



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 1 de 41

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

El Instituto Departamental de Salud de Nariño es un establecimiento público del orden Departamental, creado por medio del Decreto 401 de 1993, cuyas funciones comprenden la Dirección Territorial del Sistema de Seguridad Social en Salud en el Departamento, conforme a las competencias previstas por la Constitución Política, la Ley 9 de 1979, la Ley 10 de 1990, la Ley 100 de 1993, la Ley 1122 de 2007, la Ley 1438 de 2011, la Ley 715 de 2001, Ley 2294 de 2023 Plan Nacional de Desarrollo 2022 - 2026, Plan de Desarrollo Departamental 2024 - 2027 y Plan Territorial de Salud de Nariño.

Por su parte, la secretaria general – Oficina de Apoyo Logístico, tiene como propósito principal dirigir, coordinar, controlar y evaluar las actividades y servicios de carácter administrativo, para garantizar el buen estado de las instalaciones del IDSN, gestionando y organizando la prestación de diferentes servicios como, organización logística para los diferentes eventos programados por las dependencias que conforman la entidad.

El artículo 209 de la Constitución Política establece que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y debe desarrollarse conforme a los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad. Esta función se ejerce mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, el Instituto Departamental de Salud de Nariño ha efectuado el análisis correspondiente al sector relativo al objeto del proceso de contratación, desde las perspectivas legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgos. Este análisis se realiza con base en los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, según lo estipulado en la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector.

Con el fin de atender las necesidades operativas y de gestión institucional, la Entidad requiere contratar la prestación de los servicios de operación logística relacionados con la distribución y entrega de alimentación (refrigerios y catering), los cuales serán ejecutados en los municipios de Tumaco y Pasto, para actividades lideradas y programadas desde la Dirección Institucional y la oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo. En concordancia con lo anterior, la entidad revisó en la Tienda Virtual del Estado Colombiano y no existe un Acuerdo Marco de Precios referente al objeto contractual adelantado por la entidad.



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 2 de 41

El presente proceso de selección del contratista tiene como fundamento jurídico las normas aplicables a la Selección de Mínima Cuantía establecida en: Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 del 2011, y el Decreto 1082 de 2015.

Conforme al marco jurídico arriba citado, la contratación que se estudia se fundamenta así:

a) La Ley 80 de 1993, artículo 32, define el contrato estatal como todo acto jurídico generador de obligaciones que celebren las entidades estatales, previstos en el Derecho Privado o en disposiciones especiales o derivados del ejercicio de la autonomía de la voluntad.

b) Las reglas aplicables a la modalidad de selección de mínima cuantía son las consagradas en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, que fue modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y Decreto 1082 de 2015.

En concordancia con lo anteriormente expuesto es viable adelantar el proceso mediante la modalidad de Mínima Cuantía, conforme al numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 de 2015, para contratar la prestación de servicio des operación logística relacionados con la distribución y entrega de alimentación (refrigerios y catering), los cuales serán ejecutados en los municipios de Tumaco y Pasto, para actividades lideradas y programadas desde la Dirección Institucional y la oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo

La presente adquisición se encuentra incluida en el Plan de Adquisición del IDSN para el año 2026.

OBJETO A CONTRATAR:

SG-APL014 - El (la) Contratista se obliga con el Instituto Departamental de Salud de Nariño a prestar los servicios de operación logística relacionados con la distribución y entrega de alimentación (refrigerios y catering), los cuales serán ejecutados en los municipios de Tumaco y Pasto, para actividades lideradas y programadas desde la Dirección Institucional y la oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo.

La prestación de servicios deberá realizarse de conformidad con la ficha técnica y los requerimientos establecidos por la entidad, y

en concordancia con los siguientes códigos UNSPSC: 801419, 90101500 y 90101600.

1. PRESTACION DE SERVICIOS			
1. ALIMENTACION			
DESCRIPCIÓN	CARACTERISTICAS MÍNIMAS	ZONA	VALOR PROMEDIO 2026
REFRIGERIO	1. Bebida Caliente o Fría , que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café negro, Café con Leche, sin azúcar o con endulzante natural como Stevia, Chocolate con leche baja en grasa y sin azúcar añadido, aromáticas sin azúcar o jugo natural (Contenido 9 onzas c/u)	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto,	\$15.191
	2. Acompañado de: Quimbolito, Empanada de Horno, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich con pan integral, relleno de jamón y queso o relleno de pollo bajo en grasa, Buñuelo o Almojábana. Nota 1: Todo refrigerio deberá ir acompañado con porción de fruta variada	SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$16.816

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 4 de 41

		(mínimo 50 gramos). Nota 2. Los refrigerios deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar; en los lugares que el IDSN lo estipule.			
	DESAYUNO AMERICANO	1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche sin azúcar o con endulzante natural como Stevia, Chocolate o aromática o jugo natural (Contenido 9 onzas c/u). 2. Huevos al gusto (Cacerola, con tomate y cebolla o revueltos) 3. Pan o Arepa. Nota 1. Los desayunos deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar; en los lugares que el IDSN lo estipule. Nota 2. El IDSN únicamente prestara esta clase de alimentación a las actividades requeridas por la Oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo.	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto.	\$19.982	
			SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$21.579	

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 5 de 41

	ALMUERZO EJECUTIVO O CENA EJECUTIVA	El servicio de Almuerzo Ejecutivo / Cena Ejecutiva incluye: 1. Sopa del día (contenido mínimo de 200 ml). 2. Una porción de arroz blanco o integral de 120 gramos. 3. Una porción de proteína a elección que puede oscilar (carne, pollo, cerdo o pescado con un peso mínimo de 125 gramos). 4. Una porción de papa, patacón o maduro. 5. Incluye principio a base de lenteja, frijol o garbanzo, pasta entre otros (1 porción de mínimo 100 gramos). 6. Contiene ensalada de verduras frescas con un mínimo de 50 gramos. 7. Incluye bebida fría que consistente en jugo natural sin azúcar o con endulzante natural de 9 onzas. Nota 1. Los almuerzos y cenas deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar; en los lugares que el IDSN lo estipule, cuando aplique.	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto.	\$29.496	
			SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$32.656	

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 6 de 41

		Nota 2. El IDSN únicamente prestara esta clase de alimentación a las actividades requeridas por la Oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo.			
	ESTACIÓN DE AGUA, CAFÉ Y AROMÁTICA	Servicio con dispensadores de estación de café (opciones de tinto para añadir azúcar o Stevia). agua fría, aromáticas sin azúcar. El tiempo variará de acuerdo con la programación con un máximo cuatro (4) horas y para eventos hasta de 50 personas. Nota 1. Para la prestación del servicio de estación de café o aromática deberá entregarse mediante Greca. Nota 2. La estación de agua, café y aromática deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables (Vasos, mezcladores y endulzante natura como Stevia y/o azúcar) para entregar; en los lugares que el IDSN lo estipule.	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto.	\$130.702	
			SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$141.619	

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 7 de 41

1.2 SERVICIO DE CATERING		
DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	VALOR PROMEDIO 2026
(De 1 hasta 30 personas) Con una duración de 8 horas	1 mesero profesional, servicio de transporte ida y regreso, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$ 190.764
(De 31 hasta 70 personas) Con una duración de hasta 8 horas	2 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$ 335.938
(De 71 hasta 110 personas) Con una duración de hasta 8 horas.	3 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$ 416.089
(De 111 hasta 150 personas) Con una duración mínima de 1 hora hasta 8 horas	4 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$ 533.850
De 151 hasta 190 personas) con una duración mínima de 1 hora hasta 8 horas	5 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$ 662.389

Sitio Web: <https://www.idsn.gov.co/>

Dirección: Calle 15 No-28-41, Páez de Beltrán

Correo: idsn@idsn.gov.co

Servicio a la Ciudadanía: +57 318 240 4557 - +57 316 482 2435



@idsnstacontigo



NOTA: EL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO RECONOCERA EL QUINCE (15%) POR CIENTO DE ADMINISTRACION CORRESPONDIENTE-A LOS SERVICIOS DESCRITOS EN LA ANTERIOR FICHA TECNICA.

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO OPERADOR LOGISTICO ESPECIAL.

Para el para el desarrollo del objeto contractual, el contratista deberá cumplir con las condiciones descritas a continuación:

1. Cumplir con el objeto del contrato dentro del plazo establecido en el mismo, de conformidad con las especificaciones técnicas señaladas en los estudios previos, el contrato, en el pliego de condiciones, la oferta económica y sus anexos, que hacen parte integral del contrato.
2. Cumplir con las condiciones Higiénico – Sanitarias, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas concordantes, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los consumidores.
3. Con el fin de garantizar la calidad microbiológica y físico-organoléptica de la alimentación no se permitirán preparaciones del día anterior o de días anteriores, en ningún tipo de alimento, todo debe ser preparado previamente a la hora del consumo y debe estar en una temperatura adecuada para el mismo.
4. La empresa de servicios de alimentos contratada para el suministro de los alimentos, se encargará de tener las instalaciones adecuadas y dotación de personal idóneo, para la preparación y empaque de los refrigerios requeridos; igualmente deberá entregarlos en el lugar, fecha y hora acordados previamente con el supervisor del contrato.

5. La empresa de servicios de alimentos contratada para el suministro de alimentos deberá contar con todas las condiciones establecidas en el Decreto 1843 de 2025 y Resolución 2674 de 2013 para la manipulación de alimentos en el siguiente sentido:

Requisitos de Exámenes Médicos para Manipuladores

Para que un trabajador sea considerado apto en esta área, la evaluación debe garantizar que no representa un riesgo de contaminación para los productos.

Tipo de Examen	Descripción y Objetivo
Examen Clínico Integral	Evaluación médica con énfasis en piel, garganta, oídos y uñas para descartar infecciones activas.
Frotis de Garganta	Búsqueda de <i>Staphylococcus aureus</i> , común en vías respiratorias y altamente contaminante.
Frotis de Uñas (KOH)	Identificación de hongos o bacterias bajo las uñas.
Coprológico	Análisis de parásitos o bacterias entéricas (como <i>Salmonella</i>).

1. **Certificado de Aptitud:** El médico laboral debe emitir un concepto que diga explícitamente: "**Apto para manipular alimentos**". No basta con un "Apto" genérico.
2. **Periodicidad:** Estos exámenes deben realizarse de manera **anual** (o antes si el trabajador ha estado ausente por una enfermedad transmitida por alimentos).
3. **Capacitación Complementaria:** La norma exige que, además de los exámenes, el personal cuente con al menos **10 horas anuales** de capacitación en higiene de alimentos. (lo realizan generalmente las alcaldías)

En el sector de manipulación de alimentos, los **Elementos de Protección Personal (EPP)** tienen una doble función: proteger al trabajador de riesgos laborales (quemaduras, cortes, frío) y actuar como barrera para evitar la contaminación cruzada del producto.

A continuación, se detalla la dotación específica, acorde a la **Resolución 2674 de 2013**:

- **Cofia o Gorro:** Debe cubrir la totalidad del cabello (incluyendo patillas y orejas).
- **Tapabocas:** Debe cubrir nariz y boca de forma ajustada. Se recomienda cambiarlo cada 4 horas o si se humedece.
- **Uniforme (Pantalón):** De color claro (preferiblemente blanco) para visualizar fácilmente la suciedad. **Sin bolsillos** por encima de la cintura y **sin botones** (usar cierres de contacto o cremalleras) para evitar caídas de objetos al alimento.
- **Calzado Cerrado:** De material impermeable, con suela antideslizante y de tacón bajo.

EPP Específicos según el Riesgo Laboral

Dependiendo de la tarea, el área de SST debe suministrar protección adicional:

Elemento	Uso Específico	Riesgo que Mitiga
Guantes de Malla de Acero	Desposte, corte de carnes o uso de cuchillos.	Cortes y laceraciones graves.
Guantes de Nitrilo/Caucho	Lavado de loza o manejo de químicos de limpieza.	Dermatitis y quemaduras químicas.
Delantal Impermeable	Áreas de lavado o manejo de líquidos calientes.	Humedad excesiva y quemaduras por salpicadura.
Protección Auditiva	Cuartos de máquinas o áreas con motores ruidosos.	Hipoacusia (pérdida de audición).
Botas de Seguridad (Puntera)	Bodegaje y transporte de cargas pesadas.	Aplastamiento de pies.
Ropa Térmica	Ingreso a cavas o cuartos fríos de congelación.	Hipotermia y fatiga térmica.

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 11 de 41

Adicionalmente para tener presente:

1. **Cero Accesorios:** Está prohibido el uso de relojes, anillos, aretes o cualquier joya mientras se portan los EPP en áreas de manipulación.
2. **Estado de los Guantes:** Si se usan guantes desechables, deben ser de colores que contrasten con el alimento (ej. azul) para detectarlos fácilmente si se rompen.
3. **Mantenimiento:** La dotación debe ser lavada diariamente por el trabajador (o la empresa) y no debe usarse fuera de las instalaciones de la planta.

NOTA: TODO LO ANTERIORMENTE MENCIONADO, DESDE EL SGSST DEBE SER IMPLEMENTADO EN LAS EMPRESAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS, AL ENVIAR EL CERTIFICADO DE IMPLANTACIÓN CERTIFICAN QUE CUMPLEN CON TODOS ESTOS REQUISITOS, POR LO TANTO, EL SGSST DEL IDSN PODRÁ REALIZAR VERIFICACIÓN DE SU IMPLEMENTACIÓN

6. Al momento de servir todas las preparaciones, éstas deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color y presentación requeridas que se estipulan en la ficha técnica del contrato.
7. En el evento de presentarse alguna novedad, con la entrega, calidad y/o presentación de los alimentos, el contratista se obliga a realizar la reposición de los productos de manera inmediata y sin generar costo adicional.
8. Todos los alimentos que se utilicen para la preparación y entrega de los refrigerios deberán ser de óptima calidad y corresponder a marcas reconocidas en el mercado, garantizando condiciones adecuadas de consumo, conservación e inocuidad. Así mismo, deberán contar con registro sanitario vigente y cumplir con la normatividad aplicable en materia de etiquetado, almacenamiento y transporte.
9. Los termos, canastillas, grecas y demás recipientes que el contratista utilice diariamente para el transporte y entrega de la alimentación, deberán estar en perfectas condiciones higiénicas, sanitarias, cumpliendo con el proceso de lavado y desinfección diaria.

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 12 de 41

- 10.** El personal del servicio de alimentación deberá estar capacitado en todas las normas sanitarias y deberá ceñirse estrictamente al acatamiento de los reglamentos que sobre la materia aparecen en el Decreto 3075 de 1997.
- 11.** El contratista deberá correr con todos los gastos de transporte del personal, alimentos y elementos necesarios para la prestación del servicio en los tiempos y el sitio de destino especificado en coordinación con el supervisor, teniendo en cuenta las cantidades, características, buen estado de los productos, garantizando la calidad de los mismos.
- 12.** Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del objeto del contrato.
- 13.** Cumplir oportunamente con las obligaciones de carácter laboral frente a su personal administrativo, operativo y personal que contrate para la prestación de los servicios objeto de este contrato, por lo tanto, deberá Cumplir con los pagos correspondientes al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), según corresponda, de conformidad por lo establecido por la normatividad vigente, de manera oportuna; sin perjuicio del trámite de cuentas del IDSN. En todo caso la entidad no adquiere frente al personal asignado vínculo laboral alguno
- 14.** Acatar los requerimientos únicamente del supervisor, con respecto a las autorizaciones de suministro de alimentos y logística; siendo éste el enlace directo entre el IDSN y el contratista; o a la persona que designe como responsable de apoyar la supervisión.
- 15.** El contratista se obliga a garantizar un equipo de trabajo idóneo y suficiente para el cumplimiento de las actividades logísticas y administrativas, en el marco de la ejecución del contrato.
- 16.** Informar por escrito al supervisor, las quejas, dudas, reclamos y demás inquietudes que puedan surgir en el desarrollo del objeto contractual.



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 13 de 41

17. Informar oportunamente de cualquier petición, amenaza de quien actuando por fuera de la ley pretenda obligarlo a hacer u omitir algún acto u ocultar hechos que afecten los intereses del IDSN.
18. El contratista deberá llevar un control sobre la ejecución del contrato, con el fin de no sobrepasar el monto de este en ningún momento. En el evento de que suministre o ejecute más del valor del contrato, el IDSN no asumirá ningún costo adicional.
19. Adelantar oportunamente los trámites y cumplir los requisitos para la ejecución y legalización del contrato.
20. Informar oportunamente cualquier anomalía o dificultad que advierta en el desarrollo del contrato y proponer alternativas de solución a las mismas.
21. Se debe tener en cuenta los requerimientos e instrucciones que sean formulados por el supervisor, para efectos de ejecutar en debida forma el contrato.

ACUERDOS COMERCIALES

Los bienes o servicios que se requiere adquirir se encuentran cobijados por acuerdo o tratado comercial suscrito por Colombia: SI ____ NO X__.

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 14 de 41

VALOR DEL CONTRATO	El presupuesto para la presente contratación se ha estimado en la suma de SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 60.000.000) (Art. 2.2.1.1.2.1.1 Decreto 1082 de 2015). El valor del contrato será el de la propuesta seleccionada.
FORMA DE PAGO	El pago del valor del contrato será según actas parciales de acuerdo a la ejecución de actividades y un pago final, previa certificación de cumplimiento y recibo a satisfacción emitida por el Supervisor del contrato.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	- CDP No. 2026000945 de fecha 20/02/2026 por un valor de CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$40.000.000) - CDP No. 2026000773 de fecha 09/02/2026 por un valor de VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$20.000.000)
CÓDIGO CENTRO DE COSTO	1601
CÓDIGO CPC DANE	63391
BPIN (Solo cuando se trate de proyectos de inversión)	202500000044922



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 15 de 41

PLAZO DE EJECUCION Y VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo para la ejecución del objeto contractual se ha estimado sin exceder el 31 de diciembre de 2026, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato. El contrato tendrá vigencia durante el plazo para la ejecución del objeto contractual más el tiempo previsto para el amparo de los riesgos señalados en las garantías, cuando se efectúe el cierre total.

FUNDAMENTO JURIDICO

Ley 80 de 1993.
 Ley 1150 de 2007.
 Ley 1474 de 2011.
 Decreto 1082 de 2015.

MODALIDAD DE SELECCIÓN

Contratación de Mínima Cuantía, de conformidad a lo previsto por los artículos 94 de la Ley 1474 de 2011 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

REQUISITOS HABILITANTES

Capacidad Jurídica.

Los proponentes deberán acreditar su capacidad jurídica y técnica para presentar propuestas y celebrar contratos con el IDSN, a través de los siguientes documentos:

- ✓ Copia de la cédula de ciudadanía de la persona natural o del Representante Legal de la persona jurídica.
- ✓ Las personas jurídicas deberán acreditar su existencia y representación legal mediante los certificados y documentos emitidos por la autoridad competente; también deberán anexar copia del documento de identificación del representante legal.

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 16 de 41

- ✓ Los consorcios o uniones temporales deberán allegar el documento de su constitución y copia de los respectivos documentos de identificación de sus integrantes.
- ✓ Copia del Registro Único Tributario – RUT.
- ✓ Copia de tarjeta militar, para hombres menores de 50 años.
- ✓ Certificado de antecedentes disciplinarios del proponente o representante legal.
- ✓ Certificado de antecedentes fiscales del proponente o representante legal.
- ✓ Certificado de antecedentes judiciales del proponente o representante legal.
- ✓ Registro Nacional de Medida Correctivas. El proponente debe acreditar encontrarse al día en el pago de las multas establecidas en el Código Nacional de Policía y Convivencia, para lo cual deberá allegarse el respectivo certificado.
- ✓ Registro de Deudores Alimentarios Morosos. El proponente debe acreditar no encontrarse inscrito en el REDAM.
- ✓ Certificado de inhabilidades por delito sexuales. El proponente debe acreditar no encontrarse en el registro nacional de condenados por delitos sexuales.
- ✓ Certificado de inhabilidades por delito sexuales. El proponente debe acreditar no encontrarse en el registro nacional de condenados por delitos sexuales.
- ✓ Certificado actualizado de implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, con porcentaje adquirido en autoevaluación de estándares mínimos acorde a la resolución 0312 de 2019, firmado por el representante legal y por el responsable del sistema con licencia en SO vigente, copia autoevaluación presentada ante el ministerio de trabajo o



@idsnestacontigo

Sitio Web: <https://www.ids-n.gov.co/>
 Dirección: Calle 15 No. 28-41, Páezuela Bomboná
 Comutador: (602) 726 4438
 Servicio a la Ciudadanía: +57 318 240 4557 - +57 318 482 2435

Instituto
Departamental
de Salud de Moravia

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 17 de 41

ARL vigente y copia de la licencia en SO vigente del profesional responsable.

Para el caso de trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales aportar certificado de afiliación expedido por la ARL.

Condiciones de Experiencia.

Experiencia general: De tres (3) años, contados a partir del registro mercantil del proponente.

Experiencia específica: El proponente deberá acreditar la experiencia específica mediante la presentación de máximo tres (03) certificaciones de contratos ejecutados y terminados, celebrados con entidades públicas o privadas cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial establecido.

Para el caso de proponentes plurales (consorcio o unión temporal), el máximo de certificaciones será producto de la sumatoria de aquellos acreditados por cada integrante.

NOTA: Las certificaciones deben ser de una entidad legalmente autorizada. EL IDS-N se reserva el derecho a verificar la veracidad de la información aportada.

CAPACIDAD TECNICA.

Los proponentes deberán acreditar que disponen de la capacidad técnica para la ejecución adecuada del objeto contractual, mediante la acreditación de las siguientes condiciones:

 Instituto Departamental de Salud de Nariño	ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01	VERSIÓN: 12	FECHA: 11/09/2025
	2.1. CONDICIONES TECNICAS: Establecimiento, Domicilio, o Sucursal: El proponente deberá acreditar, mediante el registro de Cámara de Comercio, su ubicación en el Municipio de San Juan de Pasto. En el caso en que el domicilio principal del oferente sea diferente al Municipio de San Juan de Pasto, deberán contar con sucursales, establecimiento de comercio o agencia en esta ciudad. Lo anterior a efectos de verificar la calidad de los insumos y herramientas previa entrega de acuerdo a los requerimientos que indique el supervisor. Para acreditar este requisito deberá aportar el certificado de Cámara de Comercio en el que se verificará lo correspondiente. Anexar a la presente diligenciada y suscrita la Carta de Compromiso.		
CRITERIOS DE SELECCIÓN	El único criterio para la selección de la oferta más favorable, se deducirá del MAYOR PORCENTAJE DE DESCUENTO OFERTADO y que será aplicable a todos los ítems. NO SE ACEPTARÁN OFERTAS PARCIALES		
DEPENDENCIA QUE REQUIERE LA CONTRATACION	Secretaría General		



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 19 de 41

FORMA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

A través de la plataforma de la Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II, <https://community.secop.gov.co/sts/cce/login.aspx>

NOTA 1. Teniendo en cuenta que se trata de un contrato por monto agotable, la propuesta económica en EL FORMATO DE SECOP II **DEBE** presentarse por la totalidad del presupuesto oficial estimado para este proceso (EN ESTE FORMATO NO SE DEBERA REGISTRAR O DILIGENCIAR NINGUN DESCUENTO A ESTE VALOR, TODA VEZ QUE SE TRATA DE UN CONTRATO POR MONTO AGOTABLE), es decir se deberá presentar por **SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$60.000.000).**

NOTA 2. Será en el FORMATO ANEXO DE PROPUESTA ECONÓMICA de los estudios previos y la invitación en el cual se deberá establecer únicamente EL PORCENTAJE DE DESCUENTO OFERTADO, porque este es el criterio de selección del contratista, sin modificar el valor del presupuesto oficial.

Por ejemplo, si su oferta es por el 20% de descuento, la oferta económica en SECOP II DEBE presentarse por \$60.000.000, y en el FORMATO DE OFERTA ECONÓMICA se deberá presentar así:



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 20 de 41

OPERADOR LOGÍSTICO REFRIGERIOS - CATERING

SG-APL014 - El (la) Contratista se obliga con el Instituto Departamental de Salud de Nariño a prestar los servicios de operación logística relacionados con la distribución y entrega de alimentación (refrigerios y catering), los cuales serán ejecutados en los municipios de Tumaco y Pasto, para actividades lideradas y programadas desde la Dirección Institucional y la oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo.

La prestación de servicios deberá realizarse de conformidad con la ficha técnica y los requerimientos establecidos por la entidad, y en concordancia con los siguientes códigos UNSPSC: 801419, 90101500 y 90101600.

VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL*

\$ 60.000.000

PORCENTAJE DE DESCUENTO OFERTADO

20%

El valor ofertado deberá incluir todos los costos relacionados con la legalización, impuestos, variaciones monetarias. El oferente deberá calcular todas estas variables y por lo tanto el Instituto Departamental de Salud de Nariño no será responsable por este tipo de reclamaciones.

Para legalización del contrato es importante tener en cuenta los impuestos y gravámenes departamentales que se encuentran discriminados así:



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 21 de 41

	✓ Estampillas Pro - Desarrollo Universidad de Nariño según Ordenanza 02 de febrero de 2000, 0.5% del valor del contrato. ✓ Estampillas Pro - Desarrollo de Nariño según Ordenanza 09 de abril 24 de 2007, 2% del valor del contrato. ✓ Estampilla Pro – Cultura de Nariño, 2% del valor del contrato. ✓ Tasa Pro - deporte y recreación según ordenanza 011 de 20 de mayo de 2022, 2% del valor total del contrato.
SUPERVISOR Y/O INTERVENTOR	El Instituto Departamental de Salud de Nariño vigilará la correcta ejecución del objeto contratado a través del Profesional Universitario de la Oficina de Apoyo Logístico Harold Andrés Cerón Pantoja y al Profesional Universitario de Seguridad y Salud en el Trabajo Jorge Mario López, o quien se delegue en forma expresa.

GARANTIAS

El contratista deberá constituir garantía que ampare el cumplimiento del contrato de conformidad lo previsto por el artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 de 2015, que ampare los siguientes riesgos:

- 1. Cumplimiento del contrato.** - Valor asegurado equivalente al 10% del valor del contrato, con vigencia igual al plazo del mismo y cuatro (4) meses más.
- 2. Calidad del servicio.** Valor asegurado equivalente al 10% del valor del contrato, con vigencia igual al plazo del mismo y cuatro (4) meses más.
- 3. Cobertura del riesgo de responsabilidad civil extracontractual.** Por un monto equivalente a doscientos (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLMV), y con una duración igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses más, para

[Handwritten signature]

COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD



SC-CER88915



@idsnestacontigo

Sitio Web: <https://www.ids.gov.co/>

Dirección: Calle 15 No. 28-41, Plazauela Bombona

Conmutador: (602) 724 4436

Servicio a la Ciudadanía: +57 318 240 4557 - +57 316 482 2435

Instituto
Departamental
de Salud de Nariño

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 22 de 41

amparar daños a terceros que se originen por causa o con ocasión del presente contrato. En esta garantía el IDSN debe tener la calidad de asegurado respecto de los daños producidos por el contratista con ocasión a la ejecución del contrato amparado y será beneficiado tanto el IDSN como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista.

- 4. Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones.** Del personal que hubiese empleado en la realización de las labores, por una cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.

Nota: En caso de que se prorrogue el plazo de ejecución o el valor del contrato, el contratista debe mantener vigentes las garantías constituidas.

ANALISIS DEL SECTOR

El presente estudio se realiza en atención al artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 que dispone que: "La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso". Igualmente se elabora el presente documento, siguiendo los lineamientos emitidos por Colombia Compra Eficiente, a través de la Guía para Elaboración de Estudios del Sector. Según el objeto del contrato: Establecer el objeto del proceso de contratación.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA.

La principal fuente de información disponible para las entidades corresponde a su gasto histórico. En el caso específico del Instituto Departamental de Salud de Nariño, se tomó la siguiente muestra para su análisis.

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 23 de 41

NÚMERO DE CONTRATO	OBJETO	VALOR	DURACIÓN	CONTRATISTA	MODALIDAD DE SELECCIÓN	CÓDIGO UNSPSC
2025000406	SGAL019-El (la) Contratista se obligará con el Instituto Departamental de Salud de Nariño, a prestar los servicios de operación logística en atención y recepción para todo tipo de eventos como foros, conferencias, juntas y talleres (auditorios con ayudas audiovisual), como también prestar el servicio de alimentación (refrigerios- catering) y, servicio que se prestará en los Municipios del Departamento de Nariño (Pasto, Ipiales Tumaco, La Unión y Tuquerres) o donde se presente la necesidad	\$ 399.604.441	273 (días)	TURNARIÑO LTDA	Contratación Directa	90101600
2024000343	El (la) Contratista se obligará con el Instituto Departamental de Salud de Nariño, a prestar los servicios de operación	\$ 223.808.896	240 (Días)	TURNARIÑO LTDA	Contratación Directa	80141607

Sitio Web: <https://www.idsn.gov.co/>

Dirección: Calle 15 No. 28-41 Plazuela Bombona

Commutador: (002) 724 4435

Servicio a la Ciudadanía: +57 318 240 4557 - +57 318 482 2435



@idsnestacontigo



SC-CER38915

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 24 de 41

	logística en atención y recepción para todo tipo de eventos como foros, conferencias, juntas y talleres (auditorios con ayudas audiovisual), como también prestar el servicio de alimentación (refrigerios- almuerzos) y hospedaje cuando se requiera, servicio que se prestara en los Municipios del Departamento de Nariño o donde se presente la necesidad en desarrollo y cumplimiento de la misión institucional. Servicios Descritos en el clasificador de bienes y servicios.						
2023000348	El (la) Contratista se obligará con el Instituto Departamental de Salud de Nariño, a prestar los servicios de operación logística en atención y recepción para todo tipo de eventos como foros, conferencias, juntas y talleres (auditorios con ayudas audiovisual), como	\$260.421.219	251 (Días)	TURNARIÑO LTDA	Contratación Directa	901016 901115 901116	

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 25 de 41

	también prestar el servicio de alimentación (refrigerios- almuerzos) y hospedaje cuando se requiera, servicio que se prestara en los Municipios del Departamento de Nariño o donde se presente la necesidad en desarrollo y cumplimiento de la misión institucional. Servicios Descritos en el clasificador de bienes y servicios.					
2022000397	El IDSN, requiere contratar el servicio de atención y recepción para todo tipo de eventos en el municipio de Pasto y en algunos municipios del Departamento de Nariño cuando se requiera, que incluya auditorio con ayudas audiovisuales, suministro de refrigerios y almuerzos para atender foros, conferencias, juntas y talleres en desarrollo y cumplimiento de la misión institucional.	\$127.356.096	188 (Días)	CASILDA ROVIRA DIAZ BASTIDAS	Selección Abreviada	901016 901116

Sitio Web: <https://www.idsn.gov.co/>

Dirección: Calle 15 No. 28-41, Plazuela Bombona

Conmutador: (002) 724 4435

Servicio a la Ciudadanía: +57 316 240 4557 - +57 316 482 2435



@idsnestacontigo



SC-CER38015

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 26 de 41

2021000464	El (la) Contratista se obligará con el Instituto Departamental de Salud de Nariño, a prestar los servicios atención y recepción para todo tipo de eventos en el municipio de Pasto y en algunos municipios del Departamento de Nariño cuando se requiera, que incluya auditorio con ayudas audiovisuales, suministro de refrigerios y almuerzos para atender foros, conferencias, juntas y talleres en desarrollo y cumplimiento de la misión institucional.	\$135.743.856	496 (Días)	TURNARIÑO LTDA	Contratación Directa	901016
------------	--	---------------	------------	----------------	----------------------	--------

ANÁLISIS DE LA OFERTA.

Podrán participar en el presente procedimiento de selección, quienes estén interesados en presentar propuestas y participar en el proceso de contratación de mínima cuantía por invitación pública, personas naturales o jurídicas legalmente constituidas cuyo objeto social o actividad económica comprenda o se enmarque dentro del objeto contractual. En el caso de los Consorcios y de las Uniones Temporales, todos y cada uno de sus integrantes deberán cumplir esta condición.

En la región se cuenta, entre otras, con las siguientes empresas para la prestación de estos servicios: SOLUFINAR y TAPIZ DE RETAZOS y también se tuvo en cuenta la cotización de un proceso de la empresa TURNARIÑO.

DESCRIPCIÓN DE LA DINÁMICA DEL MERCADO.

El proponente deberá presentar una propuesta económica, la cual deberá incluir todos los conceptos asociados con las tareas a contratar, de conformidad con los estudios previos, la invitación y el presente estudio de sector.

Con el propósito de establecer el valor promedio para la adquisición de elementos de papelería e insumos de oficina del IDSN, se llevó a cabo el análisis correspondiente, con el fin de asegurar la eficiencia y continuidad en el desarrollo de las actividades institucionales.

El valor promedio se obtuvo a partir las cotizaciones actualizadas presentadas por las empresas SOLUFINAR y TAPIZ DE RETAZOS y también se tuvo en cuenta la cotización de un proceso de la empresa TURNARIÑO, con el fin de complementar la información de mercado. A partir de estas cotizaciones se calculó el valor promedio final, el cual refleja una estimación objetiva y representativa del costo real de los insumos requeridos.

El valor promedio obtenido, resultado de la comparación y actualización de las cotizaciones analizadas, se presenta a continuación:

DISPONIBILIDAD Y ANALISIS DE LA INFORMACION.

1. PRESTACION DE SERVICIOS						
1.1. ALIMENTACION						
DESCRIPCIÓN	CARACTERISTICAS MÍNIMAS	ZONA	SOLUFINAR	TURNARI ÑO	TAPIZ DE RETAZOS	VALOR PROMEDIO 2026

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 28 de 41

REFRIGERIO	1. Bebida Caliente o Fría , que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café negro, Café con Leche, sin azúcar o con endulzante natural como Stevia, Chocolate con leche baja en grasa y sin azúcar añadido, aromáticas sin azúcar o jugo natural (Contenido 9 onzas c/u)	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto.	\$16.555	\$12.317	\$16.700	\$15.191
	2. Acompañado de: Quimbolito, Empanada de Horno, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich con pan integral, relleno de jamón y queso o relleno de pollo bajo en grasa, Buñuelo o Almojábana. Nota 1: Todo refrigerio deberá ir acompañado con porción de fruta variada (mínimo 50 gramos). Nota 2. Los valores deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar; en los lugares que el IDSN lo estipule.	SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$19.016	\$13.031	\$18.400	\$16.816

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 29 de 41

DESAYUNO AMERICANO	1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche sin azúcar o con endulzante natural como Stevia, Chocolate o aromática o jugo natural (Contenido 9 onzas c/u).	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto.	\$16.555	\$18.491	\$24.900	\$19.982
	2. Huevos al gusto (Cacerola, con tomate y cebolla o revueltos) 3. Pan o Arepa. Nota 1. Los valores deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar; en los lugares que el IDSN lo estipule. Nota 2. El IDSN únicamente prestara esta clase de alimentación a las actividades requeridas por la Oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo.	SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$19.016	\$20.921	\$24.800	\$21.579

Sitio Web: <https://www.idsn.gov.co/>
Dirección: Calle 15 No. 28-41, Píezuela Bombona
Commutador: (602) 724 4436
Servicio a la Ciudadanía: +57 318 240 4557 - +57 316 482 2435



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 30 de 41

ALMUERZO EJECUTIVO O CENA EJECUTIVA	El servicio de Almuerzo Ejecutivo / Cena Ejecutiva incluye: 1. Sopa del día (contenido mínimo de 200 ml). 2. Una porción de arroz blanco o integral de 120 gramos. 3. Una porción de proteína a elección que puede oscilar (carne, pollo, cerdo o pescado con un peso mínimo de 125 gramos). 4. Una porción de papa, patacón o maduro. 5. Incluye principio a base de lenteja, frijol o garbanzo, pasta entre otros (1 porción de mínimo 100 gramos). 6. Contiene ensalada de verduras frescas con un mínimo de 50 gramos. 7. Incluye bebida fría que consistente en jugo natural sin azúcar o con endulzante natural de 9 onzas. Nota 1. Los valores deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar; en los lugares que el IDSN lo estipule, cuando aplique.	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto.	\$33.000	\$23.687	\$31.800	\$29.496
		SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$36.000	\$29.467	\$32.500	\$32.656

	ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01	VERSIÓN: 12	FECHA: 11/09/2025

Página 31 de 41

ESTACIÓN DE AGUA, CAFÉ Y AROMÁTICA	Nota 2. El IDSN únicamente prestara esta clase de alimentación a las actividades requeridas por la Oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo.					
	Servicio con dispensadores de estación de café (opciones de tinto para añadir azúcar o Stevia). agua fría, aromáticas sin azúcar. El tiempo variará de acuerdo con la programación con un máximo cuatro (4) horas y para eventos hasta de 50 personas.	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto.	\$160.000	\$91.906	\$140.200	\$130.702
	Nota 1. Para la prestación del servicio de estación de café o aromática deberá entregarse mediante Greca. Nota 2. Los valores deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables (Vasos, mezcladores y endulzante natura como Stevia y/o azúcar) para entregar; en los lugares que el IDSN lo estipule.	SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$180.000	\$94.757	\$150.100	\$141.619
1.2. SERVICIO DE CATERING						

Sitio Web: <https://www.idsn.gov.co/>
Dirección: Calle 15 No. 28-41, Plazuela Bomboná
Código Postal: 90021724 4436
Servicio a la Ciudadanía: +57 318 240 4557 - +57 316 482 2435



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 32 de 41

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	SOLUFINAR	TURNARI ÑO	TAPIZ DE RETAZOS	VALOR PROMEDIO 2026
(De 1 hasta 30 personas) Con una duración de 8 horas	1 mesero profesional, servicio de transporte ida y regreso, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$200.000	\$154.791	\$217.500	\$190.764
(De 31 hasta 70 personas) Con una duración de hasta 8 horas	2 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$400.000	\$276.413	\$331.400	\$335.938
(De 71 hasta 110 personas) Con una duración de hasta 8 horas.	3 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$600.000	\$386.978	\$445.200	\$416.089
(De 111 hasta 150 personas) Con una duración mínima de 1 hora hasta 8 horas	4 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$800.000	\$508.600	\$559.100	\$533.850
De 151 hasta 190 personas) con una duración mínima de 1	5 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$1.000.000	\$641.278	\$683.500	\$662.389

**hora hasta 8
horas**

**ANEXO 1
FORMATO PARA PRESENTACION PROPUESTA ECONOMICA**

1. PRESTACION DE SERVICIOS			
1.1. ALIMENTACION			
DESCRIPCIÓN	CARACTERISTICAS MÍNIMAS	ZONA	VALOR PROMEDIO 2026
REFRIGERIO	1. Bebida Caliente o Fría , que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café negro, Café con Leche, sin azúcar o con endulzante natural como Stevia, Chocolate con leche baja en grasa y sin azúcar añadido, aromáticas sin azúcar o jugo natural (Contenido 9 onzas c/u)	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto.	\$15.191
	2. Acompañado de: Quimbolito, Empanada de Horno, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich con pan integral, relleno de jamón y queso o relleno de pollo bajo en grasa, Buñuelo o Almojábana.	SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$16.816

Ros

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 34 de 41

		Nota 1: Todo refrigerio deberá ir acompañado con porción de fruta variada (mínimo 50 gramos). Nota 2. Los refrigerios deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar; en los lugares que el IDSN lo estipule.			
	DESAYUNO AMERICANO	1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche sin azúcar o con endulzante natural como Stevia, Chocolate o aromática o jugo natural (Contenido 9 onzas c/u). 2. Huevos al gusto (Cacerola, con tomate y cebolla o revueltos) 3. Pan o Arepa. Nota 1. Los desayunos deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar; en los lugares que el IDSN lo estipule. Nota 2. El IDSN únicamente prestara esta clase de alimentación a las actividades requeridas por la Oficina de	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto.	\$19.982	
			SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$21.579	

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 35 de 41

	Seguridad y Salud en el Trabajo.		
ALMUERZO EJECUTIVO O CENA EJECUTIVA	El servicio de Almuerzo Ejecutivo / Cena Ejecutiva incluye: 1. Sopa del día (contenido mínimo de 200 ml). 2. Una porción de arroz blanco o integral de 120 gramos. 3. Una porción de proteína a elección que puede oscilar (carne, pollo, cerdo o pescado con un peso mínimo de 125 gramos). 4. Una porción de papa, patacón o maduro. 5. Incluye principio a base de lenteja, frijol o garbanzo, pasta entre otros (1 porción de mínimo 100 gramos). 6. Contiene ensalada de verduras frescas con un mínimo de 50 gramos. 7. Incluye bebida fría que consistente en jugo natural sin azúcar o con endulzante natural de 9 onzas. Nota 1. Los almuerzos y cenas deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar;	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto.	\$29.496
		SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$32.656

Sitio Web: <https://www.idsn.gov.co/>
Dirección: Calle 15 No. 28-41, Plazuela Bomboná
Commutador: (602) 724 4436
Servicio a la Ciudadanía: +57 318 240 4557 - +57 316 482 2435



@idsnestacontigo



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 36 de 41

	en los lugares que el IDSN lo estipule, cuando aplique. Nota 2. El IDSN únicamente prestara esta clase de alimentación a las actividades requeridas por la Oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo.			
ESTACIÓN DE AGUA, CAFÉ Y AROMÁTICA	Servicio con dispensadores de estación de café (opciones de tinto para añadir azúcar o Stevia). agua fría, aromáticas sin azúcar. El tiempo variará de acuerdo con la programación con un máximo cuatro (4) horas y para eventos hasta de 50 personas. Nota 1. Para la prestación del servicio de estación de café o aromática deberá entregarse mediante Greca. Nota 2. La estación de agua, café y aromática deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables (Vasos, mezcladores y endulzante natura como Stevia y/o azúcar) para entregar; en los lugares que el IDSN lo estipule.	SUBREGIÓN CENTRO: Pasto.	\$130.702	
		SUBREGIÓN PACÍFICO SUR: Tumaco.	\$141.619	
1.2. SERVICIO DE CATERING				

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 37 de 41

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	VALOR PROMEDIO 2026
(De 1 hasta 30 personas) Con una duración de 8 horas	1 mesero profesional, servicio de transporte ida y regreso, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$ 190.764
(De 31 hasta 70 personas) Con una duración de hasta 8 horas	2 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$ 335.938
(De 71 hasta 110 personas) Con una duración de hasta 8 horas.	3 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$ 416.089
(De 111 hasta 150 personas) Con una duración mínima de 1 hora hasta 8 horas	4 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$ 533.850
De 151 hasta 190 personas) con una duración mínima de 1 hora hasta 8 horas	5 meseros profesionales, menaje requerido de acuerdo con el servicio solicitado. Aplica para eventos fuera y dentro del IDSN.	\$ 662.389

Sitio Web: <https://www.idsn.gov.co/>

Dirección: Calle 15 No. 28-41, Plaza La Bombona

Conmutador: (602) 724 4436

Servicio a la Ciudadanía: +57 318 240 4557 - +57 316 482 2435



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 38 de 41

VALOR DE LA OFERTA (Porcentaje de
descuento ofertado)

%

ANALISIS DEL RIESGO Y LA FOMA DE MITIGARLO EL SOPORTE QUE PERMITA LA TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION DE LOS RIEGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONOMICO

Los riesgos que se pueden presentar en la ejecución de este tipo de contratación están especialmente referidos al incumplimiento de las obligaciones por parte del contratista, que se discrimina a continuación.

No.	TIPO DE RIESGO	CONCEPTO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO			
			IDSN	CONTRATISTA	IMPACTO	CATEGORIA
1	Riesgos Económicos	Son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros		X	2	2
2	Riesgos Sociales o Políticos	Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato	X		1	1
3	Riesgo de suspensión del contrato	Cuando el contrato deba ser suspendido por causas ajenas a la voluntad de la Entidad, se				

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 39 de 41

		informará al CONTRATISTA y se le notificará del acto administrativo que suspende el contrato, el cual deberá indicar con claridad las causas exógenas y la fecha de reanudación del mismo. Será responsabilidad total de IDSN los perjuicios que se pudieran causar al CONTRATISTA por la suspensión del contrato si en ella median causas imputables a la Entidad, hasta el punto de no perdida. De lo contrario, IDSN no será responsable por la suspensión del contrato ni por los perjuicios que se causen con ello.				
4	Riesgos Operacionales	Son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.	X		1	1

Sitio Web: <https://www.idsn.gov.co/>

Dirección: Calle 15 No. 28-41, Plazauela Bomboná

Commutador: (602) 724 4438

Servicio a la Ciudadanía: +57 318 240 4557 - +57 318 482 2435



@idsnestacontigo



ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA

CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01

VERSIÓN: 12

FECHA: 11/09/2025

Página 40 de 41

5	<i>Riesgos Financieros</i>	Son: (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones, entre otros.	X		1	1
6	<i>Riesgos Regulatorios</i>	Derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación Económica del contrato.	X		1	1
7	<i>Riesgos de la Naturaleza</i>	Son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros.	X	X	2	2
8	<i>Riesgos Tecnológicos</i>	Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos	X	X	1	1

	ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA		
	CÓDIGO: F-PGJOAJ02-01	VERSIÓN: 12	FECHA: 11/09/2025

Página 41 de 41

		tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica				
CONVERSION DE LA MATRIZ: X: ASIGNACION IMPACTO: 1: INSIGNIFICANTE 2: MENOR 3: MODERADO 4: MAYOR 5: CATASTROFICO PROBABILIDAD: 1: RARO 2: IMPROBABLE 3: POSIBLE 4: PROBABLE 5: CASI CIERTO						

Fecha de elaboración: 22 de junio de 2026

Proyección: José Efraín Moreno Palacios
 Diana Isabel Córdoba Apráez *Diana Isabel*
 Jeins Alexander Gustin *AB*
 Abogados Contratista – Apoyo Logístico

Revisión Financiera: Harold Andrés Cerón Pantoja
 Profesional Universitario – Apoyo Logístico
 Jorge Mario López Eraso *JMP*
 Profesional Universitario – SG- SST

Revisión Jurídica: José Luis Ocampo Guerrero
 Jefe Oficina Asesora Jurídica *JLO*

Aprobó: María Eugenia Burbano
 Secretaria General *M. E. Burbano*