

	FORMATO	Página 1 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

UNIDAD DE GESTIÓN GENERAL

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

1. DEPENDENCIA SOLICITANTE.

Grupo Protocolo de la Dirección Administrativa de la Unidad de Gestión General del Ministerio de Defensa Nacional.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

La Dirección Administrativa del Ministerio de Defensa Nacional, según lo establecido en el artículo No. 27 del Decreto No. 1874 del 30 de diciembre de 2021, en su numeral 5°, tiene dentro de sus funciones "Coordinar el desarrollo de las actividades relacionadas con eventos y protocolos, que vinculen al Ministerio de Defensa Nacional-Unidad de Gestión General"; Así mismo, en el numeral 6° del mismo artículo, se estipula "Coordinar las actividades propias del protocolo, en especial las relacionadas con el Ceremonial Militar y con las misiones extranjeras en las que participe el Ministro de Defensa Nacional, con las dependencias y grupos que para el efecto se determinen en el Ministerio de Defensa Nacional-Unidad de Gestión General".

Para el cumplimiento de las funciones de la Entidad, mediante la Resolución No. 1463 del 28 de marzo de 2022, Por la cual se modifica y adiciona la Resolución No. 0028 del 07 de enero de 2022, "por la cual se crean y organizan Grupos Internos de Trabajo del Ministerio de Defensa Nacional – Unidad de Gestión General", se crearon y organizaron Grupos Internos de Trabajo en el Ministerio de Defensa Nacional -Unidad de Gestión General, en el artículo 2°, numeral 4.2. Dirección Administrativa, literal B. Grupo de Protocolo, le fueron asignados al Grupo de Protocolo entre otras las siguientes funciones: a) **Coordinar y supervisar las actividades propias del protocolo, en especial las relacionadas con el Ceremonial Militar y con las misiones extranjeras.** b) Coordinar y controlar el Ceremonial Militar y Policial al que deba asistir el señor Ministro de Defensa Nacional, los viceministros y secretarios Generales. c) **Coordinar y apoyar las visitas oficiales que realicen fuera del país el Ministro de Defensa Nacional, los viceministros y secretarios Generales.** d) Coordinar todos los aspectos de ceremonial y protocolo en las visitas que realicen al país los ministros de Defensa, funcionarios públicos extranjeros y personalidades invitadas por el Ministerio de Defensa Nacional. e) Coordinar todas las actividades necesarias para el desarrollo de los eventos programados por el despacho del Ministro de Defensa Nacional, articulando con las instancias correspondientes para cada uno de ellos. f) **Coordinar la planeación y ejecución del servicio a bordo de las aeronaves en las cuales se desplaza el Ministro de Defensa Nacional y su comitiva, cuando se requiera.** g) Elaborar los documentos previos de los procesos contractuales que deba adelantar el Grupo de Protocolo, en cumplimiento de las necesidades establecidas dentro del Plan Anual de Adquisiciones. h) La demás que le sean asignadas de acuerdo con la naturaleza del grupo interno de trabajo.

En cumplimiento de dichas funciones, el Grupo de Protocolo tiene como misión principal

	FORMATO	Página 2 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

brindar asistencia protocolaria al señor Ministro de Defensa Nacional, lo que implica garantizar las condiciones logísticas necesarias para el adecuado desarrollo de sus actividades oficiales. En este contexto, resulta indispensable contar con el servicio de suministro de alimentos para los desplazamientos aéreos nacionales e internacionales que realiza el señor Ministro en ejercicio de sus funciones.

La presente necesidad no consiste únicamente en el suministro de alimentos, sino en la prestación de un servicio especializado de catering a bordo, que comprende la preparación, conservación, transporte, abordaje, entrega y posterior desabordaje de alimentos, bebidas y elementos complementarios en condiciones adecuadas de calidad, higiene, temperatura, presentación y oportunidad.

De acuerdo con los antecedentes contractuales revisados, se evidencia que el día 08 de mayo de 2025, se celebró el contrato No. 180-2025-MDN-UGG-DA con la sociedad **COLOMBIA DE SERVICIOS COMEDORES & SUMINISTROS S.A.S. COLSERVICIO & SUMINISTROS**, por un valor inicial hasta la suma de **CIENTO NOVENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS TRES MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y CINCO CENTAVOS M/CTE (\$ 195.403.987,35)** excluido IVA e incluido INC y demás impuestos, tasas, retenciones, contribuciones, costos directos e indirectos a que hubiere lugar, que equivalen a 137,27 SMMLV, cuyo objeto es la "PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL A BORDO DE CATERING PARA LAS AERONAVES DE LAS FUERZAS ARMADAS DE COLOMBIA Y DE POLICÍA QUE TRANSPORTAN AL SEÑOR MINISTRO DE DEFENSA NACIONAL Y SU COMITIVA EN RAMPAS AEROPORTUARIAS A DISTINTAS CIUDADES PARA CUMPLIR LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE SU CARGO A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL".

Con el fin de garantizar la continuidad del servicio, para la vigencia 2026 se realiza modificatorio No. 1 al contrato No. 180-2025-MDN-UGG-DA, mediante la cual se adiciona al valor del contrato establecido la suma de **NOVENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS UN MIL PESOS M/CTE (\$97.701.000,00)**, para un valor total del contrato de **DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES CIENTO CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y CINCO CENTAVOS M/CTE (\$293.104.987,35)**, excluido IVA e incluido INC y demás impuestos, tasas, retenciones, contribuciones, costos directos e indirectos a que hubiere lugar, que equivalen a 167,40 SMMLV, y se prorrogó el plazo de ejecución del contrato hasta el 30 de junio de 2026. Finalmente, de acuerdo con el comportamiento registrado durante la ejecución contractual, se evidenció en el mes de mayo del 2026 un saldo pendiente por ejecutar de \$71.099.051,68 motivo por el cual fue prorrogado el contrato hasta el 15 de agosto, tiempo durante el cual se garantizaría la atención de la necesidad mientras se adelanta el nuevo proceso de contratación correspondiente a la vigencia 2026.

La prestación del servicio requiere capacidad para atender solicitudes en diferentes ciudades del territorio nacional y, cuando sea necesario, en destinos internacionales; contar con personal autorizado, vehículos y equipos adecuados para el transporte de alimentos; disponer de elementos para su conservación; cumplir los controles sanitarios y de seguridad exigidos, y garantizar el ingreso y operación en instalaciones y rampas aeroportuarias.

	FORMATO	Página 3 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

El Ministerio de Defensa Nacional no cuenta directamente con el personal especializado, la infraestructura para preparación y almacenamiento de alimentos, los vehículos habilitados, los equipos de conservación, los permisos de acceso aeroportuario ni la capacidad logística nacional e internacional necesarios para atender estas actividades con medios propios, razón por la cual se requiere contratar un proveedor especializado.

La prestación del servicio se efectuará de acuerdo con los requerimientos que formule el supervisor, teniendo en cuenta que las fechas, horarios, destinos, número de personas y tipos de alimentación pueden variar conforme con la agenda oficial y con las necesidades de cada desplazamiento. Por esta razón, el servicio deberá contar con disponibilidad y capacidad de respuesta oportuna, incluso frente a modificaciones o requerimientos que se presenten con tiempos reducidos.

La falta de contratación podría generar dificultades para atender de manera oportuna las necesidades de alimentación durante jornadas y desplazamientos prolongados, afectar la programación logística de las actividades oficiales, ocasionar compras improvisadas o mayores costos y aumentar los riesgos sanitarios y operativos derivados de acudir a prestadores que no cuenten con los controles, permisos y condiciones requeridas. Asimismo, podría afectar la adecuada atención protocolaria de delegaciones, autoridades y dignatarios nacionales o extranjeros y, en consecuencia, la imagen institucional del Ministerio de Defensa Nacional.

Por lo anterior, resulta necesario, oportuno y conveniente adelantar la contratación del servicio integral de catering a bordo, con el propósito de garantizar la continuidad del apoyo logístico y protocolario requerido durante los desplazamientos oficiales del Ministro de Defensa Nacional y su comitiva, asegurando una prestación oportuna, segura y acorde con las condiciones técnicas y sanitarias establecidas por la Entidad.

3. OBJETO A CONTRATAR.

"PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE CATERING A BORDO PARA LAS AERONAVES DE LA FFMM Y LA POLICIA NACIONAL QUE TRANSPORTAN AL MINISTRO DE DEFENSA NACIONAL Y SU COMITIVA, EN RAMPAS AEROPORTUARIAS A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL".

Los bienes y servicios que hacen parte del objeto a contratar cuentan con el siguiente código en la Clasificación de Bienes y Servicios:

Clasificación UNSPSC

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101600 <u>Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</u>	90 <u>Restaurantes y Catering (servicio de comida y bebidas)</u>	10 <u>Servicio de banquetes y Catering</u>	<u>Servicio de Catering</u>

	FORMATO	Página 4 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA MANIPULACIÓN, DISPOSICIÓN DE ALIMENTOS, ASEO, HIGIENE Y USO PERSONAL DENTRO DE LAS AERONAVES:

Es importante mencionar que para el presente proceso, los elementos destinados a la manipulación y disposición de alimentos, así como aquellos relacionados con el aseo, la higiene y el uso personal del personal de pasajeros y tripulación, guardan una relación directa e indispensable con la prestación del servicio de catering para aeronaves, debido a que constituyen un requisito esencial para garantizar la inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de los estándares sanitarios y la calidad del servicio suministrado a las aerolíneas.

La operación de catering aeronáutico exige el cumplimiento estricto de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y la normativa sanitaria aplicable, lo que implica el uso permanente de elementos tales como guantes desechables, cofias, tapabocas, delantales, uniformes, jabón antibacterial, desinfectantes, toallas desechables, gel antibacterial, utensilios de manipulación, recipientes aptos para alimentos, materiales de empaque, elementos de limpieza y desinfección, entre otros.

Estos insumos permiten prevenir la contaminación física, química y microbiológica de los alimentos durante las etapas de recepción, preparación, empaque, almacenamiento, transporte y entrega a las aeronaves, protegiendo la salud de los pasajeros y de la tripulación.

De otra parte, la adquisición de tapa oídos para ser suministrados durante la prestación del servicio de catering en las aeronaves de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional de Colombia constituye una medida preventiva orientada a proteger la salud auditiva de los pasajeros y de la tripulación, especialmente en aquellas aeronaves que, por sus características operacionales y el funcionamiento de sus motores, hélices, rotores o turbinas, generan niveles elevados de ruido durante las diferentes fases del vuelo.

La exposición continua o prolongada a altos niveles de ruido puede ocasionar efectos adversos sobre la salud, tales como fatiga auditiva, disminución temporal o permanente de la capacidad de audición, tinnitus (zumbidos en los oídos), dificultades en la comunicación y aumento del estrés, factores que pueden afectar el bienestar de los ocupantes y el desarrollo seguro de las operaciones aéreas.

En este contexto, la inclusión de tapa oídos como parte de los elementos suministrados en el servicio de catering representa un valor agregado orientado al bienestar y la seguridad de los usuarios de las aeronaves, proporcionando un elemento de protección que contribuye a reducir la exposición al ruido y a mejorar las condiciones de confort durante el vuelo. Esta medida resulta especialmente importante en aeronaves de transporte militar, donde los niveles de presión sonora pueden ser superiores a los experimentados en aeronaves comerciales.

La adquisición de estos protectores auditivos fortalece las acciones de prevención de riesgos, promueve el cuidado de la salud de pasajeros y tripulantes y evidencia el compromiso institucional con la implementación de medidas que favorecen la seguridad

	FORMATO	Página 5 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

operacional, el bienestar del personal y la prestación de un servicio de catering con estándares de calidad acordes con las necesidades de las operaciones aéreas de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional de Colombia.

En consecuencia, la adquisición y utilización de estos elementos presenta una relación directa, necesaria y proporcional con la ejecución del servicio de catering para aeronaves, ya que sin ellos no sería posible desarrollar las actividades operativas bajo las condiciones de seguridad alimentaria, higiene, calidad y cumplimiento normativo exigidas para este tipo de servicio especializado.

JUSTIFICACIÓN USO PRESUPUESTAL DE LOS ELEMENTOS ADICIONALES PARA EL CONTRATO CATERING:

Los elementos e insumos requeridos para la adecuada prestación del servicio de catering se consideran necesarios para el cumplimiento integral de las obligaciones que se deriven del futuro contrato, en tanto constituyen elementos inherentes y complementarios a la prestación principal. En este sentido, la adquisición de dichos bienes podrá efectuarse con cargo al mismo rubro presupuestal destinado a la prestación del servicio de catering, identificado como **A-02-02-02-006-003 "Alojamiento, servicios de suministros de comidas y bebidas"**, toda vez que los mismos se encuentran directamente relacionados con la ejecución del servicio y configuran un costo inherente o accesorio al objeto principal, sin que ello implique la modificación de la naturaleza de la prestación contratada.

Lo anterior encuentra sustento en lo dispuesto en el artículo 13 de la Ley 2559 del 22 de diciembre de 2025, "Por la cual se decreta el presupuesto de rentas y recursos de capital y ley de apropiaciones para la vigencia fiscal del 1º de enero al 31 de diciembre de 2026", el cual establece:

"ARTÍCULO 13º. Las afectaciones al presupuesto se harán teniendo en cuenta la prestación principal originada en los compromisos que se adquieran y con cargo a este rubro se cubrirán los demás costos inherentes o accesorios (...)"

En virtud de lo anterior, la imputación presupuestal deberá atender a la prestación principal que origina el compromiso contractual, de manera que los costos asociados a los elementos e insumos que resulten necesarios para su adecuada ejecución podrán ser atendidos con cargo al rubro correspondiente a dicha prestación, siempre que exista una relación directa, necesaria y debidamente justificada entre estos y el objeto contractual.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN.

La modalidad de selección es la mínima cuantía, cuyo fundamento jurídico se encuentra previsto en conformidad con lo establecido en el numeral 5, del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 274 de la Ley 1450 de 2011, subrogado el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020. Y en los artículos 2.2.1.2.1.5.1. y 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, en atención a que la contratación no excede el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad.

	FORMATO	Página 6 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

4.1 VERIFICACIÓN SOBRE LA EXISTENCIA Y LA APLICACIÓN DE ACUERDOS MARCOS.

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.7. del Decreto 1082 del 2015, "Procedencia del Acuerdo Marco de Precios", "Las entidades Estatales sometidas al estatuto General de Contratación de la Administración Pública, están obligadas a adquirir bienes y servicios de características técnicas uniformes de común utilización a través de los acuerdos marco de precios previamente justificados, diseñados, organizados y celebrados por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente."

Se deja constancia que, una vez verificados los Acuerdos Marco de Precios vigentes, por el Comité Técnico Estructurador, a la fecha no existe Acuerdo Marco de estos elementos; por lo tanto y, de acuerdo con las características técnicas de los bienes a adquirir y al presupuesto asignado, el proceso de adquisición se adelantará por la modalidad selección abreviada subasta inversa, a través de la plataforma del SECOP.

De igual manera, se revisó el cronograma de futuros Acuerdos Marcos de precios publicados en el siguiente enlace: <https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/acuerdos-marco/acuerdos-marco>, encontrando que en la actualidad no se ha celebrado un Acuerdo Marco con los servicios o bienes aquí requeridos.

5. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

Los bienes y/o servicios a adquirir a través del proceso de selección, deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas mínimas:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO			
RUBRO A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS			
ELEMENTOS PARA CATERING DENTRO DE LAS AERONAVES			
ITEM No.	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
SERVICIO SUMINISTRO DE ALIMENTOS			
1	DESAYUNO CALIENTE: El servicio de desayuno caliente deberá suministrarse en presentación individual, listo para consumo, e incluir como mínimo: Una (1) fuente de proteína (huevo, pollo, queso, carne u otra opción equivalente) 250 gramos una vez servido. Una (1) fuente de carbohidrato (producto de panadería, variedad de arepa, avena, un relleno u otro) que oscile entre 45 y 60 gramos. Una (1) porción de fruta fresca (entera o picada) o complemento de verduras con gramaje entre 50 y 200 gramos previa solicitud del supervisor del contrato. Una (1) bebida caliente (café, latte saborizado, chocolate o aromática, avena) y/o jugo en presentación individual (mínimo 250 ml) previa solicitud del supervisor del contrato. El desayuno deberá ser balanceado, garantizando una adecuada combinación de alimentos. Los productos deberán ser frescos, elaborados el mismo día de su consumo, bajo condiciones higiénico-sanitarias controladas. La presentación deberá realizarse en empaques individuales adecuados, que aseguren su conservación, manipulación y consumo en condiciones óptimas.	1	UND

	FORMATO	Página 7 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

2	REFRIGERIO FRÍO: El refrigerio frío deberá entregarse en presentación individual, debidamente empacado y protegido, e incluir: Una (1) porción de alimento balanceado que contenga vegetales y proteína (ej. sándwich, wraps, rellenos, yogurt con cereal, ensalada de frutas o equivalente) con un gramaje entre los 150 y 300 gramos. Una (1) bebida en presentación individual (mínimo 250 ml). El refrigerio deberá garantizar frescura, calidad y adecuada combinación de alimentos. Los productos deberán ser preparados bajo condiciones higiénico-sanitarias controladas, conservando sus características organolépticas (olor, sabor, textura y apariencia).	1	UND
3	REFRIGERIO CALIENTE: El refrigerio caliente deberá consistir en una preparación individual tipo alimento ligero, listo para consumo, e incluir: Una (1) fuente de proteína (pollo, queso, carne, leguminosas, nueces, u otra opción equivalente). Una (1) fuente de carbohidrato (producto de panadería, tortilla, masa horneada o equivalente) con un gramaje entre los 150 y 300 gramos. Una (1) bebida en presentación individual (mínimo 250 ml). Las preparaciones deberán ser frescas, elaboradas el mismo día, garantizando condiciones adecuadas de calidad y presentación. Se deberá asegurar una adecuada manipulación del producto, evitando reprocesos que puedan afectar sus características.	1	UND
4	ALMUERZO: El servicio de almuerzo deberá suministrarse en presentación individual, como menú completo, e incluir: Una (1) porción de proteína 250 a 300 gramos (pollo, carne, pescado o equivalente). Una (1) porción de carbohidrato (arroz, pasta, tubérculos u otro) que oscile entre 45 y 60 gramos. Una (1) porción de vegetales frescos o cocidos (ensaladas o salteados) con un gramaje entre 80 a 100 gramos. Un (1) postre con un gramaje entre 100 a 150 gramos. Una (1) bebida en presentación individual (mínimo 250 ml). El almuerzo deberá garantizar variedad y adecuada combinación de alimentos. Los productos deberán ser frescos, preparados el mismo día, bajo condiciones higiénico-sanitarias controladas. La presentación deberá realizarse en empaques adecuados que aseguren su conservación, transporte y consumo en condiciones de vuelo.	1	UND
5	CENA: El servicio de cena deberá suministrarse en presentación individual, con características similares al almuerzo, pero con una composición más ligera, e incluir: Una (1) fuente de proteína 250 a 300 gramos (pollo, carne, pescado o equivalente). Una (1) fuente de carbohidrato (leguminosas, tubérculos, cereales). Una (1) porción de vegetales crudos o cocidos. Una (1) fruta o postre. Una (1) bebida en presentación individual (mínimo 250 ml). La cena deberá garantizar una adecuada combinación de alimentos, con preparaciones frescas y de fácil consumo. Los productos deberán ser elaborados el mismo día, asegurando condiciones adecuadas de manipulación, conservación y presentación.	1	UND
MISCELANEOS			
6	Bebida gaseosa (agua carbonatada, edulcorantes, acidulante, citrato sódico y aromas) en presentación de lata por 330 ml, marcas reconocidas, ej.: Postobón, Coca - Cola.	1	UND
7	Bebida gaseosa (agua carbonatada, edulcorantes, acidulante, citrato sódico y aromas) en presentación de lata por 235 ml, marcas reconocidas, ej.: Coca-Cola - Postobón.	1	UND
8	Bebida a base de frutas en caja tetra pack en presentación de 200 ml, marcas reconocidas, ej.: jugos Tutti Frutti, jugos Hit, Néctar, Ades.	1	UND
9	Bebida a base de frutas en caja tetra pack en presentación de 1000 ml, marcas reconocidas, ej.: Tutti Frutti, jugos Hit, Néctar, Ades.	1	UND

	FORMATO	Página 8 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

10	Bebidas de té de primera calidad, saborizadas con frutas en presentación botella de 400 ml, marcas reconocidas, ej.: Hatsu.	1	UND
11	Bebidas carbonatadas (con gas) que combinan frutas y notas herbales, diseñadas como refrescos saludables en presentación botella de 300 ml, marcas reconocidas, ej.: Hatsu, breña.	1	UND
12	Producto de aperitivo de maíz frito y saborizado, condimento sabor queso (suero de leche, harina de trigo, sal, queso en polvo, tomate en polvo, potenciadores del sabor como glutamato monosódico, cebolla/ajo en polvo, especias), en presentación paquete de 44 gramos, marcas reconocidas, ej.: Frito lay.	1	UND
13	Zumo de limón natural en presentación botella de 335 ml, marcas reconocidas.	1	UND
14	Avena en presentación vaso de 200 ml, marcas reconocidas, ej.: Alpina, Colanta, Alquería.	1	UND
15	Bebidas calientes - café expreso, suministrado en termo de 1000 ml.	1	UND
16	Maní paquete por 50 gramos, marcas reconocidas, ej.: la Especial - Manitoba - Tosh.	1	UND
17	Almendra paquete por 30 gramos, marcas reconocidas, ej.: Tosh - del Alba - la Especial.	1	UND
18	Achiras paquete por 30 g gramos, marcas reconocidas, ej.: Ramo, Celio, Adelh achiras del Huila.	1	UND
19	Papas fritas en paquete x 30 gramos, marcas reconocidas, ej.: Margarita - Frito Lay - Todo Rico.	1	UND
20	Ponqué en tajada x 65 gramos marcas reconocidas, ej.: Ramo - Bimbo.	1	UND
21	Paquetes de galletas tipo Wafer x 151 gramos, marcas reconocidas, ej.: Tosh, Colombina.	1	UND
22	Patacón frito en paquete x 38 gramos, marcas reconocidas, ej.: Margarita - Frito Lay - Todo Rico.	1	UND
23	Paquetes galletas avena x 180 gramos, marcas reconocidas, ej.: Tosh, Quaker, Colombina.	1	UND
24	Agua con gas de 330 ml., marcas reconocidas, ej.: Cristal, Manantial, Brisa.	1	UND
25	Agua de 330 ml., marcas reconocidas, ej.: Manantial, Brisa, Cristal.	1	UND
26	Paquetes jamón snack 210 gramos (presentación por 6 unidades), marcas reconocidas, ej.: Pietrán, Zenú.	1	UND
27	Paquetes queso pera x 228 gramos, (presentación por 6 unidades), marcas reconocidas, ej.: del Vecchio, Colanta, Taeq.	1	UND
28	Cajas de aromáticas "frutos rojos" marcas reconocidas, ej.: Tosh, Hindú.	1	UND
29	Paquetes de frutos secos enteros x 150 gramos, marcas reconocidas, ej.: la Especial - Manitoba - Tosh.	1	UND
30	Café instantáneo presentación en tarro por 85 gramos, marcas reconocidas, ej.: Col café, Nes café, Águila Roja.	1	UND
31	kits de cafetería conformado por: Instacrem presentación sobre 4 gramos; azúcar sobre por 5 gramos, marcas reconocidas (Incauca - Río Paila - Manuelita); mezclador hecho en madera con medidas de 110 mm alto x 5 mm de ancho (amigable con el medio ambiente); una (1) unidad servilleta de lujo; endulzante en polvo presentación sobre de 1 gramo.	1	UND
32	Frutos deshidratados paquete x 50 gramos, marcas reconocidas, ej.: Gumbia, Ifruit.	1	UND
33	Paquete de galletas tipo sándwich x 24,8 gramos, marcas reconocidas, ej.: Tosh, Colombina.	1	UND
34	Yogurt normal de sabores surtidos de presentación en vaso 200 gramos, marcas reconocidas, ej.: Alpina, Colanta, Taeq.	1	UND

	FORMATO	Página 9 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

35	Yogurt griego presentación en vaso 150 gramos, marcas reconocidas, ej.: Alpina, Dejamu, Taeq.	1	UND
36	Display de chicles paquete x 18 unidades, marcas reconocidas, por ejemplo: Trident.	1	UND
37	Fruta de mano importada (mandarina, manzana, uvas).	1	UND
38	Agua saborizada de 330 ml., marcas reconocidas, ej.: Cristal, Manantial, Brisa.	1	UND
39	Bandeja de jamón y queso con frutas. La bandeja debe constar de: 120 gramos de 02 tipos de jamón (ej.: jamón serrano, ibérico o de pavo); 120 gramos de 02 tipos de quesos (ej.: manchego, gouda); 160 gramos de 3 tipos de fruta (ej.: uvas moradas, fresas, kiwi, mango), decorado adecuadamente y servido en recipiente biodegradable agradable con el medio ambiente.	1	UND
ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA MANIPULACIÓN, DISPOSICIÓN DE ALIMENTOS, ASEO, HIGIENE Y USO PERSONAL DENTRO DE LAS AERONAVES			
40	Elemento de protección auditiva con cordón y estuche, material anti alergénico que proporcione confort y fácil manipulación, con nivel de atenuación NRR 27 DB. Debe dar cumplimiento a la normatividad vigente: ANSI/ASA S3.19 -1974, ANSI/ASA S12.6-2016, UNE-EN 352-2:2003 y NTC 2272.	1	UND
41	Rollo de papel higiénico 100% fibras de celulosa de origen natural (virgen) o material reciclado certificado, color blanco extra o natural (reciclado), con capas de hoja doble (estándar/institucional), ondas o puntos que mejora la absorción y suavidad, rollo de 26 a 35 metros, tubo de cartón estándar o removible (sistema céntrico). Empaque: Individual en polietileno reciclable.	1	UND
42	Aromatizante de ambiente en aerosol en envase de 357 gr - 400 ml - 400 cm3.	1	UND
43	Jabón líquido para manos de fácil dosificación en presentación botella de 221 ml, marcas reconocidas, ej.: Palmolive, Protex.	1	UND
44	Hielo en bolsa presentación de 2 Kg.	1	UND
45	Paquete de servilletas blanca doble hoja x 100 unidades, marcas reconocidas, ej.: Elite, Familia, Estilo.	1	UND
46	Vaso desechable de cartón de 7 onzas.	1	UND
47	Vaso desechable de cartón 4 onzas.	1	UND
48	Bolsa de plástico para basura de 65 x 100 negra.	1	UND
49	Cava de icopor grande 80L (aprox. 60x40x50 cm).	1	UND
50	Cava de icopor mediana 20L (aprox. 42,5x28x30,8 cm).	1	UND
51	Paquete toallas para manos desechables x 150 unidades, marcas reconocidas, ej.: Familia, Kleenex.	1	UND
52	Paquete pañuelo de papel desechable por 10 unidades, marcas reconocidas, ej.: kleenex, familia.	1	UND

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El contratista se compromete a suministrar los servicios y elementos indicados en los ítems, debidamente empacados en sus respectivos recipientes e incluir los cubiertos requeridos para su consumo biodegradable. Cuando sea necesario, deberán estar embalados con elementos biodegradable. Asimismo, garantizará que los alimentos se entreguen en óptimas condiciones de salubridad, a la temperatura adecuada, frescos y listos para su consumo.

El contratista se compromete con el Ministerio de Defensa Nacional a que cada servicio se entregue con adecuada presentación, utilizando recipientes desechables, resistentes, higiénicos y de material termoformado transparente, con capacidad suficiente para las porciones exigidas biodegradables.

	FORMATO	Página 10 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

Adicionalmente, deberá suministrar servilletas y cubiertos desechables. En el caso de refrigerios, estos deberán estar debidamente empacados y protegidos, en porciones individuales listas para su entrega al consumidor.

El contratista se compromete con el Ministerio de Defensa Nacional a que los alimentos perecederos incluyan de manera visible, la fecha de elaboración y de vencimiento. Al momento de la entrega, dichos productos deberán contar con un mínimo de tres (3) días de vigencia antes de su fecha de vencimiento, conforme a cada entrega programada por la entidad.

El contratista deberá garantizar la calidad microbiológica y las características físico-organolépticas de los alimentos, especialmente tratándose de productos perecederos. No se permitirán preparaciones de días anteriores; todos los alimentos deberán ser elaborados el mismo día de su consumo y cumplir con un mínimo de tres (3) días de vigencia antes de su vencimiento al momento de la entrega.

El contratista se compromete a que todos los alimentos suministrados cumplan con las características propias de la preparación, tales como olor, sabor, textura, consistencia, color y temperatura, asegurando además una excelente presentación.

Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá cumplir con las normas vigentes relacionadas con el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, implementando programas de protección y conservación que eviten el deterioro de los contenidos nutricionales y posibles alteraciones que afecten la salud de los consumidores, por lo cual se verificará que cuente con un establecimiento de comercio que funcione en un local de comercio en la ciudad de Bogotá.

El contratista deberá disponer, previa solicitud del supervisor de alternativas vegetarianas, veganas, bajas de azúcar, gluten, entre otras opciones saludables.

TRANSPORTE: El servicio de transporte de material se entiende incluido dentro de los precios ofertados cuando el requerimiento se lleve a cabo en la ciudad de Bogotá. Únicamente se pagará el valor del transporte de material, cuando el requerimiento sea realizado en una ciudad o país diferente a la antes citada, previa cotización del transporte a precios del mercado que deberá ser aprobada por el supervisor.

NOTA 1: Incluido impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos a que hubiere lugar (entre ellos Impuesto al Consumo "INC")

5.1 DOCUMENTOS Y VERIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES.

a) Presentar a la supervisión, en el evento de requerirse elementos adicionales a los contratados, que no se encuentren dentro del listado de precios dentro de la oferta económica, las cotizaciones de cada bien requerido por el supervisor del contrato, teniendo en cuenta que los elementos deben ser estrictamente de CATERING, los cuales no podrán superar el **20%** del presupuesto inicial contratado (**el cual corresponde al valor de \$ 18.966.560,00**), las cotizaciones y negociaciones deben hacerlas a nombre propio y no de la entidad. El supervisor está en la obligación de verificar mínimo de dos fuentes que estime pertinentes, ya sea cotizaciones, internet, históricos debidamente indexados, etc., el valor de los elementos adicionales requeridos con respecto a la cotización allegada por el contratista.

Nota 1. En caso de que el servicio sea internacional, y el elemento establecido en el contrato tenga un mayor valor al contratado, se debe realizar el mismo procedimiento de éste numeral.

Nota 2. Garantizar la entrega de los requerimientos que se soliciten de imprevisto en un tiempo de entrega de 4 horas máximo, aplicable para vuelos nacionales y 5 horas máximo para vuelos internacionales.

	FORMATO	Página 11 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

5.2 REQUISITOS AMBIENTALES PROPIOS DEL PROCESO.

Teniendo en cuenta que la prestación del servicio de catering implica el uso de empaques, envases, recipientes, elementos desechables y la generación de residuos, el contratista deberá implementar medidas orientadas a reducir el impacto ambiental durante la ejecución del contrato, sin afectar las condiciones sanitarias, de inocuidad, conservación y seguridad requeridas para el suministro de alimentos a bordo de las aeronaves.

El contratista deberá cumplir los siguientes requisitos:

a) Empaques y recipientes:

Los alimentos deberán suministrarse en empaques, envases o recipientes reciclables, reutilizables, biodegradables o compostables, siempre que sean aptos para el contacto con alimentos y permitan garantizar su conservación, transporte e inocuidad.

No se permitirá la utilización de icopor en platos, bandejas, vasos, recipientes o empaques individuales destinados al consumo de alimentos. Las cavas térmicas requeridas para su transporte deberán ser reutilizables y emplearse exclusivamente para conservar y movilizar los productos.

Medio de verificación: ficha técnica, certificación del fabricante, rotulado o documento equivalente que permita identificar el material de fabricación.

Etapas de verificación: antes de la primera prestación del servicio y cuando se presente un cambio en los productos utilizados.

b) Reducción de plásticos de un solo uso:

El contratista deberá dar cumplimiento a la Ley 2232 de 2022, al Decreto 2192 de 2023, a la Resolución 0803 de 2024 y a las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, respecto de los empaques, envases, recipientes, vasos, cubiertos, mezcladores y demás elementos utilizados en la prestación del servicio de catering.

Cuando por razones sanitarias, de inocuidad o conservación sea indispensable utilizar un material diferente, el contratista deberá justificarlo y acreditar que se encuentra dentro de las excepciones permitidas por la normativa vigente.

Medio de verificación: ficha técnica, certificación o declaración del proveedor sobre la composición y características del elemento.

Etapas de verificación: durante la ejecución del contrato, antes de la utilización del producto.

c) Productos de papel:

El papel secamanos, las servilletas y demás productos de papel suministrados deberán ser biodegradables, reciclables o elaborados total o parcialmente con material reciclado, cuando técnicamente sea posible.

	FORMATO	Página 12 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

Medio de verificación: ficha técnica o certificación del producto.

Etapas de verificación: antes del primer suministro.

d) Manejo de residuos:

El contratista deberá recoger y retirar los residuos generados durante la prestación del servicio y efectuar su separación en la fuente, conforme con el código de colores establecido en la Resolución 2184 de 2019 y con los procedimientos aplicables en las instalaciones aeroportuarias.

El contratista deberá evitar el abandono de alimentos, empaques, envases o demás residuos dentro de las aeronaves o en las rampas aeroportuarias.

Medio de verificación: seguimiento efectuado por el supervisor o apoyo a la supervisión durante la prestación y el desabordaje del servicio.

CRITERIO	MEDIO DE VERIFICACIÓN	ETAPA DE VERIFICACIÓN PRECONTRACTUAL / CONTRACTUAL
<u>En caso de preparación de alimentos los establecimientos en los cuales se realizan actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos el contratista debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013</u> " La presente resolución tiene por objeto establecer 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".	Anexar el concepto sanitario favorable " Emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas."	Esta medida deberá ser verificada por el contratista, supervisor del contrato y/o apoyo de la supervisión del contrato en la etapa contractual.

	FORMATO	Página 13 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

El contratista debe garantizar que los empaques y embalajes de los alimentos sean de material reciclable o reutilizable. Nota: La Entidad no permite el uso de poliestireno expandido en ninguno de los empaques y/o embalajes, <u>solo se acepta el suministro de las cavas de icopor.</u>	El contratista deberá presentar ficha técnica del producto donde se indique la composición de los empaques de los alimentos.	Esta medida deberá ser verificada por el contratista, supervisor del contrato y/o apoyo de la supervisión del contrato en la etapa contractual.
El contratista propenderá porque el papel seca manos a suministrar sea biodegradable y amigable con el ambiente.	El contratista deberá presentar ficha técnica del producto	Esta medida deberá ser verificada por el contratista, supervisor del contrato y/o apoyo de la supervisión del contrato en la etapa contractual.
<u>El contratista debe velar por el cumplimiento de lo establecido en la Ley 2232 de 2022</u> <i>“Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones</i> Artículo 50. Ámbito de aplicación. <i>La prohibición y sustitución gradual del artículo 4º aplica para los siguientes productos plásticos de un solo uso:</i> <i>Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial.</i> <i>Rollos de bolsas vacías en</i>	Ficha técnica y/o documento que especifique los empaques, envases o recipientes amigables con el ambiente a utilizar en los eventos, donde se evidencie el cumplimiento a lo establecido en la Ley 2232 de 2022.	Esta medida deberá ser verificada por el supervisor y/o apoyo a la supervisión en la etapa contractual, antes de la realización de los eventos.

	FORMATO	Página 14 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos.

- *Envases o empaques, recipientes y bolsas para contener líquidos no preenvasados, para consumo inmediato, para llevar o para entregas a domicilio.*
- *Platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, vasos y guantes para comer.*
- *Mezcladores y pitillos para bebidas.*
- *Soportes plásticos para las bombas de inflar.*
- *Confeti, manteles y serpentinas.*
- *Envases o empaques y recipientes para contener o llevar comidas o alimentos no preenvasados conforme a la normatividad vigente, para consumo inmediato, utilizados para llevar o para entregas a domicilio.*
- *Láminas para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato, utilizados para llevar o para entrega a domicilio.*
- *Empaques, envases o*

	FORMATO	Página 15 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

<i>cualquier recipiente empleado para la comercialización, al consumidor final, de frutas, verduras y tubérculos frescos que en su estado natural cuenten con cáscaras; hierbas aromáticas frescas, hortalizas y hongos frescos.</i> <i>Podrán emplearse tales empaques, envases o recipientes para garantizar la inocuidad de los alimentos, prevenir la pérdida o el desperdicio de alimentos, y/o proteger la integridad de estos frente a daños, siempre y cuando los materiales empleados sean en su totalidad reciclables y/o reciclados, conforme lo permita la normatividad sanitaria, y cuenten con metas de reincorporación en un modelo de economía circular”.</i> Es por lo que el contratista debe suministrar envases amigables con el ambiente para la realización de los eventos y talleres del MDN- UGG.		
---	--	--

5.3 CONCEPTO SANITARIO.

El proponente deberá anexar con su propuesta o hasta el momento anterior al proceso de mínima cuantía, **el concepto sanitario favorable y/o favorable con requerimientos, con un nivel de cumplimiento igual o mayor al 70%, expedido por la autoridad sanitaria competente con enfoque de riesgo en establecimientos de preparación de alimentos**, el cual deberá estar vigente como mínimo durante la ejecución del contrato. Cumpliendo las condiciones sanitarias que se describen en la Ley 9° de 1979 y los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII. del Ministerio de Salud y Protección Social.

NOTAS COMUNES A LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS ADICIONALES:

NOTA 1: En caso de que las certificaciones expiren durante el plazo de ejecución del contrato, el contratista deberá renovarlas y aportarlas al supervisor del contrato.

	FORMATO	Página 16 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

NOTA 2: En caso de estructuras plurales al menos un (1) integrante deberá presentar estas certificaciones.

NOTA 3: En todos los casos, los documentos expedidos en el exterior que acrediten las condiciones anteriores cumplirán todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia.

5.4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Son Obligaciones del Contratista:

5.4.1. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Prestar los servicios y/o entregar los bienes contratados en las condiciones establecidas en el Anexo No. 1 "FICHA TÉCNICA" del presente contrato, dentro de los plazos señalados, de acuerdo con la propuesta presentada y a las indicaciones impartidas por el supervisor de este.
2. Suscribir el acta de inicio junto con el supervisor del contrato. (si aplica)
3. Realizar los ajustes a los servicios objeto del contrato, dentro de la oportunidad que establezca el Ministerio, cuando se evidencie el no cumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas en el Anexo No. 1 "FICHA TÉCNICA" del presente contrato.
4. Presentar al supervisor del contrato, dentro del término estipulado Anexo No. 1 "FICHA TÉCNICA" el equipo de trabajo requerido para desarrollar las actividades objeto de este y acreditar que cumple con los requisitos exigidos en el mencionado anexo para cada uno de ellos, aportando las respectivas certificaciones de experiencia y de idoneidad según corresponda.
5. Presentar al supervisor del contrato, dentro del término estipulado Anexo No. 1 "FICHA TÉCNICA", toda la documentación que le sea requerida con el fin de efectuar los estudios de seguridad del personal que sea asignado al proyecto.
6. Contar con los elementos logísticos (trolis, cajas, neveras, cavas en icopor, equipo desechable para alimentos y demás que se puedan llegar a requerir teniendo en cuenta las solicitudes y especificaciones del servicio) que le permitan la atención de los requerimientos dentro de las aeronaves que disponga el MINISTERIO, elementos que deberán estar debidamente marcados e identificados. Los anteriores elementos serán exigidos sin excepción alguna para cada requerimiento del servicio.
7. Garantizar la logística propia para los traslados de equipos y de los elementos, contando con los equipos, vehículos y elementos necesarios en la presentación del suministro.
8. Entregar los alimentos y bebidas de conformidad con los menús e indicaciones efectuadas por el MINISTERIO de acuerdo con las especificaciones técnicas

	FORMATO	Página 17 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

solicitadas. Así mismo, se obliga a no realizar ningún cambio en el menú sin previa autorización del supervisor del contrato.

NOTA 1. Dicho requerimiento será solicitado por parte del supervisor del contrato mediante formato establecido por la entidad y enviado por el canal de comunicación dispuesto para tal fin (correo electrónico, comunicación de mensajería instantánea, etc.)

9. Garantizar por parte del contratista la prestación del servicio en el lugar del país o a nivel internacional en el lugar que se requiera por el supervisor del contrato, **en el término exigido** por el supervisor y/o la persona designada mediante los canales de comunicación dispuestos para tal fin (correo electrónico, comunicación de mensajería instantánea, etc.); dicho requerimiento podrá realizarse por parte del supervisor y/o la persona designada **hasta máximo cuatro (04) horas antes de la entrega del servicio dentro del país, y cinco (05) cinco horas fuera del país.**
10. Poner a disposición del Ministerio, el personal experto e idóneo necesario para ejecutar el objeto del contrato, el cual pueda realizar la coordinación mediante los canales de comunicación dispuestos para tal fin (correo electrónico, comunicación de mensajería instantánea, etc.).
11. Garantizar que los bienes y servicios, se cumplan en óptimas condiciones de higiene y sean aptos para el consumo humano, debiendo mantener la presentación, gramaje y calidad de los productos contratados.
12. Entregar los alimentos en perfectas condiciones y en su respectiva envoltura.
13. Garantizar el desabordaje del servicio, el cual se deberá realizar máximo el día posterior al arribo de la aeronave en el lugar donde el supervisor del contrato indique, con los vehículos especiales e idóneos para tal fin (Este servicio no genera ningún costo adicional).
14. Garantizar por parte del contratista el respectivo estudio de seguridad al igual que certificaciones y permisos para la manipulación en manejo de alimentos y operación en complejos aeronáuticos a nivel nacional e internacional, del personal que se encuentre dentro de la operación del servicio abordaje para los vuelos VIP. Estos documentos deberán ser presentados al supervisor del contrato para su verificación antes de la prestación de cada servicio.
15. Cumplir durante la ejecución del contrato con los requisitos sanitarios y ambientales previstos en los documentos del contrato.
16. Entregar a la persona designada por el supervisor del contrato, tanto al abordaje como el desembarque, en las condiciones de calidad exigida y el lugar pactado con el servicio completo.
17. Mantener las pólizas de cumplimiento vigentes por parte del contratista, durante la

	FORMATO	Página 18 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

ejecución del contrato.

18. Mantener indemne al MDN-UGG-DA- de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones al personal de la entidad, al contratista, a personas o propiedades de terceros, y en general los ocasionados durante la ejecución del contrato.
19. Asumir por su cuenta y riesgo el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales y honorarios de todo el personal que ocupe en la ejecución, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral con el MDN-UGG, ni responsabilidad en los riesgos que se deriven de esa contratación.

5.4.2. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del CONTRATISTA con el MINISTERIO.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones que puedan presentarse, responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y en general se obliga a cumplir con lo establecido en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, sus Decretos Reglamentarios y demás normatividad aplicable.
3. De conformidad con lo estipulado en la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, 1562 de 2012, el Decreto 1072 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y el Decreto 1833 de 2016 "Por medio del cual se compilan las normas del Sistema General de Pensiones", y las normas que los modifiquen o sustituyan, dar cumplimiento a sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y Aportes Parafiscales, para lo cual deberá aportar certificación expedida por el revisor fiscal o Representante Legal, según corresponda.
4. Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse MINISTERIO en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente acta de liquidación.
5. Estar inscrito en el sistema electrónico de contratación pública SECOP II y mantener habilitado su usuario y contraseña.
6. Proveer a su costo, todos los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos funcionalidades requeridas en el presente contrato.
7. Obtener con la oportunidad debida, las licencias, autorizaciones y permisos, cuando fuere el caso, para cumplimiento de todas las obligaciones que le corresponden en los términos del presente contrato.
8. Informar oportunamente al supervisor del contrato sobre las imposibilidades o dificultades que se presenten en la ejecución de este y ofrecer alternativas para

	FORMATO	Página 19 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

garantizar la buena ejecución.

9. Coordinar con el Supervisor del contrato designado por EL MINISTERIO, las acciones tendientes al cumplimiento del objeto contratado.
10. Rendir los informes relacionados con las actividades desarrolladas en relación con el objeto contratado y asistir a las reuniones programadas por EL MINISTERIO a través del Supervisor del Contrato.
11. Mantener la debida reserva frente a los temas y asuntos tratados y conocidos dentro del desarrollo y ejecución del contrato, de conformidad con el compromiso de confidencialidad que se suscribe con el contrato y que hace parte integral del mismo.
12. Asistir a las reuniones programadas por EL MINISTERIO.
13. Responder en los plazos que el Ministerio de Defensa Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
14. Mantener los precios ofrecidos durante el término de la ejecución del Contrato.
15. Entregar el certificado de vida útil de cada bien y/o elemento objeto del presente contrato, junto con la remisión o factura al momento de la entrega de los bienes y/o elementos en el almacén general del MDN - UGG, conforme a los rangos del Marco Normativo para entidades de Gobierno-Normas para el Reconocimiento, Medición, Revelación y Presentación de los Hechos Económicos de las Entidades de Gobierno, expedido por la Contaduría General de la Nación mediante Resolución 533 de 2015. (Cuando aplique).
16. Contar durante la ejecución del contrato con el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, establecido en el Decreto 1072 de 2015 y cumplir con los lineamientos establecidos en la Resolución 312 de 2019, o las normas que las modifiquen o sustituyan, por el cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes.
17. Allegar dentro de los tres (3) días siguientes al perfeccionamiento del contrato el certificado de curso virtual de cincuenta (50) horas sobre Seguridad y Salud en el Trabajo (Artículo 2.2.4.6.35 del Decreto 1072 de 2015) y mantenerlo vigente durante la ejecución del contrato.
18. Cumplir con todas las obligaciones relacionadas con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y medio ambiente establecidas en el Manual de Seguridad y Salud en el Trabajo del Ministerio, para lo cual deberá asistir dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato a la inducción sobre el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente, realizada por el Área de Talento Humano de la Entidad. Esta obligación será exigible por el supervisor del contrato, para el contratista que asigne personal para que desarrolle actividades relacionadas con la ejecución contractual dentro de las



CG-506710-1

	FORMATO	Página 20 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

instalaciones del Ministerio de Defensa Nacional.

19. Adjuntar el RUT actualizado en caso de que la actividad económica que tenía registrada para la fecha de celebración del presente contrato, haya desaparecido y deba registrar una nueva, de conformidad con la Resolución 000114 del 21 de diciembre de 2020, modificada por la Resolución 0005 del 22 de enero de 2021, expedidas por la DIAN, mediante la cual actualiza el listado de códigos de las actividades económicas que los contribuyentes deberán mantener reportadas en su respectivo RUT.
20. Adjuntar en el expediente contractual electrónico que reposa en el SECOP II, el informe de ejecución, junto con el cumplido a satisfacción, y la factura, esta última si aplica, y todos los demás documentos exigidos para cada pago, con el fin de que el supervisor los apruebe a través del SECOP II y radique posteriormente en la oficina de cuentas por pagar, el trámite respectivo.
21. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas contractualmente para la ejecución y desarrollo del Contrato, para lo cual el Contratista deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales.
22. **COMPROMISO ANTISOBORNO Y ANTICORRUPCIÓN DEL CONTRATISTA.** EL CONTRATISTA deberá dar cabal cumplimiento a los compromisos de anticorrupción y antisoborno, apoyando la acción del Estado Colombiano y del Ministerio de Defensa Nacional para fortalecer la transparencia y la responsabilidad de rendir cuentas. Dentro de este marco, EL CONTRATISTA se compromete a impartir instrucciones a todos sus empleados y agentes, así como cualquier representante suyo, exigiéndole el cumplimiento en todo momento de las leyes de Republica de Colombia y especialmente de aquellas que rigen la presente contratación, y les impondrá la obligación de no ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago corrupto, a los funcionarios del Ministerio de Defensa Nacional.

5.5. DERECHOS DEL MINISTERIO:

1. Acceder a los documentos e información que soportan la labor del Contratista, en el marco de la supervisión, el desarrollo y ejecución del presente contrato.
2. Solicitar y recibir información técnica respecto de los servicios y/o bienes y demás elementos que provea Contratista en desarrollo del objeto del presente contrato.
3. Rechazar los servicios y/o bienes objeto del contrato cuando no cumplan con las Especificaciones Técnicas exigidas, en el Anexo No. 1: FICHA TÉCNICA "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS" o con alguna de las obligaciones establecidas en el presente contrato.
4. Asignar en el presente contrato un Supervisor, a través de quien el Ministerio mantendrá la interlocución permanente y directa con el Contratista.

	FORMATO	Página 21 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

5.6. OBLIGACIONES DEL MINISTERIO:

1. Recibir a satisfacción los servicios y/o bienes que sean entregados por el Contratista, cuando éstos cumplan con las condiciones establecidas en el presente contrato.
2. Tramitar diligentemente la apropiación presupuestal que se requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo, como consecuencia del perfeccionamiento del presente contrato.
3. Pagar al Contratista en la forma pactada, con sujeción a las apropiaciones presupuestales y disponibilidades de PAC previstas para el efecto.
4. Asignar al presente contrato un supervisor, a través del cual el Ministerio mantendrá la interlocución permanente y directa con el contratista.

5.7 CONDICIONES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.

El proponente acreditará su experiencia bajo las siguientes condiciones:

- a) **CERTIFICACIONES:** tres (03) certificaciones de contratos que hayan sido ejecutados en un ciento por ciento (100%) a la fecha de cierre del proceso de contratación, cuyo valor sea igual o superior al valor del presente proceso presentado en SMMLV es decir 54.16
- b) Que los contratos certificados se hayan ejecutado a la fecha de cierre del presente proceso de selección.
- c) Acreditar que los objetos de cada contrato ejecutado sean iguales o similares al objeto de la presente contratación, entendiéndose por similar que el objeto de los contratos y sus obligaciones contemplen actividades de **"SERVICIO INTEGRAL DE CATERING A BORDO PARA LAS AERONAVES"**.
- d) Sin embargo, no será obligado que el objeto de cada uno de los contratos, de cada una de las certificaciones, con los cuales se acredita la experiencia contenga la descripción de **"SERVICIO INTEGRAL DE CATERING A BORDO PARA LAS AERONAVES"**., de manera conjunta, por lo que cada uno puede ser acreditada de manera independiente.
- e) En caso de presentarse certificaciones por adiciones a los contratos principales, éstas se verificarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando.
- f) En el evento de propuestas presentadas por uniones temporales o consorcios, la experiencia habilitante podrá ser acreditada por cualquiera de sus integrantes independientemente del porcentaje de su participación, cumpliendo con los requisitos establecidos en el presente numeral.
- g) Si la certificación viene liquidada en moneda diferente al peso, el Ministerio procederá a su convertibilidad a pesos colombianos (\$), tomando como base la TRM

	FORMATO	Página 22 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

(tasa representativa del mercado) reportada por el Banco de la República a la fecha de terminación del respectivo contrato.

NOTA 1: En las certificaciones deberá especificarse lo siguiente:

- Número del contrato (cuando a ello hubiere lugar).
- Contratante.
- El objeto del contrato o actividades.
- El valor o cuantía.
- Plazo de ejecución.
- En el evento de identificarse en las certificaciones aportadas, calificación desfavorable al contratista o que la prestación del servicio o entrega del bien no fue recibida a satisfacción, o notas similares; las mismas no serán tenidas en cuenta por la Entidad.

En el evento que la certificación sea expedida por personas de derecho privado, el proponente deberá anexar a la misma: copia del contrato o su documento equivalente, en donde se puedan verificar su objeto, plazo y valor.

NOTA 2: Cada certificación debe corresponder a un contrato certificado, sin embargo, se aceptará la acreditación de la experiencia requerida en una 1 o 3 certificaciones máximo, siempre y cuando cada contrato certificado cumpla con los requisitos establecidos en el presente numeral.

NOTA 3: El Ministerio de Defensa Nacional se reserva el derecho de verificar la información consignada en estas certificaciones.

NOTA 4: En ningún caso se considerará la experiencia del contrato que se reporte vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

NOTA 5: Cuando el oferente presente certificaciones de experiencia en las cuales conste que participó en la ejecución de un contrato bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, estas deberán expresar su porcentaje de participación, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de cuantía y período de ejecución previstos en este numeral.

Para acreditar la experiencia solo se tendrá en cuenta el grado de participación que haya tenido el proponente en el consorcio o unión temporal; en tales eventos, se recuerda, la certificación debe contener exactamente el grado de participación.

NOTA 6: En caso de presentarse más de dos (2) certificaciones según corresponda, la Entidad hará la verificación correspondiente sobre las de mayor valor y así sucesivamente.

NOTA 7: En caso de que el proponente no cuente con certificaciones de experiencia deberá aportar con su propuesta el contrato correspondiente junto con un documento contractual idóneo, verbigracia, actas de liquidación, actas de recibo a satisfacción, entre otros y/o cualquier otro documento contractual, suscrito por las partes (contratante y contratista), en el cual se puedan verificar las condiciones señaladas en

	FORMATO	Página 23 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

el presente numeral.

5.5 CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS.

Con el fin de promover y facilitar la participación de las Mipymes domiciliadas en Colombia y en aplicación al artículo 2.2.1.2.4.2.18., del Decreto 1860 de 2021 se incorpora como requisito habilitante diferencial el relacionado con: "Número de contratos para la acreditación de la experiencia", razón por la cual el requisito habilitante diferencial para acreditar la experiencia de los proponentes es:

A. Certificaciones: máximo dos (2) contratos que hayan sido ejecutados en un cien por ciento (100%) a la fecha de cierre del presente proceso de selección, cuyo valor sea igual o superior al valor del presente proceso presentado en SMMLV es decir 54.16

Las demás condiciones exigidas para la acreditación de la experiencia corresponderán a las descritas en el numeral anterior "CONDICIONES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE".

6. ANÁLISIS DEL SECTOR.

De conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 "Deber de análisis de las Entidades Estatales. 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.", deberá realizar el análisis del sector desde el punto de vista técnico, para lo cual deberá tener en cuenta el sector relativo del proceso de contratación que se tiene previsto adelantar.

Remitirse al numeral 6.1.2. del documento denominado "Análisis del sector y estudios de mercado - procesos de selección".

7. CAPACIDAD FINANCIERA MÍNIMA (NO APLICA).

8. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN.

El valor estimado para la presente contratación es hasta por la suma de **NOVENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE. (\$94.832.800,00), excluido de IVA e incluido INC** y demás impuestos, tasas, retenciones, contribuciones, costos directos, e indirectos a que hubiere lugar.

Este proceso se encuentra debidamente complementado dentro del plan Anual de Adquisiciones, en el rubro presupuestal. **A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS.**

	FORMATO	Página 24 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

NOTA 1: De conformidad con lo establecido en el artículo 426 del Estatuto Tributario, los servicios de alimentación prestados bajo contrato, incluido el servicio de catering, se encuentran excluidos del impuesto sobre las ventas —IVA— y sujetos al impuesto nacional al consumo. En consecuencia, para la estructuración del presupuesto oficial, los valores correspondientes al servicio integral de catering no incluyen IVA.

NOTA 2: IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO – INC: De conformidad con los artículos 512-1, 512-8 y 512-9 del Estatuto Tributario, el servicio de alimentación bajo contrato, incluido el servicio de catering, se encuentra sujeto al impuesto nacional al consumo —INC— a la tarifa del ocho por ciento (8 %), cuando legalmente haya lugar. La base gravable corresponde al precio total del consumo, incluidas las bebidas acompañantes y los demás valores asociados al servicio. En consecuencia, los valores unitarios ofertados y el valor total de la propuesta deberán incluir el INC y los demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos aplicables, y el impuesto deberá discriminarse en la factura o documento equivalente. La Entidad no reconocerá valores adicionales por concepto de impuestos que hayan debido ser considerados por el proponente al momento de presentar su oferta.

NOTA3: Teniendo en cuenta la naturaleza variable de la necesidad, el presente proceso se estructura bajo un esquema de precios unitarios y presupuesto máximo agotable, por lo cual las cantidades indicadas para los diferentes ítems constituyen unidades de referencia para la estructuración y evaluación económica y no representan cantidades mínimas obligatorias de adquisición.

La ejecución del contrato se realizará de acuerdo con los requerimientos efectivos que formule el supervisor durante el plazo contractual, aplicando los precios unitarios contenidos en la oferta aceptada y sin superar el presupuesto oficial establecido por la Entidad.

En caso de que el oferente seleccionado presente precios unitarios inferiores a los precios de referencia establecidos por la Entidad, el Ministerio podrá solicitar mayores cantidades de los bienes o servicios requeridos, de acuerdo con sus necesidades, hasta concurrencia del valor máximo del contrato, manteniendo en todo caso los precios unitarios ofertados, las especificaciones técnicas y demás condiciones aceptadas.

9. ANÁLISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLO.

Los riesgos de carácter técnico que se establecen son los siguientes:

De acuerdo con lo establecido por el artículo 4º de la Ley 1150 de 2007, los artículos 2.2.1.1.1.6.3, 2.2.1.1.2.1.1 y 2.2.1.1.2.1.3. del Decreto 1082 de 2015 y en el Manual para la Identificación y cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, El Grupo de Protocolo, ha tipificado, estimado y asignado provisionalmente los siguientes riesgos previsibles involucrados en la presente contratación, de conformidad con la siguiente matriz y aplicación de la siguiente tabla:

IDENTIFICACION					EVALUACION				TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	EFECTO - TTO				¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL CONTRATO	PLAZO ESTIMADO		MONITOREO Y REVISIÓN			
Nº	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (que puede pasar y, como puede ocurrir)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO		TOTAL	CATEGORIA	A QUIEN SE LE ASIGNA	PROBABILIDAD			IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	Fecha de Inicio	Fecha de Fin	¿CÓMO SE REALIZA EL MONITOREO?
1	Específico	Externo	Ejecución	Riesgo Social o Político	Huelgas, paros, motines y demás factores del equipo de trabajo del contratista que puedan afectar el ejercicio común de su actividad, en la prestación del servicio, como parte del contrato suscrito con el Ministerio	Interrupción en la prestación del servicio, afectando el contrato.	1	2	3	BAJO	Contratante y Contratista	1	1	2	BAJO	SI	CONTRATISTA Y SUPERVISOR DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	Con la verificación del estado del orden público en las fechas previstas para la ejecución de los servicios	Cada que se requiera el servicio
2	Específico	Externo	Ejecución	Riesgo Económico	Incremento de los costos operativos del contratista que afecten la ejecución del contrato y las condiciones pactadas del mismo, por cambios o modificaciones de la legislación o normatividad vigente.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	1	2	3	BAJO	Contratista	1	1	2	BAJO	SI	CONTRATISTA Y SUPERVISOR DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	El supervisor deberá efectuar permanentemente revisión en la prestación del servicio de los costos reportados con el fin de que el contratista mantenga las condiciones contractuales y así poder mantener el equilibrio económico del mismo.	Mensual
3	General	Interno	Planeación y Ejecución	Riesgo Operacional	No cumplimiento de la normativa de salud en la manipulación de alimentos, agua, insumos desechables, etc,	Trasmisión de enfermedades y afectación de salud de los funcionarios	1	3	4	BAJO	Contratista	1	1	2	BAJO	SI	CONTRATISTA Y SUPERVISOR DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	El contratista deberá dejar constancia en cada prestación del servicio que dio cumplimiento a todos los protocolos y normas sobre manipulación de alimentos requeridas presentando lista de chequeo para su cumplimiento	Cada vez que se preste el servicio
4	Específico	Interno	Ejecución	Riesgo Operacional	Entrega incompleta de alimentos o en condiciones no aptas para el consumo	Retraso en la entrega de alimentos a funcionarios y entorpecimiento a la ejecución en atención de	1	2	3	BAJO	Contratista	1	1	2	BAJO	NO	CONTRATISTA Y SUPERVISOR.	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	El contratista deberá informar al supervisor del contrato la confirmación del número de alimentos requeridos y las fechas de vencimiento de estos previo a la prestación del servicio	Cada vez que se preste el servicio

5	Específico	Interno	Ejecución	Riesgo Operacional	Errores cometidos por el contratista en la elaboración de la propuesta sin tener en cuenta todos los servicios que se prestan y los costos asociados de acuerdo a las necesidades de cada uno	prestación del servicio de forma deficiente	1	2	3	BAJO	Contratista	El contratista deberá mantenerse en las condiciones de la oferta presentada para el proceso de selección asumiendo todos los costos que implique no haber tenido en cuenta todos los servicios requeridos	1	1	2	BAJO	SI	CONTRATISTA	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	El contratista deberá prestar los servicios con todos los requerimientos solicitados por la entidad en las condiciones establecidas por el supervisor de acuerdo con los soportes documentales del proceso	Cada vez que se preste el servicio
---	------------	---------	-----------	--------------------	---	---	---	---	---	------	-------------	---	---	---	---	------	----	-------------	---------------------	--------------------------	--	------------------------------------

ANÁLISIS DE GARANTÍAS A REQUERIR:

Dando cumplimiento a lo dispuesto por el numeral 4.2 del Artículo 4 del Decreto 4828 del 24 de diciembre de 2008, de acuerdo con los riesgos que se puedan originar por la suscripción del contrato, se ha considerado que el contratista debe constituir una garantía única que asegure a la Entidad ante la ocurrencia de cualquier siniestro derivado, así:

- a) CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES:** Se garantizará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, las modificaciones unilaterales o de común acuerdo que a éste se le introduzcan, el pago de la cláusula penal y de las multas, en cuantía equivalente por **veinte (20%)** del valor total del mismo con vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más y de las prórrogas si las hubiere.
- b) CALIDAD DEL SERVICIO** En cuantía equivalente al **veinte (20%)** del valor total del contrato, con vigencia igual a su plazo de ejecución y seis (6) meses más de las prórrogas si las hubiere.
- c) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** en cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con vigencia igual al plazo de ejecución de este y tres (3) años más, y de las prórrogas si las hubiere.

En la garantía de cumplimiento deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, las modificaciones unilaterales y de común acuerdo que a ello se le introduzcan, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas y si se trata de garantía diferente a una póliza de seguro se entiende que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión.

Por otra parte, la naturaleza del contrato y las prestaciones que del mismo se derivan para cada una de las partes, no conlleva ningún riesgo previsible en la contratación, distinto a los relacionados con el cumplimiento de las obligaciones, los cuales se amparan con la garantía de cumplimiento que se le exigirá al futuro contratista.

	FORMATO	Página 27 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

10. FORMA DE PAGO.

Marca con una X:

- A) Mensual X , bimensual , trimestral , semestral .
 B) Por servicio o producto entregado .
 C) Un único pago al finalizar el contrato .

El valor del contrato se pagará, por intermedio de la Dirección de Finanzas de este Ministerio a EL CONTRATISTA, una vez se encuentre aprobado el P.A.C., (Programa Anual Mensualizado de Caja) por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público en **mensualidades vencidas o fracción de mes, de acuerdo con los servicios efectivamente prestados**, soportados y facturados durante el período correspondiente, de conformidad con **el valor ofertado por el contratista**, dentro de los treinta (30) días siguientes a la radicación en la Dirección de Finanzas por parte del supervisor del contrato, de los documentos para pago: factura correspondiente, certificado de cumplimiento a satisfacción por parte del Supervisor del contrato designado por EL MINISTERIO y demás trámites administrativos a que haya lugar.

La(s) factura(s) deberá(n) ser presentada(s) al vencimiento del período facturado.

El valor del contrato se cancelará a través de la Dirección de Finanzas de la Entidad, contra facturación presentada por parte del contratista, con base en los servicios realizados que son objeto del contrato, efectivamente entregados y recibidos a satisfacción; a la factura presentada se adjuntará la certificación expedida por el supervisor de haber recibido a satisfacción los bienes o servicios objeto del contrato; los pagos se realizarán previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Certificación emitida por parte del supervisor del contrato, en la cual se acredite haber recibido los servicios realizados.
- Certificación expedida por el Contratista o su Revisor Fiscal, cuando corresponda, donde se acredite estar a Paz y Salvo por conceptos de pago de sus obligaciones a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de todo el personal a su cargo que así lo requiera.
- Trámite de la cuenta respectiva.

NOTA 1. No obstante la forma de pago prevista, esta queda sujeta a la situación de los recursos por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público una vez se encuentre aprobado el PAC (Programa anual mensualizado de caja).

NOTA 2. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no acompañan los documentos requeridos para el pago y/o se presentan de manera incorrecta, el término para este solo empezará a contarse desde la fecha en que aporte el último de los documentos y/o se presenten en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad de contratista y no tendrán por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

	FORMATO	Página 28 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

NOTA 3: Al pago se efectuarán los respectivos descuentos de los demás impuestos, tasas, retenciones, contribuciones, costos directos, e indirectos a que hubiere lugar.

11. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato será a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía que debe constituir el contratista y previa expedición del registro presupuestal, hasta el 31 de diciembre de 2026, o hasta agotar los recursos asignados para el proceso lo que ocurra primero.

El lugar de ejecución será la ciudad de Bogotá D.C., y los lugares del territorio nacional e internacional a donde se desplace el señor Ministro de Defensa Nacional.

SUPERVISIÓN:

La Supervisión y control en la ejecución del presente contrato se ejercerá a través del Coordinador del Grupo de Protocolo del Ministerio de Defensa Nacional, para estos efectos, el Supervisor estará sujeto a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 4 y numeral 1 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993, artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas establecidas sobre la materia.

12. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

CDP No. 51826 del 29 de mayo de 2026.

13. OFERTA ECONÓMICA.

ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INC INCLUIDO
SERVICIO SUMINISTRO DE ALIMENTOS				
1	DESAYUNO CALIENTE: El servicio de desayuno caliente deberá suministrarse en presentación individual, listo para consumo, e incluir como mínimo: Una (1) fuente de proteína (huevo, pollo, queso, carne u otra opción equivalente) 250 gramos una vez servido. Una (1) fuente de carbohidrato (producto de panadería, variedad de arepa, avena, un relleno u otro) que oscile entre 45 y 60 gramos. Una (1) porción de fruta fresca (entera o picada) o complemento de verduras con gramaje entre 50 y 200 gramos previa solicitud del supervisor del contrato. Una (1) bebida caliente (café, latte saborizado, chocolate o aromática, avena) y/o jugo en presentación individual (mínimo 250 ml) previa solicitud del supervisor del contrato. El desayuno deberá ser balanceado, garantizando una adecuada combinación de alimentos. Los productos deberán ser frescos, elaborados el mismo día de su consumo, bajo condiciones higiénico-sanitarias controladas. La presentación deberá realizarse en empaques individuales adecuados, que aseguren su conservación, manipulación y consumo en condiciones óptimas.	UNIDAD	1	\$ 50.000,00

	FORMATO		Página 29 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA		Código: GO-F-103
			Versión: 3
			Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

2	REFRIGERIO FRÍO: El refrigerio frío deberá entregarse en presentación individual, debidamente empaçado y protegido, e incluir: Una (1) porción de alimento balanceado que contenga vegetales y proteína (ej. sándwich, wraps, rellenos, yogurt con cereal, ensalada de frutas o equivalente) con un gramaje entre los 150 y 300 gramos. Una (1) bebida en presentación individual (mínimo 250 ml). El refrigerio deberá garantizar frescura, calidad y adecuada combinación de alimentos. Los productos deberán ser preparados bajo condiciones higiénico-sanitarias controladas, conservando sus características organolépticas (olor, sabor, textura y apariencia).	UNIDAD	1	\$ 43.333,00
3	REFRIGERIO CALIENTE: El refrigerio caliente deberá consistir en una preparación individual tipo alimento ligero, listo para consumo, e incluir: Una (1) fuente de proteína (pollo, queso, carne, leguminosas, nueces, u otra opción equivalente). Una (1) fuente de carbohidrato (producto de panadería, tortilla, masa horneada o equivalente) con un gramaje entre los 150 y 300 gramos. Una (1) bebida en presentación individual (mínimo 250 ml). Las preparaciones deberán ser frescas, elaboradas el mismo día, garantizando condiciones adecuadas de calidad y presentación. Se deberá asegurar una adecuada manipulación del producto, evitando reprocesos que puedan afectar sus características.	UNIDAD	1	\$ 48.500,00
4	ALMUERZO: El servicio de almuerzo deberá suministrarse en presentación individual, como menú completo, e incluir: Una (1) porción de proteína 250 a 300 gramos (pollo, carne, pescado o equivalente). Una (1) porción de carbohidrato (arroz, pasta, tubérculos u otro) que oscile entre 45 y 60 gramos. Una (1) porción de vegetales frescos o cocidos (ensaladas o salteados) con un gramaje entre 80 a 100 gramos. Un (1) postre con un gramaje entre 100 a 150 gramos. Una (1) bebida en presentación individual (mínimo 250 ml). El almuerzo deberá garantizar variedad y adecuada combinación de alimentos. Los productos deberán ser frescos, preparados el mismo día, bajo condiciones higiénico-sanitarias controladas. La presentación deberá realizarse en empaques adecuados que aseguren su conservación, transporte y consumo en condiciones de vuelo.	UNIDAD	1	\$ 78.633,00
5	CENA: El servicio de cena deberá suministrarse en presentación individual, con características similares al almuerzo, pero con una composición más ligera, e incluir: Una (1) fuente de proteína 250 a 300 gramos (pollo, carne, pescado o equivalente). Una (1) fuente de carbohidrato (leguminosas, tubérculos, cereales). Una (1) porción de vegetales crudos o cocidos. Una (1) fruta o postre. Una (1) bebida en presentación individual (mínimo 250 ml). La cena deberá garantizar una adecuada combinación de alimentos, con preparaciones frescas y de fácil consumo. Los productos deberán ser elaborados el mismo día, asegurando condiciones adecuadas de manipulación, conservación y presentación.	UNIDAD	1	\$ 77.333,00
MISCELANEOS				
6	Bebida gaseosa (agua carbonatada, edulcorantes, acidulante, citrato sódico y aromas) en presentación de lata por 330 ml, marcas reconocidas, ej.: Postobón, Coca – Cola.	UNIDAD	1	\$ 7.938,00
7	Bebida gaseosa (agua carbonatada, edulcorantes, acidulante, citrato sódico y aromas) en presentación de lata por 235 ml, marcas reconocidas, ej.: Coca-Cola – Postobón.	UNIDAD	1	\$ 7.435,00
8	Bebida a base de frutas en caja tetra pack en presentación de 200 ml, marcas reconocidas, ej.: jugos Tutti Frutti, jugos Hit, Néctar, Ades.	UNIDAD	1	\$ 6.539,00
9	Bebida a base de frutas en caja tetra pack en presentación de 1000 ml, marcas reconocidas, ej.: Tutti Frutti, jugos Hit, Néctar, Ades.	UNIDAD	1	\$ 10.398,00

	FORMATO		Página 30 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA		Código: GO-F-103
			Versión: 3
			Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

10	Bebidas de té de primera calidad, saborizadas con frutas en presentación botella de 400 ml, marcas reconocidas, ej.: Hatsu.	UNIDAD	1	\$ 9.380,00
11	Bebidas carbonatadas (con gas) que combinan frutas y notas herbales, diseñadas como refrescos saludables en presentación botella de 300 ml, marcas reconocidas, ej.: Hatsu, breña.	UNIDAD	1	\$ 7.427,00
12	Producto de aperitivo de maíz frito y saborizado, condimento sabor queso (suero de leche, harina de trigo, sal, queso en polvo, tomate en polvo, potenciadores del sabor como glutamato monosódico, cebolla/ajo en polvo, especias), en presentación paquete de 44 gramos, marcas reconocidas, ej.: Frito lay.	UNIDAD	1	\$ 7.287,00
13	Zumo de limón natural en presentación botella de 335 ml, marcas reconocidas.	UNIDAD	1	\$ 10.342,00
14	Avena en presentación vaso de 200 ml, marcas reconocidas, ej.: Alpina, Colanta, Alquería.	UNIDAD	1	\$ 7.844,00
15	Bebidas calientes - café expreso, suministrado en termo de 1000 ml.	UNIDAD	1	\$ 39.591,00
16	Maní paquete por 50 gramos, marcas reconocidas, ej.: la Especial - Manitoba - Tosh.	UNIDAD	1	\$ 5.808,00
17	Almendra paquete por 30 gramos, marcas reconocidas, ej.: Tosh - del Alba - la Especial.	UNIDAD	1	\$ 8.195,00
18	Achiras paquete por 30 g gramos, marcas reconocidas, ej.: Ramo, Celio, Adelh achiras del Huila.	UNIDAD	1	\$ 7.867,00
19	Papas fritas en paquete x 30 gramos, marcas reconocidas, ej.: Margarita - Frito Lay - Todo Rico.	UNIDAD	1	\$ 7.940,00
20	Ponqué en tajada x 65 gramos marcas reconocidas, ej.: Ramo - Bimbo.	UNIDAD	1	\$ 6.800,00
21	Paquetes de galletas tipo Wafer x 151 gramos, marcas reconocidas, ej.: Tosh, Colombina.	UNIDAD	1	\$ 10.048,00
22	Patacón frito en paquete x 38 gramos, marcas reconocidas, ej.: Margarita - Frito Lay - Todo Rico.	UNIDAD	1	\$ 8.687,00
23	Paquetes galletas avena x 180 gramos, marcas reconocidas, ej.: Tosh, Quaker, Colombina.	UNIDAD	1	\$ 15.461,00
24	Agua con gas de 330 ml., marcas reconocidas, ej.: Cristal, Manantial, Brisa.	UNIDAD	1	\$ 6.248,00
25	Agua de 330 ml., marcas reconocidas, ej.: Manantial, Brisa, Cristal.	UNIDAD	1	\$ 5.761,00
26	Paquetes jamón snack 210 gramos (presentación por 6 unidades), marcas reconocidas, ej.: Pietrán, Zenú.	UNIDAD	1	\$ 52.250,00
27	Paquetes queso pera x 228 gramos, (presentación por 6 unidades), marcas reconocidas, ej.: del Vecchio, Colanta, Taeq.	UNIDAD	1	\$ 38.947,00
28	Cajas de aromáticas "frutos rojos" marcas reconocidas, ej.: Tosh, Hindú.	UNIDAD	1	\$ 11.687,00
29	Paquetes de frutos secos enteros x 150 gramos, marcas reconocidas, ej.: la Especial - Manitoba - Tosh.	UNIDAD	1	\$ 22.500,00
30	Café instantáneo presentación en tarro por 85 gramos, marcas reconocidas, ej.: Col café, Nes café, Águila Roja.	UNIDAD	1	\$ 57.628,00
31	kits de cafetería conformado por: Instacrem presentación sobre 4 gramos; azúcar sobre por 5 gramos, marcas reconocidas (Incauca - Río Paila - Manuelita); mezclador hecho en madera con medidas de 110 mm alto x 5 mm de ancho (amigable con el medio ambiente); una (1) unidad servilleta de lujo; endulzante en polvo presentación sobre de 1 gramo.	UNIDAD	1	\$ 5.493,00

	FORMATO		Página 31 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA		Código: GO-F-103
			Versión: 3
			Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

32	Frutos deshidratados paquete x 50 gramos, marcas reconocidas, ej.: Gumbia, Ifruit	UNIDAD	1	\$ 20.500,00
33	Paquete de galletas tipo sándwich x 24,8 gramos, marcas reconocidas, ej.: Tosh, Colombina.	UNIDAD	1	\$ 6.635,00
34	Yogurt normal de sabores surtidos de presentación en vaso 200 gramos, marcas reconocidas, ej.: Alpina, Colanta, Taeq.	UNIDAD	1	\$ 9.471,00
35	Yogurt griego presentación en vaso 150 gramos, marcas reconocidas, ej.: Alpina, Dejamu, Taeq.	UNIDAD	1	\$ 11.667,00
36	Display de chicles paquete x 18 unidades, marcas reconocidas, por ejemplo: Trident.	UNIDAD	1	\$ 11.187,00
37	Fruta de mano importada (mandarina, manzana, uvas).	UNIDAD	1	\$ 9.379,00
38	Agua saborizada de 330 ml., marcas reconocidas, ej.: Cristal, Manantial, Brisa.	UNIDAD	1	\$ 5.923,00
39	Bandeja de jamón y queso con frutas. La bandeja debe constar de: 120 gramos de 02 tipos de jamón (ej.: jamón serrano, ibérico o de pavo); 120 gramos de 02 tipos de quesos (ej.: manchego, gouda); 160 gramos de 3 tipos de fruta (ej.: uvas moradas, fresas, kiwi, mango), decorado adecuadamente y servido en recipiente biodegradable agradable con el medio ambiente.	UNIDAD	1	\$ 65.469,00
ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA MANIPULACIÓN, DISPOSICIÓN DE ALIMENTOS, ASEO, HIGIENE Y USO PERSONAL DENTRO DE LAS AERONAVES				
40	Elemento de protección auditiva con cordón y estuche, material anti alérgico que proporcione confort y fácil manipulación, con nivel de atenuación NRR 27 DB. Debe dar cumplimiento a la normatividad vigente: ANSI/ASA S3.19 -1974, ANSI/ASA S12.6-2016, UNE-EN 352-2:2003 y NTC 2272.	UNIDAD	1	\$ 14.333,00
41	Rollo de papel higiénico 100% fibras de celulosa de origen natural (virgen) o material reciclado certificado, color blanco extra o natural (reciclado), con capas de hoja doble (estándar/institucional), ondas o puntos que mejora la absorción y suavidad, rollo de 26 a 35 metros, tubo de cartón estándar o removible (sistema céntrico). Empaque: Individual en polietileno reciclable.	UNIDAD	1	\$ 13.567,00
42	Aromatizante de ambiente en aerosol en envase de 357 gr - 400 ml - 400 cm3.	UNIDAD	1	\$ 34.370,00
43	Jabón líquido para manos de fácil dosificación en presentación botella de 221 ml, marcas reconocidas, ej.: Palmolive, Protex.	UNIDAD	1	\$ 28.240,00
44	Hielo en bolsa presentación de 2 Kg.	UNIDAD	1	\$ 20.722,00
45	Paquete de servilletas blanca doble hoja x 100 unidades, marcas reconocidas, ej.: Elite, Familia, Estilo.	UNIDAD	1	\$ 23.692,00
46	Vaso desechable de cartón de 7 onzas.	UNIDAD	1	\$ 1.643,00
47	Vaso desechable de cartón 4 onzas.	UNIDAD	1	\$ 1.352,00
48	Bolsa de plástico para basura de 65 x 100 negra.	UNIDAD	1	\$ 5.990,00
49	Cava de icopor grande 80L (aprox. 60x40x50 cm).	UNIDAD	1	\$ 128.500,00
50	Cava de icopor mediana 20L (aprox. 42,5x28x30,8 cm).	UNIDAD	1	\$ 78.300,00
51	Paquete toallas para manos desechables x 150 unidades, marcas reconocidas, ej.: Familia, Kleenex.	UNIDAD	1	\$ 26.575,00
52	Paquete pañuelo de papel desechable por 10 unidades, marcas reconocidas, ej.: kleenex, familia.	UNIDAD	1	\$ 21.140,00

	FORMATO	Página 32 de 32
	ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	Código: GO-F-103
		Versión: 3
		Vigente a partir de: 19 de julio de 2024

14. DOCUMENTOS ANEXOS.

- CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No. 51826.
- ANÁLISIS DEL SECTOR Y ESTUDIOS DE MERCADO.
- COTIZACIONES.

Bogotá D.C - 13 de agosto de 2026.



CAPITÁN DE CORBETA DENYS ANDREA CAMACHO BUITRAGO
Coordinador Grupo de Protocolo del Ministerio de Defensa Nacional



Elaboró: S1. IVÁN DAVID CASTILLO DE ARCO