ANALISIS DEL SECTOR PARA LA CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN- INTENALCO EDUCACIÓN SUPERIOR

1. Introducción

El análisis del sector constituye uno de los componentes esenciales de la planeación contractual, en la medida en que permite conocer las condiciones económicas, técnicas, regulatorias, comerciales y operativas del mercado relacionado con el bien o servicio que la entidad pretende contratar. Su elaboración proporciona elementos objetivos para definir el presupuesto oficial, las especificaciones técnicas, los requisitos habilitantes, la modalidad de ejecución, la forma de pago y la distribución de los riesgos previsibles.

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, durante la etapa de planeación la entidad estatal debe efectuar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde las perspectivas legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de riesgos. La profundidad de dicho análisis debe guardar proporcionalidad con la naturaleza, cuantía y complejidad del contrato.

En cumplimiento de este deber de planeación, INTENALCO Educación Superior realiza el presente análisis para examinar el mercado relacionado con la prestación integral de servicios de alimentación, refrigerios y catering requeridos por la Rectoría, la Secretaría General y la Vicerrectoría Académica, para el desarrollo de las actividades institucionales, académicas, administrativas y protocolarias previamente programadas y autorizadas.

La necesidad comprende la atención de sesiones del Consejo Directivo, Consejo Académico, reuniones rectorales y demás actividades institucionales que, por su naturaleza, duración, horario o número de participantes, requieran el suministro de alimentos y bebidas. Los servicios podrán consistir en desayunos, almuerzos, refrigerios y catering para un número estimado de hasta treinta (30) personas por requerimiento, conforme a las condiciones y cantidades previamente aprobadas por el supervisor del contrato.

El objeto no se limita a la adquisición de productos alimenticios terminados, dado que involucra una cadena integral de actividades que comprende la selección de materias primas, preparación, manipulación, porcionamiento, empaque, conservación, transporte, entrega, distribución y, cuando sea requerido, montaje, atención y desmontaje del servicio. En consecuencia, el mercado relevante está conformado por proveedores con capacidad sanitaria, técnica, operativa y logística para atender oportunamente los requerimientos institucionales.

Debido a la naturaleza de los productos suministrados, el análisis incorpora las condiciones sanitarias que deben observarse durante la preparación,

almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. Estas actividades deberán desarrollarse conforme a la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Desde la perspectiva económica, el análisis deberá considerar el comportamiento de los precios de los alimentos y bebidas, los costos de mano de obra, transporte, empaque, menaje, personal de atención y demás componentes necesarios para la prestación integral del servicio. Estos factores inciden directamente en la determinación de los precios unitarios y en la razonabilidad del presupuesto oficial.

El proceso cuenta con un presupuesto de hasta **CUARENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE. ($49.000.000)**, incluidos impuestos, tasas, contribuciones y demás costos directos e indirectos asociados con la ejecución contractual. Este valor operará como una bolsa presupuestal agotable, ejecutada de acuerdo con los servicios efectivamente solicitados, prestados y recibidos a satisfacción, aplicando los precios unitarios resultantes del proceso de selección.

La estimación de cantidades no constituye una obligación de consumo total para INTENALCO Educación Superior. Los servicios serán requeridos de acuerdo con la programación institucional, la necesidad efectiva, la autorización previa del supervisor y la disponibilidad del saldo contractual. Esta forma de ejecución permite ajustar el gasto a los requerimientos reales y mantener control sobre las cantidades, los valores facturados y el presupuesto disponible.

En este contexto, el análisis permitirá establecer si existe una oferta suficiente de proveedores en el mercado, identificar las prácticas comerciales aplicables, conocer la estructura de costos, comparar procesos similares adelantados por otras entidades públicas, determinar precios de referencia y definir requisitos de participación proporcionales. También servirá como fundamento para distribuir los riesgos previsibles y establecer mecanismos de control que garanticen la calidad, oportunidad e inocuidad de los alimentos.

Las conclusiones obtenidas deberán orientar la estructuración del proceso contractual bajo criterios de planeación, economía, transparencia, responsabilidad, selección objetiva y eficiencia del gasto, procurando que las condiciones exigidas correspondan a las características reales del mercado y no generen restricciones injustificadas a la participación de potenciales oferentes.

2. Caracterización y clasificación económica del sector

El objeto contractual se encuentra relacionado con el sector de servicios de comidas y bebidas, específicamente con las actividades económicas de preparación, suministro, transporte, distribución y atención de alimentos para reuniones y eventos. Se trata de un mercado compuesto principalmente por restaurantes, establecimientos gastronómicos, empresas de catering,

operadores de alimentos y otros proveedores que cuentan con capacidad para prestar servicios por encargo.

La actividad objeto de análisis no consiste únicamente en la venta o entrega de alimentos terminados. Su ejecución comprende componentes técnicos y logísticos adicionales, entre ellos la elaboración de los productos, el porcionamiento, empaque, conservación, transporte, entrega, distribución y, cuando sea requerido, el montaje, atención y desmontaje del servicio de catering.

En consecuencia, el proveedor deberá contar con capacidad suficiente para atender integralmente las solicitudes de INTENALCO Educación Superior, incluidos los servicios de desayunos, almuerzos, refrigerios y catering para un número estimado de hasta treinta (30) personas por requerimiento.

2.1. Ubicación del sector en la economía colombiana

De acuerdo con la Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las actividades económicas adaptada para Colombia —CIIU Rev. 4 A.C. 2022—, expedida y administrada por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística, el objeto se ubica dentro de la siguiente estructura:

Nivel	Código	Denominación
Sección	I	Alojamiento y servicios de comida
División	56	Actividades de servicios de comidas y bebidas
Grupo	562	Actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas
Clase principal	5621	Catering para eventos
Clase complementaria	5629	Actividades de otros servicios de comidas

La estructura oficial del DANE identifica expresamente dentro de la División 56 el grupo de actividades de catering y las clases 5621 y 5629

2.2. Actividad CIIU principal: 5621 – Catering para eventos

La clase 5621 – Catering para eventos es la clasificación económica que presenta mayor correspondencia con el objeto contractual, debido a que comprende la prestación de servicios de comida con fundamento en acuerdos celebrados con el cliente para atender un evento específico en el lugar determinado por este.

- Esta actividad guarda relación directa con los servicios requeridos por INTENALCO Educación Superior para atender:
- Sesiones del Consejo Directivo.
- Sesiones del Consejo Académico.
- Reuniones convocadas por la Rectoría.
- Actividades de la Secretaría General.

- Actividades de la Vicerrectoría Académica.
- Reuniones administrativas.
- Actos académicos y protocolarios.
- Otras actividades institucionales previamente autorizadas.

La correspondencia se fundamenta en que los servicios serán prestados por solicitud, en las fechas, lugares, cantidades y condiciones determinadas por la entidad, y podrán comprender tanto la entrega de los alimentos como su distribución y atención en sitio

2.3. Actividad CIIU complementaria: 5629 – Actividades de otros servicios de comidas.

La clase 5629 Actividades de otros servicios de comidas puede considerarse complementaria cuando el proveedor desarrolla servicios de alimentación bajo condiciones contractuales, especialmente aquellos que implican preparación y suministro periódico para una institución.

No obstante, para el proceso analizado, la clase 5621 presenta una relación más específica con el componente de catering para reuniones y actividades determinadas. La clase 5629 podrá aceptarse como actividad compatible cuando el alcance registrado por el proveedor y su experiencia permitan demostrar que cuenta con capacidad para preparar, transportar y suministrar los alimentos requeridos.

2.4. Relación entre el objeto y las actividades económicas

Componente contractual	Actividad económica relacionada
Preparación de desayunos, almuerzos y refrigerios	Servicios de preparación de comidas
Catering para consejos y reuniones	Catering para eventos
Empaque y porcionamiento	Actividad complementaria a la preparación de alimentos
Transporte de alimentos	Componente logistico del servicio contratado
Entrega y distribución	Servicio integral de alimentación
Montaje y desmontaje	Componente operativo del catering
Atención a los asistentes	Servicio de catering y apoyo en sitio
Suministro de bebidas	Actividad complementaria del servicio de comidas

El transporte, el empaque y la distribución no constituyen en este proceso actividades autónomas o independientes. Estos componentes forman parte del servicio integral y deberán estar incluidos en los precios unitarios ofertados.

2.5. Clasificación UNSPSC del objeto contractual

Para efectos de la identificación del objeto en los documentos del proceso y en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, el código que presenta mayor correspondencia es:

Segmento	Familia	Clase	Producto	Código completo	Denominación
90	10	16	0	**90101600**	Servicios de banquetes y catering

El código 90101600 – Servicios de banquetes y catering comprende la actividad principal requerida por la entidad y permite agrupar los servicios de alimentación destinados a reuniones y actividades institucionales. Este código aparece utilizado en documentos contractuales oficiales publicados por Colombia Compra Eficiente para clasificar contratos de catering

2.6. Características del mercado proveedor

El objeto contractual se encuentra vinculado al sector de alojamiento y servicios de comida, específicamente a las actividades de preparación, suministro, transporte, distribución y atención de alimentos y bebidas para reuniones y eventos institucionales. De acuerdo con la Clasificación Industrial Internacional Uniforme adaptada para Colombia —CIIU Rev. 4 A.C. 2022— del DANE, corresponde a la Sección I, “Alojamiento y servicios de comida”; División 56, “Actividades de servicios de comidas y bebidas”; Grupo 562, “Actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas”, y principalmente a la Clase 5621, “Catering para eventos”, por comprender servicios prestados por encargo para atender actividades específicas en lugares determinados por el cliente. De manera complementaria puede relacionarse con la Clase 5629, “Actividades de otros servicios de comidas”, cuando el proveedor desarrolla servicios periódicos de alimentación institucional. El mercado está conformado por restaurantes, establecimientos gastronómicos, empresas de catering, operadores de alimentos, personas naturales con establecimiento de comercio, sociedades, mipymes y organizaciones de economía solidaria que cuenten con capacidad sanitaria, técnica, operativa y logística para preparar, empacar, conservar, transportar, entregar y distribuir desayunos, almuerzos, refrigerios, alimentos y bebidas, así como para realizar el montaje, atención y desmontaje cuando sea requerido. Para identificar el objeto en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública se recomienda utilizar el código UNSPSC 90101600 – Servicios de banquetes y catering, dado que comprende integralmente la prestación requerida y resulta más adecuado que clasificar separadamente cada alimento o bebida. La actividad CIIU caracteriza la actividad económica desarrollada por los posibles proveedores, mientras que el código UNSPSC identifica el servicio que pretende contratar la entidad; por tanto, no deben

confundirse ni utilizarse automáticamente como requisitos excluyentes. En atención al presupuesto oficial de $49.000.000 y a la atención estimada de hasta treinta (30) personas por requerimiento, las condiciones de experiencia, capacidad operativa y demás requisitos habilitantes deberán guardar proporcionalidad con la cuantía, alcance y complejidad real del contrato, evitando exigencias propias de operaciones masivas que puedan restringir injustificadamente la participación de proveedores con capacidad efectiva para ejecutar el objeto.

3. ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR.

El sector de servicios de alimentación y catering mantiene una relación directa con el comportamiento de los precios de los alimentos y bebidas, los costos laborales, el transporte, los servicios públicos, los empaques y demás insumos requeridos para la preparación y entrega de los productos. Por esta razón, la estructuración económica del proceso debe considerar que el precio de un desayuno, almuerzo, refrigerio o servicio de catering no depende exclusivamente del costo de los ingredientes, sino de la integración de diferentes actividades necesarias para garantizar su elaboración, conservación, traslado, presentación y distribución.

De acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE, en junio de 2026 el Índice de Precios al Consumidor presentó una variación mensual de **0,39 %**, una variación acumulada durante el primer semestre de **4,77 %** y una variación anual de **6,14 %**. Dentro de los componentes relacionados directamente con este proceso, la división de alimentos y bebidas no alcohólicas registró en junio una variación mensual de **0,67 %**, mientras que la división de restaurantes y hoteles presentó una variación de **0,39 %**.

El comportamiento acumulado muestra una presión superior al promedio general sobre los costos del servicio. Entre enero y junio de 2026, los alimentos y bebidas no alcohólicas registraron una variación de **6,55 %**, y la división de restaurantes y hoteles alcanzó **6,43 %**, cifras superiores al IPC nacional acumulado de 4,77 %. En términos anuales, la división de restaurantes y hoteles presentó una variación de **9,59 %**, mientras que los alimentos y bebidas no alcohólicas registraron **6,83 %**, frente a una inflación nacional de 6,14 %.

Indicador a junio de 2026	Variación mensual	Variación año corrido	Variación anual
IPC total nacional	0,39%	4,77%	6,14%
Alimentos y bebidas no alcohólicas	0,67%	6,55%	6,83%
Restaurantes y hoteles	0,39%	6,43%	9,59%

Fuente: Elaboración propia con base en el boletín técnico del IPC de junio de 2026 publicado por el DANE

Dentro de las subclases relacionadas con el objeto contractual, las comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio registraron una variación

mensual de **0,40 %** en junio de 2026 y una variación acumulada de **6,73 %** durante el primer semestre. Asimismo, las comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato presentaron una variación acumulada de **5,90 %**. En términos anuales, estas subclases registraron variaciones de **9,75 %** y **9,35 %**, respectivamente.

Estas cifras evidencian que los servicios de alimentación preparada han presentado incrementos superiores a la inflación promedio nacional. No obstante, los indicadores del IPC no deben utilizarse por sí solos para determinar los precios unitarios del proceso, pues corresponden a mediciones agregadas del comportamiento de los precios al consumidor. El presupuesto oficial deberá sustentarse principalmente en cotizaciones recientes, homogéneas y técnicamente comparables, utilizando los indicadores del DANE como elemento de contexto y validación.

3.1. Estructura económica del servicio

La prestación integral del servicio comprende diversos componentes que inciden en la formación del precio:

Componente	Incidencia económica
Materias primas	Carnes, cereales, frutas, verduras, lácteos, productos de panadería, bebidas y demás ingredientes.
Mano de obra	Preparación, manipulación, empaque, distribución y atención de los asistentes.
Empaque	Recipientes, cajas, vasos, cubiertos, servilletas y elementos de protección.
Transporte	Desplazamiento de alimentos, bebidas, personal y menaje hasta el lugar de entrega.
Conservación	Equipos y elementos necesarios para mantener la cadena de frío o calor.
Menaje	Vajilla, cubiertos, bandejas, mantelería, dispensadores y demás elementos de servicio.
Montaje y desmontaje	Instalación, organización y retiro de los elementos empleados en el catering.
Costos administrativos	Coordinación, comunicaciones, facturación, seguros y gestión contractual.
Tributos	Impuestos, tasas, estampillas, contribuciones y retenciones aplicables.
Utilidad	Margen razonable incorporado por el proveedor al precio ofertado.

Los precios unitarios ofrecidos deberán incluir la totalidad de estos componentes, según corresponda a cada categoría. En consecuencia, el contratista no podrá solicitar reconocimientos adicionales por transporte, empaque, personal, distribución, menaje, montaje u otros costos incluidos en las especificaciones técnicas.

3.2. Participación laboral del sector

El sector también presenta relevancia en materia de empleo. Según la Gran Encuesta Integrada de Hogares del DANE, durante el trimestre enero-marzo de 2026 la rama de alojamiento y servicios de comida registró aproximadamente **1.186.000 mujeres ocupadas** en el ámbito nacional, además de la participación masculina reportada para esta actividad. Este resultado demuestra que se trata

de una rama intensiva en mano de obra y con participación significativa de pequeños establecimientos, trabajadores por cuenta propia y mipymes.

Para el proceso de INTENALCO Educación Superior, esta característica indica que existe un mercado potencial compuesto por proveedores de diferentes tamaños. Por tanto, los requisitos de experiencia, capacidad financiera, personal e infraestructura deberán ser proporcionales al presupuesto de **$49.000.000**, al número estimado de hasta treinta (30) personas por servicio y a la complejidad real de las actividades contratadas.

4. ANÁLISIS TÉCNICO DEL SECTOR

La prestación de servicios de alimentación, refrigerios y catering requiere la articulación de actividades de preparación, manipulación, empaque, conservación, transporte, entrega, distribución y atención en sitio. En consecuencia, la capacidad técnica del proveedor no debe evaluarse únicamente a partir de su posibilidad de suministrar alimentos, sino también respecto de su aptitud para garantizar que estos sean entregados oportunamente, en condiciones adecuadas de calidad, higiene, temperatura, presentación e inocuidad.

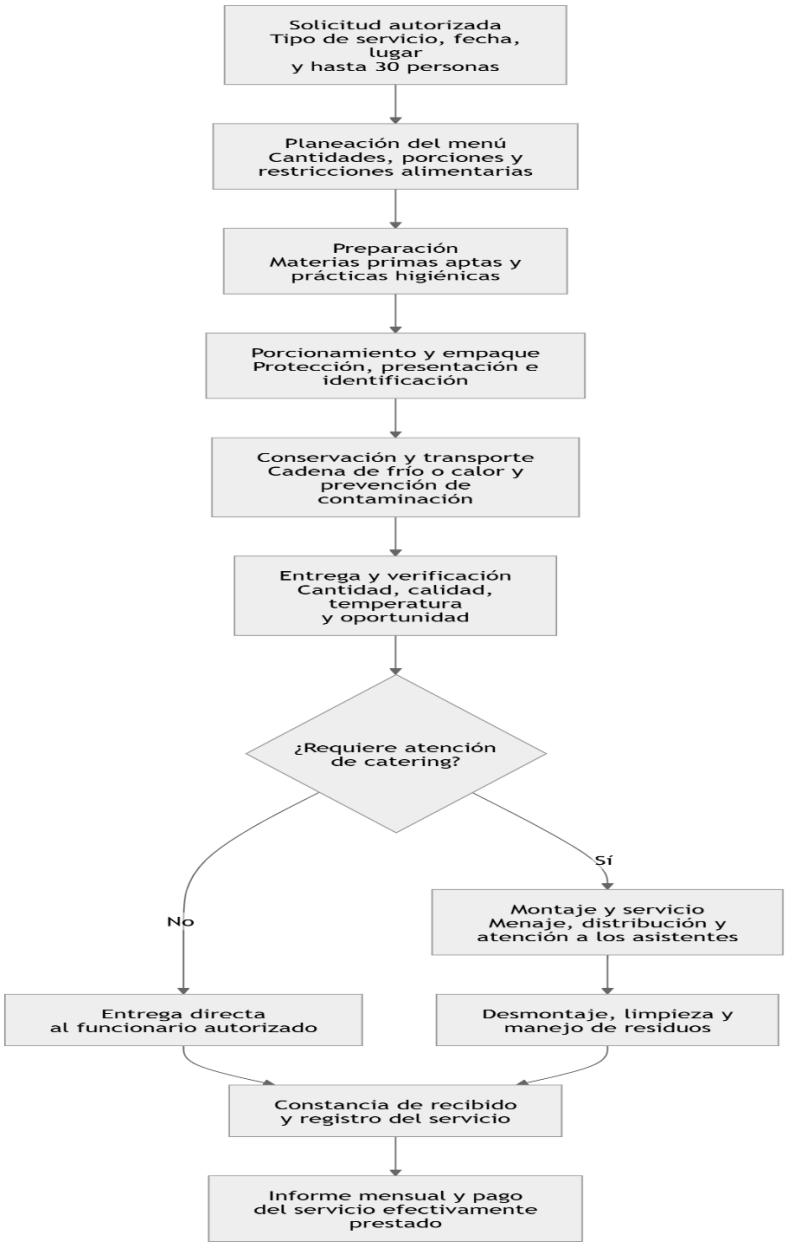
Para el proceso de INTENALCO Educación Superior se proyecta la atención de hasta treinta (30) personas por requerimiento, en actividades como sesiones del Consejo Directivo, Consejo Académico, reuniones rectorales y demás eventos institucionales previamente programados. Esta cantidad corresponde a una operación de escala limitada, por lo cual las condiciones técnicas deben ser suficientes para proteger la calidad del servicio sin imponer exigencias propias de operaciones industriales o de alimentación masiva.

Componente	Alcance técnico
Preparación	Elaboración de alimentos con materias primas frescas, aptas para consumo y dentro de sus fechas de vencimiento.
Porcionamiento	Distribución uniforme de los alimentos conforme con las cantidades definidas en las fichas técnicas.
Empaque	Uso de recipientes limpios, resistentes, seguros y adecuados para el tipo de alimento.
Conservación	Mantenimiento de condiciones de temperatura y protección hasta el momento de consumo.
Transporte	Traslado en vehículos o medios que protejan los alimentos de contaminación, alteración o deterioro.
Entrega	Cumplimiento de las cantidades, fecha, horario y lugar autorizados.
Distribución	Organización y entrega individual o colectiva a los asistentes.
Catering	Montaje, menaje, disposición de alimentos y bebidas, atención y desmontaje, cuando sea solicitado.
Manejo de residuos	Recolección y separación de residuos generados durante la atención en sitio.

Todos estos componentes deberán estar incluidos en los precios unitarios, de acuerdo con la categoría del servicio. La entidad no reconocerá costos adicionales por actividades necesarias para cumplir las especificaciones técnicas.

4.1. Condiciones sanitarias e inocuidad.

La preparación, manipulación, almacenamiento, transporte y distribución deberán sujetarse a la Ley 9 de 1979 y a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Esta última establece requisitos sanitarios para las personas naturales o jurídicas que desarrollan actividades relacionadas con alimentos y materias primas destinadas al consumo humano.



Fuente: elaboración propia a partir de las condiciones técnicas previstas para el proceso contractual de INTENALCO Educación Superior.

5. ANÁLISIS REGULATORIO DEL SECTOR

La contratación de servicios de alimentación, refrigerios y catering se encuentra sometida a disposiciones de contratación estatal, regulación sanitaria, protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo y obligaciones tributarias. Estas normas inciden directamente en la estructuración del proceso, en las condiciones de participación de los proveedores y en las obligaciones que deberá cumplir el contratista durante la ejecución.

El proceso deberá adelantarse de conformidad con los principios y reglas aplicables a la contratación pública, especialmente los principios de planeación, transparencia, economía, responsabilidad, selección objetiva y eficiencia del gasto.

El artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 dispone que, durante la etapa de planeación, la entidad debe analizar el sector relacionado con el objeto desde las perspectivas legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de riesgos. Este análisis debe guardar proporcionalidad con la naturaleza y el valor del proceso.

Norma
Constitución Política, artículos 209 y 267
Ley 80 de 1993
Ley 1150 de 2007
Decreto 1082 de 2015
Ley 1474 de 2011
Ley 1712 de 2014
Ley 2069 de 2020 y su reglamentación

6. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El análisis de la demanda tiene como propósito identificar la forma en que las entidades estatales adquieren servicios de alimentación, refrigerios y catering, así como reconocer las condiciones técnicas, económicas y contractuales utilizadas en procesos con características semejantes. Esta revisión permite establecer prácticas habituales del mercado público, unidades de medida,

mecanismos de ejecución, formas de pago, requisitos exigidos y variables utilizadas para determinar los presupuestos oficiales.

Para que los antecedentes sean comparables con el proceso de INTENALCO Educación Superior, la consulta debe concentrarse en contratos cuyo objeto comprenda la preparación, suministro, empaque, transporte, entrega y distribución de desayunos, almuerzos, refrigerios o servicios de catering para reuniones institucionales, sesiones de órganos colegiados, actividades académicas o actos protocolarios.

No deberán utilizarse como referentes principales los contratos de alimentación escolar, alimentación hospitalaria, centros penitenciarios o servicios permanentes de restaurante, pues corresponden a operaciones masivas, continuas y sometidas a condiciones nutricionales, sanitarias y logísticas diferentes. Estos procesos pueden servir para conocer prácticas generales del sector, pero sus precios y requisitos no son directamente trasladables a una contratación destinada a atender hasta treinta (30) personas por solicitud.

En el ámbito local existe una dinámica empresarial amplia relacionada con la preparación y comercialización de alimentos. La Cámara de Comercio de Cali informó que durante 2025 las inscripciones de restaurantes, bares y discotecas crecieron 6,5 % anual, con 305 unidades adicionales, y superaron en 26 % el registro de 2019. Aunque esta agrupación incluye actividades que no necesariamente prestan catering, el indicador evidencia crecimiento de la base empresarial vinculada a los servicios gastronómicos en la ciudad.

6.1. Modalidades usuales de ejecución.

En la demanda pública pueden identificarse tres esquemas principales:

Esquema	Características	Aplicación al proceso
Cantidades fijas	La entidad conoce previamente el número exacto de servicios, fechas y asistentes.	No resulta el más adecuado cuando la programación puede variar.
Bolsa presupuestal agotable	Se establecen precios unitarios y el presupuesto se consume conforme a los servicios solicitados.	Es el esquema recomendado para INTENALCO.
Monto mínimo y máximo	Se fija una cantidad mínima garantizada y un límite máximo de ejecución.	Solo procede si la entidad puede justificar un consumo mínimo cierto.

Para este proceso resulta técnicamente conveniente la ejecución mediante bolsa presupuestal agotable y precios unitarios fijos, debido a que el número de consejos, reuniones y actividades puede variar durante el plazo contractual. Bajo este esquema, la entidad solicita únicamente los servicios necesarios y paga las cantidades efectivamente suministradas y recibidas a satisfacción.

7. ANÁLISIS DE LA OFERTA

El análisis de la oferta tiene como finalidad establecer precios unitarios razonables para los desayunos, almuerzos, refrigerios y servicios de catering requeridos por INTENALCO Educación Superior. Su resultado permitirá distribuir el presupuesto oficial de CUARENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE. ($49.000.000) y determinar las cantidades estimadas que podrán atenderse durante el plazo contractual.

Debido a que el servicio será ejecutado por demanda, el presupuesto oficial no debe calcularse como una suma global sin discriminación. La entidad deberá definir un precio unitario para cada categoría y pagar únicamente las cantidades efectivamente solicitadas, entregadas y recibidas a satisfacción.

La estimación deberá apoyarse en fuentes plurales y verificables:

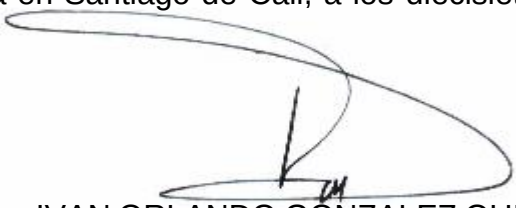
- Procesos comparables publicados en SECOP I y SECOP II.
- Contratos anteriores celebrados por INTENALCO, cuando existan y sus condiciones sean comparables.

8. CONCLUSIONES

- La planta global de INTENALCO EDUCACIÓN SUPERIOR, no cuenta con el personal y la mano de obra suficiente que pueda desarrollar las actividades para la cual se requiere contratar la prestación del servicio de apoyo a la gestión.
- Para establecer el valor estimado del contrato, se tendrán en cuenta las actividades encaminadas al cumplimiento del mismo determinadas en los estudios previos, el plazo de ejecución, revisión de precios históricos de contrataciones del SECOP II, la idoneidad y la experiencia con la que debe contar el futuro contratista para cubrir la necesidad planteada por el organismo.
- Respecto a la forma de pago, se recomiendan de acuerdo a la presentación de la factura, cuenta de cobro o documento equivalente, una vezx cumpla can cada actividad previa autorización del supervisor del contrato de acuerdo a las obligaciones específicas y demás condiciones establecidas en el contrato.
- En cumplimiento de lo dispuesto en la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, para la presente contratación no se exige la constitución de ninguna garantía a cargo del contratista.

En constancia de lo anterior se firma en Santiago de Cali, a los diecisiete (17) días del mes de julio de 2026.





FERNANDO YARPAZ — IVAN ORLANDO GONZALEZ QUIJANO

Vicerrector Administrativo y Financiero — **Secretario General**

Proyecto y Elaboro: Edwin José Sánchez Carrasquilla / DTC
Aprobó: Iván Orlando González Quijano