desastres, contribuyendo al adecuado desarrollo de las acciones de prevención, preparación, respuesta y recuperación en el territorio cundinamarqués.

MARCO LEGAL

A continuación, se define el marco normativo que regula la contratación estatal desglosada en leyes, decretos y guías.

- ✓ Ley 80 de 1993 Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.
- ✓ Ley 1150 de 2007 por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la ley 80 de 1993.
- ✓ Decreto 1082 de 2015 único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional
- ✓ Guía para la elaboración de Estudios de Sector publicado en la página web de Colombia Compra Eficiente versión 02 del 23 de junio de 2022.

GENERALIDADES

Con el ánimo de dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Constitución Política Nacional y en la ley, se deberán tener en cuenta las siguientes disposiciones referentes a la elaboración del presupuesto oficial estimado (POE – estudios del mercado) así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC

Es un Sistema de codificación de las Naciones Unidas para estandarizar productos y servicios, conocido por las siglas UNSPSC[2]. Su objetivo es facilitar el comercio entre empresas y gobierno.

Esta clasificación es necesaria para homogeneizar aquellos bienes y servicios de común utilización con especificaciones técnicas, patrones de desempeño, calidades iguales o similares para su adquisición por parte de las Entidades Estatales.

Es importante resaltar que esta clasificación cuenta cuatro (4) niveles: Segmento, Familia, Clase y Producto.
Tabla 1 Códigos UNSPSC del proceso

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
80141902	80000000	80140000	80141900	Reuniones y eventos
80111623	80000000	80110000	80111600	Servicios temporales de compras y logística
90101801	90000000	90100000	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
91111603	91000000	91100000	91111600	Servicios de cocina o preparación de comidas
93131608	93000000	93130000	93131600	Servicios de suministro de alimentos

ANÁLISIS DEL MERCADO

El artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 consagra el deber de las Entidades Estatales de analizar el sector, es decir, el mercado relativo al objeto del Proceso de Contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de Riesgo; una vez determinada la necesidad e identificados los bienes, obras o servicios requeridos debe definirse el sector o mercado al cual pertenecen tales bienes, obras o servicios y hacer el análisis correspondiente. De este análisis se determinará el valor del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, la modalidad de selección y el tipo de contrato.

La información para tener en cuenta para planear una adquisición de un bien y/o servicio consiste en la búsqueda y análisis de la información relevante sobre los elementos esenciales que caracterizan el mercado en los siguientes aspectos:

- ✓ Aspectos Generales de Mercado
- ✓ Aspecto Económico
- ✓ Aspecto Técnico

[2] https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

- ✓ Aspecto Legal

ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

El mercado colombiano de catering y del sector HORECA muestra un crecimiento moderado, impulsado por la recuperación del turismo y el aumento del consumo fuera del hogar.

Sin embargo, se desarrolla en un contexto de inflación alta y mayores costos laborales, debido al aumento del salario mínimo y del auxilio de transporte.

En este entorno, las empresas deben considerar variables como el IPC, el salario mínimo y el tipo de cambio al fijar precios; al mismo tiempo, surgen oportunidades para productos de mayor valor agregado, como el aceite de oliva premium, especialmente en hoteles, restaurantes de alta cocina y servicios de catering dirigidos a segmentos de ingresos medios y altos.

LA IMPORTANCIA DEL SECTOR EN EL CONTEXTO LOCAL Y NACIONAL

El sector HORECA (restaurantes, catering y bares) es estratégico en Colombia, ya que genera cerca de 1,5 millones de empleos y aporta de forma importante al PIB de servicios, siendo además un canal clave de empleo para jóvenes y mujeres.

En los últimos años ha impulsado la recuperación del empleo formal, apoyado por el crecimiento del turismo, cuyo gasto se concentra en bares y restaurantes. En Bogotá y su región, el sector aporta cerca del 3,9% del PIB distrital y más de 400.000 empleos, con gran presencia de micro y pequeñas empresas que dinamizan cadenas de valor con la agricultura, el comercio y la logística.

DATOS HISTÓRICOS DEL DESEMPEÑO DEL SECTOR

El sector de restaurantes, hoteles y servicios de comida en Colombia tuvo una fuerte caída en 2020 (37%) por la pandemia, tras crecer cerca del 5 % en 2019. Posteriormente registró una rápida recuperación en 2021 y 2022, con aumentos de 26 % y 24 %, superando los niveles previos a la crisis.

Sin embargo, desde 2023 el crecimiento se ha desacelerado por el bajo dinamismo del PIB y el aumento de costos por inflación y cambios normativos. Aunque las ventas crecieron alrededor de 7 % en 2023, en 2024–2025 el sector muestra expansión moderada, caída de ingresos reales y menor ocupación hotelera.

En síntesis, el sector ha sido resiliente, pero actualmente enfrenta márgenes más estrechos y mayor sensibilidad al ingreso de los hogares y a los costos laborales, lo que exige proyecciones de mercado más prudentes.

PARTICIPACIÓN DEL SECTOR EN EL PIB

La actividad de alojamiento y servicios de comida representa cerca del 4 % del PIB colombiano, siendo un componente importante del sector de comercio, transporte y servicios.

En 2025, este agregado aportó alrededor de 0,9 puntos porcentuales al crecimiento del PIB (2,6 %), consolidándose como uno de los motores de la economía, aunque el subsector de alojamiento y comida creció de forma moderada (0,5 %), por debajo del promedio nacional.

EMPLEO QUE GENERA

El sector de restaurantes, catering y bares genera un empleo moderado pero estable, con una variación anual del personal ocupado total de 0,4%, impulsada principalmente por el aumento del empleo permanente, que compensa las disminuciones del empleo temporal directo y del vinculado por agencias.

ASPECTO INTERNACIONAL - ACUERDOS COMERCIALES

El valor del contrato no alcanza los umbrales de contratación pública cubiertos y, adicionalmente, el objeto (suministro de alimentos y bebidas para eventos) se ubica en categorías donde los acuerdos permiten excepciones o no otorgan cobertura obligatoria.

ASPECTO ECONÓMICO

En el contexto macro muestra una inflación todavía elevada y en reciente aceleración (IPC anual de 5,35% y variación mensual de 1,18% en enero de 2026), explicada en buena medida por servicios intensivos en mano de obra y consumo fuera del hogar como Restaurantes y hoteles, Transporte y Alimentos y bebidas no alcohólicas, al tiempo que el PIB retoma una senda de crecimiento moderado (2,6% en 2025) impulsada sobre todo por los servicios, en un entorno de fuerte aumento del salario mínimo y del auxilio de transporte desde 2019, lo que encarece de forma significativa los costos laborales y de insumos asociados al catering.

ASPECTO TÉCNICO

Se entiende el servicio de catering, de acuerdo al diccionario de la real academia española el cual define el catering como el Servicio de suministro de comidas y bebidas a aviones, trenes, colegios, etc. En España por ejemplo, se establece la noción de contrato catering como: el suministro de comidas a colectividades (empresa, hospitales o colegios), cuando se desplaza personal a las instalaciones del cliente donde se confeccionan y se sirven las comidas, adicionalmente que esta alimentación sea consumida en el domicilio del cliente, y que para ello se utilicen materiales aportados por el contratista (vajillas, cubiertos, cristales, etc.) e inclusive se extiende a los servicios de limpieza y lavandería. Como se puede observar, el decreto limito la filosofía del contrato catering tan solo al suministro de comidas y bebidas preparadas para los EMPLEADOS de la empresa contratante. Así entonces las demás denominaciones de contrato catering, como podría ser los contratos de suministros de comidas y bebidas de funerarias, transportadores aéreos o terrestres, no quedan gravados a la tarifa general de IVA, pero serán cobijados por el impuesto nacional al consumo, cabe resaltar la actualidad tributaria de este Impuesto, dado que actualmente dada la emergencia sanitaria presentada y ante la necesidad

de la reactivación económica se ha brindado un periodo de exención en cual deberá ser atendido por los interesados de acuerdo a la Ley 2068 de 2020 y las demás que se expidan.

En ese sentido los contratos catering para eventos donde se suministra la comida o bebida para las recepciones de empresas, bodas, fiestas y cualquier otro tipo de celebración o reunión, deberán generar el nuevo impuesto al consumo a la tarifa del 8% mientras que el impuesto al valor agregado IVA pagado en la compra de las materias primas, mano de obra o productos terminados utilizados en la prestación del servicio no tendrán el tratamiento de descontable sino un mayor valor del costo o gasto.

En lo tecnológico, aunque el servicio de catering en Colombia, tiene un proceso tecnológico lento a comparación de otros países de Latino América, el sector poco a poco ha logrado implementar nuevas herramientas tecnológicas tanto para la elaboración y manipulación de alimentos como para la prestación del servicio.

En la actualidad, las empresas se consideraban innovadoras y siempre están a la vanguardia tanto en sus productos (incluyendo nuevos platos y sabores), como en su servicio. No obstante las empresas entienden que los avances tecnológicos entran a los mercados a gran velocidad, por lo tanto esto le exige estar en constante contacto con estos cambios y realizar las innovaciones pertinentes y necesarias con las exigencias y necesidades tanto de sus clientes como del mercado.

Los productos innovadores, como ya se ha dicho anteriormente son cada uno de los platos que se elaboran en las empresas. Son los que diferencian de la competencia constantemente se están renovando e innovando, por medio de la implementación de nuevas recetas y nuevos estilos de servicio y presentación de los platos.

Las empresas dedicadas al catering service, se han dedicado a brindar un producto único, especial para sus clientes y que los haga diferentes frente a la competencia y ante sus clientes. Producto de esos esfuerzos ha sido la integración del concepto “NouvelleCousine”. En las empresas no existen planes de comunicación dirigido especialmente al producto y al servicio, sus gerentes piensan que su producto se comunica y vende a través de la calidad, frescura y naturalidad de sus productos, la cual es percibida por sus clientes en cada bocado y plato, en general el proceso de catering se base en este flujo grama básico:



DINAMICA DE DISTRIBUCIÓN:

Los servicios de Catering se caracterizan por emplear distribución en:

- **TRANSPORTE:**

Las empresas deben de contar con un servicio de transporte personalizado y puerta a puerta, es decir, que cuentan con la capacidad para desplazarse a cualquier parte de la ciudad y del país, según los requerimientos de sus clientes.

Cuentan con un camión contramarcado con el logo de la empresa, los datos de contacto, fotos y el eslogan de la empresa. También cuentan con una Van para transportar los alimentos y realizar las compras y otros requerimientos de la empresa. Por último, disponen de una moto para realizar los mandados más urgentes y aquellas actividades que requieren de optimización de tiempo.

- **TRAILER:**

Las nuevas exigencias y tendencias del mercado, han sido la principal motivación para que los gerentes se vean obligados a implementar nuevas herramientas que faciliten, dinamice y complemente el desempeño del servicio, permitiendo crear nuevos patrones de comodidad y satisfacción para sus clientes en cada uno de los eventos que realicen.

Producto de esa motivación y de esa necesidad de innovar y estar a la vanguardia en el mercado se han diseñado un nuevo concepto y servicio de alimentación móvil en el país, que consta de un Tráiler adecuado con su cocina, carpas, y un pequeño cuarto que puede ofrecer diferentes opciones de uso según la necesidad de

cada cliente. Es ideal para aquellos eventos que se realicen en exteriores, facilita el trabajo de los colaboradores de la empresa y embellece la prestación del servicio.

A pesar de la funcionalidad y teniendo en cuenta que es el único Tráiler con esas características y tecnología; que existe en el mercado y en el sector de la empresa, tiene algunas debilidades, de la cuales sus gerentes son conscientes y por lo tanto saben de la necesidad de rediseñar y modificar el tráiler existente y elaborar uno más novedoso y completo. No obstante, sus gerentes también son conscientes de la ventaja que este servicio lea trae frente a la competencia.

- **CARPAS:**

Las empresas cuentan con carpas, las cuales son de gran utilidad para montar el banquete y la zona de servicio en lugares abiertos o la intemperie donde los factores naturales como lo son el sol, viento o lluvia, pueden afectar la comodidad del cliente y la prestación del servicio.

Cada carpa está marcada con el logo y eslogan de la empresa, están diseñadas para (10 o 20 persona aprox). Estas carpas son uno de los valores agregados con los que cuenta el servicio que se presta las empresas dedicadas al catering

ASPECTO LEGAL

ALIMENTOS :: Inspección, Vigilancia y Control		
Año	**Documento**	**DESCRIPTOR**
2007	Decreto 415 de 2007 Nivel Nacional	**"por el cual se adopta una medida transitoria en materia de salud pública. Adopta"** como medida transitoria en materia de salud pública, la de adelantar acciones administrativas que permitan asumir al Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos las competencias de inspección vigilancia y control sobre los productos, establecimientos y actividades señaladas en los literales b y c del art. 34 de la ley 1122 de 2007
2010	Resolución 765 de 2010 Secretaría Distrital de Salud	**"Por la cual se derogan las Resoluciones No 1090 de 1998 y 127 de 2001, se fijan directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13 y 14 del Decreto 3075 de 1997, y se dictan otras disposiciones."** Deroga las Resoluciones de la Secretaria Distrital de Salud 1090 de 1998 y 127 de 2001, la cual fija directrices de regulación al proceso de capacitación para la manipulación de alimentos. Señala que el desconocimiento del presente acto administrativo por parte de los manipuladores de alimentos y de los capacitadores autorizados dará lugar a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y preventivas, establecidas en los artículos 576 y 591 de la Ley 09 de 1979 y a la aplicación de las sanciones establecidas en el artículo 577 ídem en concordancia con el Capítulo XIV del Decreto 3075 de 1997.
2012	Resolución 378 de 2012 Secretaría Distrital de Salud	**"Por la cual se deroga la Resolución 765 de 2010, se fijan directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13, 14 y 40 del Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones."** Deroga la Resolución 765 de 2010, se fija directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13, 14 y 40 del Decreto 3075 de 1997. El incumplimiento del presente acto administrativo por parte de los capacitadores autorizados dará lugar a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y preventivas, establecidas en los artículos 576 y 591 de la Ley 09 de 1979 y a la aplicación de las sanciones establecidas en el artículo 577 ídem en

		concordancia con el Capítulo XIV del Decreto 3075 de 1997, aplicando para ello el procedimiento previsto en la parte general del Código Contencioso Administrativo.
2012	Resolución 4142 de 2012 Ministerio de Salud y Protección Social	**"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional."** Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional con el fin de proteger la salud humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores. En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, sólo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea) o Mercosur.
2012	Resolución 4143 de 2012 Ministerio de Salud y Protección Social	**"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional."** Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional, con el fin de proteger la vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores. Las sustancias, polímeros y aditivos empleados en la fabricación de objetos, envases, materiales y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas, deben estar en las listas positivas sean de la FDA (Food and Drug Administration); CE (Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea) o Mercosur.
2014	Circular 46 de 2014 Ministerio de Salud y Protección Social	**"LINEAMIENTOS PARA LA ARTICULACIÓN Y COORDINACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL RELACIONADAS CON ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO."** Se dirige al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, Gobernadores, Alcaldes, secretarías de salud departamentales, distritales y municipales, señalando lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano. Indica los sujetos y objeto de vigilancia y control; y las responsabilidades del INVIMA, Gobernadores y Alcaldes.
2014	Decreto 539 de 2014 Nivel Nacional	**"Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior"** Corresponde al Invima ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, en coordinación con las Direcciones Territoriales de Salud, conforme a lo dispuesto en el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 o la norma que la modifique, adicione o sustituya, y en desarrollo del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario, definido por el Ministerio de Salud y Protección Social.
2014	Decreto 590 de 2014 Nivel Nacional	**"En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial la conferida en el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y en desarrollo de la Ley 9ª de 1979"** Modifica la vigencia y derogatoria del Decreto 539 de 2014 por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al

		consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior. El decreto empezará a regir a partir de la fecha de su publicación, excepto lo dispuesto en el Capítulo V, que entrará a regir después de seis (6) meses, contados a partir de la publicación del acto que defina la clasificación de alimentos de mayor riesgo
2019	Circular Conjunta 001 de 2019 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA	**"IMPORTADORES Y EXPORTADORES, AGENCIAS DE ADUANAS Y DEMÁS USUARIOS DE COMERCIO EXTERIOR, FUNCIONARIOS ICA E INVIMA DE LOS SITIOS DE CONTROL EN PRIMERA BARRERA: PUERTOS, AEROPUERTOS Y PASOS DE FRONTERA DEL PAÍS. ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD"** Clarifica el procedimiento del proceso de inspección y certificación en importación y exportación de los productos hortofrutícolas, específicamente las frutas y hortalizas sin proceso de trasformación que sean dirigidas exclusivamente para el sector gastronómico, o a granel, destinados al consumo humano.
ALIMENTOS :: Preparación, Manipulación y Expendio		
Año	**Documento**	**DESCRIPTOR**
1993	Resolución 604 de 1993 Ministerio de Salud	**"Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública".** Reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública. Señala los requisitos de presentación personal y de capacitación del manipulador-vendedor, condiciones del puesto de venta, preparación y servido de alimentos, requisitos en el transporte de alimentos preparados, permiso sanitario de funcionamiento y control; dispone que corresponde a las direcciones seccionales, distritales y locales de salud ejercer el control e inspección necesarios para que se cumplan de manera permanente los requisitos y las prescripciones que para cada caso en particular se establecen.
2012	Resolución 683 de 2012 Ministerio de Salud y Protección Social	**"Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano."** Establece el Reglamento Técnico, mediante el cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores. Se estipula que corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), y a las Direcciones Territoriales de Salud, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control. Finalmente, se establece que la Resolución empezará a regir dentro de los 9 meses siguientes contados a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, para que las personas naturales o jurídicas puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas en la misma.
2013	Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud	**"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"** Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
2015	Sentencia 583 de 2015 Corte Constitucional	**"INFORMACION MINIMA AL CONSUMIDOR DE PRODUCTO ALIMENTICIO"** En los rótulos o etiquetas de un alimento envasado y de las materias primas utilizadas para la elaboración de alimentos para consumo humano, no se acepta el uso de declaraciones, tales como "libre de OGM" o "no contienen OGM", salvo que el fabricante demuestre y sustente que

		la afirmación es veraz y no engañosa. En este caso, el fabricante debe demostrar a través de resultados de laboratorio que serán avalados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima, y mediante mecanismos de trazabilidad a lo largo de la cadena de producción". Todas las características anteriormente señaladas hacen imperativo que de una parte, los consumidores colombianos tengan la oportunidad de conocer más de cerca el intenso debate que a nivel mundial ha originado el uso o introducción de alimentos de origen animal o vegetal con algunos o la totalidad de los componentes resultado de procesos de biotecnología moderna; de otra parte se hace necesario que en cada producto se encuentre impresa la información que le permita discernir sobre la adquisición a realizar de manera libre y consciente, en relación con los componentes de esa clase.
2021	Ley 2120 de 2021 Nivel Nacional	**"Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones"** Adopta medidas efectivas que promueven entornos alimentarios saludables, garantizando el derecho fundamental a la salud, especialmente de las niñas, niños y adolescentes, con el fin de prevenir la aparición de Enfermedades No Transmisibles, mediante el acceso a información clara, veraz, oportuna, visible, idónea y suficiente, sobre componentes de los alimentos a efectos de fomentar hábitos alimentarios saludables.
MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÖN SOCIAL :: Alimentos y bebidas		
Año	**Documento**	**DESCRIPTOR**
2021	Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social	**"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano"** Establece el reglamento técnico a través del cual se disponen las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano.
ALIMENTOS :: Transporte		
Año	**Documento**	**DESCRIPTOR**
1970	Decreto 1344 de 1970 Nivel Nacional	**"por el cual se expide el Código Nacional de Tránsito Terrestre."** Artículo 195 Decreto Nacional 1344 de 1970 Sanción por transportar materiales inflamables, explosivos, tóxicos o corrosivos al mismo tiempo que pasajeros o alimentos
1979	Ley 9 de 1979 Nivel Nacional	**"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"** Dicta Medidas Sanitarias referentes a los mataderos, la manipulación de las carnes y su transporte, así como de sus derivados y afines.
2002	Ley 769 de 2002 Nivel Nacional	**"Por la cual se expide el Código Nacional de Tránsito Terrestre y se dictan otras disposiciones"** Se establecen lo Procedimientos de Control de Tránsito, art. 116 a 121. Sanciones y procedimientos, multa para el transporte de carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en vehículos que no cumplan las condiciones fijadas por el Ministerio de Transporte, art. 132.
2013	Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud	**"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"** Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

ANÁLISIS ECONÓMICO DEL VALOR DEL CONTRATO

El estudio de precios de mercado, que se lleva a cabo una vez elaborado el estudio técnico, permite establecer el presupuesto oficial del Proceso de Contratación. Dicho estudio comprende la realización de un análisis de los diferentes precios de los bienes o servicios a contratar que se registran en el mercado, los cuales deben ser consultados entre otros a través de los siguientes mecanismos y adicionalmente en el estudio de mercado deberán aportarse todos los soportes correspondientes:

a) Solicitud de cotizaciones.
b) Consulta de bases de datos especializadas.
c) Análisis de consumos y precios históricos.

- **SOLICITUD DE COTIZACIONES**

Las cotizaciones requeridas a los posibles oferentes, se remitieron a los interesados con toda la información básica del contrato a suscribir, con el fin de que proyecten el valor del servicio o del bien correspondiente, en donde debían señalar en la comunicación respectiva los gastos que deberá asumir el contratista (constitución de garantía única, impuestos, transporte, publicación, etc.) y la forma de pago prevista para el futuro contrato, toda vez que esta información incide de manera directa en el precio ofrecido.

Para lo anterior, se tomó en cuenta para las solicitudes de cotización la información que a continuación se menciona:

Tabla 2 Información de cotizaciones

Advertencia	Indicación de que la cotización requerida se usará como sustento para la elaboración de un estudio de mercado y por tanto no constituye una oferta y en consecuencia no obliga a las partes.
Objeto	Objeto del Proceso de Contratación.
Validez de la cotización	Plazo de vigencia de la cotización
Especificaciones Técnicas	Especificaciones técnicas del bien, servicio u obra a contratar. (Especificación por ítem)
Valor ofrecido	Indicación específica de quién cotiza Deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato.

Plazo para presentar cotización	Plazo con el que cuentan los interesados para presentar la cotización, así como el lugar y los medios para su recepción.

- **CONSULTA DE BASES DE DATOS ESPECIALIZADAS**

NO APLICA

- **¿CÓMO HA ADQUIRIDO LA ENTIDAD ESTATAL EN EL PASADO ESTE BIEN, OBRA O SERVICIO?**

Contrato /Orden de Compra	Proveedor	Valor	Acuerdo Marco de Precios/ link Secop
CO1.PCCNTR.418844	PROMOARTICULOS	31.614.968 COP	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.414512
CO1.PCCNTR.203006	FUNDACIÓN JUVENTUD Y VIDA	15.639.100 COP	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.212008
CO1.PCCNTR.4278926	INDUHOTEL S.A.S	30.000.000 COP	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.3562568

- **¿CÓMO HAN CONTRATADO PROCESOS SIMILARES OTRAS ENTIDADES ESTATALES?**

Entidad	Nit Entidad	ID del Proceso	Descripción del Procedimiento	Modalidad de Contratacion
MUNICIPIO DE MIRANDA	891500841	CO1.REQ.9268631	PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING PARA ENTREGA DE REFRIGERIOS, ALMUERZOS E HIDRATACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DE DIFERENTES ACTIVIDADES EVENTOS Y PROGRAMAS QUE DESARROLLA LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL DE MIRANDA CAUCA	Mínima cuantía
MUNICIPIO DE CAÑASGORDAS	890982238	CO1.REQ.9049987	SUMINISTRO DE CATERING REFRIGERIOS Y ALMUERZOS PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES Y REUNIONES OFICIALES REALIZADAS Y DIRIGIDAS POR EL ALCALDE MUNICIPAL	Mínima cuantía
MUNICIPIO DE MIRANDA	891500841	CO1.REQ.7886163	PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING PARA ENTREGA DE REFRIGERIOS, ALMUERZOS E HIDRATACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DE DIFERENTES ACTIVIDADES EVENTOS Y PROGRAMAS QUE DESARROLLA LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL DE MIRANDA CAUCA	Mínima cuantía
PERSONERIA MUNICIPAL DE ARMENIA	800252796	CO1.REQ.8921986	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO EN EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y CATERING QUE SE REQUIERAN DENTRO DE LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA PERSONERÍA MUNICIPAL DE ARMENIA	Mínima cuantía
CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	891222322	CO1.REQ.8972020	Contratar el servicio de catering para el suministro de refrigerios, y/o almuerzos de acuerdo a los menús fijados por la entidad, los cuales se brindaran a los participantes de los diferentes eventos que programe Corponariño en el departamento de Nariño	Mínima cuantía

MUNICIPIO DE TIBASOSA	891855361	CO1.REQ.8211774	SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS DE CATERING, REFRIGERIOS Y LOGÍSTICA PARA ASISTENTES A EVENTOS PÚBLICOS, INSTITUCIONALES DE PARTICIPACIÓN COMUNITARIA QUE COORDINE LA SECRETARÍA GENERAL Y DE GOBIERNO	Mínima cuantía
ESAP TERRITORIAL BOYACA CASANARE	800117524	CO1.REQ.8273256	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CATERING Y LOGISTICA PARA PROVEER LAS COMIDAS Y REFRIGERIOS, COMO PARTE DEL PROGRAMA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA DIRECCION TERRITORIAL BOYACA - CASANARE.	Mínima cuantía

El cuadro muestra que todas las entidades contratan el servicio de catering mediante la modalidad de mínima cuantía, lo que confirma que, para este tipo de objeto (refrigerios, almuerzos, hidratación y logística de eventos institucionales) y montos relativamente bajos.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Finalmente, se mencionan algunas fuentes de información que pueden ser consultadas de acuerdo con lo estipulado en el portal de Colombia Compra Eficiente.

- **CONTEXTO ECONÓMICO**

DANE: www.dane.gov.co - ANIF: www.anif.gov.co - ANDI (Encuesta de opinión industrial): www.andi.gov.co - Banco de La República: www.banrep.gov.co - Cámaras de Comercio - Superintendencia de Industria y Comercio: www.sic.gov.co - Fedesarrollo: www.fedesarrollo.org.co - Confecámaras: www.confecamaras.org.co - Departamento Nacional de Planeación –DNP–: www.dnp.gov.co - Asobancaria (economía y finanzas): www.asobancaria.com

- **CONTEXTO TÉCNICO**

Ministerio de las Tecnologías de Información y las Comunicaciones: www.mintic.gov.co - Información general: www.losavancestecnologicos.com - Revista ComputerWorld (tecnología): www.computerworld.com

- **CONTEXTO REGULATORIO**

Presidencia de la República: www.presidencia.gov.co - Superintendencias - Ministerios - Archivo General de la Nación: www.archivogeneral.gov.co - Síntesis: www.colombiacompra.gov.co

- **CONTEXTO AMBIENTAL**

Ministerio del Medio Ambiente: www.minambiente.gov.co - Ministerio de Minas y Energía: www.minminas.gov.co - Instituto Colombiano Agropecuario –ICA–: www.ica.gov.co

- **ESTUDIO DE LA OFERTA**

SECOP: www.colombiacompra.gov.co - SIREM (información financiera; para el uso de esta herramienta revise el manual del usuario): www.supersociedades.gov.co - Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (Directorio de asociaciones y agremiaciones): www.mincit.gov.co - Superintendencias - Sectoriales

- **ESTUDIO DE LA DEMANDA**

SECOP: www.colombiacompra.gov.co - Páginas web de las Entidades Estatales - Encargados de compras de otras Entidades Estatales - Guía para la codificación de bienes y servicios de acuerdo con el código estándar de productos y servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) – Colombia Compra Eficiente: www.colombiacompra.gov.co/manuales

Nota: Para el caso de consultas de bases de datos especializadas deberán tenerse en cuenta como mínimo los siguientes factores: Objeto del contrato, alcance del objeto, presupuesto, características del bien y/o servicio a contratar, especificaciones técnicas, entre otros.

- **ANÁLISIS DE CONSUMOS Y PRECIOS HISTÓRICOS:**

Para emplear el mecanismo de análisis de precios históricos se debe verificar la variación de los mismos derivados del índice de precios al consumidor en cada año, examinando si se han presentado fenómenos económicos que hayan implicado fluctuaciones importantes en el comercio del bien o servicio.

PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO (POE – ESTUDIOS DEL MERCADO)

CÁLCULO DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO – POE

Para el cálculo del Presupuesto Oficial Estimado – POE con fines de realizar la contratación para la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO A LOS DIFERENTES EVENTOS EN DONDE PARTICIPE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES DEL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA EN EL MARCO DE SU MISIONALIDAD.**

Para adelantar el proceso de estructuración presupuestal y análisis del mercado, la Entidad expidió la solicitud de información identificada como COTIZACIÓN No. 008 (id.CO1.BDOS.10130269), cuya apertura tuvo lugar el 26 de marzo de 2026 y su cierre el 6 de abril de 2026. Durante este periodo no se registró la presentación formal de ofertas a través del sistema dispuesto para tal fin; sin embargo, se recibieron tres (3) cotizaciones a través del correo electrónico institucional (contratacionuaegrd@cundinamarca.gov.co), remitidas por los proveedores Fundación Somos Equilibrio, Abadía V y Fundación Social Hitai.

Las cotizaciones allegadas fueron debidamente incorporadas al expediente contractual y sometidas al correspondiente análisis técnico, económico y comparativo, conforme a los criterios definidos por la Entidad en el marco de los lineamientos de planeación contractual.

Una vez efectuado el análisis preliminar, se evidenció que los valores ofertados se encontraban por encima de los precios de referencia del mercado local, lo cual comprometía la razonabilidad económica del proceso.

En virtud de lo anterior, la Entidad procedió a complementar el estudio de mercado mediante la consulta de diversos procesos contractuales con objetos similares registrados en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP, identificando como referente idóneo el proceso No. IDRD-SG-SASI-041-2025, cuyo objeto corresponde a la contratación de la prestación del servicio de alimentación preparada, distribución y entrega de refrigerios para el Instituto Distrital de Recreación y Deporte – IDRD, actualmente adjudicado y en ejecución. Información que se puede consultar en el siguiente link:https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8672067

A partir de la revisión documental de dicho proceso, se extrajeron las propuestas económicas presentadas por los oferentes HUB Integral Colombia S.A.S., Unión Temporal Nutrir IDRD 2025-2027, Unión Temporal DAO 2025 y Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S., así como la estimación del presupuesto oficial contenida en el respectivo estudio de mercado; sobre esta base, la Entidad realizó un ejercicio de depuración y homogenización de la información, con el fin de establecer un precio promedio de referencia técnicamente sustentado.

Dicho valor fue ajustado incorporando los factores económicos aplicables al contexto territorial y temporal del proceso, incluyendo las estampillas departamentales vigentes (12,02%) y la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) certificada por el DANE para la vigencia 2025 (5,1%), con el propósito de indexar los precios y actualizarlos a valores de 2026, garantizando así la consistencia económica del análisis.

La selección del proceso de referencia se fundamenta en la existencia de elementos técnicos y operativos sustancialmente similares a los requeridos por la UAEGRD, así como en la actualidad de los precios y condiciones contractuales, lo cual permite asegurar la pertinencia del ejercicio comparativo.

Esta metodología se adopta en cumplimiento de los lineamientos establecidos por Colombia Compra Eficiente en materia de elaboración de estudios de mercado, particularmente en lo relacionado con la utilización de fuentes secundarias válidas y comparables.

De otra parte, respecto de las cotizaciones inicialmente allegadas por los proveedores, la Entidad determinó considerar únicamente los ítems correspondientes a “Servicio de meseros” y “Transporte de logística del servicio en territorio UAEGRD”, en atención a la especificidad y particularidades del objeto contractual a desarrollar, excluyendo aquellos componentes que no resultan directamente comparables ni pertinentes para la estructuración del presupuesto oficial.

1. **Relación de valores ofrecidos por las tres (3) empresas que presentaron cotización:**

Item	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD APROX	COTIZACIONES (VALOR UNITARIO SIN IVA)					VALOR UNITARIO PROMEDIO + ESTAMPILLAS 12,2% E IPC 2025 5,1%
				PRECIO IDRD IDRD-SG-SASI-041-2025	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	UT NUTRIR IDRD 2025-2027	UNION TEMPORAL DAO 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	
1.1	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	93	$ 29.108	$ 28.963	$ 28.235	$ 29.108	$ 20.425	31.868,00
1.2	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	81	$ 34.236	$ 34.065	$ 33.209	$ 34.236	$ 24.024	37.482,00
1.3	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	88	$ 25.717	$ 25.589	$ 24.945	$ 25.717	$ 18.046	28.156,00
1.4	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	95	$ 33.063	$ 32.898	$ 32.071	$ 33.063	$ 23.200	36.198,00
1.5	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	102	$ 27.761	$ 27.623	$ 26.928	$ 27.761	$ 19.480	30.394,00
1.6	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	108	$ 33.299	$ 33.133	$ 32.300	$ 33.299	$ 23.366	36.456,00
1.7	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	115	$ 33.828	$ 33.659	$ 32.813	$ 33.828	$ 23.737	37.035,00
1.8	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	122	$ 42.358	$ 42.147	$ 41.087	$ 42.358	$ 29.723	46.375,00
1.9	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	129	$ 35.448	$ 35.271	$ 34.385	$ 35.448	$ 24.874	38.809,00
1.10	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	136	$ 43.978	$ 43.759	$ 42.659	$ 43.978	$ 30.860	48.148,00
1.11	CENA MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	122	$ 33.828	$ 33.659	$ 32.813	$ 33.828	$ 23.737	37.035,00
1.12	CENA MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	149	$ 42.358	$ 42.147	$ 41.087	$ 42.358	$ 29.723	46.375,00
1.13	CENA MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	156	$ 31.787	$ 31.629	$ 30.833	$ 31.787	$ 22.305	34.801,00
1.14	CENA MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	163	$ 41.539	$ 41.332	$ 40.293	$ 41.539	$ 29.148	45.477,00
1.15	REFRIGERIO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	170	$ 23.319	$ 23.203	$ 22.619	$ 23.319	$ 16.363	25.530,00
1.16	REFRIGERIO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	176	$ 23.041	$ 22.926	$ 22.350	$ 23.041	$ 16.168	25.225,00
1.17	REFRIGERIO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	183	$ 23.525	$ 23.408	$ 22.819	$ 23.525	$ 16.508	25.756,00

1.18	REFRIGERIO MENU TIPO 4 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	190	$ 25.905	$ 25.776	$ 25.128	$ 25.905	$ 18.178	28.361,00
1.19	REFRIGERIO MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	197	$ 26.663	$ 26.530	$ 25.863	$ 26.663	$ 18.710	29.191,00
1.20	Empanada de pollo 100 Gramos	GRAMOS UNIDAD	109	$ 3.996	$ 3.977	$ 3.876	$ 3.996	$ 2.804	4.375,00
1.21	Empanada de carne 100 Gramos	GRAMOS UNIDAD	210	$ 3.996	$ 3.977	$ 3.876	$ 3.996	$ 2.804	4.375,00
1.22	Pastel de pollo hojaldrado 100 Gramos	GRAMOS UNIDAD	217	$ 5.822	$ 5.793	$ 5.647	$ 5.822	$ 4.085	6.374,00
1.23	Pastel de carne hojaldrado 100 Gramos	GRAMOS UNIDAD	159	$ 5.822	$ 5.793	$ 5.647	$ 5.822	$ 4.085	6.374,00
1.24	Pastel Vegetariano hojaldre 100 Gramos	GRAMOS UNIDAD	129	$ 6.091	$ 6.061	$ 5.908	$ 6.091	$ 4.274	6.669,00
1.25	Almojábana 60 Gramos	ML UNIDAD	237	$ 7.544	$ 7.507	$ 7.318	$ 7.544	$ 5.294	8.259,00
1.26	Pan de yuca 60 Gramos	ML UNIDAD	244	$ 4.574	$ 4.552	$ 4.437	$ 4.574	$ 3.210	5.008,00
1.27	Pandebono 60 Gramos	ONZ UNIDAD	251	$ 4.574	$ 4.552	$ 4.437	$ 4.574	$ 3.210	5.008,00
1.28	Colombina de galleta recubierta con chocolate de 6 cm de diámetro aproximadamente (45 gr), con diseños y colores navideños, con soporte en palillo de madera tipo pincho, empaque individual plástico sellado que cubra la totalidad del producto	ML UNIDAD	258	$ 4.947	$ 4.923	$ 4.799	$ 4.947	$ 3.471	5.416,00
1.29	Botellón de agua con capacidad para 20 litros, con manija para transporte. Nota 1: El servicio incluye botellón y soporte con dispensador para su manipulación y distribución. Nota 2: El botellón y el soporte son retornables. Por cada tres (3) botellones un soporte o lo indicado por el IDRD a través del supervisor del contrato	ML UNIDAD	265	$ 32.669	$ 32.506	$ 31.689	$ 32.669	$ 22.924	35.766,00
1.30	Botella de Agua de 600 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	ML UNIDAD	203	$ 4.147	$ 4.127	$ 4.023	$ 4.147	$ 2.910	4.541,00
1.31	Botella de Agua de 300 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	UNIDAD	226	$ 2.804	$ 2.790	$ 2.720	$ 2.804	$ 1.968	3.070,00
1.32	Gaseosa (Soda saborizada) 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	UNIDAD	250	$ 3.022	$ 3.007	$ 2.931	$ 3.022	$ 2.121	3.309,00
1.33	Gaseosa (Soda saborizada) light 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	UNIDAD	224	$ 3.767	$ 3.749	$ 3.654	$ 3.767	$ 2.643	4.124,00
1.34	Bebida de avena 200 ml, en Tetrapak	UNIDAD	227	$ 4.288	$ 4.267	$ 4.159	$ 4.288	$ 3.009	4.694,00
1.35	Refresco de fruta pasteurizado de 200 ml, en Tetrapak	UNIDAD	3	$ 3.175	$ 3.160	$ 3.080	$ 3.175	$ 2.228	3.477,00

1.36	Servicio de meseros	Acorde a lo establecido en la descripción.	1	$ 168.067	$ 212.547	$ 264.872	$ 0	$ 0	190.307,00
1.37	Transporte de logistica del servicio en Territorio UAEGRD	1	1	$ 588.235	$ 631.145	$ 684.159	$ 0	$ 0	634.513,00

Tabla 1 – Valores unitarios cotizados sin IVA incluido

a. PRESUPUESTO OFICIAL A VALOR UNITARIO

Ítem	Descripción	Cantidad APROX	Valor unitario	IVA	Valor unitario con IVA	Valor total
1.1	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$31.868	$ 6.055	$ 37.923	$ 37.923
1.2	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$37.482	$ 7.122	$ 44.604	$ 44.604
1.3	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$28.156	$ 5.350	$ 33.506	$ 33.506
1.4	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$36.198	$ 6.878	$ 43.076	$ 43.076
1.5	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)	1	$30.394	$ 5.775	$ 36.169	$ 36.169
1.6	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$36.456	$ 6.927	$ 43.383	$ 43.383
1.7	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$37.035	$ 7.037	$ 44.072	$ 44.072
1.8	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$46.375	$ 8.811	$ 55.186	$ 55.186
1.9	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$38.809	$ 7.374	$ 46.183	$ 46.183
1.10	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$48.148	$ 9.148	$ 57.296	$ 57.296
1.11	CENA MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$37.035	$ 7.037	$ 44.072	$ 44.072
1.12	CENA MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$46.375	$ 8.811	$ 55.186	$ 55.186
1.13	CENA MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$34.801	$ 6.612	$ 41.413	$ 41.413
1.14	CENA MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$45.477	$ 8.641	$ 54.118	$ 54.118
1.15	REFRIGERIO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$25.530	$ 4.851	$ 30.381	$ 30.381
1.16	REFRIGERIO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$25.225	$ 4.793	$ 30.018	$ 30.018
1.17	REFRIGERIO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)	1	$25.756	$ 4.894	$ 30.650	$ 30.650
1.18	REFRIGERIO MENU TIPO 4 (Según especificaciones técnicas)	1	$28.361	$ 5.389	$ 33.750	$ 33.750
1.19	REFRIGERIO MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas)	1	$29.191	$ 5.546	$ 34.737	$ 34.737
1.20	Empanada de pollo 100 Gramos	1	$4.375	$ 831	$ 5.206	$ 5.206
1.21	Empanada de carne 100 Gramos	1	$4.375	$ 831	$ 5.206	$ 5.206
1.22	Pastel de pollo hojaldrado 100 Gramos	1	$6.374	$ 1.211	$ 7.585	$ 7.585
1.23	Pastel de carne hojaldrado 100 Gramos	1	$6.374	$ 1.211	$ 7.585	$ 7.585

1.24	Pastel Vegetariano hojaldre 100 Gramos	1	$6.669	$ 1.267	$ 7.936	$ 7.936
1.25	Almojábana 60 Gramos	1	$8.259	$ 1.569	$ 9.828	$ 9.828
1.26	Pan de yuca 60 Gramos	1	$5.008	$ 952	$ 5.960	$ 5.960
1.27	Pandebono 60 Gramos	1	$5.008	$ 952	$ 5.960	$ 5.960
1.28	Colombina de galleta recubierta con chocolate de 6 cm de diámetro aproximadamente (45 gr), con diseños y colores navideños, con soporte en palillo de madera tipo pincho, empaque individual plástico sellado que cubra la totalidad del producto	1	$5.416	$ 1.029	$ 6.445	$ 6.445
1.29	Botellón de agua con capacidad para 20 litros, con manija para transporte. Nota 1: El servicio incluye botellón y soporte con dispensador para su manipulación y distribución. Nota 2: El botellón y el soporte son retornables. Por cada tres (3) botellones un soporte o lo indicado por el IDRD a través del supervisor del contrato	1	$35.766	$ 6.796	$ 42.562	$ 42.562
1.30	Botella de Agua de 600 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$4.541	$ 863	$ 5.404	$ 5.404
1.31	Botella de Agua de 300 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$3.070	$ 583	$ 3.653	$ 3.653
1.32	Gaseosa (Soda saborizada) 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$3.309	$ 629	$ 3.938	$ 3.938
1.33	Gaseosa (Soda saborizada) light 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$4.124	$ 784	$ 4.908	$ 4.908
1.34	Bebida de avena 200 ml, en Tetrapak	1	$4.694	$ 892	$ 5.586	$ 5.586
1.35	Refresco de fruta pasteurizado de 200 ml, en Tetrapak	1	$3.477	$ 661	$ 4.138	$ 4.138
1.36	Servicio de meseros	1	$190.307	$ 36.158	$ 226.465	$ 226.465
1.37	Transporte de logistica del servicio en Territorio UAEGRD	1	$634.513	$ 0	$ 634.513	$ 634.513
		TOTAL				**$ 1.788.601**

2. Datos excluidos de la Desviación estándar

Se procedió a realizar el análisis de los valores cotizados antes de IVA para cada uno de los ítems establecidos. En este proceso, se aplicó la desviación estándar considerando un coeficiente de variación del 20 % para identificar los datos atípicos y depurar aquellos valores que se encontraban significativamente por encima o por debajo del rango esperado:

PROMEDIO UNITARIO DE LAS COTIZACIONES ALLEGADAS	COTIZACIONES ALLEGADAS	DESVIACION ESTANDAR	COEFICIENTE DE VARIACION (CV)	20% COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	SI / NO APLICA LIMITE
$27.168,00	5	3.787	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$31.954,00	5	4.453	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$24.003,00	5	3.345	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$30.859,00	5	4.301	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$25.911,00	5	3.611	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$31.079,00	5	4.332	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$31.573,00	5	4.401	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES

$39.535,00	5	5.510	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$33.085,00	5	4.611	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$41.047,00	5	5.721	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$31.573,00	5	4.401	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$39.535,00	5	5.510	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$29.668,00	5	4.135	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$38.770,00	5	5.404	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$21.765,00	5	3.034	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$21.505,00	5	2.997	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$21.957,00	5	3.060	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$24.178,00	5	3.370	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$24.886,00	5	3.468	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$3.730,00	5	520	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$3.730,00	5	520	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$5.434,00	5	757	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$5.434,00	5	757	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$5.685,00	5	792	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$7.041,00	5	981	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$4.269,00	5	595	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$4.269,00	5	595	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$4.617,00	5	644	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$30.491,00	5	4.250	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$3.871,00	5	540	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$2.617,00	5	365	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$2.821,00	5	393	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$3.516,00	5	490	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$4.002,00	5	558	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$2.964,00	5	413	14%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	NO APLICA LIMITES
$129.097,00	5	122.729	95%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	SI APLICA LIMITE INFERIOR Y SUPERIOR
$380.708,00	5	349.194	92%	COEFICIENTE CV ESTABLECIDO PARA EL PROCESO Y 20%	SI APLICA LIMITE INFERIOR Y SUPERIOR

3. Porcentaje de variación respecto al promedio de los datos que se encuentran dentro del rango admisible, por ítem

Con los valores que no fueron podados y que se encuentran dentro del rango admisible, se determina el porcentaje (%) de variación tomando los valores cotizados por ítem y dividiéndolos en el promedio de los datos luego de la poda, como se muestra en la siguiente tabla:

JUSTIFICACION	DESVIACION RESPECTO AL PROMEDIO				
	PRECIO IDRD IDRD-SG-SASI-041-2025	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	UT NUTRIR IDRD 2025-2027	UNION TEMPORAL DAO 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS
Desayuno ejecutivo tipo 1. Se incluye el valor promedio porque el CV es 14%, inferior al 20%, lo que indica baja dispersión y permite conservar todas las cotizaciones sin descartar ninguna.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Desayuno ejecutivo tipo 1 con servicio a la mesa. Se adopta el valor promedio ya que el CV del 14% muestra homogeneidad entre las cotizaciones; no se identifica ninguna oferta atípica que deba excluirse.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Desayuno ejecutivo tipo 2. El valor promedio se mantiene porque el CV (14%) está por debajo del límite del 20%, de modo que las cotizaciones son consistentes y no se descarta ninguna.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Desayuno ejecutivo tipo 2 con servicio a la mesa. Se toma el promedio al presentar un CV del 14%, que evidencia variación controlada; todas las cotizaciones resultan válidas y ninguna se elimina.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Desayuno ejecutivo tipo 3. Se utiliza el valor promedio dado que el CV es 14%, lo que demuestra estabilidad en los precios ofertados y justifica incluir las tres cotizaciones sin descartes.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Desayuno ejecutivo tipo 3 con servicio a la mesa. El promedio se considera representativo porque el CV (14%) está por debajo del umbral; no se observa dispersión significativa ni cotizaciones extremas por excluir.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Almuerzo menú tipo 1. Se adopta el valor promedio debido a que el CV del 14% indica coherencia entre las cotizaciones; todas se mantienen dentro del análisis sin descartes.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Almuerzo menú tipo 1 con servicio a la mesa. El valor promedio se incluye ya que el CV calculado (14%) refleja baja variabilidad; no hay cotizaciones atípicas que requieran ser descartadas.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Almuerzo menú tipo 2. El promedio se toma como referencia dado que el CV (14%) está por debajo del 20%, lo cual muestra precios agrupados y permite conservar todas las cotizaciones.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Almuerzo menú tipo 2 con servicio a la mesa. Se mantiene el promedio porque el CV del 14% demuestra dispersión controlada; ninguna cotización se descarta por atípica.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Cena menú tipo 1. Se utiliza el valor promedio en la medida en que el CV (14%) es inferior al límite del 20%, lo que evidencia homogeneidad en los valores sin necesidad de excluir ofertas.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Cena menú tipo 1 con servicio a la mesa. Se incluye el promedio como valor de referencia ya que el CV es 14%, reflejando consistencia entre las cotizaciones y ausencia de valores extremos.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Cena menú tipo 2. El valor promedio se mantiene debido a que el CV (14%) se encuentra dentro del rango aceptable; todas las cotizaciones son tenidas en cuenta y ninguna se descarta.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Cena menú tipo 2 con servicio a la mesa. Se adopta el promedio porque el CV del 14% supone variación baja; no se identifican cotizaciones que deban excluirse por dispersión.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Refrigerio menú tipo 1. El promedio se utiliza como precio de referencia ya que el CV (14%) es menor al 20%, lo que demuestra estabilidad de las cotizaciones sin descartes.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Refrigerio menú tipo 2. Se incluye el promedio porque el CV del 14% indica homogeneidad estadística; se consideran válidas todas las cotizaciones recibidas.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%

Refrigerio menú tipo 3. El valor promedio se considera representativo dado que el CV (14%) está dentro del umbral; no se excluye ninguna cotización por ser atípica.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Refrigerio menú tipo 4. Se adopta el promedio porque el CV calculado (14%) es bajo; se mantienen todas las cotizaciones dentro del análisis sin descartar ninguna.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Refrigerio menú tipo 5. El promedio se mantiene como valor de referencia, ya que el CV de 14% pone de manifiesto una variación reducida y no exige eliminar cotizaciones.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Empanada de pollo 100 g. Se incluye el valor promedio porque el CV (14%) está por debajo del límite, lo que muestra precios similares y permite conservar todas las ofertas.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Empanada de carne 100 g. El promedio se utiliza dado que el CV del 14% refleja coherencia entre los valores; ninguna cotización se trata como outlier ni se descarta.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Pastel de pollo hojaldrado 100 g. Se toma el promedio como referencia porque el CV (14%) es aceptable; no hay dispersión suficiente para excluir alguna cotización.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Pastel de carne hojaldrado 100 g. El valor promedio se incluye debido a que el CV del 14% indica variación moderada; todas las cotizaciones se mantienen dentro del cálculo.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Pastel vegetariano hojaldrado 100 g. Se mantiene el promedio porque el CV (14%) se ubica por debajo del umbral del 20%; no se descarta ninguna de las ofertas recibidas.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Almojábana 60 g. Se adopta el promedio ya que el CV calculado es 14%, lo que denota estabilidad en los valores y permite conservar todas las cotizaciones.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Pan de yuca 60 g. El valor promedio se utiliza como referencia puesto que el CV (14%) es bajo; no hay evidencia estadística para descartar alguna cotización.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Pandebono 60 g. Se incluye el promedio porque el CV es 14%, demostrando que las cotizaciones son convergentes y todas resultan válidas para el análisis.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Colombina de galleta recubierta con chocolate. Se toma el promedio ya que el CV (14%) está por debajo del límite del 20%; no se identifican cotizaciones extremas que deban eliminarse.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Botellón de agua 20 litros. El promedio se mantiene porque el CV de 14% indica baja dispersión entre las ofertas; todas las cotizaciones se consideran en el cálculo.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Botella de agua 600 ml. Se utiliza el valor promedio debido a que el CV (14%) resulta aceptable; ninguna cotización es excluida como atípica.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Botella de agua 300 ml. El promedio se adopta como valor de referencia ya que el CV (14%) se encuentra dentro del umbral, permitiendo considerar todas las cotizaciones.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Gaseosa 300 ml. Se mantiene el promedio porque el CV del 14% refleja homogeneidad de precios; no se descarta ninguna oferta.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Gaseosa light 300 ml. El valor promedio se incluye dado que el CV (14%) muestra baja variabilidad; todas las cotizaciones son estadísticamente consistentes.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Bebida de avena 200 ml. Se toma el promedio como referencia porque el CV es 14%, inferior al 20%, sin que proceda el descarte de cotizaciones.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Refresco de fruta pasteurizado 200 ml. Se adopta el promedio ya que el CV (14%) indica dispersión controlada; se mantienen todas las ofertas en el análisis.	-9%	-9%	-11%	-9%	-36%
Servicio de meseros. Se parte del promedio pero, dado que el CV es del 95%, muy superior al 20%, se aplican límites inferior y superior para depurar valores atípicos; se descarta expresamente la cotización más alta y/o la más baja (según el procedimiento definido) antes de fijar el valor de referencia.	-12%	12%	39%	-100%	-100%
Transporte de logística del servicio en territorio UAEGRD. El promedio inicial presenta un CV del 92%, por lo que supera el umbral del 20%; se aplican límites y se descartan las cotizaciones extremas (la mayor y/o la menor, de acuerdo con la regla establecida), obteniendo un valor depurado para el ítem.	-7%	-1%	8%	-100%	-100%

4. **<u>Cálculo del Valor Unitario de Referencia por ítem</u>,** de acuerdo con el criterio para aplicar la media según el porcentaje de variación obtenido:

Item	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD APROX	COTIZACIONES (VALOR UNITARIO SIN IVA)					VALOR UNITARIO PROMEDIO + ESTAMPILLAS 12,2% E IPC 2025 5,1%
				PRECIO IDRD IDRD-SG-SASI-041-2025	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	UT NUTRIR IDRD 2025-2027	UNION TEMPORAL DAO 2025	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	
1.1	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	93	$ 29.108	$ 28.963	$ 28.235	$ 29.108	$ 20.425	31.868,00
1.2	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	81	$ 34.236	$ 34.065	$ 33.209	$ 34.236	$ 24.024	37.482,00
1.3	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	88	$ 25.717	$ 25.589	$ 24.945	$ 25.717	$ 18.046	28.156,00
1.4	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	95	$ 33.063	$ 32.898	$ 32.071	$ 33.063	$ 23.200	36.198,00
1.5	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	102	$ 27.761	$ 27.623	$ 26.928	$ 27.761	$ 19.480	30.394,00
1.6	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	108	$ 33.299	$ 33.133	$ 32.300	$ 33.299	$ 23.366	36.456,00
1.7	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	115	$ 33.828	$ 33.659	$ 32.813	$ 33.828	$ 23.737	37.035,00
1.8	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	122	$ 42.358	$ 42.147	$ 41.087	$ 42.358	$ 29.723	46.375,00
1.9	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	129	$ 35.448	$ 35.271	$ 34.385	$ 35.448	$ 24.874	38.809,00
1.10	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	136	$ 43.978	$ 43.759	$ 42.659	$ 43.978	$ 30.860	48.148,00
1.11	CENA MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	122	$ 33.828	$ 33.659	$ 32.813	$ 33.828	$ 23.737	37.035,00
1.12	CENA MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	149	$ 42.358	$ 42.147	$ 41.087	$ 42.358	$ 29.723	46.375,00
1.13	CENA MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	156	$ 31.787	$ 31.629	$ 30.833	$ 31.787	$ 22.305	34.801,00
1.14	CENA MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	163	$ 41.539	$ 41.332	$ 40.293	$ 41.539	$ 29.148	45.477,00
1.15	REFRIGERIO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	170	$ 23.319	$ 23.203	$ 22.619	$ 23.319	$ 16.363	25.530,00

1.16	REFRIGERIO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	176	$ 23.041	$ 22.926	$ 22.350	$ 23.041	$ 16.168	25.225,00
1.17	REFRIGERIO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	183	$ 23.525	$ 23.408	$ 22.819	$ 23.525	$ 16.508	25.756,00
1.18	REFRIGERIO MENU TIPO 4 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	190	$ 25.905	$ 25.776	$ 25.128	$ 25.905	$ 18.178	28.361,00
1.19	REFRIGERIO MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas)	GRAMOS UNIDAD	197	$ 26.663	$ 26.530	$ 25.863	$ 26.663	$ 18.710	29.191,00
1.20	Empanada de pollo 100 Gramos	GRAMOS UNIDAD	109	$ 3.996	$ 3.977	$ 3.876	$ 3.996	$ 2.804	4.375,00
1.21	Empanada de carne 100 Gramos	GRAMOS UNIDAD	210	$ 3.996	$ 3.977	$ 3.876	$ 3.996	$ 2.804	4.375,00
1.22	Pastel de pollo hojaldrado 100 Gramos	GRAMOS UNIDAD	217	$ 5.822	$ 5.793	$ 5.647	$ 5.822	$ 4.085	6.374,00
1.23	Pastel de carne hojaldrado 100 Gramos	GRAMOS UNIDAD	159	$ 5.822	$ 5.793	$ 5.647	$ 5.822	$ 4.085	6.374,00
1.24	Pastel Vegetariano hojaldre 100 Gramos	GRAMOS UNIDAD	129	$ 6.091	$ 6.061	$ 5.908	$ 6.091	$ 4.274	6.669,00
1.25	Almojábana 60 Gramos	ML UNIDAD	237	$ 7.544	$ 7.507	$ 7.318	$ 7.544	$ 5.294	8.259,00
1.26	Pan de yuca 60 Gramos	ML UNIDAD	244	$ 4.574	$ 4.552	$ 4.437	$ 4.574	$ 3.210	5.008,00
1.27	Pandebono 60 Gramos	ONZ UNIDAD	251	$ 4.574	$ 4.552	$ 4.437	$ 4.574	$ 3.210	5.008,00
1.28	Colombina de galleta recubierta con chocolate de 6 cm de diámetro aproximadamente (45 gr), con diseños y colores navideños, con soporte en palillo de madera tipo pincho, empaque individual plástico sellado que cubra la totalidad del producto	ML UNIDAD	258	$ 4.947	$ 4.923	$ 4.799	$ 4.947	$ 3.471	5.416,00
1.29	Botellón de agua con capacidad para 20 litros, con manija para transporte. Nota 1: El servicio incluye botellón y soporte con dispensador para su manipulación y distribución. Nota 2: El botellón y el soporte son retornables. Por cada tres (3) botellones un soporte o lo indicado por el IDRD a través del supervisor del contrato	ML UNIDAD	265	$ 32.669	$ 32.506	$ 31.689	$ 32.669	$ 22.924	35.766,00
1.30	Botella de Agua de 600 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	ML UNIDAD	203	$ 4.147	$ 4.127	$ 4.023	$ 4.147	$ 2.910	4.541,00
1.31	Botella de Agua de 300 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	UNIDAD	226	$ 2.804	$ 2.790	$ 2.720	$ 2.804	$ 1.968	3.070,00
1.32	Gaseosa (Soda saborizada) 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	UNIDAD	250	$ 3.022	$ 3.007	$ 2.931	$ 3.022	$ 2.121	3.309,00
1.33	Gaseosa (Soda saborizada) light 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el	UNIDAD	224	$ 3.767	$ 3.749	$ 3.654	$ 3.767	$ 2.643	4.124,00

	medio ambiente, no plástico de un solo uso.								
1.34	Bebida de avena 200 ml, en Tetrapak	UNIDAD	227	$ 4.288	$ 4.267	$ 4.159	$ 4.288	$ 3.009	4.694,00
1.35	Refresco de fruta pasteurizado de 200 ml, en Tetrapak	UNIDAD	3	$ 3.175	$ 3.160	$ 3.080	$ 3.175	$ 2.228	3.477,00
1.36	Servicio de meseros	Acorde a lo establecido en la descripción.	1	$ 168.067	$ 212.547	$ 264.872	$ 0	$ 0	190.307,00
1.37	Transporte de logistica del servicio en Territorio UAEGRD	1	1	$ 588.235	$ 631.145	$ 684.159	$ 0	$ 0	634.513,00

Tabla 4 – Precios Unitarios de Referencia Antes de IVA

Es preciso indicar que los valores unitarios obtenidos en el presente numeral corresponden al "valor de referencia" antes de IVA, los cuales, son utilizados para establecer el Presupuesto Oficial Estimado – POE.

5. Cálculo del Presupuesto Oficial Estimado – POE:

Ítem	Descripción	Cantidad APROX	Valor unitario	IVA	Valor unitario con IVA	Valor total
1.1	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$31.868	$ 6.055	$ 37.923	$ 37.923
1.2	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$37.482	$ 7.122	$ 44.604	$ 44.604
1.3	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$28.156	$ 5.350	$ 33.506	$ 33.506
1.4	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$36.198	$ 6.878	$ 43.076	$ 43.076
1.5	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)	1	$30.394	$ 5.775	$ 36.169	$ 36.169
1.6	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$36.456	$ 6.927	$ 43.383	$ 43.383
1.7	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$37.035	$ 7.037	$ 44.072	$ 44.072
1.8	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$46.375	$ 8.811	$ 55.186	$ 55.186
1.9	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$38.809	$ 7.374	$ 46.183	$ 46.183
1.10	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$48.148	$ 9.148	$ 57.296	$ 57.296
1.11	CENA MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$37.035	$ 7.037	$ 44.072	$ 44.072
1.12	CENA MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$46.375	$ 8.811	$ 55.186	$ 55.186
1.13	CENA MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$34.801	$ 6.612	$ 41.413	$ 41.413
1.14	CENA MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$45.477	$ 8.641	$ 54.118	$ 54.118
1.15	REFRIGERIO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$25.530	$ 4.851	$ 30.381	$ 30.381
1.16	REFRIGERIO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$25.225	$ 4.793	$ 30.018	$ 30.018
1.17	REFRIGERIO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)	1	$25.756	$ 4.894	$ 30.650	$ 30.650
1.18	REFRIGERIO MENU TIPO 4 (Según especificaciones técnicas)	1	$28.361	$ 5.389	$ 33.750	$ 33.750
1.19	REFRIGERIO MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas)	1	$29.191	$ 5.546	$ 34.737	$ 34.737
1.20	Empanada de pollo 100 Gramos	1	$4.375	$ 831	$ 5.206	$ 5.206
1.21	Empanada de carne 100 Gramos	1	$4.375	$ 831	$ 5.206	$ 5.206
1.22	Pastel de pollo hojaldrado 100 Gramos	1	$6.374	$ 1.211	$ 7.585	$ 7.585
1.23	Pastel de carne hojaldrado 100 Gramos	1	$6.374	$ 1.211	$ 7.585	$ 7.585
1.24	Pastel Vegetariano hojaldre 100 Gramos	1	$6.669	$ 1.267	$ 7.936	$ 7.936

1.25	Almojábana 60 Gramos	1	$8.259	$ 1.569	$ 9.828	$ 9.828
1.26	Pan de yuca 60 Gramos	1	$5.008	$ 952	$ 5.960	$ 5.960
1.27	Pandebono 60 Gramos	1	$5.008	$ 952	$ 5.960	$ 5.960
1.28	Colombina de galleta recubierta con chocolate de 6 cm de diámetro aproximadamente (45 gr), con diseños y colores navideños, con soporte en palillo de madera tipo pincho, empaque individual plástico sellado que cubra la totalidad del producto	1	$5.416	$ 1.029	$ 6.445	$ 6.445
1.29	Botellón de agua con capacidad para 20 litros, con manija para transporte. Nota 1: El servicio incluye botellón y soporte con dispensador para su manipulación y distribución. Nota 2: El botellón y el soporte son retornables. Por cada tres (3) botellones un soporte o lo indicado por el IDRD a través del supervisor del contrato	1	$35.766	$ 6.796	$ 42.562	$ 42.562
1.30	Botella de Agua de 600 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$4.541	$ 863	$ 5.404	$ 5.404
1.31	Botella de Agua de 300 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$3.070	$ 583	$ 3.653	$ 3.653
1.32	Gaseosa (Soda saborizada) 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$3.309	$ 629	$ 3.938	$ 3.938
1.33	Gaseosa (Soda saborizada) light 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$4.124	$ 784	$ 4.908	$ 4.908
1.34	Bebida de avena 200 ml, en Tetrapak	1	$4.694	$ 892	$ 5.586	$ 5.586
1.35	Refresco de fruta pasteurizado de 200 ml, en Tetrapak	1	$3.477	$ 661	$ 4.138	$ 4.138
1.36	Servicio de meseros	1	$190.307	$ 36.158	$ 226.465	$ 226.465
1.37	Transporte de logistica del servicio en Territorio UAEGRD	1	$634.513	$ 0	$ 634.513	$ 634.513
		TOTAL				**$ 1.788.601**

Tabla 5 – Cálculo del Presupuesto Oficial

El POE se calcula tomando los valores unitarios de referencia obtenidos a través del Modelo de Tendencia Central, afectándolos por el IVA (19%) y luego el valor unitario incluido IVA se multiplica por la cantidad establecida por cada ítem, una vez hecho esto, se realiza la suma de todos los Ítems que reflejan el alcance del objeto a contratar, obteniendo un Presupuesto Oficial Estimado – POE que asciende a la suma de: **UN MILLON SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS UNO PESOS MCTE ($1.788.601)** incluido el valor del IVA, tasas y demás impuestos aplicables.

Teniendo en consideración que el presente proceso de selección pretende la contratación de un contrato de suministro a **MONTO AGOTABLE**, se tiene que la UAEGRD cuenta con un presupuesto oficial que asciende a la suma de **CIENTO CUARENTA MILLONES CUARENTA MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($140.040.441) M/CTE IVA** incluido y demás impuestos y gastos a que haya lugar, valor que se encuentra amparado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 7100080194 por valor de **CIENTO CUARENTA MILLONES CUARENTA MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($140.040.441) M/CTE** del 13 de abril de 2026, los cuales serán causados a medida que se vayan solicitando los productos descritos en las especificaciones técnicas, al proveedor que resulte adjudicatario.

NOTA: El proceso se adjudicará a precios unitarios, de manera que la Entidad ordenará la ejecución de los bienes y servicios conforme a la demanda real del servicio, hasta agotar el presupuesto oficial estimado,

sin que la cantidad total se encuentre previamente determinada, pues dependerá de las necesidades que se presenten durante la ejecución del contrato.

Por otra parte, para la ejecución del contrato y presentación de la propuesta económica, el oferente debe contemplar los siguientes aspectos:

TRIBUTO	PORCENTAJE RETENCIÓN
Impuestos de carácter nacional y municipal	
Retención en la fuente	2.5%
Retención de ICA	7,6 x 1000 aproximadamente
Retención de IVA	19% del Iva Facturado
Impuestos de carácter Departamental	
Estampilla ProDesarrollo Departamento	2%
Estampilla Proelectrificación Departamento	0.2%
Estampilla Prohospitales Departamento	2%
Estampilla Procultura Departamento	1%
Estampilla Prouniversidad Departamento	1.5%
Estampilla Proadulto mayor	2%
Tasa Prodeporte y recreación	2.5%
Impuesto de timbre	1%

NOTA 1: El contratista seleccionado será sujeto adicional de los tributos departamentales antes mencionados, los propios que se generen por la modalidad del contrato, naturaleza jurídica y tributaria, entre ellos retenciones y las demás que sean aplicables.

NOTA 2: En el impuesto ICA la tarifa depende de la actividad económica a la cual pertenece el proveedor, motivo por el cual el porcentaje establecido es una aproximación.

GLOSARIO

Acuerdos Marco de Precios: Colombia Compra Eficiente convoca al público en general a través de una licitación pública de bienes o servicios de características técnicas uniformes. Colombia Compra Eficiente selecciona uno o varios Proveedores quienes ofrecen en un catálogo bienes, obras o servicios.

Adendas: Documento por medio del cual la Entidad Estatal modifica los pliegos de condiciones.

Bienes y servicios de características técnicas uniformes: Bienes y servicios de común utilización con especificaciones técnicas y patrones de desempeño y calidad iguales o similares, que en consecuencia pueden ser agrupados como bienes y servicios homogéneos para su adquisición y a los que se refiere el literal (a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

Clasificación UNSPSC: The United Nations Standard Products and Services Code ® -UNSPSC - Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas, es una metodología uniforme de codificación utilizada para clasificar productos y servicios fundamentada en un arreglo jerárquico y en una estructura lógica.

Código CIIU: Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) de las actividades Económicas.

Comprador público: Es la persona que en nombre de la Entidad Estatal toma decisiones de gasto público para poner a disposición de las personas los bienes, obras y servicios que están a cargo de las Entidades Estatales.

Dependencia: Unidades de Contratación del Sector Central del Departamento de Cundinamarca.

Documentos del Proceso: Los Documentos del Proceso son: (a) los estudios y documentos previos; (b) el aviso de convocatoria; (c) los pliegos de condiciones o la invitación; (d) las Adendas; (e) la oferta; (f) el informe de evaluación; (g) el contrato; y cualquier otro documento expedido por la Entidad Estatal durante el Proceso de Contratación.

Entidad Estatal: Cada una de las entidades: (a) a las que se refiere el artículo 2 de la Ley 80 de 1993; (b) a las que se refieren los artículos 10, 14 y 24 de la Ley 1150 de 2007 y (c) aquellas entidades que por disposición de la ley deban aplicar la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, o las normas que las modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan.

Estudio del sector: Documento que permite el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de adquisiciones desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de Riesgo.

Demanda: Representa la cantidad de productos o servicios que el público objetivo quiere y puede adquirir para satisfacer sus necesidades.

Oferta: Hace referencia a la cantidad de bienes, productos o servicios que se ofrecen en un mercado bajo unas determinadas condiciones.

Instrumentos de Agregación de Demanda: son un mecanismo previsto por la ley para que las Entidades Estatales sumen sus necesidades y actúen en forma coordinada en el mercado para obtener eficiencia en el gasto y un mejor provecho de los recursos públicos.

Mecanismos de Agregación de Demanda: Hace referencia a los Acuerdos Marco de Precios y los Instrumentos de Agregación de Demanda.

MiPymes: Micro, pequeña y mediana empresa medida de acuerdo con la ley vigente aplicable.

Orden de Compra: Es la manifestación de la voluntad de la Entidad Compradora de vincularse a un instrumento de agregación de demanda, obligarse a sus términos y condiciones, y es el soporte documental de la relación entre el Proveedor y la Entidad Compradora.

Plan Anual de Adquisiciones: Plan general de compras al que se refiere el artículo 74 de la Ley 1474 de 2011 y el plan de compras al que se refiere la Ley Anual de Presupuesto. Es un instrumento de planeación contractual que las Entidades Estatales deben diligenciar, publicar y actualizar en los términos del presente título.

Proceso de Contratación: Conjunto de actos y actividades, y su secuencia, adelan-tadas por la Entidad Estatal desde la planeación hasta el vencimiento de las garantías de calidad, estabilidad y mantenimiento, o las condiciones de disposición final o recuperación ambiental de las obras o bienes o el vencimiento del plazo, lo que ocurra más tarde.

Registro Único de Proponentes (RUP): Es un registro de creación legal que llevan las Cámaras de Comercio, en el cual deben inscribirse las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiran a celebrar contratos con las entidades estatales para la ejecución de obras, suministro de bienes o prestación de servicios, salvo las excepciones taxativamente señaladas en la ley. En este registro consta la información relacionada a la experiencia, capacidad jurídica, capacidad financiera, capacidad de organización y clasificación del proponente.

SECOP: Sistema Electrónico para la Contratación Pública conformado por el conjunto de plataformas o soluciones tecnológicas puestas a disposición del Sistema de Compra Pública por Colombia Compra Eficiente o quien haga sus veces.

SECOP II: Es la nueva versión del SECOP para pasar de la simple publicidad a una plataforma transaccional que permite a Compradores y Proveedores realizar el Proceso de Contratación en línea. Desde su cuenta, las Entidades Estatales (Compradores) pueden crear y adjudicar Procesos de Contratación, registrar y hacer seguimiento a la ejecución contractual. Los Proveedores también pueden tener su propia cuenta, encontrar oportunidades de negocio, hacer seguimiento a los Procesos y enviar observaciones y Ofertas.

Tienda Virtual del Estado Colombiano: es la plataforma en la cual las Entidades Estatales y los proveedores hacen las transacciones derivadas de los Acuerdos Marco.

Elaboró:	Hector Steve Ballesteros Sanabria	
Fecha de elaboración:	Mayo 2026	