



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN

INVITACION PUBLICA

PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 080 – MC- CENAC MEDELLÍN – 2026

OBJETO:

"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMAS SERVICIOS LOGISTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA XXVI REUNIÓN DE MANDOS REGIONALES DE FRONTERA COLOMBIA - PANAMÁ, PRECEDIDA POR LA SEPTIMA DIVISION, UNIDAD CENTRALIZADA ADMINISTRATIVAMENTE POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN"

SEPTIEMBRE 2026
Medellín (Antioquia)



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
cenacmedellín@ejército.mil.co



EI MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 0019 de 2012, el Decreto Reglamentario 1082 de 2015, la Ley 1882 del 15 de enero de 2018 y la Ley 2069 de 2020 está interesado en recibir su oferta dentro del **EL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 080-MC-CENAC MEDELLÍN-2026 CUYO OBJETO ES: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMAS SERVICIOS LOGISTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA XXVI REUNIÓN DE MANDOS REGIONALES DE FRONTERA COLOMBIA - PANAMÁ, PRECEDIDA POR LA SEPTIMA DIVISION, UNIDAD CENTRALIZADA ADMINISTRATIVAMENTE POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN"** acorde a los términos, condiciones y especificaciones establecidas en el presente documento.

En desarrollo de lo previsto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 del 12 de julio de 2011, artículo 8 de la Ley 1150 de 2007 SECCION 2 "Estructura y documentos del proceso de Contratación", SUBSECCION 1 "Planeación", artículo 2.2.1.1.2.1.1 "Estudios y documentos previos", del Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015 modificado por el Decreto 1860 de 2021 y 0142 de 2023 y demás normas congruentes, con el fin de reglamentar los Artículos 30,31,32,34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de comprar públicas y se dictan otras disposiciones, en su Artículo 2 Modificación de la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015 y Ley 2069 de 2020, el **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN**, realizó los correspondientes estudios previos que justifican la presente invitación pública.

EI MDN – ÉJERCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLÍN, en desarrollo de las políticas de transparencia que le son exigibles y resuelta a la implementación de mecanismos efectivos en la lucha contra la corrupción; decidida a dar aplicación cabal a los principios constitucionales de buena fe, eficacia, eficiencia, imparcialidad, igualdad, publicidad y selección objetiva que rigen la administración pública, exhorta a todas las personas, especialmente a los proponentes interesados en el futuro contrato, a denunciar cualquier acto o insinuación proveniente de funcionarios de esta Entidad o de personas ajenas al mismo, tendientes a obtener favores y/o ventajas en el proceso contractual en cualquiera de sus etapas, para efectos de lo cual pueden acudir directamente a los entes de control que vigilan las actuaciones estatales.

CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 INVITACION VEEDURIAS CIUDADANAS

Conforme a lo dispuesto en la ley 850 de 2003, artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y numeral 5 del artículo 2.2.1.1.2.1.5. Del Decreto 1082 de 2015 y el Artículo 270 de la Constitución Política de Colombia, se invita a las veedurías ciudadanas a realizar acompañamiento y seguimiento dentro de todas las etapas del presente proceso contractual, y así acatar estrictamente los principios de



transparencia, economía y responsabilidad de los postulados que rigen la función administrativa que conlleve al éxito del proceso Contractual.

1.2 AVISO IMPORTANTE

Se informa a los interesados en participar en el presente proceso de selección, que la presentación de observaciones, aclaraciones, ofertas y todo tipo de documentación se debe realizar a través de la plataforma transaccional del proceso SECOP II.

1.3 INFORMACIÓN GENERAL

Se solicita a los interesados en participar en el presente proceso leer con atención y sumo cuidado la presente invitación a fin de evitar incurrir en errores al momento de elaborar y presentar su propuesta. Tenga en cuenta que la presentación de la misma es en línea (electrónicamente). En caso de dudas sobre la utilización de la plataforma, comuníquese con la mesa de ayuda de Colombia Compra Eficiente:



SI PRESENTA ALGUNA FALLA AL MOMENTO DE PRESENTAR SU OFERTA TENGA EN CUENTA LA GUIA DE INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II, EMITIDA POR COLOMBIA COMPRA EFICIENTE Y SIGA LOS PASOS ALLI SEÑALADOS, DICHA GUIA PUEDE ENCONTRARLA EN LA PAGINA OFICIAL DE COLOMBIA COMPRA EFICIENTE, A CONTINUACIÓN SE LE DA UN RESUMEN DE LAS ACTUACIONES QUE DEBE EMPRENDER, SIN EMBARGO, SE REITERA QUE ES EL OFERENTE INTERESADO EL QUE DEBERA ENTRAR A VERIFICAR TODOS Y CADA UNO DE LOS PASO INDICADOS EN LA GUIA DE INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II, LA CUAL SE PUEDE DESCARGAR EN EL SIGUIENTE LINK https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_indisponibilidad_secopii.pdf

Una indisponibilidad es aquella falla presentada en la plataforma transaccional del Secop II que no permite la participación, actualización, modificación, publicación de oferta y/o publicación de nuevos procesos, afectando el normal desarrollo de los mismos; cuando la indisponibilidad se presenta dentro de las cuatro (4) últimas horas previstas para el evento correspondiente o durante la realización de una subasta, Colombia compra debe emitir un Certificado de Indisponibilidad y publicarlo en la página web de Colombia Compra Eficiente en un plazo máximo de 24 horas en <https://www.colombiacompra.gov.co/sosporte>.



Si, alguna persona natural o jurídica, está interesada en participar en un proceso de contratación cualquiera que sea la modalidad y encuentra que ¡la plataforma no está disponible!, es responsabilidad del interesado notificar a Colombia Compra de la falla, a través de la Mesa de Servicio en la página www.colombiacompra.gov.co, o a los teléfonos de la Mesa de Servicio 7456788 en Bogotá y 01800 520808 para el resto del país, con el fin que les sea expedido el respectivo certificado de indisponibilidad. Dicho certificado de indisponibilidad debe ser enviado antes de la hora límite para presentar ofertas al email de esta CENAC cenacmedellin@ejercito.mil.co informando esta situación, el número de proceso, el nombre del usuario en la plataforma y la cuenta del proponente que quiere presentar la oferta, se recomienda realizar la confirmación del recibido del correo electrónico ya que la entidad contratante no se hace responsable por las notificaciones no recepcionadas. Una vez enviados los correos electrónicos por parte de los interesados en participar en un proceso de contratación, la entidad contratante, verificara esta información con los agentes soportes de Colombia Compra Eficiente; confirmada la indisponibilidad del SECOP, la entidad autorizará a los interesados en participar, él envió de las ofertas al correo cenacmedellin@ejercito.mil.co dentro de las 48 horas siguientes al cierre del proceso de contratación, se recomienda realizar la confirmación del recibido del correo electrónico ya que la entidad contratante no se hace responsable por las notificaciones no recepcionadas.

1.4 INSTRUCCIONES Y RECOMENDACIONES PREVIAS:

Antes de preparar la propuesta, lea cuidadosamente la invitación publica, con el fin de evitar errores u omisiones que impidan tener en cuenta su propuesta para efectos de adjudicación.

En particular se deben analizar todas las circunstancias de ejecución que podrían en un momento dado afectar el desarrollo del objeto del contrato, los costos, el plazo, los lugares de ejecución o cumplimiento de los fines perseguidos con este proceso de selección.

Se recomienda, de manera general, observar todos los requerimientos legales, jurídicos, económicos y técnicos de manera que la oferta se ajuste a esta invitación publica, que a la vez harán parte del contrato que se suscriba como resultado de la adjudicación del proceso.

Verifique cuidadosamente que se anexe la totalidad de los documentos exigidos y revise que los mismos se encuentren vigentes y cargados a la Plataforma de Contratación Pública SECOP II, recuerde que cualquier falla presentada en SECOP II no es atribuible a la Central Administrativa y Contable Cenac Regional Medellín y por consiguiente esta entidad no se hará responsable, por la indisponibilidad de la plataforma cualquier PQRS de la plataforma deberá de elevarla directamente a Colombia Compra Eficiente, de igual forma se le indica que si tiene algún tipo de inconveniente con la plataforma del SECOP II al momento de presentar su oferta tenga en cuenta la guía para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II, emitida por Colombia Compra Eficiente, de igual forma se le recuerda que el email de esta CENAC es:

cenacmedellin@ejercito.mil.co, y la dirección es: Carrera 76 N°. 50-175 Barrio los Colores-Medellín.

Se recomienda no formular ningún tipo de consulta en forma personal y evitar el contacto con los funcionarios o asesores externos de la entidad que participen en el trámite, en aras de garantizar la transparencia del proceso y preservar la igualdad y calidad de la información que todos deben obtener en forma simultánea. Por lo anterior se solicita a todos los interesados abstenerse de formular consultas telefónicas o personales.

Cualquier inquietud, consulta o solicitud de aclaración debe formularse por escrito a través del portal SECOP II, al igual que las observaciones a la presente invitación de acuerdo al cronograma establecido.

De igual forma, la Entidad publicará a través de ese portal, las respuestas a las observaciones formuladas dentro de los plazos establecidos en el cronograma.

1.5 ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA

LA OFERTA DEBE SER PRESENTADA ÚNICAMENTE A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA SECOP II.

El proponente deberá elaborar la propuesta de acuerdo con lo establecido y anexar la documentación exigida. No podrán señalarse condiciones diferentes a las establecidas.

La propuesta debe presentarse de forma oportuna según lo indicado en la presente invitación pública y para efectos de su elaboración, se solicita utilizar la papelería y los logos de la empresa proponente.

El proponente deberá verificar que no se encuentra incurso dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones, constitucional y legalmente establecidas para proponer, licitar y/o contratar con el Estado.

Adelantar oportunamente los trámites tendientes a la obtención de los documentos que deben allegar con las propuestas y verificar que contienen la información completa que acredita el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la ley y en la presente invitación pública.

Será responsabilidad del proponente conocer todas y cada una de las implicaciones que conlleva el ofrecimiento del objeto del presente proceso de selección y realizar todas las evaluaciones que sean necesarias para presentar su propuesta, sobre la base de un examen cuidadoso de las características del servicio.

Con la presentación de la propuesta se considera que el proponente ha realizado el examen completo de todos los aspectos que inciden y determinan la presentación de la misma.

La exactitud, confiabilidad o integridad y en especial las cantidades de materiales estimadas y demás costos directos e indirectos, requeridos para cumplir con el objeto del contrato, se encuentran bajo la exclusiva responsabilidad del proponente, e igualmente la interpretación que



haga de la información que obtenga a partir de las aclaraciones realizadas durante el transcurso del proceso de selección.

El hecho que el proponente no haya obtenido toda la información que pueda influir en la determinación de su oferta, no lo eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que le correspondan, ni le dará derecho a reclamaciones, reembolsos, ajustes de ninguna naturaleza o reconocimientos adicionales por parte del contratante, en el caso que cualquiera de dichas omisiones deriven en posteriores sobrecostos para el contratante.

Como consecuencia de lo anterior, el proponente al elaborar su oferta, deberá tener en cuenta que el cálculo de los costos y gastos, cualquiera que ellos sean, directos e indirectos, incluyendo materiales y cantidades de los mismos, se deberán basar estrictamente en sus propios estudios técnicos y en sus propias estimaciones.

1.6 FORMULARIOS Y ANEXOS

La presente invitación publica relaciona TRECE (13) Formularios y CINCO (05) Anexos dispuestos y preparados por EL M.D.N.- EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN los cuales deben ser diligenciados en su integridad por el proponente, denominados de la siguiente manera:

Formulario No. 1 “Carta de Presentación de la Propuesta” deberá diligenciarse por el proponente para presentar las condiciones de la propuesta conforme a los anexos, los formularios y demás documentos que hacen parte integral de la propuesta.

Formulario No. 2 “Información para el SIIF”. El proponente deberá diligenciar la información de su cuenta bancaria con todas las especificaciones y documentos necesarios, con el fin de validar la creación como tercero y de su cuenta para abono de pago en el sistema SIIF nacional.

Formulario No. 3 “Compromiso Anticorrupción”, deberá diligenciarse por el proponente dicho formulario, por medio del cual certifica los pagos en que incurrirá el proponente asociado con la oferta, así como los gastos en que incurrirá en el evento de ser adjudicatario. De igual forma certificara su compromiso de NO ofrecer dádivas ni sobornos a ningún funcionario público, en relación con su propuesta.

Formulario No. 4 “Experiencia Habilitante del Proponente”, deberá diligenciarse por el proponente para acreditar la experiencia mínima requerida en la presente invitación, la cual podrá versar sobre la experiencia en la fabricación, distribución o comercialización del bien o equipo a proveer y/o a la experiencia del personal especializado asignado al proyecto.

Formulario No. 5 “Pacto de Integridad”, En cumplimiento de las disposiciones de la Directiva Permanente No. 12 del Ministerio de Defensa Nacional del 13 de abril de 2012, deberá presentarse el formulario que incorpora el pacto de integridad debidamente suscrito por el oferente.

Formulario No. 6 MODELO DE AUTORIZACIÓN DE CONSULTA, TRATAMIENTO Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES CONFORME A LO SEÑALADO EN EL DECRETO 753 DE 2019 REGLAMENTARIO DE LA LEY 1918 DE 2018.



Formulario No. 7 “Manifestación sobre inhabilidades e incompatibilidades”, deberá diligenciarse por el proponente dicho formulario, por medio del cual manifieste no encontramos incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Constitución y en la Ley, en especial las contempladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, en la Ley 1150 de 2007 y en la Ley 1474 del 12 de Julio de 2011.

Formulario No. 8 Confidencialidad del Contrato. Este formulario compromete de manera unilateral, al oferente y a los funcionarios o asesores que se vinculen a la presentación de la oferta y la ejecución del contrato, asumiendo el COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD, que incorpora el documento.

Formulario No. 10 Certificado de aportes parafiscales

Formulario No. 11 LIMITACION CONDICION MYPIMES.

Formulario No. 12 COMPROMISO ANTISOBORNO

(formulario que deberá ser anexado a la oferta y publicado en la plataforma Transaccional del SECOP II)

Formulario 13 MULTAS Y SANCIONES

ANEXOS

Para el presente proceso el oferente interesado deberá tener en cuenta los siguientes Anexos:

ANEXO No. 1 DATOS DEL PROCESO

ANEXO 2 ANEXO TECNICO - ESPECIFICACIONES

ANEXO No. 4 MODELO ACEPTACION DE OFERTA (SE RELACIONA CON EL FIN DE DAR A CONOCER A LOS OFERENTES LA ESTRUCTURA DE LA MINUTA DE LA ACEPTACION DE OFERTA).

1.7 ADMISIBILIDAD Y CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS

1.7.1 ADMISIBILIDAD

Una propuesta será admisible cuando haya sido presentada oportunamente en la fecha y hora estipulada en la Invitación pública y cumpla con los requisitos habilitantes exigidos en la presente invitación pública, a través de la plataforma SECOP II conforme a los procedimientos que Colombia Compra Eficiente ha reglamentado para el efecto.

1.7.2 CAUSALES DE RECHAZO

Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes:

- a. Cuando una vez realizada la revisión y verificación de los precios unitarios, el oferente en su valoración propuesta económica – formulario electrónico SECOP II, sobrepase el precio de referencia estipulado para cada ítem.



- b. La presentación de oferta parcial por parte del oferente, salvo cuando estas sean expresamente aceptadas.
- c. Cuando se modifique, elimine o altere las especificaciones técnicas o unidad de medida de uno de los ítems del formulario técnico.
- d. Cuando en el formulario electrónico de la “OFERTA ECONÓMICA” en el SECOP II, el proponente oferte uno o varios ítems en cero (0).
- e. Cuando en el formulario electrónico de la “OFERTA ECONÓMICA” en el SECOP II, no se oferte uno de los ítems exigidos.
- f. La presentación ofertas alternativas (es decir dos o más ofertas económicas), refiérase al formulario electrónico de la “OFERTA ECONÓMICA” sea diligenciado en SECOP II, por el mismo proponente, para el mismo proceso con valores diferentes.
- g. Cuando no se allegue la documentación requerida por el comité económico evaluador para justificar precios artificialmente bajos, dando aplicación a la guía CCE-EICP-GI-27 Versión: 01 “guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación” expedida por Colombia Compra Eficiente y el Artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 del 2015.
- h. Cuando el comité económico evaluador requiera explicación bajo la metodología relativa o absoluta de precios artificialmente bajos y no aduzca las razones claras y objetivas que lo justifiquen garantizando la sostenibilidad de la oferta durante la ejecución del contrato, conforme Artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 del 2015 y guía CCE-EICP-GI-27 Versión: 01 “guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación” de CCE. Lo anterior aplica igualmente para el caso de oferta única que haya cumplido con los requisitos habilitantes y no cuenten con una debida justificación.
- i. No diligenciar en la plataforma la valoración de la Oferta Económica, publicados en la plataforma SECOP II bajo las condiciones exigidas.
- j. Cuando no se oferte uno de los ítems exigidos
- k. Cuando se compruebe que un oferente ha interferido, influenciado, u obtenido Correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los oferentes.
- l. Cuando se compruebe confabulación entre los oferentes que altere la aplicación del principio de selección objetiva.
- m. Cuando el oferente, sea persona natural o jurídica o alguno de los miembros del consorcio o unión temporal se encuentre incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la ley.
- n. Cuando en la oferta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados o alterados que impidan la comparación objetiva de las propuestas.
- o. Cuando se omitan la inclusión de información o de alguno de los documentos necesarios para la comparación objetiva de las propuestas y solicitada su aclaración, no se presente o se presente en forma incompleta, extemporánea o insuficiente las aclaraciones solicitadas dentro del término establecido por el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN, salvo cuando el evaluador pueda inferir o deducir la información necesaria para la comparación de los demás documentos que conforman la propuesta.
- p. Cuando el proponente no allegue los documentos o acredite los requisitos habilitantes dentro del término de traslado del informe de evaluación señalado por la entidad, conforme a la Ley 1882 de 2018.

- q. Cuando se presente la propuesta en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.
- r. Cuando el objeto social principal del oferente, o de cada uno de los miembros de la Unión Temporal o Consorcio o la actividad mercantil del comerciante no tenga una relación directa con el objeto del proceso contractual, dependiendo del tipo de sociedad.
- s. La presentación de varias ofertas, por el mismo oferente, por sí o por interpuesta persona, en Consorcio, Unión Temporal o individualmente, según lo determine la ley.
- t. Cuando la propuesta presente enmiendas, tachaduras o entrelineados, que impida la selección objetiva.
- u. Cuando el oferente “transcurrido seis (6) meses desde la fecha de la imposición de la multa, esta no ha sido pagada con sus debidos intereses, hasta tanto no se ponga al día, la persona no podrá: Contratar o renovar contrato con cualquier entidad del estado” numeral 4 artículo 183 Ley 1801 de 29 julio de 2016 “Por la cual se expide el Código Nacional de Policía y Convivencia”.
- v. La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma (cuando aplique).
- w. Cualquier otra causa contemplada en la ley

1.7.3 CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO

El **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN**, declarará desierto el presente proceso dentro del plazo previsto para adjudicar, bajo los siguientes términos:

1. Cuando entre las ofertas presentadas no se logre adjudicar a ningún oferente, ya sea porque las ofertas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten ofertas, o por cualquier otra causa que impida la selección objetiva.
2. Cuando no se presenten oferentes al proceso de selección.

NOTA: La declaratoria de desierto del proceso se hará mediante acto administrativo motivado, el cual se notificará y publicará en el Portal Único de Contratación.

1.8. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

1. Los documentos de verificación jurídica, técnica y económica deberán ser cargados en la plataforma del SECOP II en su totalidad, hasta el día y hora fijadas para el cierre del proceso de conformidad con el Anexo 1 datos del proceso y el cronograma dispuesto en la plataforma del SECOP II..
2. Si se presentan propuestas en consorcios o unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá presentar individualmente los documentos que acrediten su capacidad, existencia y representación legal, junto con el documento de constitución de Consorcio o Unión Temporal.
3. La propuesta debe estar firmada por el proponente o por el representante legal del proponente en caso de personas jurídicas, consorcio o uniones temporales o por el apoderado constituido para el efecto, según el caso.

4. La Oferta Económica diligenciada en la plataforma SECOP II para el presente proceso, deberá ser expresada en pesos colombianos con IVA incluido (si aplica), sin decimales.
5. Las propuestas deberán tener una vigencia de noventa (90) días hábiles contados a partir de la fecha de entrega de la misma.
6. No se aceptarán propuestas complementarias o modificatorias, ni observaciones ni solicitudes de aclaraciones presentadas con posterioridad a la entrega de la propuesta.

Nota 1: El registro de la propuesta en el SECOP II constituye un compromiso entre el proponente y el M.D.N - Ejército Nacional – La Central Administrativa y Contable “CENAC REGIONAL MEDELLIN” según el cual, dicha propuesta, permanece abierta para su evaluación y aceptación.

El registro de las propuestas se realizará mediante la plataforma del SECOP II, por lo tanto una vez efectuado el cierre de presentación de propuestas, la entidad procederá a publicar la lista de los oferentes que a la fecha y hora del cierre presentan oferta.

1.8.1. DILIGENCIA EN LA ENTREGA DE LA PROPUESTA

Es responsabilidad del oferente adelantar el trámite necesario, para la presentación de la oferta con la debida antelación en el SECOP II, en la fecha y hora establecida para el cierre, de acuerdo con el cronograma del proceso; dando cumplimiento a la guía para proveedores de Colombia Compra Eficiente.

El idioma del presente proceso de selección será el castellano, y por lo tanto, se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refieren la invitación pública, emitidos en idioma diferente al español, sean presentados en su idioma original y en traducción **simple** (salvo que se exija expresamente su traducción oficial) al castellano conforme a la normatividad vigente. No se aceptarán propuestas enviadas, físicamente, por correo, fax, correo electrónico o cintas magnéticas.

Las propuestas que se presenten después de la fecha y hora fijadas para su entrega serán consideradas como propuestas extemporáneas, lo que **impide su recepción**. Se entenderán presentadas dentro del término aquí previsto, todas las propuestas que sean verificadas por medio de la plataforma SECOP II, en horas y términos definidos dentro del cronograma dispuesto en el pliego electrónico.

El hecho de que un proponente se encuentre dentro de las instalaciones Militares no lo habilita para que se le reciba la propuesta, pues la metodología empleada para el presente proceso será la exigida por la plataforma virtual SECOP II.

En atención a lo anterior los proponentes interesados en participar en los procesos de contratación que la CENAC Regional Medellin adelante, deben disponer del tiempo necesario para la diligencia del cierre del presente proceso, no servirá de excusa el desconocimiento del procedimiento, ni mucho menos será responsabilidad de la entidad el recibo de las ofertas, fuera del marco normativo y tecnológico dispuesto para el recibo de las mismas, los interesados en participar deberán seguir las instrucciones contempladas en el siguiente link https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/20170719_presentar_oferta_proveedor.pdf, así las cosas los proponentes interesados en participar deben de suscribirse en el proceso de referencia y presentar la oferta conforme a lo establecido allí.

Nota1: Es importante destacar que con la entrada en vigencia del SECOP II, la entidad no se hace responsable bajo ninguna circunstancia de que los oferentes presenten las ofertas, es decir en ningún caso se recibirán las ofertas de manera física, así mismo se manifiesta que es responsabilidad del oferente realizar su inscripción y presentar sus ofertas de la forma establecida en el link anterior.

Nota 2: El procedimiento señalado en líneas precedentes el que deben seguir lo proponentes para presentar sus ofertas, no obstante y teniendo en cuenta que se pudiera llegar a presentar una indisponibilidad del SECOP II, **la cual debe ser confirmada por Colombia Compra Eficiente en certificado de indisponibilidad**, la Central Administrativa y Contable Regional Medellin puede recibir ofertas por correo electrónico dentro de las 48 horas siguientes al momento previsto para el cierre, así las cosas se dispone del siguiente correo electrónico para tal fin: cenacmedellin@ejercito.mil.co.

1.8.2. APERTURA DE LAS PROPUESTAS

No habrá lugar a apertura de Las propuestas de manera presencial, las propuestas recibidas serán descargadas del sitio web dispuesto para tal fin en la plataforma del SECOP II, de acuerdo con el **Cronograma del Proceso**.

En virtud de lo anterior y dado que las ofertas presentadas quedan publicadas en sitio WEB, las mismas serán de dominio público, por lo que el cierre del proceso tampoco se efectuará en presencia de los proponentes, el cierre lo hará la plataforma del SECOP II y allí podrá verse y verificar la información de cada una de las propuestas presentadas en los procesos de selección.

1.8.3. INFORMACIÓN

Toda información referente al presente proceso será dirigida al **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN** a través de la plataforma dispuesta en el SECOP II para tal fin.

1.8.4. LUGAR DE RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS Y ACLARACIONES

Únicamente en el sitio WEB dispuesto para tal fin plataforma SECOP II por **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN**.

En cuanto a las aclaraciones y envío de documentos requeridos con ocasión de la verificación y evaluación de la propuesta, solo serán tenidas en cuenta las allegadas al sitio WEB dispuesto para tal fin de la plataforma del SECOP II. Salvo en los casos de Indisponibilidad de la plataforma, debidamente notificado por Colombia Comprar Eficiente, tal como se expresó en el punto

1.9 ADENDAS

Cualquier modificación a la invitación Pública se efectuará mediante **ADENDAS**, de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.2.2.1. *Modificación de los pliegos de condiciones, del Decreto 1082 de 2015*, las cuales se incorporarán a la invitación que se encuentra para consulta en la entidad y en las páginas WEB del Portal Único de Contratación SECOP II.



En el evento en el que se modifiquen los plazos y términos del proceso de selección, la **ADENDA** deberá incluir el nuevo cronograma, estableciendo los cambios que ello implique en el proceso.

1.10 OFERTA ÚNICA HÁBIL

En el caso en que se presente una única oferta y ésta sea hábil en la verificación, será ésta la seleccionada, según lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015.

1.11 MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN SU SELECCIÓN

Como base fundamental para adelantar el presente proceso de selección se aplicarán los principios de la función administrativa consagrados en el artículo 209 de la Constitución Política, incorporando regímenes provenientes de otras áreas diferentes al derecho público, como son el derecho civil y comercial o de naturaleza especial, e igualmente lo pactado en ejercicio del principio de autonomía de la voluntad de las partes contratantes, siempre y cuando no vayan contra ley o derecho ajeno sin dejar de lado el Estatuto General de Contratación Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decretos Reglamentarios y demás normatividad aplicable.

Teniendo en cuenta el presupuesto oficial asignado para este proceso, el cual no supera el 10% de la menor cuantía de la entidad, el presente proceso se enmarca en las estipulaciones contenidas en la Ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, el cual establece las modalidades de selección y la procedencia de cada una de ellas, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021 por el cual se modifica la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, el cual regula los Estudios Previos y el procedimiento para la modalidad de Selección de Mínima Cuantía.

Así mismo, lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 el cual adiciona el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el cual señala:

“ARTÍCULO 94. LEY 1474 DEL 2011 TRANSPARENCIA EN CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA.

Adiciónese al artículo 2 de la ley 1150 de 2007 el siguiente numeral:

La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:

- a. Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas.*
- b. El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil.*
- c. La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas.*
- d. La comunicación de aceptación junto con la oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.*

Parágrafo 1. *Las particularidades del procedimiento aquí previsto, así como la posibilidad que tengan las entidades de realizar estas adquisiciones en establecimientos que correspondan a la*

definición de “gran almacén” señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se determinarán en el reglamento que para el efecto expida el Gobierno Nacional.

Parágrafo 2. *La contratación a que se refiere el presente artículo se realizará exclusivamente con las reglas en él contempladas y en su reglamentación. En particular no se aplicará lo previsto en la Ley 816 de 2003, ni en el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007.”*

PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA:

De acuerdo al Decreto No. 1860 de 2021 Artículo 2, por medio del cual se modifica *la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015*, el procedimiento aplicar se determina de la siguiente manera:

ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:

1. La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato.
2. La Entidad Estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación.
3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.
4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme.

5. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo [5](#) de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.

6. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la Entidad Estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.

7. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.

8. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo [35](#) de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

9. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

PARÁGRAFO. De conformidad con el párrafo [1](#) del artículo [30](#) y el artículo [34](#) de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional.

CONVOCATORIA LIMITACION A MIPYMES NACIONALES:

De acuerdo al Artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 por el cual se modifican los Artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, las entidades estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los procesos de contratación con pluralidad de oferentes a las Mypime Colombianas con mínimo un (01) año de existencia, cuando concurren los siguientes requisitos:

- 1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.*
- 2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su*

régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes sólo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

PARÁGRAFO. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato.

Que el presupuesto Oficial autorizado del presente proceso es **OCHENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS (\$84.000.000) IVA INCLUIDO IVA INCLUIDO y demás erogaciones**, encontrándose dentro de los rangos permitidos para convocar la LIMITACIÓN A MYPIMES NACIONALES.

Como se refiere a continuación:

UMBRAL DE MIPYMES 2026	
US\$	125.000
COL \$	511.708.497

Para el presente proceso de Selección de Mínima Cuantía, la entidad en cumplimiento a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, la Ley 2069 de 2020 y el Decreto 1860 de 2021 apertura la **CONVOCATORIA DE LIMITACIÓN A MIPYMES NACIONALES**, haciendo viable la participación de todas las **MIPYMES NACIONALES** en forma individual o conjunta (Consortio o unión temporal) que no estén incurso en causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones para celebrar contratos con la entidad, establecidas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y las demás consagradas en el ordenamiento legal Colombiano, reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, que dentro de su objeto social comprenda las actividades necesarias para cumplir con el objeto del presente proceso de selección y que cumplan con los criterios de habilitación establecidos en la Invitación Pública. Por lo tanto, se deberá allegar un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, en la cual conste que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley, Registro mercantil o el certificado de existencia y representación legal de la empresa y cédula de identificación del representante legal con una fecha máximo de sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

En caso de presentarse en forma conjunta (Consortio o unión temporal) cada una de las Mipymes que lo integren, deberán cumplir de manera individual los requisitos mínimos señalados en el Estudio previo e Invitación Pública. Para efectos de la limitación de la convocatoria pública, cada

consorcio o unión temporal se contará por sí mismo, y no por el número de Mipymes que los integren.

En caso que la convocatoria sea limitada, la Entidad Estatal aceptará solamente las ofertas de Mipymes, Consorcios o Uniones Temporales formados únicamente por Mipymes y promesas de sociedad futura suscritas por Mipymes.”

ACREDITACIÓN DE REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYME NACIONAL.

La Mipyme Nacional debe acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. *Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.*
2. *Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.*
3. *Solicitud de limitar a MIPYMES NACIONALES (ANEXO No.11)*

Estos soportes deberán ser presentados dentro del mismo termino para presentar observaciones a los documentos previos del proceso

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

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

PARÁGRAFO 2. *Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.*

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

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



NOTA. Los requisitos y documentos deberán estar registrados en la plataforma SECOP II, en la fecha y hora establecida en el cronograma.

El procedimiento para realizar es en la plataforma del SECOP II, mediante un mensaje en el cual se anexará el FORMULARIO 11 de la invitación pública “LIMITACIÓN – CONDICIÓN MIPYMES” con los respectivos soportes.

1.11.1 FACTORES DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, en los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional. 1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

- 1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1., citado anteriormente.**

En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.

En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.

- 2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del párrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los**

requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

- 3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato y lo dispuesto en el decreto 287 de 2026.**

Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando

su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

De acuerdo a lo dispuesto en el decreto 287 de 2021 se deberá presentar como soporte:

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.6. DEFINICIÓN DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD. Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las personas con discapacidad en el sistema de compras y contratación Pública, mediante la reglamentación del puntaje al que se refiere el numeral 1 del artículo 13 de la Ley [1618](#) de 2013 y el desarrollo del sistema de preferencias del numeral 8 del mismo artículo, se entenderán como emprendimientos y empresas de personas con discapacidad aquellos que cumplan con alguna de las siguientes condiciones:

1) Personas naturales con discapacidad que ejerzan una profesión liberal. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cedula de ciudadanía, la cedula de extranjería o el pasaporte, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como el título profesional correspondiente.

2) Personas naturales con discapacidad que hayan realizado actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio, durante al menos el ultimo año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cedula de ciudadanía, la cedula de extranjería o el pasaporte, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como la copia del registro mercantil.

3) Personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50%) de sus acciones, partes de interés o cuotas de participación pertenezcan a personas con discapacidad y las derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el ultimo año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

La circunstancia de la propiedad de la persona jurídica se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista, de acuerdo con las requerimientos de ley o, el contador, donde conste la distribución de las derechos en la sociedad y el tiempo en el que las personas con discapacidad han mantenido su participación. Adicionalmente se debe adjuntar la copia de cedula de ciudadanía, la cedula de extranjería o el pasaporte, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como la copia del certificado de existencia y representación legal.

4) Personas jurídicas que tengan vinculadas laboralmente al menos una persona con discapacidad en empleos del nivel directivo de la empresa durante al menos el ultimo año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Por otra parte, se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada las personas con discapacidad que ocupan cargos de nivel directivo del proponente y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de las personas con discapacidad que ocupan cargos de nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador, y el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social.

- 4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.**

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.

5. **Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.**

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

El caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. **Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto**

determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:

- 7.1.** Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.
- 7.2.** El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

- 7.3.** En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

- 8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.**

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutua que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

- 9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.**

La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

La condición de cooperativa o asociación mutua se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de

sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

- 10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.**

Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

- 10.1.** Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo.
- 10.2.** La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta.
- 10.3.** Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos Departamento Administrativo de la Función Pública Decreto 1860 de 2021 12 EVA - Gestor Normativo integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

- 11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.**

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

- 12.** Preferir la propuesta presentada por personas que acrediten: (a) ser jóvenes Egresados del Sistema de Protección del ICBF en las condiciones establecidas en la presente ley; o (b) de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, es decir, que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF; o, (c) la oferta presentada por de un proponente plural con una participación de al menos un veinticinco por ciento (25%) de una persona que acredite ser Egresado del Sistema de Protección del ICBF o una persona jurídica en las cuales se acredite participación mayoritaria de jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF.

- 13.** Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces.

De persistir el empate, los oferentes sacarán una balota numerada y éste será su número de identificación en el procedimiento de desempate. Acto seguido se ingresan nuevamente las balotas en la bolsa de tela y los oferentes en orden ascendente a su número asignado extraerán una balota cada uno, la cual se considerará como eliminada hasta obtener una sola balota dentro de la bolsa, de tela que será la seleccionada.

Nota: Este procedimiento se repetirá cuantas veces sea necesario hasta seleccionar un ganador.

El sorteo se realizará en la fecha y horas señaladas, la cual será publicada en la plataforma Secop II mediante mensaje público para conocimiento de los proponentes participantes.

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

PARÁGRAFO 2. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

PARÁGRAFO 3. Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas

de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas.

1.11.2 TIPOLOGIA CONTRACTUAL: PRESTACION DE SERVICIOS

1.11.3 NORMAS APLICABLES

- **Ley 57 de 1887** Código Civil
- **Ley 80 de 1993** “Por la cual se expide el Estatuto de la Contratación de la Administración Pública”.
- **Ley 100 de 1993** “Por la cual se crea el Sistema de Seguridad Social Integral y se dictan otras disposiciones”.
- **Ley 527 de 1999** “Por medio de la cual se define y reglamenta el acceso y el uso de los mensajes de datos, del comercio electrónico y de las firmas digitales, y se establecen las entidades de certificación y se dictan otras disposiciones”.
- **Ley 594 de 2000** reglamentada parcialmente por los Decretos Nacionales 4124 de 2004, 1100 de 2014. Por medio de la cual se dicta la Ley General de Archivos y se dictan otras disposiciones El Congreso de Colombia – Ley de Archivo.
- **Ley 590 de 2000.** “Por la cual se dictan disposiciones para promover el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas”.
- **Ley 828 de 2003** (Julio 10) Modificada por el art. 36, Decreto Nacional 126 de 2010, en lo relativo a las multas “Por la cual se expiden normas para el Control a la Evasión del Sistema de Seguridad Social”
- **Ley 819 de 2003** “Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones”.
- **Ley 1150 de 2007** “Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos”
- **Ley 1437 de 2011** “Código de Procedimiento administrativo y de lo Contencioso Administrativo”.
- **Ley 1474 de 2011** “Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública”.
- **Ley 1480 de 2011** Por medio de la cual se expide el Estatuto del Consumidor y se dictan otras Disposiciones y demás normas que la modifiquen o adicionen.
- **Ley 1564 de 2012** “Por medio de la cual se expide el Código General del Proceso y se dictan otras disposiciones
- **Ley 1712 del 2014** “Por medio de la cual se crea la Ley de transparencia y del derecho al acceso a la información pública Nacional”.
- **Ley 1882 del 15 de enero de 2018** “Por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones.

- **Ley 2014 de 2019** “Por medio de la cual se regulan las sanciones para condenados por corrupción y delitos contra la administración pública, así como la cesión unilateral administrativa del contrato por actos de corrupción y se dictan otras disposiciones”.
- **Ley 2022 de 2020:** Por la cual modifica el artículo 4 de la Ley 1882 de 2018 y se dictan otras disposiciones
- **Ley 2069 de fecha 31 diciembre de 2020** “Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia”. Adicionado por la Ley 2479 de 2025.
- **Ley 2080 de 2021:** “Por medio de la cual se reforma el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo -Ley 1437 de 2011- y se dictan otras disposiciones en materia de descongestión en los procesos que se tramitan ante la jurisdicción”.
- **Ley 2160 de 2021** “Por medio de la cual se modifica la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007”.
- **Ley 2195 del 18 de enero de 2022** “Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones”.
- **Ley 2294 de 2023** “Por la cual se expide el plan nacional de desarrollo 2022-2026 “Colombia potencia mundial de la vida”.

DECRETOS:

- **Decreto 410 de 1971** Código de Comercio
- **Decreto 111 de 1996** “Por la cual se compilan la Ley 38 de 1989, la Ley 179 de 1994 y la Ley 225 de 1995 que conforman el Estatuto Orgánico del Presupuesto”.
- **Decreto 660 de 2007** “Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 1089 de 2006. (Compilado por el Decreto 1074 de 2015 “*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo*”).
- **Decreto 4632 de 2011** “Por medio del cual se reglamenta parcialmente la Ley 1474 de 2011 en lo que se refiere a la Comisión Nacional para la moralización y la Comisión Nacional Ciudadana para la Lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones”.
- **Decreto 4170 de 2011** “Por el cual se crea la Agencia de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente- se determinan sus objetivos y estructura”.
- **Decreto Ley 019 de 2012** “Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública”.
- **Decreto 1450 de 2012** “Por el cual se reglamenta el Decreto Ley 019 de 2012.
- **Decreto 1082 de 26 mayo 2015** “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional”.
- **Decreto 1081 de 2015.** *Por medio del cual se expide el Decreto Reglamentario Único del Sector Presidencia de la República*”.
- **Decreto 1068 de 2015:** “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Hacienda y Crédito Público”.
- **Decreto 1676 de 2016:** “Por el cual se modifican los artículos 2.1.1.2 y 2.2.1.2.4.1.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, en lo relacionado con el ámbito de aplicación del DUR y la aplicación de Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación”.
- **Decreto 342 de 2019:** “Por el cual se adiciona la Sección 6 y la Subsección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional”.

- **Decreto 438 de 2021** “Por el cual se modifica el capítulo I del Título 2 de la parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación”.
- **Decreto 680 de 2021** “Por el cual se modifica parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. y se adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.9. al Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, en relación con la regla de origen de servicios en el Sistema de Compra Pública”.
- **Decreto 1860 de 2021** “Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones”.
- **Decreto 310 de 2021** “Por el cual se reglamenta el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, sobre las condiciones para implementar la obligatoriedad y aplicación de los acuerdo marco de precios y se modifican los artículos 2.2.1.2.1.2.7 y 2.2.1.2.1.2.12 del Decreto 1082 de 2015 Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional”.
- **Decreto 0142 del 01 de febrero de 2023** Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional para promover el acceso al sistema de Compras Públicas de las Mipymes, las Cooperativas y demás entidades de la economía solidaria, se incorporan criterios sociales y ambientales en los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales, se incluye el Título de emprendimiento comunal y se dictan otras disposiciones.
- **Decreto 1477 del treinta (30) de diciembre de 2025** por medio del cual se liquidó el presupuesto General de la Nación para la vigencia 2026.
- **Decreto 287 de 2026** Por el cual se modifican los artículos [2.2.1.2.4.2.6.](#), [2.2.1.2.4.2.7.](#) y [2.2.1.2.4.2.8.](#) del Decreto [1082](#) de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación”.
- **Decreto 0552 del 01 de junio de 2026** “Por el cual se establecen lineamientos en materia de empresas y derechos humanos para orientar las acciones de las entidades de la Rama Ejecutiva del Orden Nacional y se dictan otras disposiciones de coordinación interinstitucional, en desarrollo de los artículos 2 y 3, literal 4 de la Ley 2294 de 2023”.
- **Decreto 0618 del 17 de junio de 2026** “Por el cual se establece el Plan de Austeridad del Gasto 2026 para los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación”.

RESOLUCIONES

- Resolución No. 4130 del 16 de junio de 2022 “Por la cual se expide el Manual de Contratación y de Convenios” del Ministerio de Defensa Nacional; modificada por la Resolución No. 4213 del 13 de octubre de 2023 por medio de la cual modificar la parte III “DE LOS CONVENIOS DE COLABORACIÓN MINERO ENERGÉTICOS” y la PARTE VI “DISPOSICIONES FINALES”.
- Resolución No. 4223 del 23 de junio de 2022, “Por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino al Ministerio de Defensa Nacional, unas funciones de carácter administrativo y se dictan otras disposiciones.
- Las demás normas concordantes con el presente proceso.

CIRCULARES, DIRECTIVAS Y GUÍAS



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
cenacmedellin@ejercito.mil.co



- Circular conjunta 001 del 20 de agosto de 2021 mecanismos para fortalecer la debida diligencia de los beneficiarios de pólizas de seguros, garantías y avales bancarios, y patrimonios autónomos.
- Circular 30413 Ministerio de Defensa “Parámetros a tener en cuenta al momento de determinar la inclusión del amparo de pago de salarios, prestaciones legales sociales e indemnizaciones laborales en los contratos del Estado.
- Circular COADE – MDN – COGFM – CE – SECEJ – JEMGF – COADE – DICRE – 2021496008341443 del 1 de julio de 2021.
- Circular No. 2023496011154883 emitida por la Dirección de Contratación Regional Especializada del Ejército Nacional, mediante la cual se emiten directrices en materia de publicidad documental.
- Concepto C-022 de 2022 emitido por Colombia Compra Eficiente
- Guía para la elaboración de Estudios del Sector Colombia Compra Eficiente actualizada
- Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación (M-DVRHPC-05) Colombia Compra Eficiente.
- Manual para la identificación y cobertura del riesgo en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente, actualizada.
- Manual Para el manejo de los Acuerdos comerciales en procesos de contratación de Colombia Compra Eficiente, actualizada.
- Guía para la participación de proveedores extranjeros en los procesos de contratación.
- Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación.
- Guía para la codificación de bienes y servicios de acuerdo con el código estándar de productos y servicios de naciones unidas, actualizada.
- Guía para el ejercicio de las funciones de supervisión e interventoría de los contratos.
- Guía para la liquidación de los procesos de contratación
- Guía de garantías en procesos de contratación
- Guía para actuar ante una indisponibilidad del Secop II
- Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente
https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_circulares/cce_circular_unica.pdf
- Cartilla para incentivar y fortalecer el acceso al sistema de compras y contratación pública de los pueblos y comunidades étnicas de Colombia.
- Documento base para la aplicación del Umbral de MiPymes 2026.
- Cartilla de Formatos de Contratación del Comando Logístico – Dirección de Adquisiciones (En lo que aplique).

CAPITULO II

2. DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN

Los interesados en participar en el proceso de contratación aquí establecido deberán cumplir con cada uno de los requisitos habilitantes jurídicos, financieros y técnicos establecidos en el estudio previo e invitación del presente proceso.

2.1 VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

La verificación de los requisitos habilitantes se hará exclusivamente en relación con el proponente con el precio más bajo, para lo cual se tendrán en cuenta las reglas de



subsanabilidad establecidas en la Ley 1882 de 2018. En caso de que este no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente.

2.2 PARTICIPANTES

Bajo los parámetros establecidos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 y la Ley 1882 del 15 de enero de 2018 y podrán participar en el presente proceso contractual, todas las personas naturales o jurídicas, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal) que dentro de su actividad comercial u objeto social se halle comprendido el objeto del presente proceso de Selección Mínima Cuantía y además cumpla con todos los requisitos exigidos en la Invitación Pública.

Así mismo, lo dispuesto en la Ley 2160 de 2021 por medio de la cual se modifica la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, Artículo 1:

DE LA CAPACIDAD PARA CONTRATAR. Pueden celebrar contratos con las entidades estatales las personas consideradas legalmente capaces en las disposiciones vigentes. También podrán celebrar contratos con las entidades estatales los Cabildos Indígenas, las asociaciones de Autoridades Tradicionales Indígenas, los consejos comunitarios de las comunidades negras regulados por la Ley [70](#) de 1993.

2.3 REQUISITOS MINIMOS HABILITANTES

La propuesta deberá ser cargada única y exclusivamente en la Plataforma de Contratación Pública SECOP II, para lo cual el oferente deberá describir claramente los ítems e indicar su valor ofertado en pesos colombianos, discriminando el IVA a que haya lugar.

La carta de presentación debe venir suscrita por el oferente, representante legal del oferente, en caso de personas jurídicas; para el caso de los consorcios y uniones temporales, por el apoderado constituido para el efecto según el caso. En caso contrario el MDN – EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL MEDELLIN solicitara subsanación al proponente para el efecto de que la aporte o subsane lo pertinente.

De no incluirse completamente todos los servicios requeridos junto con su valor, implicará que la oferta no se tendrá en cuenta. Por tal razón se recomienda diligenciar completamente la información anterior sin alteraciones.

Si se presentan ofertas en consorcio o unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá presentar individualmente los documentos que acrediten su capacidad, existencia y representación legal.

Las propuestas deben tener validez mínima de noventa (90) días, contados partir de la fecha de entrega de la misma.

No serán aceptadas propuestas complementarias o modificatorias, observaciones, solicitudes de aclaraciones presentadas con posterioridad a la entrega de la propuesta, salvo que los comités evaluadores soliciten dentro del término de evaluación aclaraciones o documentos objeto de subsanación.

2.3.1 DOCUMENTOS DE CONTENIDO JURIDICO OBJETO DE VERIFICACION



2.3.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA (FORMULARIO No. 1)

Deberá diligenciarse el formulario “CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA”, el cual debe estar debidamente firmado por el proponente o por su representante legal o por su apoderado. En caso de ser presentada por apoderado deberá anexar el poder otorgado.

La sola presentación de esta carta significará que el proponente conoce y acepta la distribución de riesgos previsible efectuada por la entidad y que declara bajo la gravedad de juramento que no está incurso en causal alguna de Inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés o prohibición alguna para contratar con el MDN – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE – CENAC REGIONAL MEDELLÍN.

Los consorcios o uniones temporales deberán tramitar la carta de presentación suscrita por el representante legal designado en el documento de constitución del consorcio o unión temporal según el caso.

Si la carta de presentación de la propuesta no se encuentra suscrita por el proponente, o se presenta incompleta o su contenido no está conforme a lo exigido en el Formulario “CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA” del presente proceso, la CENAC REGIONAL MEDELLÍN solicitará aclaración al proponente, para que dentro del plazo que señale para el efecto la aporte o subsane lo pertinente.

PODER:

Cuando el proponente actúe a través de un representante o apoderado deberá acreditar, mediante documento legalmente expedido y con presentación personal en notaría que su representante o apoderado está expresamente facultado para presentar la propuesta, participar o comprometer a su representado en las diferentes instancias del proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran, así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada y demás actos necesarios de acuerdo con el presente documento, así como para representarlo judicial y extrajudicialmente. Este documento deberá estar autenticado ante notario público, de acuerdo con lo establecido en el inciso 3 del artículo 25 del Decreto 019 de 2012 y deberá cumplir con lo prescrito en el artículo 74 del Código General del Proceso Ley 1564 de 2012.

2.3.1.2 COPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA

Se deberá presentar copia de la cédula de ciudadanía del proponente si es persona natural, del representante legal si se trata de persona jurídica y de las personas naturales o de los representantes legales de las sociedades que conformen el consorcio o la unión temporal. Las personas naturales extranjeras, deberán acreditar su existencia mediante la presentación de copia de su pasaporte y si se encuentra residenciado en Colombia, mediante la presentación de copia de la cédula de extranjería expedida por la autoridad competente.

2.3.1.3 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

PERSONAS JURÍDICAS NACIONALES DE NATURALEZA PRIVADA Y/O PERSONAS NATURALES CON ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO.



Se consideran personas jurídicas nacionales de naturaleza privada y/o personas naturales con establecimientos de comercio, aquellas entidades y/o establecimientos de comercio, constituidas con anterioridad a la fecha en la que venza el plazo para la presentación de propuestas dentro del presente proceso de selección conforme a la legislación colombiana y con domicilio en Colombia, con aportes de origen privado. Estas deberán cumplir al momento de presentación de la propuesta con los siguientes requisitos:

- a) Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del original del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social y/o matrícula mercantil, debidamente renovada con fecha de expedición igual o inferior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.
- b) Acreditar un término mínimo de duración remanente de la sociedad y/o establecimiento de comercio, de un año, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o prestación del servicio.

En el caso de las personas naturales con establecimiento de comercio, el término mínimo de duración deberá acreditarlo mediante certificación suscrita por el propietario, bajo gravedad de juramento, el cual deberá allegar junto a la propuesta.

- c) Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal y/o suplente para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación, en el caso de resultar adjudicatario.
- d) Acreditar que el objeto social principal de la sociedad, y la actividad comercial, para el caso de las personas naturales, se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, según el tipo de sociedad comercial que se acredite, de manera que le permita a la persona jurídica y/o natural la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

PERSONAS JURÍDICAS NACIONALES DE NATURALEZA PÚBLICA.

Se considerarán personas jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública, aquellas entidades conformadas bajo las leyes de la República de Colombia, que por virtud de la Ley o del acto que autorice su constitución y según la participación estatal que se registre en ellas, deban someterse al régimen de derecho público, trátase de entidades territoriales o descentralizadas funcionalmente de cualquier orden, las que deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Acreditar su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se derive de la Constitución o la ley. Para el efecto, deberán mencionarse los documentos y actos administrativos que, conforme a la Ley, sean expedidos en cada caso por la autoridad competente, con las formalidades y requisitos exigidos por la ley para su eficacia y oponibilidad ante terceros. En todo caso, deberá mencionarse el documento mediante

el cual se dio la autorización para la suscripción del contrato, impartida por el órgano competente, sin perjuicio de lo cual, será responsabilidad de la persona jurídica correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuestales y administrativos necesarios para obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.

- b) Acreditar que el ente público contratante tiene capacidad legal para la celebración y ejecución del contrato.
- c) Acreditar la suficiencia de la capacidad legal del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.
- d) Acreditar que el objeto social se encuentra relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona natural la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos, el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.
- e) Cuando el proponente actúe a través de un representante o apoderado deberá acreditar, mediante documento legalmente expedido (poder), que su representante o apoderado están expresamente facultados para presentar oferta y firmar el contrato respectivo.

PERSONAS JURÍDICAS PÚBLICAS O PRIVADAS DE ORIGEN EXTRANJERO.

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional, sea que tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales.

Las propuestas de personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual, para su participación deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- a) Acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual deberán presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la oferta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su oferta.

NOTA 1: En caso que el documento expedido por la autoridad competente del país de su domicilio, no contenga toda la información requerida en el literal “a” el proponente, deberá acompañar a su oferta el o los documentos públicos o privados mediante los cuales acredite el cumplimiento de lo exigido en el literal “a”.

- b) Acreditar un término mínimo de duración remanente de la sociedad, de un año, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o prestación del servicio o de la vigencia del contrato.
- c) Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
- d) Acreditar que su objeto social principal se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato y/o le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

EN TODOS LOS CASOS, DEBERÁN CUMPLIRSE TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS LEGALES EXIGIDOS PARA LA VALIDEZ Y OPONIBILIDAD EN COLOMBIA DE DOCUMENTOS EXPEDIDOS EN EL EXTERIOR CON EL PROPÓSITO DE QUE PUEDAN OBRAR COMO PRUEBA CONFORME A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 74 y 251 DEL CÓDIGO GENERAL DEL PROCESO Y DEMÁS NORMAS VIGENTES SOBRE LEGALIZACIÓN PARA DOCUMENTOS PÚBLICOS.

APODERADO, PERSONA JURÍDICA EXTRANJERA

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del presente proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada y demás actos necesarios de acuerdo con el presente estudio previo y la invitación publica, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

En todo caso, los poderes deberán cumplir con lo prescrito en la Ley 1564 de 2012.

En todo caso la persona extranjera debe hacerse representar por un apoderado constituido en Colombia, para todos los efectos de la contratación.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en consorcio o unión temporal y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del consorcio o unión temporal.

En el evento que el Apoderado en Colombia de que trata este numeral, sea persona natural, deberá acreditar su condición de Abogado o Comerciante, con el documento respectivo vigente, expedido en Colombia.



NOTA 1: Las disposiciones de esta invitación pública, en cuanto a proponentes extranjeros se refiere, regirán sin perjuicio de lo pactado en tratados o convenios internacionales. Cuando el proponente extranjero, sin domicilio o sucursal en Colombia, provenga de un país que hace parte de la Convención de la Haya, sobre la “abolición de requisitos de legalización para documentos públicos extranjeros”, no se requiere de la consularización a que se refiere en el párrafo anterior, sino que será suficiente que los documentos se adicionen con el certificado de “apostille”, por parte de la autoridad competente del país donde se origina el documento. Anexo a este poder deberá allegarse copia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la firma apoderada.

DOCUMENTO EXPEDIDO EN EL EXTERIOR:

En todos los casos, deberán cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en los artículos 251 del Código General del Proceso, artículo 480 del Código de Comercio y la Resolución No. 10547 de 2018, proferida por el ministerio de relaciones exteriores y demás normas vigentes sobre abolición de la legalización para documentos públicos extranjeros (apostille). En tratándose de los documentos de índole legal y técnico, la oportunidad para allegarlos en original se hará exigible para el adjudicatario, de manera que para efectos de presentar la propuesta el MDN – EJÉRCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLÍN se aceptará documentos en fotocopias simples.

En caso que el documento expedido en el exterior o en idioma extranjero, le sea aplicable un convenio o tratado internacional que verse sobre la supresión del requisito de legalización (Convención 12 de la Haya del 05 de octubre de 1961 o similares), el proponente DEBERÁ APORTAR LOS DOCUMENTOS IDÓNEOS Y PLENOS DE FORMALIDADES EN ORIGINAL. Si se trata de documentos expedidos en el exterior o en idioma extranjero que requieren de actos notariales o que se consideren documentos públicos siéndoles aplicables la Ley 455 de 1998 deberá el proponente aportar el original del documento donde se distingan los sellos y firmas necesarios, requeridos y certificados, así como el APOSTILLE ORIGINAL del aludido documento, de tal manera que lo certificado en el formato del apostille corresponda y sea atribuible al documento expedido en el exterior o en idioma extranjero con traducción oficial. Si el apostille está dado en idioma distinto al idioma castellano, deberá presentarse acompañada de una traducción oficial a dicho idioma y la firma del traductor legalizada de conformidad con las normas vigentes.

“ARTÍCULO 898. RATIFICACIÓN EXPRESA E INEXISTENCIA. La ratificación expresa de las partes dando cumplimiento a las solemnidades pertinentes perfeccionará el acto inexistente en la fecha de tal ratificación, sin perjuicio de terceros de buena fe exenta de culpa.”

En caso de ausencia o falta de alguna de las formalidades exigidas por el ordenamiento jurídico, los actos que sustentan los documentos aportados en la propuesta, serán tenidos como INEXISTENTES conforme al artículo 898 del Código de Comercio.

CONSULARIZACIÓN (DOCUMENTOS PRIVADOS).

De conformidad con lo previsto en el Artículo 480 del Código de Comercio, “Los documentos otorgados en el exterior se autenticarán por los funcionarios competentes para ello en el respectivo país y la firma de tales funcionarios lo será a su vez por el cónsul colombiano o, a falta



de este por el de una nación amiga, sin perjuicio de lo establecido en convenios internacionales sobre el régimen de los poderes”.

Surtido el trámite pertinente, estos documentos deben ser presentados ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia para la correspondiente legalización de la firma del Cónsul y demás trámites pertinentes.

Sociedad subsidiaria o filial.

Se considerarán sociedad subsidiaria o filial, aquellas conformadas de acuerdo a lo establecido en los artículos 26 y SS de la Ley 222 de 1995, las cuales deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. Acreditar su existencia y representación legal, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 30 de la Ley 222 de 1995:

“... la sociedad controlante lo hará constar en documento privado que deberá contener el nombre, domicilio, nacionalidad y actividad de los vinculados, así como el presupuesto que da lugar a la situación de control. Dicho documento deberá presentarse para su inscripción en el registro mercantil correspondiente a la circunscripción de cada uno de los vinculados, dentro de los Treinta días siguientes a la configuración de la situación de control”.

b. Acreditar que tiene capacidad legal para la celebración y ejecución del contrato.

c. Acreditar la suficiencia de la capacidad legal del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

d. Deberán acreditar los demás requisitos jurídicos exigidos en esta solicitud, dependiendo si son Nacionales o Extranjeros.

APOSTILLE (DOCUMENTOS PÚBLICOS).

Cuando se trate de documentos de naturaleza pública otorgados en el exterior, de conformidad con lo previsto en la Ley 455 de 1998, no se requerirá del trámite de consularización señalado en este numeral, siempre que provenga de uno de los países signatarios de la Convención de La Haya del 5 de octubre de 1961, sobre abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros. En este caso sólo será exigible la apostille, trámite que consiste en el certificado mediante el cual se avala la autenticidad de la firma y la calidad con que ha actuado la persona firmante del documento y que se surte ante la autoridad competente en el país de origen.

Si la apostille está dada en idioma distinto al idioma castellano, deberá presentarse acompañada de una traducción oficial a dicho idioma y la firma del traductor legalizada de conformidad con las normas vigentes.

PROPUESTAS CONJUNTAS

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en consorcio o unión temporal.



En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

Podrán participar consorcios y uniones temporales, para lo cual se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual deberá declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio, de la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.
- b) Acreditar un término mínimo de duración del consorcio o de la unión temporal de un año, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes/prestación del servicio o de la vigencia del contrato.
- c) Acreditar la existencia, representación legal y capacidad jurídica de las personas consorciadas, asociadas en unión temporal y la capacidad de sus representantes para la constitución del consorcio y la unión temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración y ejecución del contrato. Esto para significar que todos los miembros que conforman el Consorcio y la Unión Temporal deben desarrollar una actividad industrial o comercial relacionada con el objeto del proceso.
- d) Acreditar que cada una de las personas jurídicas integrantes del consorcio, de la unión temporal, tienen un término mínimo de duración remanente de dos (02) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o prestación del servicio o de la vigencia del contrato.
- e) La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio y de la Unión Temporal. Igualmente deberá designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.

Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los consorcios, de las uniones temporales, deberán acreditarse mediante la presentación del documento consorcial o de constitución de la unión temporal, en el que se consignen los acuerdos y la información requerida.

En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (consorcio o unión temporal), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993. En cualquier caso, se verificará que todos los miembros del consorcio o unión temporal desarrollen la actividad industrial o comercial directamente relacionada con el objeto del proceso.

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
cenacmedellín@ejército.mil.co



De acuerdo a la Guía de Colombia Compra Eficiente el documento de conformación de las uniones temporales y consorcios deberá contener:

1. La identificación de los miembros del consorcio o la unión temporal.
2. La indicación expresa de si la colaboración es a título de consorcio o unión temporal.
3. El porcentaje de participación de los miembros del consorcio o unión temporal. Si es una unión temporal, el acuerdo también debe incluir las actividades que cada miembro desarrollará, o las actividades de las cuales se responsabilizará cada miembro frente a la Entidad Estatal. Si el acuerdo de unión temporal no indica cuáles son las actividades frente a las cuales es responsable cada integrante, se presume que todos los integrantes responden solidariamente en caso de incumplimiento.
4. La designación del o de los representantes legales del consorcio o unión temporal, con su identificación. indicando expresamente sus facultades, las cuales deberán ser amplias y suficientes para formular la propuesta, suscribir el Contrato y obligar a todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente, deberá designarse un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.
5. La duración del consorcio o la unión temporal, la cual no puede ser inferior al plazo de ejecución y liquidación del contrato.
6. El domicilio principal del consorcio o la unión temporal con indicación de la dirección, teléfono, fax y correo electrónico.
7. Igualmente deberá contener la promesa irrevocable de adelantar las actuaciones administrativas necesarias para la inscripción del numero de identificación tributaria ante la DIAN, dentro de los tres (03) días hábiles posteriores a la suscripción de la aceptación de oferta..
8. La declaración de que ninguno de los prometientes se encuentra inhabilitado o tiene incompatibilidades para contratar con el MDN – EJÉRCITO NACIONAL – CENAC MEDELLÍN.

Este requisito deberá ser presentado según EL FORMULARIO 12 anexo a la invitación pública, denominados CONSORCIO O DE UNIÓN TEMPORAL.

Cada integrante del consorcio o unión temporal presentará los documentos solicitados a los proponentes individuales.

Cuando se trate de consorcios, los miembros integrantes deberán señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos y su responsabilidad al interior de la asociación. Las relaciones que se den frente a la Central Administrativa y Contable – CENAC REGIONAL MEDELLÍN se rigen por el principio de solidaridad de sus miembros.

En el caso de la Unión Temporal, los términos y extensión en forma clara y precisa de la participación en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la Entidad contratante.

Constituido el Consorcio o Unión Temporal, sus integrantes no podrán ceder o transferir su participación en el mismo, ni modificar sus integrantes o su participación en aquél, salvo en el evento en que la Central Administrativa y Contable – CENAC REGIONAL MEDELLÍN lo autorice previamente y por escrito en los casos en que legalmente está permitido.

Ninguna persona podrá formar parte de más de un Consorcio o Unión Temporal que presenten propuesta para esta convocatoria pública. Tampoco podrá una persona presentar más de una oferta o hacer una combinación de estas dos posibilidades – individual y conjuntamente. En caso que se incurra en esta prohibición, la Central Administrativa y Contable – CENAC REGIONAL MEDELLÍN, rechazará las ofertas.

La incapacidad legal de alguno de los miembros del consorcio o unión temporal para desarrollar el objeto del contrato a celebrar, o si la vigencia de la persona jurídica de uno o ambos miembros es inferior a la exigida en la invitación pública, dará lugar a que la propuesta sea inhabilitada.

Cuando el documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal imponga limitaciones al representante legal para formular la propuesta, celebrar y ejecutar el contrato, se deberá adjuntar a la oferta autorización expresa de los miembros de la asociación, para presentar propuesta y firmar el contrato en caso de adjudicación, efecto para el cual servirá la copia del acta de la reunión respectiva en donde conste la autorización.

ADEMÁS, LOS PROPONENTES PLURALES QUE ESTÉN INTERESADOS EN PARTICIPAR EN EL PRESENTE PROCESO DEBERÁN ESTAR INSCRITOS PREVIAMENTE COMO PROPONENTES PLURALES EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, SO PENA DE CAUSAL DE RECHAZO.

2.3.1.4 ACREDITACIÓN DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y OBLIGACIONES PARAFISCALES: Formulario 9 y 10.

Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el proponente deberá allegar la siguiente documentación, según el tipo de sociedad comercial:

EL PROPONENTE PERSONA JURÍDICA: Deberá allegar una certificación debidamente firmada por el Contador Público o revisor fiscal, (si está obligado), en la cual se acredite el pago de los aportes a la seguridad social, ARL y parafiscales, (en los casos que aplique, de acuerdo a lo contenido en la Ley 1607 de 2012 y el Decreto 1828 de 2013 modificado por el Decreto 014 de 2014, anexando el certificado de antecedentes expedido por la Junta Central de Contadores (vigente a la fecha de presentación), fotocopia de la tarjeta profesional y fotocopia del documento de identidad del contador o revisor fiscal. **Soportado con la planilla de pago del últimos mes anterior a la fecha del cierre (debidamente pagado).**

En el evento en que la sociedad tratándose de personas Jurídicas no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar copia del acuerdo de pago correspondiente y el comprobante de pago soporte del mes anterior al cierre del proceso de selección.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

EL PROPONENTE PERSONA NATURAL CON O SIN ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

Deberá presentar una certificación, bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la presentación de la misma, en la que conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento deberá certificar que, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos **seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y anexara la planilla del último mes antes del cierre.**

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar copia del acuerdo de pago correspondiente y el comprobante de pago soporte del mes anterior al cierre del proceso de selección.

Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales, deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

EN CASO QUE LA OFERTA SEA PRESENTADA POR UN CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL: cada uno de sus miembros deberá presentar.

PERSONAS NATURALES:

Certificación debidamente firmada donde conste el pago al Sistema de Seguridad Social Integral y la **planilla de pago del último mes anterior a la fecha del cierre donde se evidencie que se encuentre al día por este concepto.**

PERSONAS JURÍDICAS:

Certificación debidamente firmada por el representante legal, contador y/o si es el caso el revisor fiscal, acreditando certificado de Antecedentes expedido por la Junta Central de Contadores (vigente a la fecha de presentación), fotocopia de tarjeta profesional y fotocopia de documento de identidad del contador y/o revisor fiscal. Así mismo, **la planilla de pago del último mes anterior a la fecha del cierre donde se evidencie que se encuentre al día por este concepto.**

Adicionalmente el proponente, deberá presentar para la suscripción del respectivo contrato ante la Central Administrativa y Contable – CENAC REGIONAL MEDELLÍN, la declaración donde se acredite el pago correspondiente a Seguridad Social y Aportes Parafiscales.

En caso que el proponente, persona natural o jurídica, no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe, bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en la mencionada certificación.

NOTA: La Central Administrativa y Contable – CENAC REGIONAL MEDELLÍN, dará prevalencia al principio de Buena Fe contenido en el artículo 83 de la Constitución Política Nacional. En consecuencia, quienes presenten observaciones respecto del incumplimiento por parte de otros proponentes en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social y Aportes

Parafiscales, deberán aportar los documentos que demuestren dicha circunstancia respecto del proponente observado.

En caso de no allegar con la observación dichos soportes no se dará trámite a la misma. En el evento en que la observación esté debidamente sustentada y soportada, la Entidad podrá dar traslado al proponente observado, la Central Administrativa y Contable – CENAC REGIONAL MEDELLÍN, verificará únicamente la acreditación del respectivo pago desde la fecha y hora del cierre del presente proceso de selección, sin perjuicio de los efectos generados ante las entidades recaudadoras por el no pago dentro de las fechas establecidas en las normas vigentes, oficiando a las entidades recaudadoras para que se pronuncien sobre el contenido de la observación y compulsando copias a la Junta Central de Contadores y Ministerio de la Protección Social y de ser el caso a la Fiscalía General de la Nación

NOTA 1: La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.

NOTA 2: En cumplimiento de lo establecido en el Decreto 1828 de 2013, norma modificada por los Decreto 3048 de 27-12-2013 y Decreto 014 de 09-01-2014, El MDN – Ejército Nacional, CENAC REGIONAL MEDELLÍN verificará el cumplimiento del contratista del pago de aportes parafiscales y los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación. En caso de no estar obligado al pago de parafiscales deberá manifestarlo bajo la gravedad de juramento.

2.3.1.5. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS (PROCURADURÍA)

Se debe aportar certificado de antecedentes en donde conste que no se registran sanciones ni inhabilidades vigentes en el SIRI expedido por la Procuraduría General de la República; vigente a la fecha de cierre del plazo de la convocatoria, del proponente si es persona natural y del proponente y su representante legal si es una persona jurídica. En el caso de proponentes plurales, se presentará el certificado de cada uno de los integrantes del proponente plural, según corresponda.

En todo caso este documento será consultado electrónicamente por la Entidad, en cumplimiento de lo establecido por la Ley 1238 de 2008.

2.3.1.6. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES (CONTRALORÍA)

Se aportará certificación de que no aparece reportado en el boletín de responsables fiscales vigente a la fecha de cierre del proceso, expedido por la Contraloría General de la República; del proponente si es persona natural y del proponente y su representante legal si es una persona jurídica y, en el caso de consorcios o uniones temporales, se presentará el certificado de cada uno de los integrantes del proponente plural, según corresponda.

En todo caso este documento será consultado electrónicamente por la Entidad, en cumplimiento de lo establecido por la Contraloría General de la República, mediante circular No. 05 de 25 de febrero de 2008 y el artículo 94 del Decreto Ley 019 de 2012.

2.3.1.7 VERIFICACIÓN ANTECEDENTES JUDICIALES DEL PROPONENTE



De conformidad con lo previsto en el artículo 94 del Decreto – Ley 0019 de 2012 y con el fin de verificar los antecedentes judiciales del proponente (persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal), el M.D.N. – EJÉRCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL MEDELLÍN realizará la consulta de los antecedentes judiciales a través del mecanismo en línea que cree el Gobierno Nacional para el efecto. La consulta deberá ser realizada por el Comité Jurídico Evaluador y en caso que el proponente, persona natural o representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, según el caso, registre antecedentes judiciales consistentes en sentencia judicial condenatoria con pena accesoria de interdicción de derechos y funciones públicas, el proponente será rechazado.

2.3.1.8 VERIFICACIONES DEL OFERENTE EN EL SISTEMA REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC DE LA POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA – LEY 1801 DE 2016 (CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA Y CONVIVENCIA)

La entidad realizará la verificación de medidas correctivas, con el fin de evidenciar si el oferente registra alguna multa que le impida contratar con el estado de conformidad con lo citado en el artículo 183 ley 1801 de 2016.

NOTA: En caso de multa, si transcurridos seis (6) meses desde la fecha de imposición de la misma, ésta no ha sido pagada con sus debidos intereses, el proveedor seleccionado no podrá suscribir el futuro contrato hasta tanto se pague.

2.3.1.9 MULTAS O SANCIONES IMPUESTAS: FORMULARIO 13

El comité jurídico evaluador procederá a verificar dentro del Registro Único Empresarial y Social Cámaras de Comercio – RUES, la imposición de multas e incumplimientos contractuales de conformidad con el Artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, el cual señala:

ARTÍCULO 90. Artículo modificado por el artículo [43](#) de la Ley 1955 de 2019. El nuevo texto es el siguiente:> Quedará inhabilitado el contratista que incurra en alguna de las siguientes conductas:

- a) Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, con una o varias entidades estatales, durante los últimos tres (3) años;
- b) Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos, con una o varias entidades estatales, durante los últimos tres (3) años;
- c) Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.
- d) <Literal adicionado por el artículo [51](#) de la Ley 2195 de 2022. El nuevo texto es el siguiente:> Haber sido objeto de incumplimiento contractual o de imposición de dos (2) o más multas, con una o varias entidades, cuando se trate de contratos cuyo objeto esté relacionado con el Programa de Alimentación Escolar. Esta inhabilidad se extenderá por un término de diez (10) años, contados a partir de la publicación del acto administrativo que impone la inscripción de la última multa o incumplimiento en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo con la información remitida por las entidades públicas.

La inhabilidad pertinente se hará explícita en el Registro Único de Proponentes cuando a ello haya lugar.

La inhabilidad se extenderá por un término de tres (3) años, contados a partir de la publicación del acto administrativo que impone la inscripción de la última multa o incumplimiento en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo con la información remitida por las entidades públicas. La inhabilidad pertinente se hará explícita en el Registro Único de Proponentes cuando a ello haya lugar.

PARÁGRAFO. *La inhabilidad a que se refiere el presente artículo se extenderá a los socios de sociedades de personas a las cuales se haya declarado esta inhabilidad, así como a las sociedades de personas de las que aquellos formen parte con posterioridad a dicha declaratoria.*

2.3.1.10 FORMULARIO No. 3 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Los proponentes deberán diligenciar el formulario de la manifestación del compromiso anticorrupción. En este formulario se certifican los pagos en que incurrirá el proponente asociado con la oferta, así como los gastos en que incurrirá en el evento de ser adjudicatario. De igual forma certificará su compromiso de NO ofrecer dadas ni sobornos a ningún funcionario público. FORMULARIO “Compromiso Anticorrupción”

2.3.1.11 FORMULARIO No. 5 PACTO DE INTEGRIDAD

El proponente o su representante diligenciarán el FORMATO “Pacto de Integridad” en busca de fortalecer la transparencia del presente proceso de selección de contratista.

2.3.1.12 FORMULARIO No. 6 AUTORIZACIÓN DE CONSULTA, TRATAMIENTO Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

En cumplimiento de las disposiciones de la Directiva Permanente N° 012 de 2020, deberá presentarse el formulario que incorpora el pacto de integridad de conformidad con las políticas de transparencias implementadas por el Gobierno Nacional debidamente suscrito por el oferente. FORMULARIO “Pacto de Integridad”.

2.3.1.13 FORMULARIO No. 7 AUSENCIA DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El oferente deberá certificar que no está incurso en inhabilidades e incompatibilidades. No podrán participar en el presente proceso, ni suscribir el respectivo contrato las personas que se encuentren incurso en cualquiera de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en el artículo 127 de la Constitución Política de Colombia, en los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.2.2.5 del Decreto 1082 de 2015 y en las demás normas que las aclaren, modifiquen o deroguen, así como las demás normas concordantes y vigentes sobre la materia. Con la presentación de la propuesta, el proponente manifiesta, tomándolo como prestado bajo la gravedad de juramento, esta circunstancia.

Tampoco podrán participar en el presente proceso de selección ni suscribir el respectivo contrato, los oferentes que se encuentren en alguna de las siguientes situaciones: Cesación de pagos, concursos de acreedores, embargos judiciales, liquidación y cualquier otra circunstancia que jurídicamente permitan presumir incapacidad o imposibilidad jurídica, económica o técnica del oferente para cumplir con el objeto del contrato.

2.3.1.14 FORMULARIO No. 8 “COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD DEL CONTRATO”



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
cenacmedellin@ejercito.mil.co



Este formulario deberá de diligenciarse por parte del proponente, el cual compromete de manera unilateral, libre y voluntaria al oferente y a los funcionarios o asesores que se vinculen a la presentación de la oferta y la ejecución del contrato, asumiendo el COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD, que incorpora el documento.

2.3.1.15 FORMULARIO No. 12 COMPROMISO ANTISOBORNO

(formulario que deberá ser anexado a la oferta y publicado en la plataforma Transaccional del SECOP II).

2.3.1.16 CERTIFICACION ARL: El proponente que presente oferta en este proceso de contratación deberá allegar documento por parte ARL donde manifieste la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en condición Aceptable o mayor a este.

2.3.2 DOCUMENTOS DE CONTENIDO TECNICO OBJETO DE VERIFICACION

Los documentos técnicos objeto de verificación para la habilitación de la oferta son todos aquellos que por sus características especiales requieren de una exigencia particular de cumplimiento que no pueden obviarse y, por lo tanto, son de carácter obligatorio y serán evaluados como CUMPLE O NO CUMPLE.

2.3.2.1 NORMAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Ver anexo 2 de la presente Invitación.

2.3.2.2 CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:

Dependiendo la calidad de proponente, se deberá allegar los siguientes documentos:

CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA INSTALADA	
SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA	La habitación donde se aloja el personal deberá ser un hotel de mínimo 4 estrellas o en proceso de certificación o superior y estar ubicada en una instalación que ofrezca servicio de recepción 24 horas, servicio de restaurante, servicio de bar, desayuno tipo buffet (incluido en la tarifa), gimnasio o centro fitness, salones para eventos y/o reuniones, servicio de lavandería, servicio de transporte, servicio de vigilancia y seguridad. El establecimiento de alojamiento deberá contar con vínculos o experiencia acreditada en la recepción de eventos institucionales de carácter oficial, que incluyan comitivas con personal de seguridad, garantizando la familiaridad del personal directivo y operativo del hotel con los protocolos propios de este tipo de actividades. <u>El establecimiento de alojamiento deberá estar ubicado a una distancia no superior a un (1) kilómetro de la Brigada No 4 del Ejército Nacional, que permita garantizar tiempos de reacción mínimos ante cualquier contingencia que pueda presentarse</u>

	<u>durante el evento, lo anterior teniendo en cuenta las alertas de seguridad.</u> El establecimiento deberá contar con rutas de acceso y salida despejadas que faciliten el desplazamiento rápido y seguro de la comitiva en caso de requerirse una evacuación o traslado de emergencia hacia instalaciones oficiales. El entorno inmediato del establecimiento de alojamiento deberá corresponder a una zona de bajo perfil de riesgo en horas nocturnas, sin concentración de establecimientos de vida nocturna, flujos masivos de personas o dinámicas que expongan al personal alojado a situaciones de orden público o modalidades delictivas de alto impacto. FORMAS DE ACREDITACION: • El Brouchure del hotel que se va a ofertar o la referencia de la página web donde se puede verificar las condiciones mínimas señaladas junto con el Registro Nacional de Turismo del hotel. • Documento por parte del oferente, donde certifique a la CENAC MEDELLIN que garantizara la disponibilidad hotelera con las condiciones del anexo 2 para los días del evento del 5 al 9 de octubre 2026.
CUMPLIMIENTO REQUISITOS SANITARIOS	
<u>Certificación por parte del Hotel</u> donde se evidencie que cuenta con un Plan de Saneamiento Básico	Con el fin de verificar el cumplimiento Resolución 2674 de 2013: Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del INVIMA, lo que incluye un Plan de Saneamiento Básico (limpieza, desinfección, control de plagas y manejo de residuos).
<u>Anexar a la oferta el Concepto favorable Sanitario o favorable con requerimientos emitido por la autoridad competente.</u>	Con el fin de verificar que el hotel ofertado cumpla con las condiciones higiénicas locativas.

2.3.2.3. GARANTÍA TÉCNICA Y TÉRMINO DE RESPUESTA

GARANTÍA TÉCNICA



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
 cenacmedellin@ejercito.mil.co



El proponente mediante documento independiente debidamente suscrito por el representante legal garantizará que cumplirá de manera expresa con los términos y condiciones de la garantía técnica. La Garantía Técnica mínima requerida en este proceso, debe amparar la totalidad de los siguientes aspectos:

1. Que ampare la calidad de los servicios a adquirir
2. Que ampare el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, responsabilizándose de los reclamos por la calidad del servicio.
3. Que sea por un término no inferior a Cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de entrega y recibo a satisfacción del servicio.
4. Que ampare la calidad sanitaria de los alimentos a suministrar, su buen estado y presentación.
5. Que la fecha de consumo de los elementos (productos de cafetería y restaurante) se encuentre vigente.
6. Que ampare los elementos necesarios (Platos, cuchillos, tenedores, vasos de vidrio, mesas, sillas, mantelería y meseros) para una correcta prestación del servicio.
7. Garantizar que los ingredientes utilizados en la elaboración de los desayunos, almuerzos, cenas y de los refrigerios son de óptima calidad.
8. Garantizar el buen estado y presentación de los alimentos

Nota: El respectivo documento que genere el oferente deberá contener de manera clara y expresa la anterior información de lo contrario se entenderá que la garantía técnica propuesta presenta insuficiencia en sus compromisos futuros para con el objeto del proceso de selección, haciendo inviable su respectiva habilitación técnica dentro del requerimiento de evaluación.

TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA.

El oferente y/o su representante legal en documento independiente junto con la oferta deberán garantizar, en caso de presentarse defectos de calidad de los servicios a suministrar (alojamiento y catering) responderá en un tiempo máximo de dos (02) Horas después de la notificación verbal o escrita por parte del Supervisor del Contrato. (Este documento debe venir firmado por el proponente).

NOTA 1: Estarán a cargo del contratista todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento de su deber de garantía.

2.3.2.4 VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

La experiencia podrá ser acreditada a través de certificaciones de experiencia o copia de contratos totalmente ejecutados, adjuntando el acta de recibo a satisfacción o liquidación del contrato, suscritos con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales. Para el caso de contratos suscritos con personas naturales debe adjuntar adicional a la copia del contrato el acta de recepción o factura.

CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA:

1. El oferente deberá presentar **certificaciones de contratos ejecutados**, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, cuyo objeto debe tener relación directa con el objeto



convocado, cuya sumatoria sea igual o superior al valor estimado a contratar del presente proceso de selección.

2. La certificación de la experiencia aportada, deben ser suscritas por el funcionario competente en caso de personas de derecho Público y/o del representante legal en caso de personas de derecho privado y contener como mínimo la siguiente información:

Las certificaciones o acreditaciones de los contratos que presente el proponente deberán, para cada contrato, contener e indicar como mínimo la siguiente información:

- 1). Nombre o razón social del contratante.
- 2). Objeto del contrato.
- 3). Fecha de iniciación (día, mes y año).
- 4). Fecha de terminación (día, mes y año). Valor del contrato.
- 5). Valor ejecutado.

Se aceptará como equivalente a la acreditación de experiencia de este numeral, acta de liquidación, siempre y cuando tales documentos contengan e indiquen los requisitos mencionados anteriormente. Los cuales deberán ser indicados por el proponente en el documento aportado.

Nota 1: Todos los soportes y documentos de la propuesta deben ser legibles y verificables.

Nota 2: No se aceptará ningún otro documento para acreditar la experiencia. NO SE ACEPTAN AUTO CERTIFICACIONES, ACTAS PARCIALES, FACTURAS RADICADAS O CUENTAS DE COBRO. LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN, se reserva el derecho de verificar y solicitar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información y soportes que considere necesarios para verificar la información presentada.

La entidad evaluará la información suministrada y de acuerdo con ella, determinará si resulta suficiente para acreditar la experiencia. Asimismo, la entidad se reserva el derecho de verificar la información aportada por los oferentes y de rechazar las propuestas en las cuales se incluya información inconsistente o que no corresponda a la realidad, sin perjuicio de las eventuales acciones civiles y penales a que haya lugar. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

En caso de requerir aclaraciones sobre los datos contenidos en los documentos soportes, la CENAC REGIONAL MEDELLÍN, las podrá solicitar al proponente, quien contará con el término establecido en el cronograma del proceso para suministrarlas.

NOTA 1: Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el oferente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

No se tendrán en cuenta contratos en ejecución, ni auto certificaciones y para los efectos con el diligenciamiento del formulario de experiencia se entenderá bajo la gravedad de juramento que los contratos relacionados han sido ejecutados.

APLICA PARA OFERENTES NACIONALES O EXTRANJEROS CON DOMICILIO EN COLOMBIA VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE PARA LOS OFERENTES



EXTRANJEROS SIN DOMICILIO EN COLOMBIA Y PARA LAS EMPRESAS INDUSTRIALES Y COMERCIALES DEL ESTADO Y LAS SOCIEDADES DE ECONOMÍA MIXTA.

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL:

Cuando se trate de consorcios o uniones temporales, la experiencia corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural, para lo cual deberá de realizar la relación de contratos que cada integrante del proponente plural requiera que se haga la verificación como CUMPLE O NO CUMPLE bajo los siguientes requisitos:

1. Certificaciones de contratos ejecutados, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, cuyo objeto debe tener relación directa con el objeto convocado cuya sumatoria sea igual o superior al valor estimado a contratar del presente proceso de selección.

Cuando las actividades correspondientes hayan sido ejecutadas por el proponente o por uno de sus miembros bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, en tal caso sólo se tendrá en cuenta como experiencia del proponente o de uno de sus miembros, aquella referida al porcentaje de participación que el proponente hubiera tenido en el grupo o asociación que ejecutó la actividad.

La Central Administrativa y Contable Regional Medellín se reserva el derecho de verificar la información aportada y no será tenida en cuenta aquella que se pueda establecer que no es cierta.

NOTA 1: No se aceptan certificaciones con enmendaduras y que no contengan como mínimo la información solicitada o que presenten inconsistencias.

NOTA 2: La CENAC REGIONAL MEDELLÍN se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información y de rechazar las propuestas en las cuales se incluya información inconsistente o que no corresponda con la realidad, sin perjuicio de las eventuales acciones civiles y penales a que haya lugar.

NOTA 3: No se acepta ningún otro documento para acreditar la experiencia. NO SE ACEPTAN AUTO CERTIFICACIONES. (DE CARÁCTER OBLIGATORIO).

NOTA 4: Las certificaciones de los contratos que se harán valer como experiencia deben ser completamente legibles.

NOTA 5: La información suministrada se entiende bajo la gravedad de juramento y debe ser correlativa a la documentación aportada.

CRITERIO DIFERENCIAL PARA MIPYME Y EMPRENDIMIENTO DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PUBLICAS

De conformidad con el Decreto 1860 de 2021, en concreto a lo relacionado con el artículo 2.2.1.2.4.2.18, el cual establece;



“Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas. De acuerdo con el numeral 1 del artículo 12 de la Ley 590 de 2000, según los resultados del análisis del sector, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos establecerán condiciones habilitantes diferenciales que promuevan y faciliten la participación en los procedimientos de selección competitivos de las Mipyme domiciliadas en Colombia. Para el efecto, en función de los criterios de clasificación empresarial, los Documentos del Proceso deberán incorporar requisitos habilitantes diferenciales/es relacionados con alguno o algunos de los siguientes aspectos:

1. Tiempo de experiencia.
2. Número de contratos para la acreditación de la experiencia.
3. Índices de capacidad financiera.
4. Índices de capacidad organizacional.
5. Valor de la garantía de seriedad de la oferta

Los requisitos mencionados deberán fijarse respetando las condiciones habilitantes requeridas para el cumplimiento adecuado del contrato, teniendo en cuenta el alcance de las obligaciones. En desarrollo de lo anterior, con la finalidad de beneficiar a las Mipyme, se establecerán condiciones más exigentes respecto a alguno o algunos de los criterios de participación antes enunciados frente a los demás proponentes que concurran al procedimiento de selección que no sean Mipyme.”

CRITERIO DE EXPERIENCIA DIFERENCIAL PARA MIPYMES Y EMPRENDIMIENTO DE MUJERES, APLICACIÓN DECRETO 1860 DEL 24 DICIEMBRE DE 2021

Para acreditar la experiencia a MIPYMES de acuerdo a lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.2.18. Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas, la experiencia del proponente deber ser acreditada con los siguientes documentos y debe contener los siguientes lineamientos:

1. **Certificaciones de contratos ejecutados**, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá tener relación directa con el objeto convocado y sumados debe ser igual o superior al 80% del presupuesto oficial.
2. La certificación de la experiencia aportada, deben ser suscritas por el funcionario competente en caso de personas de derecho Público y/o del representante legal en caso de personas de derecho privado y contener como mínimo la siguiente información:

Las certificaciones o acreditaciones de los contratos que presente el proponente deberán, para cada contrato, contener e indicar como mínimo la siguiente información:

- 1). Nombre o razón social del contratante.
- 2). Objeto del contrato.
- 3). Fecha de iniciación (día, mes y año).
- 4). Fecha de terminación (día, mes y año). Valor del contrato.
- 5). Valor ejecutado.

Se aceptará como equivalente a la acreditación de experiencia de este numeral, acta de liquidación, siempre y cuando tales documentos contengan e indiquen los requisitos mencionados anteriormente. Los cuales deberán ser indicados por el proponente en el documento aportado.

Nota 1: Todos los soportes y documentos de la propuesta deben ser legibles y verificables.

Nota 2: No se aceptará ningún otro documento para acreditar la experiencia. NO SE ACEPTAN AUTO CERTIFICACIONES, ACTAS PARCIALES, FACTURAS RADICADAS O CUENTAS DE COBRO. La Central Administrativa y Contable Regional Medellín, se reserva el derecho de verificar y solicitar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información y soportes que considere necesarios para verificar la información presentada.

2.4 DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACION FINANCIERA, ORGANIZACIONAL Y EVALUACION ECONOMICA:

Se efectuará una verificación financiera y evaluación económica a la oferta presentada, de conformidad con los documentos y criterios establecidos para el presente proceso.

PRESENTACIÓN OFERTA ECONÓMICA

Valoración Propuesta Económica – Formulario Electrónico Plataforma SECOP II. Para la elaboración de la oferta económica sólo se diligenciará la lista de precios publicada mediante plataforma SECOP II, en el FORMULARIO ELECTRÓNICO VALORACIÓN PROPUESTA ECONÓMICA (Precios unitarios).

Se determinarán una lista de precios el cual el proponente deberá diligenciar así:

- **Lista 1. VALORACIÓN PROPUESTA ECONÓMICA:** Esta lista de precios debe ser diligenciada con el valor unitario (incluido IVA y/o IMPOCONSUMO y demás erogaciones) de los servicios a proveer. Con el fin de evidenciar el menor valor ofertado por los proponentes.

IMPORTANTE

NOTA 1: Los interesados en participar en el presente proceso deberán ofertar la totalidad de los ítems exigidos, cantidades mínimas, cumpliendo el total de las especificaciones técnicas, **sin sobrepasar el precio de referencia que incluye el valor del IVA (19%) o IMPOCONSUMOS (8%) según aplique y demás erogaciones.** De no ser así se entendería que se encuentra incurso en causal de rechazo.

NOTA 2: Todos los valores consignados en la plataforma del Secop II deben venir EN NÚMEROS ENTEROS y deben incluir los impuestos, tal y como se indica en el presente numeral.

2.4.2. REVISIÓN Y CORRECCIÓN ARITMÉTICA

Se revisarán las operaciones elaboradas por el proponente en el Formulario Electrónico del SECOPII, PRESENTACION OFERTA ECONOMICA, para determinar si en los cálculos se han



cometido errores en las operaciones aritméticas, en cuyo caso y para efectos de evaluación y selección EL MDN – EJÉRCITO NACIONAL –CENAC REGIONAL MEDELLÍN, realizará las correcciones necesarias teniendo en cuenta dos (2) decimales redondeados. La propuesta económica deberá ser diligenciada mediante formulario electrónico por la sección de cuestionario Valoración Propuesta económica de la plataforma transaccional SECOP II.

NOTA 1. La adjudicación será total debiendo ofertar la totalidad de los ítems requeridos para lo cual no se podrá sobrepasar los precios de referencia de cada ítem incluido IVA (cuando aplique), toda vez que llevará al oferente a estar incurso en una causal de rechazo.

NOTA 2: Para la ejecución de la oferta resultante del presente proceso, el control sobre la distribución del presupuesto estará a cargo del supervisor del contrato, quien debe basarse en los precios establecidos en el contrato y verificar las asignaciones presupuestales de cada unidad, hasta agotar el presupuesto oficial asignado.

METODOLOGÍA PARA REVISIÓN Y CORRECCIÓN ARITMÉTICA

Se revisarán las operaciones elaboradas por el proponente en la plataforma SECOP II, por cada uno de los oferentes en la PROPUESTA ECONÓMICA la cual deberá ser diligenciada mediante formulario electrónico.

El valor unitario de los ítems deberá incluir el IVA y/o IMPOCONSUMO en los casos que aplique.

Lo anterior sin perjuicio de los efectos contemplados para la oferta que sobrepase el presupuesto oficial de cada ítem establecido en el Formulario electrónico, el cual se encuentra publicado en SECOP II.

DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN FINANCIERA

Se evaluará como CUMPLE O NO CUMPLE:

- **REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO RUT**

El PROPONENTE indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario RUT actualizado en su actividad mercantil; las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el Artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el Artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el Artículo 437 del mismo estatuto.

- **CERTIFICACIÓN BANCARIA no superior a 30 días de expedición.**

Expedida por la entidad respectiva, que cuente con fecha de expedición, la cual no deberá exceder **treinta (30) días calendarios** anteriores a la fecha de presentación de la oferta, en la que se indique: nombre del titular, número de cuenta, sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro), la cual será estipulada dentro del contrato que se suscriba.



Nota: La certificación bancaria aportada deberá coincidir con la información registrada en el FORMULARIO No. 2 INFORMACIÓN PARA EL SIIF.

- **FORMULARIO NO. 02 BENEFICIARIO CUENTA SIIF**

Debidamente diligenciado, los datos deben ser coincidentes con la certificación bancaria.

En el evento de ser un Consorcio o Unión Temporal se deberá certificar un único número de cuenta bancaria para pago, avalada por los integrantes de la Unión Temporal o Consorcio, Lo anterior, teniendo en cuenta que el sistema integrado de información financiera - SIIF sólo permite escoger una cuenta bancaria para registrar la obligación y orden de pago, asimismo en caso que alguno(s) o los miembros del Consorcio o Unión Temporal no hayan contratado con el Ejército Nacional también deberán aportar cuenta bancaria sólo para efecto de registro en el sistema.

- **RESOLUCIÓN DE FACTURACIÓN ELECTRÓNICA.**

El oferente deberá adjuntar con su oferta Resolución de facturación expedida por la Dirección de Impuesto y Aduanas Nacionales (DIAN) según normatividad vigente y observando los parámetros que le asistan en lo que respecta a facturación electrónica.

NOTA: De conformidad con la Resolución 000165 de 2023 *"Por la cual se desarrolla el sistema de facturación, los proveedores tecnológicos, se adopta la Versión 1.9 del Anexo Técnico de Factura Electrónica de Venta, se expide el Anexo Técnico 1.0 del documento equivalente electrónico, y se dictan otras disposiciones en materia del sistema de facturación"*, que regula los procesos de generación, transmisión, validación, expedición y recepción de facturas de venta y documentos equivalentes, derogando la Resolución DIAN número 000042 de 2020 sin perjuicio de lo previsto en el artículo 68 de la presente resolución; y sus normas modificatorias, entre ellas la Resolución 000008 de 2024, la Resolución 000119 de 2024, la Resolución 189 de 2024, la Resolución 202 de 2025, y demás resoluciones que la adicionen, modifiquen o sustituyan, el oferente deberá dar cumplimiento a los parámetros vigentes en materia de facturación electrónica establecidos por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) a la fecha de presentación de la oferta.

NOTA: LOS OFERENTES DEBERÁN ACATAR LO ESTABLECIDO EN LA DIRECTIVA PRESIDENCIAL No. 8 DEL 17 DE SEPTIEMBRE DEL 2022, NUMERAL 1.8 MEDIDAS CONTRA LA AFECTACIÓN DE LA COMPETENCIA EN LOS PROCESOS CONTRACTUALES que reza "En los pliegos de condiciones las entidades exigirán que los oferentes a quienes se les requiera y no subsanen sus ofertas justifiquen la razón por la cual no subsanaron. Las entidades deben dar traslado a la Superintendencia de Industria y Comercio a fin de que se adelanten las investigaciones a que haya lugar en los casos en que se identifiquen patrones sospechosos a efectos de propender por la preservación de la competencia real en la contratación pública".

2.4.3. EVALUACIÓN DEL OFRECIMIENTO MÁS FAVORABLE (PRECIOS).

La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la



Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo menor precio y así sucesivamente, respetando el principio de subsanabilidad.

CAPITULO III

1. FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE, DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 94 DE LA LEY 1474 DE 2011 Y EL DECRETO 1082 DE 2015.

3.1 PARÁMETROS GENERALES PARA LA VERIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Bajo los parámetros establecidos en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, la Ley 1882 de 2018 y el Decreto 1082 de 2015, podrán participar en el presente proceso contractual, todas las personas consideradas legalmente capaces en las disposiciones vigentes. También podrán celebrar contratos con las entidades estatales los Cabildos Indígenas, las asociaciones de Autoridades Tradicionales Indígenas, los consejos comunitarios de las comunidades negras regulados por la Ley 70 de 1993.

El cumplimiento de los requisitos y de la documentación solicitada se analizará de conformidad con lo establecido en los artículos 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015.

En desarrollo de lo establecido en dicho artículo, la Entidad dentro del plazo de verificación y evaluación de las propuestas, verificará el cumplimiento de los requisitos al oferente **con el precio más bajo**, para lo cual se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad establecidas en el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018. En caso de que éste no cumpla con los mismos, procederá la verificación del oferente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. La entidad solicitará aclaraciones dentro del término señalado en el proceso, para que se realice las aclaraciones, precisiones y/o allegue los documentos que se le requieran en relación con el oferente o la futura contratación, sin que con ello se pretenda adicionar, modificar o completar lo insubsanable.

En caso de empate, la entidad dará aplicabilidad a lo dispuesto en el Decreto 1860 de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020 – Criterios de desempate.

La CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN conforme con lo establecido en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, Adicionado Ley 1450 de 2011, artículo 274 Subrogado Ley 1474 de 2011 art. 94., en concordancia con el Decreto 1082 de 2015, la oferta y la aceptación de la misma constituyen el contrato, de manera expresa e incondicional en la misma, dispone los datos del contacto de la Entidad y del supervisor o interventor designado. Con la publicación de la comunicación en el SECOP el proponente seleccionado quedará informado de la aceptación de su oferta.

En caso de no lograrse la adjudicación, la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN, declarará desierto el proceso mediante acto administrativo debidamente motivado el cual será publicado en la plataforma transaccional SECOP II. En el evento de presentarse proponentes, el término para presentar el recurso de reposición correrá desde la notificación del acto correspondiente.

3.2 OTROS ASPECTOS DE VERIFICACIÓN

Dando cumplimiento a lo anterior el comité económico evaluador aplicará el siguiente procedimiento:

1. El precio será el factor determinante para escoger al contratista. En consecuencia, quien presente el menor valor total de la oferta, resultará adjudicatario del proceso.
2. Para ello el oferente deberá diligenciar la pregunta de la propuesta económica acorde a los criterios exigidos en el SECOP II.
3. En el evento que se presente un oferente que no sea responsable del IVA, no podrá cobrar este impuesto en su propuesta.

3.3 ORDEN DE ELEGIBILIDAD

La verificación de los requisitos habilitantes se hará exclusivamente en relación con el proponente con el precio más bajo, para lo cual, se tendrán en cuenta el Decreto 1082 de 2015. En caso que éste no cumpla con los mismos, procederá a la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el Proceso.

3.4. VALOR DEL CONTRATO

El valor del contrato producto del presente proceso de selección de mínima cuantía será por el valor ofertado, con la posibilidad de ajustar cantidades (cuando aplique) de conformidad con las necesidades de las Unidades.

CAPITULO IV

2. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO A CELEBRAR

4.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN.

Los oferentes deben presentar su oferta por la totalidad de los ítems; y se adjudica por el **Presupuesto ofertado por el contratista.** La entidad adjudicará el presente proceso a la oferta de menor valor que cumpla con todos los criterios Económicos, Jurídicos y Técnicos.

Igualmente, la entidad podrá adjudicar el contrato cuando sólo se haya presentado una oferta, y esta cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, siempre que la oferta satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.

EI MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN se reserva el derecho de adquirir más cantidades hasta agotar el total del presupuesto asignado de conformidad con la limitación de la necesidad (cuando aplique)

4.2 TIPIFICACIÓN ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR LA CORRECTA EJECUCIÓN Y EL EQUILIBRIO ECÓNOMICO DEL CONTRATO



De acuerdo a lo establecido en el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y el manual de aplicación que sobre éste respecto emitió Colombia Compra Eficiente, la asignación se da para mitigar el costo en caso que llegue a suceder, dependiendo de (...)

Las particularidades de cada riesgo, las partes están en la capacidad de establecer los mecanismos de mitigación de su impacto y de su cobertura, así mismo su asignación a los distintos agentes involucrados (...).

En éste sentido, se dará aplicación a lo consignado en el Manual para la identificación y cobertura del riesgo en los procesos de contratación M-ICR-01 expedido por Colombia Compra Eficiente, de conformidad con la Matriz que con este propósito se establece:

PROBABILIDAD DE RIESGO							
PROBABILIDAD	Categoría		Valoración				
	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)		1				
	Improbablemente (Puede ocurrir ocasionalmente)		2				
	Posiblemente (Puede ocurrir en cualquier momento futuro)		3				
	Probable (Probablemente va ocurrir)		4				
	Casi cierto (Ocurre en la Mayoría de circunstancias)		5				
IMPACTO DEL RIESGO Probabilidad Categoría Valoración							
Probabilidad	Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
			1	2	3	4	5
	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
	Improbablemente (Puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
	Posiblemente (Puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	4	5	6	7	8
	Probable (Probablemente va ocurrir)	4	5	6	7	8	9
	Casi cierto (Ocurre en la Mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

CATEGORIA DEL RIESGO	
Valoración del Riesgo	Categoría
8, 9 y 10	Riesgo externo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

RIESGOS SOCIALES O POLÍTICOS

N.º	1	2	3
CLASE	GENERAL	GENERAL	GENERAL
FUENTE	INTERNO – EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
ETAPA	PLANEACION- EJECUCION	EJECUCION	PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO
TIPO	RIESGOS SOCIALES O POLITICOS	RIESGOS SOCIALES O POLITICOS	RIESGOS SOCIALES O POLITICOS
DESCRIPCIÓN	OCURRENCIA DE SITUACIONES DE ORDEN PÚBLICO, PAROS O HUELGAS, O LOS EFECTOS DERIVADOS Y OCASIONADOS POR LOS MISMOS	CAMBIO DE REGIMEN POLITICO	INESTABILIDAD DEL ORDEN SOCIAL Y GRAVE ALTERACION DEL ORDEN PUBLICO
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	SUSPENSIÓN O PRÓRROGA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	CAMBIO CONJUNTO DE INSTITUCIONES POLÍTICAS POR MEDIO DE LAS	

		CUALES EL ESTADO ORGANIZA LA MANERA DE EJERCER EL PODER SOBRE LA SOCIEDAD.	LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO.
PROBABILIDAD	3	2	3
IMPACTO	4	3	4
VALORACION DEL RIESGO	7	4	7
CATEGORIA	RIESGO ALTO	RIESGO MODERADO	RIESGO ALTO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	CONTRATISTA LA ENTIDAD	CONTRATANTE	CONTRATANTE
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	EL CONTRATISTA DEBERA ESTAR INFORMADO DE LA SITUACION DE ORDEN PUBLICO QUE PUEDAN AFECTAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, ASI MISMO LA ENTIDAD DEBERA CREAR LOS CANALES DE COMUNICACIÓN PARA CONJUNTAMENTE LOGRAR DISMINUIR LOS EFECTOS ADVERSOS DE LA OCURRENCIA DEL RIESGO	LOS COMITES ESTRUCTURADORES, EVALUADORES, EL GERENTE DE PROYECTO Y EL SUPERVISOR DEBEN MONITOREAR EL REGIMEN POLITICO VIGENTE CON EL FIN DE DETECTAR CAMBIOS DE MANERA TEMPRANA	SUSPENSION DEL CONTRATO DE COMUN ACUERDO ENTRE LAS PARTES, PRORROGA AL PLAZO DE EJECUCION
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	2	1	2
	2	1	2
	4	2	4
	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	COMITES ESTRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR	COMITES ESTRUCTURADORES EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO	SUPERVISOR
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO	EJECUCION DEL CONTRATO	PLANEACION Y EJECUCION	PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL MODIFICATORIO Y EL ACTA DE RECIBO A SATISFACCION
MONITOREO Y REVISION	¿Cuándo SE REALIZA EL MONITOREO?	CON EL SEGUIMIENTO CONSTANTE DE LOS COMITES ESTRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR AL REGIMEN POLITICO	CON EL SEGUIMIENTO CONSTANTE DE LOS COMITES ESTRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR AL REGIMEN POLITICO	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN DONDE SE INCLUYAN ALTERNATIVAS DE SOLICION DE POSIBLES CONFLICTOS
	PERIODICIDAD ¿Cuándo?	MENSUAL	MENSUALES	MENSUALES

RIESGOS REGULATORIOS.

N.º	1	2
CLASE	GENERAL	GENERAL
FUENTE	EXTERNO	-EXTERNO
ETAPA	EJECUCION	PLANEACION-SELECCIÓN-CONTRATACION-EJECUCION
TIPO	RIESGOS REGULATORIOS	RIESGOS REGULATORIOS
DESCRIPCIÓN	EFFECTOS DESFAVORABLES OCASIONADOS POR NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES QUE ADOpte LA ADMINISTRACIÓN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE SEAN APLICABLES AL CONTRATO	CAMBIO DE NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES QUE DEBA ADOPTAR LA ADMINISTRACIÓN POR SER APLICABLES AL PROCESO CONTRACTUAL, EN CADA UNA DE SUS ETAPAS, CON EXCEPCIÓN DE NORMAS TRIBUTARIAS
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	MODIFICACIÓN DE OBLIGACIONES PARA LAS PARTES	DEBER DE MODIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS Y DOCUMENTACION A LO DETERMINADO POR LOS CAMBIOS DE NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES
PROBABILIDAD	1	4
IMPACTO	3	3
VALORACION DEL RIESGO	4	4

CATEGORIA	RIESGO BAJO	ALTO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	LA ENTIDAD	50% AL CONTRATANTE 50% AL CONTRATISTA
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	LA ENTIDAD DEBE MANTENERSE ACTUALIZADA EN LOS CAMBIOS NORMATIVOS Y REALIZAR LOS AJUSTES QUE SE REQUIERAN	LOS COMITES ESTRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR DEBE MONITOREAR LAS NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES APLICABLES AL PROCESO CONTRACTUAL EN CADA UNA DE SUS ETAPAS CON EL FIN DE DETECTAR CAMBIOS DE MANERA TEMPRANA
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	1	4
	1	3
	2	2
	RIESGO BAJO	RIESGO ALTO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	LOS COMITES ESTRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR	LOS COMITES ESTRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO	EJECUCION DEL CONTRATO	CON LA SUSCRIPCION DEL ACTA DE LIQUIDACION
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON EL SEGUIMIENTO CONSTANTE DE LOS COMITES ESTRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR A LAS NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES APLICABLES AL PROCESO CONTRACTUAL EN CADA UNA DE SUS ETAPAS

RIESGOS DE LA NATURALEZA

N.º		1
CLASE		GENERAL
FUENTE		EXTERNO
ETAPA		EJECUCION
TIPO		NATURALEZA
DESCRIPCIÓN (QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)		IMPACTO ADVERSO SOBRE LA EJECUCIÓN Y/O OPERACIÓN DEL CONTRATO POR CAUSAS DERIVABLES DE DESASTRES NATURALES
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO.
PROBABILIDAD	VALORACION Y CATEGORIA	4 PROBABLE
IMPACTO	CALIFICACION CUALITATIVA	OBSTRUYE LA EJECUCION DEL CONTRATO SUSTANCIALMENTE PERO AUN ASI PERMITE LA CONSECUION DEL OBJETO CONTRACTUAL
	CALIFICACION CUANTITATIVA	INCREMENTA EL VALOR DEL CONTRATO ENTRE EL 15% Y EL 30%

	VALORACION Y CATEGORIA	4 MAYOR
	VALORACIÓN DEL RIESGO	8
	CATEGORÍA	RIESGO EXTREMO
	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	50% AL CONTRATANTE 50% AL CONTRATISTA
	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE HACER EFECTIVAS LAS POLIZAS DEL CONTRATO MONITOREAR EL EQUILIBRIO ECONOMICO DEL CONTRATO CON EL FIN DE IDENTIFICAR POSIBLES AFECTACIONES Y LAS ATERNATIVAS PARA SU SOLUCIÓN.
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	PROBABILIDAD	4
	IMPACTO	3
	VALORACIÓN DEL RIESGO	7
	CATEGORÍA	RIESGO ALTO
	¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	SI
	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	SUPERVISOR DEL CONTRATO
	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO	PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO
	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN
MONITOREO Y REVISIÓN	¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN DONDE SE INCLUYAN ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN DE LOS HECHOS DE LA NATURALEZA (COMO TERREMOTOS, CATASTROFES)
	PERIODICIDAD ¿CUÁNDO?	MENSUALES

RIESGOS TECNICOS

N.º	1	2	3	4	5
CLASE	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL
FUENTE	INTERNO	EXTERNO	EXTERNO	INTERNO	INTERNO
ETAPA	EJECUCION	EJECUCION	EJECUCION	EJECUCION	EJECUCION
TIPO	CALIDAD	TECNICO	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL
DESCRIPCIÓN	ENTREGA DE ELEMENTOS EN MAL ESTADO O CONTAMINADOS, INTOXICACIÓN ALIMENTARIA POR ALIMENTOS VENCIDOS O CONTAMINADOS	RETRASOS EN LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS	CAMBIO O AUSENCIA DE PERSONAL DEL CONTRATISTA CAPACITADO PARA LA MANIPULACIÓN	POSIBLE INTENTO DE INTRODUCCIÓN DE SUSTANCIAS NO PERMITIDAS EN LOS ALIMENTOS	CAMBIOS NO JUSTIFICADOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS INICIALES
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	RIESGO PARA LA SALUD DE LOS USUARIOS, SUSPENSIÓN DEL SERVICIO	INCONFORMIDAD DE LOS USUARIOS	INCUMPLIMIENTO DE ESTÁNDARES SANITARIOS, RIESGO A LA SALUD, POSIBLES SANCIONES	RIESGO PARA LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS RECLUSOS Y PERSONAL MILITAR	DESVIACIONES EN EL OBJETO CONTRACTUAL, RIESGOS DE INCUMPLIMIENTO
PROBABILIDAD	MEDIA	ALTA	MEDIA	BAJA	MEDIA
IMPACTO	ALTA	MEDIA	ALTA	ALTA	ALTA
VALORACION DEL RIESGO	ALTA	ALTO	ALTA	MEDIANA	ALTA
CATEGORIA	CRITICO	ALTO	CRITICO	CRITICO	CRITICO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA/ SUPERVISOR	CONTRATISTA
TRATAMIENTO / CONTROLES A	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES SANITARIAS,	ESTABLECER RUTAS DE DISTRIBUCIÓN	ESTABLECER DISPONIBILIDAD DE PERSONAL	CONTROLES DE INSPECCIÓN Estricta de	VERIFICACIÓN PREVIA DEL SUPERVISOR DEL

SER IMPLEMENTADOS		CERTIFICACIONES INVIMA, CONTROL DE CALIDAD Y PRUEBAS PERIÓDICAS DE ALIMENTOS.	CON TIEMPOS DEFINIDOS, PLAN DE CONTINGENCIA CON RUTAS ALTERNAS, HORARIOS ESCALONADOS DE ENTREGA.	CERTIFICADO Y REEMPLAZO INMEDIATO Y SUPERVISION DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE IDONEIDAD	ALIMENTOS AL INGRESO, PRUEBAS ALEATORIAS DE LABORATORIO, PRESENCIA PERMANENTE DE PERSONAL MILITAR DURANTE ENTREGA	CONTRATO EN LA PRESENTACION DEL PLATO CONTRATADO
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO		BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI	SI	SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		CONTRATISTA Y SUPERVISOR DEL CONTRATO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	SUPERVISOR DEL CONTRATO Y PERSONAL ENCARGADO DE SEGURIDAD EN EL ESTABLECIMIENTO CARCELARIO	SUPERVISOR CONTRATISTA
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		DESDE QUE INICIAL EL CONTRATO	INCIO DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		PERMANENTE DE ACUERDO A LA PROGRAMACION DEL EVENTO	PERMANENTE	PERMANENTE	PERMANENTE	PERMANENTE EN EL EVENTO
MONITOREO Y REVISIÓN	¿CUÁNDO SE REALIZA A EL MONITOREO?	DURANTE CADA ENTREGA	INFORMES O ACTA DE RECIBO A SATISFACCION DE CADA ACTIVIDAD	VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS DEL PERSONAL OPERTATIVO	DURANTE CADA EVENTO	DURANTE CADA EVENTO MEDAINT E ACTAS E INFORMES
	PERIODICIDAD ¿CUÁNDOO	MENSUAL	MENSUALES	MENSUAL	MENSUAL	MENSUAL

RIESGOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS.

N.º	1	2	3	4
-----	---	---	---	---



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
 cenacmedellin@ejercito.mil.co



CLASE		GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL
FUENTE		EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
ETAPA		EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
TIPO		R. ECONOMICO	R. FINANCIERO	R. FINANCIERO	R. ECONOMICO
DESCRIPCIÓN(que puede pasar y como puede ocurrir)		RIESGO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS CON PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO Y QUE PUEDA GENERAR UN FUTURO DESEQUILIBRIO ECONOMICO.	LOS EFECTOS FAVORABLES O DESFAVORABLES EN LA ALTERACIÓN DE LAS CONDICIONES DE FINANCIACIÓN QUE TOMA EL CONTRATISTA PARA DAR CUMPLIMIENTO AL OBJETO CONTRACTUAL.	LA INSOLVENCIA O ILIQUIDEZ TEMPORAL O DEFINITIVA DEL PROPONENTE, QUE IMPIDA LA COMPLETA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	LA INADECUADA PROYECCIÓN DE COSTOS ECONÓMICOS INCURRIDOS POR EL CONTRATISTA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO AL MOMENTO DE PRESENTAR SU PROPUESTA ECONÓMICA A LA ADMINISTRACIÓN.
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		NO GARANTIZAR LA CALIDAD Y/O POSIBLE INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO	INSOSTENIBILIDAD E INCUMPLIMIENTO DE LOS TERMINOS DE LA PROPUESTA ECONÓMICA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	QUE SOLICITE CAMBIAR SU PROPUESTA ECONÓMICA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO
PROBABILIDAD(1-5)		3	1	1	1
IMPACTO (1-5)		3	4	4	4
VALORACIÓN DEL RIESGO		6	5	5	5
CATEGORÍA		RIESGO ALTO	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		100% AL CONTRATISTA	100% AL CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	PROBABILIDAD	1	1	1	1
	IMPACTO	3	4	4	4
	VALORACIÓN DEL RIESGO (1-5)	4	5	5	5
	CATEGORÍA	RIESGO BAJO	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI	SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	CON EL INFORME DE SUPERVISION, UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA	CON EL INFORME DE SUPERVISION, UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVISION	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVISION
MONITOREO Y REVISIÓN	¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN
	PERIODICIDAD ¿CUÁNDO?	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO

4.3. GARANTÍA ÚNICA DE LAS OBLIGACIONES

Estos mecanismos de cobertura son requeridos por el MDN – EJÉRCITO Nacional – CENAC Regional de Medellín, teniendo en cuenta que el objeto de los mismos sirve para respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan del contrato frente a la administración y/o terceros por la razón de la celebración ejecución y liquidación del contrato, con base en las reglas estipuladas en los Artículos 2.2.1.2.3.1.5., 2.2.1.2.3.1.6., 2.2.1.2.3.1.7. y 2.2.1.2.3.1.10 y siguientes del decreto 1082 de 2015 en las cuantías y términos que se determinan a continuación.

El adjudicatario dentro del término establecido en el cronograma del proceso, deberá constituir a favor del Ministerio de Defensa Nacional – EJÉRCITO Nacional – Central Administrativa y Contable “CENAC REGIONAL Medellín” una garantía que ampare los perjuicios que se deriven del incumplimiento del contrato, bajo las modalidades establecidas en el artículo 2.2.1.2.3.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015 y que ampare los siguientes riesgos:

AMPARO	CUBRIMIENTO	
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	Su cuantía será equivalente al 20% del valor del contrato y cubrirá el plazo de ejecución del contrato y dos años más. Cuando el contrato sea modificado en tiempo y/o valor, esta garantía deberá modificarse extendiendo su vigencia y/o su valor según sea el caso.	
CALIDAD DEL SERVICIO	Su cuantía será equivalente al 20% del valor total del contrato, y su vigencia será de seis (06) meses contados a partir del acta de recibo a satisfacción de todos los servicios.	
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:	Por una cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, contado a partir de la fecha de su perfeccionamiento y tres (3) años más.	
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Valor	200 SMLMV
	Vigencia	Igual al período de ejecución del Contrato.
	Beneficiarios	Terceros afectados y MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - EJÉRCITO NACIONAL- LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN con NIT. 800130708-5

En la Garantía debe quedar expresamente consignado **que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas. Así mismo deberá constar que la aseguradora renuncia al beneficio de excusión.**

Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la firma del contrato, el oferente deberá constituir las garantías necesarias para iniciar la ejecución del contrato.

NOTA 1: Según lo reglado en el Decreto 1082 del 26 de mayo del 2015 Artículo 2.2.1.2.3.1.4, la garantía que presente el oferente plural, dígame Unión Temporal, o Consorcio, debe ser otorgada por todos sus integrantes.

NOTA 2: Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal exigirá al contratista ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.

Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas de suscripción del contrato y de la terminación del plazo de ejecución del mismo, según sea el caso. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al **CONTRATISTA** de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLÍN**.

El **CONTRATISTA** deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

Si el **CONTRATISTA** no modifica las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLÍN** y a cuenta del **CONTRATISTA** quien por la firma del contrato que se le adjudique, autoriza expresamente al **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLÍN**, para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que el **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLÍN**, asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista.

- **MULTAS, AFECTACION DE LA GARANTIA UNICA Y SANCIONES FRENTE AL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.**

Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, mora o incumplimiento parcial, LA ENTIDAD impondrá multas, de la siguiente manera:

Multas por incumplimiento : Si durante la ejecución del contrato se evidencia que EL **CONTRATISTA** incumple alguna obligación contractual, o si el incumplimiento es parcial respecto del cronograma del plazo de ejecución, LA ENTIDAD le impondrá sanciones equivalentes al 0.5% del valor del contrato incumplido o de la cantidad dejada de entregar, sin que el total de estas multas sobrepase el 10% del valor total de mismo, o del contrato incumplido o de la cantidad dejada de entregar, según el caso.

EL CONTRATISTA autoriza a **LA ENTIDAD** para descontar y tomar el valor de las sanciones de que tratan los literales anteriores, una vez este en firme la resolución que las impone, de cualquier suma que le adeude **LA ENTIDAD**, sin perjuicio de que las haga efectivas conforme a la ley.

El pago o la deducción de dichas multas no exoneran AL **CONTRATISTA** de la obligación de cumplir con el objeto del contrato, ni de las demás obligaciones y responsabilidades que emanen del mismo.

- **SANCIÓN POR FALTA DE GARANTÍA:**

Si el contratista se negare a constituir la Garantía Única en los términos, cuantía y duración establecidos en esta cláusula, el M.D.N - EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL MEDELLÍN



podrá aplicar las sanciones contractuales a que haya lugar. Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas del contrato y de la terminación del plazo de ejecución del mismo, según sea el caso. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del MDN - EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL MEDELLÍN. El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

PROCEDIMIENTO PARA LAS MULTAS, AFECTACION DE LA GARANTIA UNICA Y CLAUSULA PENAL PECUNIARIA

De conformidad con el Artículo 29 de la Constitución Política de Colombia, la Resolución No. 6302 del 31 de julio de 2014, que expide el MDN y en cumplimiento del procedimiento regulado en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. Las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública podrán declarar el incumplimiento, cuantificando los perjuicios del mismo, imponer las multas y sanciones pactadas en el contrato, y hacer efectiva la cláusula penal y el cobro o afectación de la garantía única que ampara el cumplimiento del contrato. Para tal efecto observarán el siguiente procedimiento:

- a.** Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del contrato y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera.
- b.** En desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, presentará las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciará las posibles normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. Acto seguido se concederá el uso de la palabra al representante legal del contratista o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, en desarrollo de lo cual podrá rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la entidad.
- c.** Hecho lo precedente, mediante resolución motivada en la que se consigne lo ocurrido en desarrollo de la audiencia y la cual se entenderá notificada en dicho acto público, la entidad procederá a decidir sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. Contra la decisión así proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia.
- d.** En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, ello resulte en su criterio necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, ello resulte necesario para el correcto desarrollo de la

actuación administrativa. En todo caso al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia. La entidad podrá dar por terminado el procedimiento en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de situación de incumplimiento.

1.17.2. CLAUSULA PENAL PECUNIARIA

En caso de incumplimiento total o parcial, pero definitivo por parte del contratista de las obligaciones que adquiere o de la declaratoria de caducidad administrativa, se pactará a título de cláusula penal pecuniaria una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, sin perjuicio de que el CONTRATISTA deba cumplir con la obligación principal y de las acciones judiciales a que haya lugar. Las sumas que se deriven de la aplicación de la cláusula penal pecuniaria se pactaran a título de pena, no de indemnización, razón por la cual, **EL M.D.N -EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN**, se reserva el derecho de reclamar al **CONTRATISTA** el pago de los perjuicios que su incumplimiento le ocasione. INGRESO DE LOS RECURSOS: El valor de las sanciones a que se refiere la presente cláusula, ingresará al Tesoro Nacional, a través de la Tesorería Principal del Comando del Ejército.

Estos mecanismos de cobertura son requeridos por el **MDN-EJERCITO NACIONAL-CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN**, teniendo en cuenta que el objeto de las mismas, sirven para respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surgen a cargo del contratista frente a la administración y /o terceros, por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato

NOTA: De conformidad al decreto 1082 de 2015, el proponente podrá otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones, contrato de seguro contenido en una póliza, patrimonio autónomo y garantía bancaria.

INDEMNIDAD

Las entidades estatales deberán incluir en sus contratos una cláusula de indemnidad, conforme a la cual se pacte la obligación del contratista de mantenerla libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, salvo que justifiquen en los estudios y documentos previos, que atendiendo el objeto y las obligaciones contenidas en cada contrato y las circunstancias en que éste deberá ejecutarse, no se requiere la inclusión de dicha cláusula.

DEBIDO PROCESO

Durante la ejecución la aceptación de oferta, el MDN – EJÉRCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLÍN, podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en la aceptación de oferta, las cuales se adelantarán respetando el derecho al debido proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Política y en cumplimiento del procedimiento regulado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. En todo caso, el MDN – EJÉRCITO NACIONAL – EJÉRCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLÍN, en el proceso sancionatorio que se adelante, brindará todas las garantías constitucionales y legales al contratista para que ejercite su derecho a la defensa en audiencia y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los hechos generadores de la afectación de la ejecución contractual. En ningún caso procederá la imposición de sanción sin haberse brindado la

oportunidad al contratista de explicar las causas que le impiden la ejecución normal y oportuna la presente aceptación de oferta.

Llegado el evento en que se impongan multas o sanciones, el MDN – EJÉRCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLÍN iniciará con lo que determina el numeral 22.1 del artículo 22 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 2.2.1.1.1.5.7 del decreto 1082 de 2015.

4.4 OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES

4.4.1 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

Además de las obligaciones inherentes al presente contrato, el contratista se compromete a:

1. Cumplir con las condiciones establecidas en la ley y los estudios previos, la invitación pública y Adendas.
2. Cumplir con las características técnicas, plazos de entrega y demás condiciones establecidas en los estudios previos, invitación pública, adendas y contrato derivado del presente proceso de contratación.
3. Suscribir las modificaciones acordadas entre las partes, para efectos de garantizar la ejecución y el cumplimiento idóneo y oportuno del objeto contratado, dentro de los cinco (5) días siguientes al requerimiento por parte del M.D.N. - EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL MEDELLÍN
4. No suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con el contrato.
5. Mantener la debida reserva respecto de los asuntos técnicos e instalaciones de las Fuerzas Militares de la República de Colombia, conocidos por el CONTRATISTA durante el desarrollo del contrato o con posterioridad al mismo.
6. Cancelar todos los derechos e impuestos que se derivan con ocasión del contrato, establecidos o que se establezcan en el país, de acuerdo con las leyes colombianas.
7. Cumplir con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar), lo cual deberá acreditar debidamente para iniciar la ejecución del contrato y para hacer efectivo el pago. El incumplimiento de estas obligaciones, será causal para que el MDN – EJÉRCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLÍN le imponga multas sucesivas hasta tanto éste dé cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la respectiva entidad administradora, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el párrafo 2º del artículo 1º de la Ley 828 de 2003, en concordancia con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
8. El contratista debe de cumplir con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de acuerdo con la Ley 1562 de 2013; Decreto 1443 de 2014 y resolución 1111 del 2017.
9. Salvaguardar la información confidencial que obtengan en desarrollo de sus actividades
10. Mantener la debida reserva respecto de los asuntos técnicos e instalaciones de las Fuerzas Militares de la República de Colombia, conocidos por el contratista durante el desarrollo del contrato o con posterioridad al mismo.
11. **POLÍTICA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO:** El contratista deberá cumplir las políticas anticorrupción y antisoborno del Estado colombiano, adoptando medidas internas para prevenir prácticas indebidas y garantizar la conducta ética de su personal.
12. Las demás que sean propias del objeto del proceso en mención

4.4.2 OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

- a) El contratista se obliga a prestar el servicio de alojamiento, alimentación y transporte, con calidad bajo los lineamientos del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
- b) El contratista se obliga a asumir el seguro hotelero a que haya lugar con ocasión del servicio de hospedaje.
- c) El contratista se obliga a garantizar que las habitaciones estén en perfecto estado de limpieza durante los días de estancia, al igual que las demás zonas de las instalaciones del hotel.
- d) El contratista se obliga a contar con el personal necesario para brindar el servicio en óptimas condiciones.
- e) El contratista se obliga a garantizar la tranquilidad y seguridad del personal que se alojará y hará uso de sus instalaciones, con el fin de no afectar el desarrollo del evento.
- f) El contratista se obliga a garantizar que el personal de manipuladores de alimentos requeridos para la actividad sea personal idóneo (experiencia) con buena presentación personal, y conserven todas las medidas de salubridad.
- g) El contratista se obliga a prestar los servicios en los lugares determinados por la entidad.
- h) Guardar la debida reserva de los asuntos que conozca o se le dé a conocer por parte de la entidad contratante con ocasión del desarrollo del objeto contractual.
- i) El contratista se obliga a responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal o los subcontratistas contra la CENAC REGIONAL MEDELLÍN, por causa o con ocasión del contrato.
- j) Elaborar y presentar conjuntamente con el Supervisor, el acta de recibo a satisfacción y de liquidación.
- k) Presentar toda la información requerida por el Supervisor o la CENAC REGIONAL MEDELLÍN
- l) Acreditar, en las oportunidades que así se requiera, de conformidad con lo establecido en el inciso segundo del artículo 41 de Ley 80 de 1993 –adicionado mediante el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007–, que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y las cajas de compensación familiar, para el personal de la oficina que presta el apoyo a la ejecución del proyecto, como de todo el personal vinculado directamente a la ejecución del proyecto, este último cuando corresponda.
- m) El contratista se obliga a mantener durante la ejecución del contrato, los precios ofertados en su propuesta.
- n) Responsabilidad Administrativa: la responsabilidad administrativa del personal a contratar será atribuida exclusivamente a la empresa contratista, quien deberá responder por el ARL, seguros, cesantías y demás gastos que implican la contratación del personal en Colombia, (Ley 100 de 1993, Ley 797 de 2003, Ley 789 de 2002, Decreto 0862 de fecha 26 de abril de 2013 y demás normas concordantes que lo modifiquen, adicionen o aclaren) para llevar a cabo las tareas encomendadas. El contratista asumirá todos los riesgos profesionales y demás erogaciones en que puedan incurrir sus trabajadores con ocasión del desarrollo de la entrega de los servicios objeto del presente proceso, es decir que no existirá vínculo laboral alguno entre el Ejército Nacional – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN y el personal que desarrollará las actividades operativas logísticas.
- o) El contratista Garantizara que los servicios referidos por la entidad, relacionados con la alimentación incluyan el menaje de hostelería necesario para ser servido a la mesa (se

excluye utensilios desechables). Todos los alimentos y bebidas deberán ser suministrados en la temperatura adecuada (ya sea frio o caliente), con una agradable presentación, de acuerdo al gramaje exigido; asimismo, garantizará que la preparación se realice con alimentos frescos, aptos para el consumo humano, la cadena de frio, cocción, preparación y conservación de los alimentos hasta el consumidor final. Asimismo, garantizará la variedad en el menú (de acuerdo a lo requerido en las especificaciones técnicas) durante el almuerzo, cena, refrigerios

- p) El servicio de refrigerios deberá ser suministrado dos (02) veces al día (mañana y tarde) de acuerdo a las especificaciones técnicas, previa programación con el supervisor del contrato.
- q) El contratista deberá garantizar el apoyo de meseros durante la realización del evento y el servicio de alimentación (desayuno, almuerzo, cena, refrigerios), por lo que se dispondrá como mínimo de un (01) mesero.
- r) El contratista deberá garantizar disponibilidad de un COFFE BREAK en el salón de eventos, bajo las siguientes condiciones: **Bebidas y productos disponibles como:** Aromática, Café, galletas, azúcar y dispensador de agua fría. **Menaje disponible:** Loza, servilletas, mezcladores ecológicos. **Personal Disponible:** Un (01) mesero que garantice el servicio a la mesa durante la permanencia de la reunión. (No se aceptan utensilios desechables).
- s) Garantizar que el salón de eventos cuente con los medios tecnológicos necesarios para el desarrollo de las reuniones programadas como video beam, amplificación de sonido, micrófonos inalámbricos, red wifi, pizarra (con marcadores y borradores), entre otros, con disponibilidad permanente en los días programados por la entidad, previa coordinación con el supervisor del contrato. Dicho espacio deberá tener capacidad como mínimo para cincuenta (50) personas y contar con mínimo con sillas cómodas y ergonómicas, mesas con manteles limpios y planchados y de color neutral previa coordinación con el supervisor, dispuestas en forma de U para que todos puedan verse y escucharse, aire acondicionado, servicio de baños con los suministros necesarios de limpieza, personal de técnicos permanentes e idóneos para solucionar alguna falla presentada durante el evento (energía, acondicionamiento de aire), lo anterior con el fin de preservar la seguridad e integridad física de las personalidades invitadas a la presente reunión de mandos regionales de frontera.
- t) Prestar los servicios de alojamiento, alimentación, transporte y demás servicios logísticos, en los horarios y fechas programadas, en caso de que por alguna circunstancia de fuerza mayor deba suspender la realización del evento, el futuro contratista, estará en la capacidad logística y operativa de brindarlo en las nuevas fechas programadas sin costo adicional para la entidad.
- u) Asignar un Coordinador General, disponible los días del evento durante las veinticuatro (24) horas del día, para que realice las actividades de coordinación y se responsabilice para cumplir con los requerimientos del supervisor o la persona designada por este.
- v) De acuerdo a la actividad o el evento que se vaya a realizar el representante de la Unidad beneficiaria a través del supervisor con tiempo de anticipación de un día tendrá comunicación directa con el contratista, con la finalidad de realizar las coordinaciones del servicio que se espera recibir; evitando demoras e inconvenientes.
- w) El personal que interviene en las actividades contratadas, deberá estar debidamente vestidos con su uniforme de acuerdo a la labor desempeñada y usar sus implementos de aseo necesarios.
- x) El contratista deberá garantizar cuando se requiera previo aviso por parte del Supervisor contractual, la prestación del servicio a la mesa con servicio de menaje de loza (Platos de

diferentes dimensiones, cuchillos, tenedores, cucharas de diferentes dimensiones, vasos de vidrio de diferentes dimensiones, copas de diferentes dimensiones, mesas, sillas, mantelería, tapas, vestidos de sillas, centros de mesa (decoración), meseros, desechables y demás utensilios requeridos para garantizar el evento o la actividad acorde al lugar y espacio), con previa coordinación según el requerimiento del supervisor sin que esto genere un costo adicional.

- y) El personal que ejecutara la manipulación de los alimentos debe portar los elementos necesarios para la manipulación de los mismos, tales como: gorros, guantes de nitrilo, tapabocas, delantales.
- z) En la elaboración de los alimentos se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, en el caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de agua caliente para la desinfección de utensilios y superficies siguiendo las medidas de protección para evitar quemaduras del personal.
- aa) Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan la entrega.
- bb) Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos a entregar.
- cc) Garantizar la protección permanente de los alimentos, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- dd) Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación de los alimentos o almacenaje de los productos.
- ee) Los costos de transportes y demás gastos ocasionados con la ejecución de la aceptación de oferta (alojamiento, servicio de transporte y alimentación), serán asumidos por el contratista y no tendrán costo adicional al valor establecido en el contrato.
- ff) La habitación donde se aloja el personal deberá ser un hotel de mínimo 4 estrellas y estar ubicada en una instalación que ofrezca servicio de recepción 24 horas, servicio de restaurante, servicio de bar, desayuno tipo buffet (incluido en la tarifa), gimnasio o centro fitness, salones para eventos y/o reuniones, servicio de lavandería, servicio de transporte, servicio de vigilancia y seguridad y todas las demás características técnicas descritas por la entidad.
- gg) Las instalaciones del alojamiento deben estar en una zona segura de la ciudad donde se tenga fácil acceso al transporte público y privado, cerca de los principales lugares de interés de la ciudad y en las zonas determinadas por la entidad.
- hh) El contratista se obliga a responder por los daños y perjuicios ocasionados a los participantes de las actividades, en el caso de intoxicaciones por causa de alimentos o accidentes causados por hechos generados por la prestación de servicios requeridos.
- ii) El contratista se obliga a disponer y contratar los recursos administrativos, técnicos y humanos necesarios oportunamente para el desarrollo del objeto contractual sin ocasionar traumatismos en su ejecución.
- jj) El contratista se obliga a que, en caso de que la entidad requiera la ejecución de servicios no contemplados dentro de las especificaciones técnicas del contrato, y que resulten necesarios para garantizar el normal desarrollo del objeto contratado, o cuando por causa de fuerza mayor se vea impedido el cumplimiento del itinerario inicialmente programado, podrá acordarse entre las partes una reprogramación de actividades. Dicha reprogramación deberá contar con el análisis económico correspondiente y garantizar que los servicios se ejecuten al menor valor ofertado.

Este trámite deberá realizarse en un plazo no mayor a un (01) día calendario, contado a partir del momento en que se identifique la necesidad o se presente el evento de fuerza mayor. La reprogramación únicamente podrá llevarse a cabo previa aprobación del supervisor del contrato y del competente contractual designado por la entidad.

OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RESPECTO AL HOTEL OFERTADO:

ITEM	DESCRIPCION
1	Mantener el hotel ofertado, con fácil acceso al transporte público y privado y cercanía a los principales lugares de interés, garantizando así la movilidad de las delegaciones y la capacidad logística del contratista para la entrega oportuna de todos los servicios objeto del presente proceso. Así mismo, el establecimiento deberá permitir y facilitar el ingreso del personal de seguridad y protección asignado a los funcionarios participantes, contando para ello con zonas de control, accesos diferenciados y espacios adecuados para el despliegue de esquemas de seguridad, sin interferir con la operación normal del hotel ni con el desarrollo de las actividades programadas.
2	Garantizar que tiene capacidad logística en atender un servicio con un tiempo de respuesta menor a 24 horas, contadas a partir del requerimiento del supervisor del contrato antes del evento (casos excepcionales).
3	De acuerdo la actividad o el evento que se vaya a realizar el representante de la Unidad beneficiaria a través del supervisor con tiempo de anticipación de 5 días tendrá comunicación directa con el contratista, con la finalidad de realizar las coordinaciones del servicio que se espera recibir; evitando demoras e inconvenientes.
4	Todos los servicios de alimentación deben incluir los elementos necesarios para ser servidos sin que esto genere costos adicionales para la entidad.
5	Garantizar que los alimentos suministrados cumplan como mínimo las porciones descritas en los ítems, de igual forma deberán ser servidos calientes o fríos según sea el caso.
6	Cuando se requiere el servicio de menaje, meseros y todos los utensilios necesarios para el evento, el futuro contratista deberá contar con un (1) mesero por cada quince (15) platos con el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad indicados para eventos de servicio a la mesa, debidamente vestidos conforme a la ocasión (uniformados -traje formal para clima caliente), guantes y delantal.
7	Después de que el evento supere más de cincuenta (50) platos se debe garantizar un coordinador del personal de meseros para su dirección, organización y atención del evento.
8	Garantizar cuando se requiera previo aviso por parte del Supervisor contractual, la prestación del servicio a la mesa con servicio de menaje de losa (Platos de diferentes dimensiones, cuchillos, tenedores, cucharas de diferentes dimensiones, vasos de vidrio de diferentes dimensiones, copas de diferentes dimensiones, mesas, sillas, mantelería, tapas, vestidos de sillas, centros de mesa (decoración), meseros, desechables y demás utensilios requeridos para garantizar el evento o la actividad acorde al lugar y espacio), con previa coordinación según el requerimiento del supervisor sin que esto genere un costo adicional.
9	Garantizar de acuerdo a las condiciones del evento la cadena de frio, cocción, preparación y conservación de los alimentos hasta el consumo final de los mismos.

ITEM	DESCRIPCION
10	El personal que ejecutara la manipulación de los alimentos debe portar los elementos necesarios para la manipulación de los mismos, tales como: gorros, guantes de nitrilo, tapabocas, delantales.
11	En la elaboración de los alimentos se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, en el caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de agua caliente para la desinfección de utensilios y superficies siguiendo las medidas de protección para evitar quemaduras del personal.
12	Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan la entrega.
13	Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos a entregar.
14	Garantizar la protección permanente de los alimentos, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
15	Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación de los alimentos o almacenaje de los productos.
16	El personal encargado de la entrega de los alimentos y/o productos de cafetería y restaurante, deberá recomendar a los asistentes a la actividad o al personal militar que se encargará de la distribución de los alimentos si no van a requerir el servicio de meseros, el lavado de manos antes del consumo de los alimentos y el distanciamiento necesario entre personas para el consumo de los mismos.
17	Efectuar las buenas prácticas de desinfección del ambiente y de los utensilios en las áreas de preparación, servido y empacado de los alimentos.
18	Garantizar que los ingredientes utilizados en la elaboración de los desayunos, almuerzos, cenas, refrigerios y demás sean frescos y de óptima calidad, así mismos garantizará el buen estado y presentación de los alimentos.
19	Los costos de transportes y demás gastos ocasionados con la ejecución de la aceptación de oferta (alojamiento y catering) (lugar de entrega de los alimentos y el servicio de menaje), serán asumidos por el contratista y no tendrán costo adicional.
20	Garantizar que los productos lleguen en un excelente estado de conservación y frescura de los alimentos a consumir en el evento.
21	Pasar la relación del personal y los vehículos a ingresar con 24 horas de anticipación para que se le permita el ingreso dentro de las instalaciones de las guarrniciones militares, esto con previo aviso y coordinación del oficial logístico encargado del evento.
22	La habitación donde se aloja el personal deberá ser un hotel de mínimo 4 estrellas o en proceso de certificación o superior y estar ubicada en una instalación que ofrezca servicio de recepción 24 horas, servicio de restaurante, servicio de bar, desayuno tipo buffet (incluido en la tarifa), gimnasio o centro fitness, salones para eventos y/o reuniones, servicio de lavandería, servicio de transporte, servicio de vigilancia y seguridad.
23	Las entidad a cargo del alojamiento deberá tener una buena calificación en los sitios web de opiniones.
24	El establecimiento de alojamiento deberá contar con vínculos o experiencia acreditada en la recepción de eventos institucionales de carácter oficial, que incluyan

ITEM	DESCRIPCION
	comitivas con personal de seguridad, garantizando la familiaridad del personal directivo y operativo del hotel con los protocolos propios de este tipo de actividades.
25	El establecimiento de alojamiento deberá estar ubicado a una distancia no superior a un (1) kilómetro de la Brigada No 4 del Ejército Nacional, que permita garantizar tiempos de reacción mínimos ante cualquier contingencia que pueda presentarse durante el evento.
26	El establecimiento deberá contar con rutas de acceso y salida despejadas que faciliten el desplazamiento rápido y seguro de la comitiva en caso de requerirse una evacuación o traslado de emergencia hacia instalaciones oficiales.
27	El entorno inmediato del establecimiento de alojamiento deberá corresponder a una zona de bajo perfil de riesgo en horas nocturnas, sin concentración de establecimientos de vida nocturna, flujos masivos de personas o dinámicas que expongan al personal alojado a situaciones de orden público o modalidades delictivas de alto impacto.
28	Se valorará favorablemente que el establecimiento de alojamiento cuente con antecedentes verificables de haber prestado servicios a entidades del sector público o de defensa nacional, como evidencia de su capacidad para atender los requerimientos de confidencialidad, protocolo y seguridad propios de eventos de carácter estratégico e interinstitucional.

4.4.3 OBLIGACIONES DE LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLÍN

- Pagar al contratista el valor del contrato en la forma establecida en la aceptación de la oferta.
- Recibir el bien y/o servicio objeto del presente contrato, siempre y cuando cumpla con las especificaciones normas y/o fichas técnicas requeridas.
- Vigilar la correcta ejecución del contrato, a través del supervisor designado.
- Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la CENAC REGIONAL MEDELLÍN, sobre los hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
- Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumpla con los requisitos técnicos exigidos.

4.4 SUPERVISIÓN

El supervisor (es) del contrato deberá (n) ser un funcionario que tenga conocimientos en el ramo y en las especificaciones técnicas, de acuerdo con la naturaleza de este contrato. En cumplimiento de lo anterior y para garantizar la ejecución satisfactoria del contrato la Entidad designó mediante Resolución No. 147 del 26 agosto de 2026 y su modificación, a los siguientes funcionarios, quienes llevarán a cabo el seguimiento y el control del contrato de conformidad con lo dispuesto de la Ley 1474 de 2011, y la Resolución 4213 de 2023 “Por la cual se expide el Manual de Contratación y de Convenios” del Ministerio de Defensa Nacional”.

CARGO	GRADO Y NOMBRE	CORREO Y CELULAR
Jefe Departamento Operaciones CCON5 y/o quien haga sus veces en el cargo	MY. BELLO ZAPATA ANDRES	andresbel@caf.mil.co Celular: 3156701212



Estos funcionarios una vez adjudicados el contrato, llevarán a cabo el seguimiento y el control del contrato.

Funcionario que, para el efecto, tendrá las siguientes atribuciones:

- a) Firmar el acta de inicio del contrato una vez confirme el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.
- b) Constatar que se cumpla con la ejecución contractual.
- c) Vigilar que el contratista cumpla sus obligaciones dentro de la oportunidad pactada.
- d) Comprobar que el servicio prestado por el contratista cumpla con las condiciones de calidad y de cantidad mínimas exigidas.
- e) Certificar el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista.
- f) Informar a la Oficina de Contratación cualquier incumplimiento de las obligaciones del contratista para que ésta tome las medidas a las que haya lugar ya sea: una amonestación, la imposición de multas, el cobro de la cláusula penal pecuniaria, hacer efectiva las garantías constituidas, declarar la terminación unilateral del contrato, o la caducidad del mismo o aquella que crea conveniente.
- g) Confirmar que el contratista se encuentra al día en el pago de sus obligaciones parafiscales y en sus aportes al sistema de seguridad social para efectos del pago del valor del contrato.
- h) dar a conocer al contratista la política de antisoborno implementada por el ministerio de defensa nacional y los distintos canales dispuestos por el ministerio de defensa nacional-central administrativa y contable regional Medellín para denunciar cualquier acto de soborno o de corrupción.
- i) Las demás que sean inherentes al cargo.

4.5 LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

La liquidación del contrato que se suscriba se sujetará a los términos y oportunidades establecidas en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, y en las disposiciones concordantes de la Ley 446 de 1998. La liquidación se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en el estudio previo e invitación publica, o dentro del que acuerden las partes para el efecto. De no existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los SEIS (6) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga.

En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la Entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 164 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma se podrá efectuar en cualquier tiempo dentro de los dos (2) años siguientes al vencimiento de los términos mencionados anteriormente, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 164 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

El (los) contratista(s) tendrá(n) derecho a efectuar salvedades a la liquidación por mutuo acuerdo, y en este evento la liquidación unilateral solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo.

4.6 ACEPTACIÓN DE LA OFERTA Y EXISTENCIA DEL CONTRATO:

la comunicación de aceptación de la oferta por parte del **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN**, constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal de compromiso CRP.

4.7 INDEMNIDAD:

EL CONTRATISTA se obliga para con el MDN – EJC – CENAC REGIONAL MEDELLIN a mantenerla indemne de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.

Atentamente,

Teniente Coronel **INGRID YAZMIN CIRCA TOLOSA**
Directora Central Administrativa y Contable Regional Medellín
Competente Contractual



JURÍDICO ESTRUCTURADOR:

EVA MARIA ANGULO SOLEDAD

Asesora Jurídica CENAC Regional Medellín



ECONÓMICO ESTRUCTURADOR:

FAIDY CAROLINA ECHAVARRIA

Asesora Económica CENAC Regional Medellín



S1 CORDOBA BORJA EDWAR ENRIQUE

Suboficial planeamiento Logístico CCON 5
Comité Técnico Estructurador

ANEXO No. 1 DATOS DEL PROCESO

LAS OFERTAS DEBEN TENER VALIDEZ MÍNIMA DE NOVENTA (90) DÍAS CALENDARIO, CONTADOS PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DE LA MISMA.

Objeto	"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMAS SERVICIOS LOGISTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA XXVI REUNIÓN DE MANDOS REGIONALES DE FRONTERA COLOMBIA - PANAMÁ, PRECEDIDA POR LA SEPTIMA DIVISION, UNIDAD CENTRALIZADA ADMINISTRATIVAMENTE POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN"																		
Presupuesto Oficial	El Gobierno Nacional mediante el Decreto No. 1477 del 30 de diciembre de 2025, liquidó el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2026, se detallan las apropiaciones y se clasifican y definen los gastos. El presupuesto oficial asignado para la ejecución del presente proceso asciende a la suma de OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$80.000.000,00), incluidos todos los costos directos e indirectos y los impuestos, tasas y demás erogaciones que conlleve la celebración del presente proceso, bajo el rubro presupuestal No. A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS, recurso 10 CSF, situados por parte del Comando Financiero y Presupuestal, Jefatura de Estado Mayor de planeación y políticas, Departamento de Planeación, Dirección de Planeación Presupuestal mediante CIRCULAR No. 2026128018623763 de fecha 12 de junio de 2026 la cual fue autorizada mediante oficio N° 2026-00012973C01 del 4 de junio del 2026, Apoyo por Comando General, de acuerdo con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 12226 del dieciséis (16) de junio de dos mil veintiséis (2026), expedido por el Jefe de Presupuesto de la CENAC REGIONAL MEDELLÍN, distribuidos por unidad beneficiada de la siguiente manera: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">ARTÍCULO PRESUPUESTAL (SIIF NACIÓN)</th><th style="text-align: center;">RECURSO</th><th style="text-align: center;">DESCRIPCIÓN DEL RUBRO</th><th style="text-align: center;">UNIDAD BENEFICIADA</th><th style="text-align: center;">VALOR ASIGNADO</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">A-02-02-02-006-003</td><td style="text-align: center;">10 CSF</td><td style="text-align: center;">ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS</td><td style="text-align: center;">CCON5</td><td style="text-align: right;">\$ 80.000.000,00</td></tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">VALOR TOTAL</td><td></td><td style="text-align: right;">\$ 80.000.000,00</td></tr> </tbody> </table>				ARTÍCULO PRESUPUESTAL (SIIF NACIÓN)	RECURSO	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	UNIDAD BENEFICIADA	VALOR ASIGNADO	A-02-02-02-006-003	10 CSF	ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	CCON5	\$ 80.000.000,00	VALOR TOTAL				\$ 80.000.000,00
ARTÍCULO PRESUPUESTAL (SIIF NACIÓN)	RECURSO	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	UNIDAD BENEFICIADA	VALOR ASIGNADO															
A-02-02-02-006-003	10 CSF	ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	CCON5	\$ 80.000.000,00															
VALOR TOTAL				\$ 80.000.000,00															



CERTIFICADO DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No. 12226

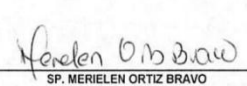
	Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante	Usuario Solicitante: MHeortizb Unidad 6 Subunidad Ejecutora Solicitante: Fecha y Hora Sistema: 2026-06-16 4:07 p. m.	MHEORTIZB MERIELEN ORTIZ BRAVO CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE
---	--	--	--

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL									
El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes “Ítems de afectación de gastos”									
Número:	12226	Fecha Registro:	2026-06-16	Unidad / Subunidad ejecutora:	15-01-03-052 CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE MEDELLIN				
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado	Tipo:	Gasto	Uso Caja Menor	Ninguno		
Valor Inicial:	80.000.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual:	80.000.000,00	Saldo x Comprometer:	80.000.000,00	Vr. Bloqueado	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	12226	Fecha Registro:	2026-06-16	Número:	Modalidad de contratación:	Tipo de contrato:			

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO										
DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
052 CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE MEDELLIN	A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO, SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	Nación	10	CSF						
Total:						80.000.000,00	0,00	80.000.000,00	80.000.000,00	0,00

Objeto: Adquisición de servicio de catering, reunión de mandos regionales de frontera entre Colombia y Panama.


SP. MERIELEN ORTIZ BRAVO
JEFE DE PRESUPUESTO CENAC MEDELLIN

NOTA 1: Este documento será anexado como documento independiente a los documentos del proceso mediante la plataforma del SECOP II.

PROYECCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD

Con el fin de lograr el mejor uso del presupuesto asignado se determina que para el ítem 1. Habitación Tipo Individual, se cuantificará el valor por noche de alojamiento, lo anterior en virtud de las labores, funciones y actividades del personal asistente (militares en ejercicio) que en cualquier momento podría exigir su retiro del evento, implicaría eventualmente cancelar por servicios no utilizados. Esto determina que se requieren un máximo de 80 noches de alojamiento

VALOR DE LA NECESIDAD

Determinados los precios de referencia, se cuantifica el costo de la necesidad total la cual asciende a **OCHENTA MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL VEINTICUATRO PESOS M/CTE (\$ 80.652.024,00)**, así:

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	PRESUPUESTO ESTIMADO
1	90111503	HOTEL - HABITACIÓN – Tipo individual Categoría 4 estrellas (o en proceso de certificación) o superior. Tiempo: 5 días - 4 noches Acomodación: Cama doble HOTEL - HABITACIÓN: estas deben tener * Cama Doble	SERVICIO	80	424.622,00	\$ 33.969.760



			* Baño privado equipado con división de ducha en vidrio, Inodoro con asiento y tapa, lavamanos, papelera y toma corriente, agua caliente. Debe estar dotado con útiles de aseo personal: jabón, shampoo, papel higiénico, toallas de cuerpo y de mano. * Nevera o minibar (El consumo será asumido por el huésped) * Aire acondicionado * Conexión Wifi * Caja Fuerte * Televisión Interactiva * Servicio de Room Service (El consumo será asumido por el huésped) * Servicio de Limpieza a diario Sistema de seguridad CCTV - vigilancia por video para control y seguridad de los huéspedes DESAYUNO INCLUIDO EN LA TARIFA Movilización: Se requiere apoyo logístico asociado a la movilización de los participantes entre el aeropuerto y el lugar de alojamiento, tanto para las llegadas como para los retornos programados, teniendo en cuenta que los asistentes no arribarán ni saldrán en el mismo horario.				
	2	90111503	SALON DE CONFERENCIAS: (06 y 07 de octubre de 2026) Asignación de salón de conferencias ubicado en un lugar tranquilo, alejado del ruido e interrupciones, con capacidad para 60 personas, y espacio suficiente para la circulación entre mesas. Debe contar con iluminación y ventilación adecuada (natural y artificial), además de aire acondicionado. Las mesas deberán estar dispuestas en forma de “U” para facilitar la visibilidad y comunicación entre los asistentes, con manteles limpios, planchados y de color neutro. Las sillas deben ser cómodas y ergonómicas. El salón debe estar equipado con: *Red WiFi, Atril, Pizarra con borrador y marcadores, Mínimo 2 micrófonos inalámbricos, Sistema de proyección y telón, Sistema de audio, Mesa para café, agua y aromáticas, Mesa adicional para refrigerios, Además, deberá contar con baños limpios y dotados con jabón, papel higiénico, secador de manos y espejo. También es obligatoria la disponibilidad de salidas de emergencia claramente señalizadas. Estación de café (06 y 07 de octubre de 2026) Estación permanente en el salón de eventos (o área designada) durante toda la jornada para 60 personas, con disponibilidad continua de café, aromáticas y agua fría. Incluye instalación de greca eléctrica, dispensador de agua fría, loza, servilletas, mezcladores ecológicos, azúcar y demás insumos necesarios. El servicio debe ser atendido en mesa con menaje de loza y mantelería adecuada, con apoyo permanente de personal.	SERVICIO	2	2.951.272,00	\$ 5.902.544

		Meseros (06 y 07 de octubre de 2026) Se requiere la disponibilidad de 2 meseros permanentes en el salón de eventos, encargados de atender la estación de café y el servicio de refrigerios a las delegaciones participantes. El personal deberá presentarse con uniforme adecuado, limpio y planchado, que incluya pantalón o falda negra, camisa blanca o de color claro, y chaleco o delantal. Deben portar calzado cómodo, cerrado y formal.				
3	90101603	ALMUERZO No. 1: BANDEJA PAISA (Degustación antioqueña contemporánea) El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato típico Bandeja paisa en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica completa, abundante y representativa de la cocina regional; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: fríjol rojo antioqueño 220 g, arroz blanco 100 g, carne molida de res magra 100 g, chicharrón carnudo 130 g, chorizo artesanal 90 g, huevo (tipo pochado o frito) 65 g, tajadas de plátano maduro 120 g, aguacate hass 100 g, arepa blanca 60 g y hogao 50 g, manteniendo criterios adecuados de cocción, textura y temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje organizado, estética limpia y adecuada distribución de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por una base de lechugas mixtas, tomate, pepino y otros vegetales de temporada, con aderezo ligero (tipo vinagreta), privilegiando ingredientes frescos, de buena calidad y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida fría y con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada, equilibrio en dulzor y acorde al nivel del servicio; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación.	SERVICIO	40	81.972,00	\$ 3.278.880
4	90101603	ALMUERZO No. 2: MEDALLONES DE SOLOMILLO DE RES EN REDUCCIÓN DE OPORTO, CON MANTEQUILLA DE HIERBAS FINAS El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo medallones de solomillo de res en reducción de Oporto con mantequilla de hierbas finas, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica de nivel superior, con estándares de calidad, técnica y presentación propios de cocina gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá	SERVICIO	65	89.424,00	\$ 5.812.560

		contemplar aproximadamente: solomillo de res corte premium 200 g (dos medallones de 100 g), reducción de vino de Oporto y fondo oscuro 80 g, mantequilla de hierbas finas 20 g, arroz cremoso con almendras tostadas tipo risotto seco 120 g, puré de yuca sedoso con mantequilla clarificada 140 g y vegetales baby glaseados (zanahoria, espárragos y arveja tierna) por 100 g, asegurando puntos de cocción adecuados, balance de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje limpio, organizado y estético, privilegiando volumen, altura y armonía visual de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por hojas verdes, vegetales de temporada y aderezo ligero tipo vinagreta, garantizando frescura y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida fría y con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación acordes al nivel del servicio.				
5	90101603	ALMUERZO No. 3: TRUCHA AL AJILLO CON EMULSIÓN DE MANTEQUILLA Y LIMÓN El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo trucha al ajillo con emulsión de mantequilla y limón, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, fresca y de nivel gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: filete de trucha fresca sellada 190 g, emulsión de mantequilla, ajo y limón 60 g, papa criolla confitada 140 g, arroz jazmín grano largo 110 g y vegetales salteados (zucchini, zanahoria baby y espárragos) por 100 g, asegurando adecuada técnica de cocción, textura (piel crocante en el pescado), balance de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato blanco rectangular, con montaje limpio, moderno y organizado por volumen y color, priorizando la estética y la correcta disposición de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por hojas verdes y vegetales de temporada con aderezo ligero tipo vinagreta, garantizando frescura y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio, con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación	SERVICIO	65	81.972,00	\$ 5.328.180

			cuidada, equilibrio en sabor y acorde al nivel del servicio; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.				
	6	90101603	ALMUERZO No 4: AJIACO SANTAFEREÑO TRADICIONAL CON POLLO DESMECHADO El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato típico Ajiaco santafereño en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica tradicional con estándar gourmet, adecuada técnica y equilibrio de sabores; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: base de ajiaco (caldo con guascas) 380 g, pollo desmechado (pechuga y contramuslo) 120 g, papa criolla 80 g, papa pastusa 90 g, papa sabanera 90 g, mazorca tierna en rodajas 85 g y guascas frescas 5 g, asegurando una textura ligeramente espesa, temperatura óptima de servicio y adecuada cocción de los ingredientes. Los acompañamientos deberán servirse de manera independiente e incluir: crema de leche 40 g, alcaparras 15 g, aguacate en cubos 60 g, arroz blanco 110 g (opcional) y ají artesanal 20 g, garantizando frescura, calidad y adecuada presentación. El plato deberá disponerse en vajilla tipo gourmet honda, con presentación limpia, cálida y organizada, permitiendo visibilidad de los componentes principales. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio con control de temperatura (4–6 °C), así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.	SERVICIO	40	81.972,00	\$ 3.278.880
	7	90101603	ALMUERZO No 5: COSTILLAS DE CERDO BBQ GLASEADAS AL AHUMADO SUAVE El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo costillas de cerdo BBQ glaseadas al ahumado suave, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica de estilo BBQ con estándar gourmet, adecuada técnica de cocción y equilibrio de sabores; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: costillas de cerdo 250 g (horneadas y terminadas a la parrilla), salsa BBQ casera ahumada 60 g, puré rústico de maíz dulce con mantequilla ligera 150 g, mazorca dulce a la parrilla 120 g, ensalada tipo coleslaw ligera (repollo blanco y morado con base de yogur) 100 g y papa baby rústica al horno con paprika 130 g, asegurando textura adecuada, jugosidad de la proteína, balance	SERVICIO	40	81.972,00	\$ 3.278.880

		entre sabores dulces, ahumados y ácidos, y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet (preferiblemente loza blanca rústica o superficie tipo madera tratada), con montaje limpio, natural y visualmente atractivo, destacando la proteína como elemento central y una estética BBQ elegante. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.				
8	90101603	CENA N°1: FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo filet mignon en salsa de champiñones, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica elegante, balanceada y acorde con un servicio de nivel superior; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: filet mignon de res 300 g, salsa cremosa de champiñones 60 g, arroz blanco con maíz tierno 130 g, ensalada tropical (lechuga, mango y piña) 50 g, papa a la francesa 70 g y un toque de grasa de cocción (aceite de oliva o mantequilla clarificada) de 5 g, asegurando punto de cocción adecuado de la proteína, equilibrio de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje limpio, organizado y estético, destacando el filet como elemento central, con guarniciones dispuestas de manera armónica y diferenciada. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio y con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar entre opciones ligeras o tradicionales, con un gramaje aproximado de 120–150 g (o mínimo 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta), garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y coherencia con el nivel del servicio.	SERVICIO	65	96.876,00	\$ 6.296.940
9	90101603	CENA N°2: BALLOTINE DE POLLO EN SALSA POMODORO El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo ballotine de pollo en salsa pomodoro, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica balanceada, de adecuada técnica	SERVICIO	35	81.972,00	\$ 2.869.020

		y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: ballotine de pollo 200 g, salsa pomodoro natural 60 g, arroz premium 150 g, ensalada fresca tipo mix de hojas verdes 100 g, crema de papa 50 g y un aporte de grasa de cocción (aceite de oliva) de 5 g, asegurando correcta cocción, textura, equilibrio de sabores y temperatura óptima de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato hondo blanco, con montaje limpio, organizado y estético, destacando la proteína con corte visible, guarniciones dispuestas de forma armónica y diferenciada, y un enfoque visual elegante. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.				
10	90101603	CENA N°3: LOMO DE RES EN SALSA DE MOSTAZA Y MIEL El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo lomo de res en salsa de mostaza y miel, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: lomo de res (corte limpio) 280 g, salsa de mostaza y miel 60 g, arroz blanco aromatizado con hierbas finas 130 g, ensalada fresca crocante (lechuga, pepino y zanahoria) 80 g, papa a la francesa 70 g y un aporte de grasa de cocción (aceite de oliva) de 5 g, asegurando correcta cocción de la proteína, equilibrio entre sabores dulces y ácidos, adecuada textura y temperatura óptima de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato blanco, con montaje limpio, organizado y estético, destacando la proteína como elemento central, con salsa napada de forma controlada y guarniciones dispuestas de manera armónica y diferenciada, generando contraste visual. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento,	SERVICIO	35	86.400,00	\$ 3.024.000

			con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.				
11	90101603		CENA N°4: PASTA GRATINADA DE POLLO Y CHAMPIÑONES CON QUESO FUNDIDO El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo pasta gratinada de pollo y champiñones con queso fundido, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: pasta corta (penne o rigatoni) cocida 180 g, pechuga de pollo en cubos 120 g, champiñones frescos 80 g, crema ligera o bechamel suave 60 g, queso mozzarella gratinado 50 g, queso parmesano rallado 15 g, aceite de oliva 5 g y ajo con hierbas finas 3 g, asegurando correcta cocción de la pasta, adecuada integración de los ingredientes, gratinado uniforme y equilibrio de sabores. Como acompañamiento, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 80 g, compuesta por mix de hojas verdes, tomate cherry y pepino, con aderezo ligero (limón o vinagreta suave) de 10 g, garantizando frescura y adecuada manipulación. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet o refractaria apta para horno, con montaje limpio y atractivo, destacando una capa superior dorada de queso gratinado y adecuada disposición de los componentes. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.	SERVICIO	35	67.068,00	\$ 2.347.380
12	90101603		REFRIGERIO No. 1: EMPANADAS SURTIDAS El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de empanadas surtidas en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de tres (3) unidades por persona, con un peso aproximado total de 180–210 g (60–70 g por unidad), elaboradas con masa de harina de maíz precocida y rellenos tradicionales tipo carne (carne molida 25 g, papa 15 g, cebolla, tomate y especias) y pollo	SERVICIO	65	20.250,00	\$ 1.316.250

		(pollo desmechado 25 g, papa 15 g y hogao), asegurando adecuada fritura, textura crocante y temperatura óptima de servicio (entre 60–70 °C). Las empanadas deberán servirse calientes, acompañadas de ají artesanal en porción individual aproximada de 20 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.				
13	90101603	REFRIGERIO No. 2: CROQUETAS DE PAPA Y POLLO El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de croquetas de papa y pollo en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de cuatro (4) unidades por persona, con un peso aproximado total de 200 g (45–50 g por unidad), elaboradas a base de papa cocida (aprox. 30 g por unidad), pollo desmechado (15 g) y queso (5 g), empanizadas con huevo y pan rallado, sazonadas de forma adecuada y sometidas a fritura controlada que garantice una textura dorada y crocante. Las croquetas deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañadas de una salsa tipo tártara o rosada en porción individual aproximada de 25 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.	SERVICIO	65	20.250,00	\$ 1.316.250
14	90101603	REFRIGERIO No. 3: CARIMAÑOLAS DE QUESO O CARNE El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de carimañolas de queso o carne en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de dos (2) a tres (3) unidades por persona, con un peso aproximado total de 180–210 g (70 g por unidad), elaboradas a base de yuca cocida (aprox. 40 g por unidad) y relleno de queso costeño o carne molida (25 g), debidamente sazonadas y sometidas a fritura controlada que garantice una textura dorada y crocante. Las carimañolas	SERVICIO	65	20.250,00	\$ 1.316.250

		deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañadas de suero costeño o ají en porción individual aproximada de 30 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.				
15	90101603	REFRIGERIO No. 4: DEDITOS DE QUESO El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de deditos de queso en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de cuatro (4) unidades por persona, con un peso aproximado total de 160–200 g (40–50 g por unidad), elaboradas a base de queso (aprox. 25 g por unidad) envuelto en masa de harina de trigo (20 g), sometidos a fritura controlada que garantice una textura dorada, crocante por fuera y fundida en su interior. Los deditos deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañados de una salsa dulce tipo guayaba o miel en porción individual aproximada de 25 g por persona, presentados en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.	SERVICIO	65	20.250,00	\$ 1.316.250
COSTO TOTAL DE LA NECESIDAD						\$ 80.652.024,00
PRESUPUESTO OFICIAL ASIGNADO						\$ 80.000.000,00
DÉFICIT PRESUPUESTAL						\$ 652.024,00

PROYECCIÓN CANTIDADES MINIMAS

Debido a que el presupuesto asignado no es suficiente para el cubrimiento de la necesidad total, se hace el cálculo de las necesidades mínimas a contratar, el cual queda así:

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
1	90111503	HOTEL - HABITACIÓN – Tipo individual Categoría 4 estrellas (o en proceso de certificación) o superior.	SERVICIO	80	424.622,00	80	0	\$ 33.969.760

		Tiempo: 5 días - 4 noches Acomodación: Cama doble HOTEL - HABITACIÓN: esta deben tener * Cama Doble * Baño privado equipado con división de ducha en vidrio, Inodoro con asiento y tapa, lavamanos, papeleria y toma corriente, agua caliente. Debe estar dotado con útiles de aseo personal: jabón, shampoo, papel higiénico, toallas de cuerpo y de mano. * Nevera o minibar (El consumo será asumido por el huésped) * Aire acondicionado * Conexión Wifi * Caja Fuerte * Televisión Interactiva * Servicio de Room Service (El consumo será asumido por el huésped) * Servicio de Limpieza a diario Sistema de seguridad CCTV - vigilancia por video para control y seguridad de los huéspedes DESAYUNO INCLUIDO EN LA TARIFA Movilización: Se requiere apoyo logístico asociado a la movilización de los participantes entre el aeropuerto y el lugar de alojamiento, tanto para las llegadas como para los retornos programados, teniendo en cuenta que los asistentes no arribarán ni saldrán en el mismo horario.						
2	90111503	SALON DE CONFERENCIAS: (06 y 07 de octubre de 2026) Asignación de salón de conferencias ubicado en un lugar tranquilo, alejado del ruido e interrupciones, con capacidad para 60 personas, y espacio suficiente para la circulación entre mesas. Debe contar con iluminación y ventilación adecuada (natural y artificial), además de aire acondicionado. Las	SERVICIO	2	2.951.272,00	2	0	\$ 5.902.544

			uniforme adecuado, limpio y planchado, que incluya pantalón o falda negra, camisa blanca o de color claro, y chaleco o delantal. Deben portar calzado cómodo, cerrado y formal.						
3	90101603	ALMUERZO No. 1: BANDEJA PAISA (Degustación antioqueña contemporánea) El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato típico Bandeja paisa en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica completa, abundante y representativa de la cocina regional; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: fríjol rojo antioqueño 220 g, arroz blanco 100 g, carne molida de res magra 100 g, chicharrón carnudo 130 g, chorizo artesanal 90 g, huevo (tipo pochado o frito) 65 g, tajadas de plátano maduro 120 g, aguacate hass 100 g, arepa blanca 60 g y hogao 50 g, manteniendo criterios adecuados de cocción, textura y temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje organizado, estética limpia y adecuada distribución de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por una base de lechugas mixtas, tomate, pepino y otros vegetales de temporada, con aderezo ligero (tipo vinagreta), privilegiando ingredientes frescos, de buena calidad y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas	SERVICIO	40	81.972,00	40	0	\$ 3.278.880	

		artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida fría y con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada, equilibrio en dulzor y acorde al nivel del servicio; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación.						
4	90101603	ALMUERZO No. 2: MEDALLONES DE SOLOMILLO DE RES EN REDUCCIÓN DE OPORTO, CON MANTEQUILLA DE HIERBAS FINAS El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo medallones de solomillo de res en reducción de Oporto con mantequilla de hierbas finas, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica de nivel superior, con estándares de calidad, técnica y presentación propios de cocina gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: solomillo de res corte premium 200 g (dos medallones de 100 g), reducción de vino de Oporto y fondo oscuro 80 g, mantequilla de hierbas finas 20 g, arroz cremoso con almendras tostadas tipo risotto seco 120 g, puré de yuca sedoso con mantequilla clarificada 140 g y vegetales baby glaseados (zanahoria, espárragos y arveja tierna) por 100 g, asegurando puntos de cocción adecuados, balance de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje limpio, organizado y	SERVICIO	65	89.424,00	61	4	\$ 5.454.864

		estético, privilegiando volumen, altura y armonía visual de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por hojas verdes, vegetales de temporada y aderezo ligero tipo vinagreta, garantizando frescura y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida fría y con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación acordes al nivel del servicio.						
5	90101603	ALMUERZO No. 3: TRUCHA AL AJILLO CON EMULSIÓN DE MANTEQUILLA Y LIMÓN El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo trucha al ajillo con emulsión de mantequilla y limón, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, fresca y de nivel gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: filete de trucha fresca sellada 190 g, emulsión de mantequilla, ajo y limón 60 g, papa criolla confitada 140 g, arroz jazmín grano largo 110 g y vegetales salteados (zucchini, zanahoria baby y espárragos) por	SERVICIO	65	81.972,00	61	4	\$ 5.000.292

		100 g, asegurando adecuada técnica de cocción, textura (piel crocante en el pescado), balance de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato blanco rectangular, con montaje limpio, moderno y organizado por volumen y color, priorizando la estética y la correcta disposición de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por hojas verdes y vegetales de temporada con aderezo ligero tipo vinagreta, garantizando frescura y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio, con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada, equilibrio en sabor y acorde al nivel del servicio; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
6	90101603	ALMUERZO No 4: AJIACO SANTA FERREÑO TRADICIONAL CON POLLO DESMECHADO El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato típico Ajiaco santafereño en formato individual, garantizando	SERVICIO	40	81.972,00	40	0	\$ 3.278.880

			una propuesta gastronómica tradicional con estándar gourmet, adecuada técnica y equilibrio de sabores; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: base de ajiaco (caldo con guascas) 380 g, pollo desmechado (pechuga y contramuslo) 120 g, papa criolla 80 g, papa pastusa 90 g, papa sabanera 90 g, mazorca tierna en rodajas 85 g y guascas frescas 5 g, asegurando una textura ligeramente espesa, temperatura óptima de servicio y adecuada cocción de los ingredientes. Los acompañamientos deberán servirse de manera independiente e incluir: crema de leche 40 g, alcaparras 15 g, aguacate en cubos 60 g, arroz blanco 110 g (opcional) y ají artesanal 20 g, garantizando frescura, calidad y adecuada presentación. El plato deberá disponerse en vajilla tipo gourmet honda, con presentación limpia, cálida y organizada, permitiendo visibilidad de los componentes principales. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio con control de temperatura (4–6 °C), así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

			ALMUERZO No 5: COSTILLAS DE CERDO BBQ GLASEADAS AL AHUMADO SUAVE El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo costillas de cerdo BBQ glaseadas al ahumado suave, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica de estilo BBQ con estándar gourmet, adecuada técnica de cocción y equilibrio de sabores; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: costillas de cerdo 250 g (horneadas y terminadas a la parrilla), salsa BBQ casera ahumada 60 g, puré rústico de maíz dulce con mantequilla ligera 150 g, mazorca dulce a la parrilla 120 g, ensalada tipo coleslaw ligera (repollo blanco y morado con base de yogur) 100 g y papa baby rústica al horno con paprika 130 g, asegurando textura adecuada, jugosidad de la proteína, balance entre sabores dulces, ahumados y ácidos, y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet (preferiblemente loza blanca rústica o superficie tipo madera tratada), con montaje limpio, natural y visualmente atractivo, destacando la proteína como elemento central y una estética BBQ elegante. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio con control de temperatura, así como un postre individual de						
	7	90101603	SERVICIO	40	81.972,00	40	0	\$ 3.278.880	

		aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.							
8	90101603	CENA N°1:FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo filet mignon en salsa de champiñones, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica elegante, balanceada y acorde con un servicio de nivel superior; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: filet mignon de res 300 g, salsa cremosa de champiñones 60 g, arroz blanco con maíz tierno 130 g, ensalada tropical (lechuga, mango y piña) 50 g, papa a la francesa 70 g y un toque de grasa de cocción (aceite de oliva o mantequilla clarificada) de 5 g, asegurando punto de cocción adecuado de la proteína, equilibrio de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje limpio, organizado y estético, destacando el filet como elemento central, con guarniciones dispuestas de manera armónica y diferenciada. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes	SERVICIO	65	96.876,00	65	0	\$ 6.296.940	

		sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio y con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar entre opciones ligeras o tradicionales, con un gramaje aproximado de 120–150 g (o mínimo 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta), garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y coherencia con el nivel del servicio.						
9	90101603	CENA N°2: BALLOTINE DE POLLO EN SALSA POMODORO El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo ballotine de pollo en salsa pomodoro, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica balanceada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: ballotine de pollo 200 g, salsa pomodoro natural 60 g, arroz premium 150 g, ensalada fresca tipo mix de hojas verdes 100 g, crema de papa 50 g y un aporte de grasa de cocción (aceite de oliva) de 5 g, asegurando correcta cocción, textura, equilibrio de sabores y temperatura óptima de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato hondo blanco, con montaje limpio, organizado y estético, destacando la proteína con corte visible, guarniciones dispuestas de forma armónica y diferenciada, y un enfoque visual elegante.	SERVICIO	35	81.972,00	35	0	\$ 2.869.020

		El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
10	90101603	CENA N°3: LOMO DE RES EN SALSA DE MOSTAZA Y MIEL El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo lomo de res en salsa de mostaza y miel, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: lomo de res (corte limpio) 280 g, salsa de mostaza y miel 60 g, arroz blanco aromatizado con hierbas finas 130 g, ensalada fresca crocante (lechuga, pepino y zanahoria) 80 g, papa a la francesa 70 g y un aporte de grasa de cocción (aceite de oliva) de 5 g, asegurando correcta cocción de la proteína, equilibrio entre sabores	SERVICIO	35	86.400,00	35	0	\$ 3.024.000

		dulces y ácidos, adecuada textura y temperatura óptima de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato blanco, con montaje limpio, organizado y estético, destacando la proteína como elemento central, con salsa napada de forma controlada y guarniciones dispuestas de manera armónica y diferenciada, generando contraste visual. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
11	90101603	CENA N°4: PASTA GRATINADA DE POLLO Y CHAMPIÑONES CON QUESO FUNDIDO El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo pasta gratinada de pollo y champiñones con queso fundido, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, de adecuada técnica y	SERVICIO	35	67.068,00	35	0	\$ 2.347.380

			la variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
12	90101603	REFRIGERIO No. 1: EMPANADAS SURTIDAS El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de empanadas surtidas en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de tres (3) unidades por persona, con un peso aproximado total de 180–210 g (60–70 g por unidad), elaboradas con masa de harina de maíz precocida y rellenos tradicionales tipo carne (carne molida 25 g, papa 15 g, cebolla, tomate y especias) y pollo (pollo desmechado 25 g, papa 15 g y hogao), asegurando adecuada fritura, textura crocante y temperatura óptima de servicio (entre 60–70 °C). Las empanadas deberán servirse calientes, acompañadas de ají artesanal en porción individual aproximada de 20 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en	SERVICIO	65	20.250,00	65	0	\$ 1.316.250	

			recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.						
13	90101603		REFRIGERIO No. 2: CROQUETAS DE PAPA Y POLLO El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de croquetas de papa y pollo en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de cuatro (4) unidades por persona, con un peso aproximado total de 200 g (45–50 g por unidad), elaboradas a base de papa cocida (aprox. 30 g por unidad), pollo desmechado (15 g) y queso (5 g), empanizadas con huevo y pan rallado, sazonadas de forma adecuada y sometidas a fritura controlada que garantice una textura dorada y crocante. Las croquetas deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañadas de una salsa tipo tártara o rosada en porción individual aproximada de 25 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad,	SERVICIO	65	20.250,00	65	0	\$ 1.316.250

		higiene y frescura acordes al nivel del servicio.						
14	90101603	REFRIGERIO No. 3: CARIMAÑOLAS DE QUESO O CARNE El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de carimañolas de queso o carne en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de dos (2) a tres (3) unidades por persona, con un peso aproximado total de 180–210 g (70 g por unidad), elaboradas a base de yuca cocida (aprox. 40 g por unidad) y relleno de queso costeño o carne molida (25 g), debidamente sazonadas y sometidas a fritura controlada que garantice una textura dorada y crocante. Las carimañolas deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañadas de suero costeño o ají en porción individual aproximada de 30 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.	SERVICIO	65	20.250,00	65	0	\$ 1.316.250
15	90101603	REFRIGERIO No. 4: DEDITOS DE QUESO El servicio de refrigerio	SERVICIO	65	20.250,00	65	0	\$ 1.316.250

			deberá consistir en la preparación y suministro de deditos de queso en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de cuatro (4) unidades por persona, con un peso aproximado total de 160–200 g (40–50 g por unidad), elaboradas a base de queso (aprox. 25 g por unidad) envuelto en masa de harina de trigo (20 g), sometidos a fritura controlada que garantice una textura dorada, crocante por fuera y fundida en su interior. Los deditos deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañados de una salsa dulce tipo guayaba o miel en porción individual aproximada de 25 g por persona, presentados en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.						
COSTO DE LA NECESIDAD									\$ 79.966.440,00
PRESUPUESTO OFICIAL ASIGNADO									\$ 80.000.000,00
REMANENTE PRESUPUESTAL									\$ 33.560,00
Del anterior cálculo se obtiene un excedente total de \$ 33.560,00 el cual debe ser utilizado en la adquisición de mayores cantidades en búsqueda de la cobertura del 100% de la necesidad, sin exceder el presupuesto asignado a la unidad beneficiaria CCON5.									

CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD

El Comité Económico Estructurador, una vez verificadas y analizadas las cotizaciones identifica el precio de referencia comparando precios de mercado y proyecta el cubrimiento de la necesidad, tal como se relaciona en el cuadro a continuación:

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
1	90111503	HOTEL - HABITACIÓN – Tipo individual Categoría 4 estrellas (o en proceso de certificación) o superior. Tiempo: 5 días - 4 noches Acomodación: Cama doble HOTEL - HABITACIÓN: esta debe tener * Cama Doble * Baño privado equipado con división de ducha en vidrio, Inodoro con asiento y tapa, lavamanos, papeleria y toma corriente, agua caliente. Debe estar dotado con útiles de aseo personal: jabón, shampoo, papel higiénico, toallas de cuerpo y de mano. * Nevera o minibar (El consumo será asumido por el huésped) * Aire acondicionado * Conexión Wifi * Caja Fuerte * Televisión Interactiva * Servicio de Room Service (El consumo será asumido por el huésped) * Servicio de Limpieza a diario Sistema de seguridad CCTV - vigilancia por video para control y seguridad de los huéspedes DESAYUNO INCLUIDO EN LA TARIFA Movilización: Se requiere apoyo logístico asociado a la movilización de los participantes entre el aeropuerto y el lugar de alojamiento, tanto para las llegadas como para los retornos programados, teniendo en cuenta que los asistentes no arribarán ni saldrán en el mismo horario.	SERVICIO	80	80	100%	0	0%
2	90111503	SALON DE CONFERENCIAS: (06 y 07 de octubre de 2026) Asignación de salón de conferencias ubicado en un lugar tranquilo, alejado del ruido e interrupciones, con capacidad para 60 personas, y espacio suficiente para la circulación entre mesas. Debe contar con iluminación y ventilación adecuada (natural y artificial), además de aire acondicionado. Las mesas deberán estar dispuestas en forma de "U" para facilitar la visibilidad y comunicación entre los asistentes, con manteles limpios, planchados y de color neutro. Las sillas deben ser cómodas y ergonómicas. El salón debe estar equipado con: *Red WiFi, Atril, Pizarra con borrador y marcadores, Mínimo 2 micrófonos	SERVICIO	2	2	100%	0	0%

		inalámbricos, Sistema de proyección y telón, Sistema de audio, Mesa para café, agua y aromáticas, Mesa adicional para refrigerios, Además, deberá contar con baños limpios y dotados con jabón, papel higiénico, secador de manos y espejo. También es obligatoria la disponibilidad de salidas de emergencia claramente señalizadas. Estación de café (06 y 07 de octubre de 2026) Estación permanente en el salón de eventos (o área designada) durante toda la jornada para 60 personas, con disponibilidad continua de café, aromáticas y agua fría. Incluye instalación de greca eléctrica, dispensador de agua fría, loza, servilletas, mezcladores ecológicos, azúcar y demás insumos necesarios. El servicio debe ser atendido en mesa con menaje de loza y mantelería adecuada, con apoyo permanente de personal. Meseros (06 y 07 de octubre de 2026) Se requiere la disponibilidad de 2 meseros permanentes en el salón de eventos, encargados de atender la estación de café y el servicio de refrigerios a las delegaciones participantes. El personal deberá presentarse con uniforme adecuado, limpio y planchado, que incluya pantalón o falda negra, camisa blanca o de color claro, y chaleco o delantal. Deben portar calzado cómodo, cerrado y formal.						
3	90101603	ALMUERZO No. 1: BANDEJA PAISA (Degustación antioqueña contemporánea) El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato típico Bandeja paisa en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica completa, abundante y representativa de la cocina regional; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: fríjol rojo antioqueño 220 g, arroz blanco 100 g, carne molida de res magra 100 g, chicharrón carnudo 130 g, chorizo artesanal 90 g, huevo (tipo pochado o frito) 65 g, tajadas de plátano maduro 120 g, aguacate hass 100 g, arepa blanca 60 g y hogao 50 g, manteniendo criterios adecuados de cocción, textura y temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje organizado, estética limpia y adecuada distribución de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por una base de lechugas mixtas, tomate, pepino y otros vegetales de temporada, con aderezo ligero (tipo vinagreta), privilegiando ingredientes frescos, de	SERVICIO	40	40	100%	0	0%

		buena calidad y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida fría y con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada, equilibrio en dulzor y acorde al nivel del servicio; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, fresca y presentación.						
4	90101603	ALMUERZO No. 2: MEDALLONES DE SOLOMILLO DE RES EN REDUCCIÓN DE OPORTO, CON MANTEQUILLA DE HIERBAS FINAS El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo medallones de solomillo de res en reducción de Oporto con mantequilla de hierbas finas, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica de nivel superior, con estándares de calidad, técnica y presentación propios de cocina gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: solomillo de res corte premium 200 g (dos medallones de 100 g), reducción de vino de Oporto y fondo oscuro 80 g, mantequilla de hierbas finas 20 g, arroz cremoso con almendras tostadas tipo risotto seco 120 g, puré de yuca sedoso con mantequilla clarificada 140 g y vegetales baby glaseados (zanahoria, espárragos y arveja tierna) por 100 g, asegurando puntos de cocción adecuados, balance de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje limpio, organizado y estético, privilegiando volumen, altura y armonía visual de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por hojas verdes, vegetales de temporada y aderezo ligero tipo vinagreta, garantizando frescura y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida fría y con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, fresca y presentación acordes al nivel del servicio.	SERVICIO	65	61	93%	4	7%

	5	90101603	ALMUERZO No. 3: TRUCHA AL AJILLO CON EMULSIÓN DE MANTEQUILLA Y LIMÓN El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo trucha al ajillo con emulsión de mantequilla y limón, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, fresca y de nivel gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: filete de trucha fresca sellada 190 g, emulsión de mantequilla, ajo y limón 60 g, papa criolla confitada 140 g, arroz jazmín grano largo 110 g y vegetales salteados (zucchini, zanahoria baby y espárragos) por 100 g, asegurando adecuada técnica de cocción, textura (piel crocante en el pescado), balance de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato blanco rectangular, con montaje limpio, moderno y organizado por volumen y color, priorizando la estética y la correcta disposición de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por hojas verdes y vegetales de temporada con aderezo ligero tipo vinagreta, garantizando frescura y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio, con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada, equilibrio en sabor y acorde al nivel del servicio; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.	SERVICIO	65	61	93%	4	7%
	6	90101603	ALMUERZO No 4: AJIACO SANTA FERREÑO TRADICIONAL CON POLLO DESMECHADO El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato típico Ajiaco santafereño en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica tradicional con estándar gourmet, adecuada técnica y equilibrio de sabores; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: base de ajiaco (caldo con guascas) 380 g, pollo desmechado (pechuga y contramuslo) 120 g, papa criolla 80 g, papa pastusa 90 g, papa sabanera 90 g, mazorca tierna en rodajas 85 g y guascas frescas 5 g, asegurando una textura ligeramente espesa,	SERVICIO	40	40	100%	0	0%

			temperatura óptima de servicio y adecuada cocción de los ingredientes. Los acompañamientos deberán servirse de manera independiente e incluir: crema de leche 40 g, alcaparras 15 g, aguacate en cubos 60 g, arroz blanco 110 g (opcional) y ají artesanal 20 g, garantizando frescura, calidad y adecuada presentación. El plato deberá disponerse en vajilla tipo gourmet honda, con presentación limpia, cálida y organizada, permitiendo visibilidad de los componentes principales. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio con control de temperatura (4–6 °C), así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
7	90101603		ALMUERZO No 5: COSTILLAS DE CERDO BBQ GLASEADAS AL AHUMADO SUAVE El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo costillas de cerdo BBQ glaseadas al ahumado suave, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica de estilo BBQ con estándar gourmet, adecuada técnica de cocción y equilibrio de sabores; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: costillas de cerdo 250 g (horneadas y terminadas a la parrilla), salsa BBQ casera ahumada 60 g, puré rústico de maíz dulce con mantequilla ligera 150 g, mazorca dulce a la parrilla 120 g, ensalada tipo coleslaw ligera (repollo blanco y morado con base de yogur) 100 g y papa baby rústica al horno con paprika 130 g, asegurando textura adecuada, jugosidad de la proteína, balance entre sabores dulces, ahumados y ácidos, y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet (preferiblemente loza blanca rústica o superficie tipo madera tratada), con montaje limpio, natural y visualmente atractivo, destacando la proteína como elemento central y una estética BBQ elegante. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio con control de temperatura, así como un postre individual de	SERVICIO	40	40	100%	0	0%

			aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
8	90101603	CENA N°1:FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo filet mignon en salsa de champiñones, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica elegante, balanceada y acorde con un servicio de nivel superior; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: filet mignon de res 300 g, salsa cremosa de champiñones 60 g, arroz blanco con maíz tierno 130 g, ensalada tropical (lechuga, mango y piña) 50 g, papa a la francesa 70 g y un toque de grasa de cocción (aceite de oliva o mantequilla clarificada) de 5 g, asegurando punto de cocción adecuado de la proteína, equilibrio de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje limpio, organizado y estético, destacando el filet como elemento central, con guarniciones dispuestas de manera armónica y diferenciada. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio y con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar entre opciones ligeras o tradicionales, con un gramaje aproximado de 120–150 g (o mínimo 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta), garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y coherencia con el nivel del servicio.	SERVICIO	65	65	100%	0	0%	
9	90101603	CENA N°2: BALLOTINE DE POLLO EN SALSA POMODORO El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo ballotine de pollo en salsa pomodoro, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica balanceada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: ballotine de pollo 200 g, salsa pomodoro natural 60 g, arroz premium 150 g, ensalada fresca	SERVICIO	35	35	100%	0	0%	

		tipo mix de hojas verdes 100 g, crema de papa 50 g y un aporte de grasa de cocción (aceite de oliva) de 5 g, asegurando correcta cocción, textura, equilibrio de sabores y temperatura óptima de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato hondo blanco, con montaje limpio, organizado y estético, destacando la proteína con corte visible, guarniciones dispuestas de forma armónica y diferenciada, y un enfoque visual elegante. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
10	90101603	CENA N°3: LOMO DE RES EN SALSA DE MOSTAZA Y MIEL El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo lomo de res en salsa de mostaza y miel, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: lomo de res (corte limpio) 280 g, salsa de mostaza y miel 60 g, arroz blanco aromatizado con hierbas finas 130 g, ensalada fresca crocante (lechuga, pepino y zanahoria) 80 g, papa a la francesa 70 g y un aporte de grasa de cocción (aceite de oliva) de 5 g, asegurando correcta cocción de la proteína, equilibrio entre sabores dulces y ácidos, adecuada textura y temperatura óptima de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato blanco, con montaje limpio, organizado y estético, destacando la proteína como elemento central, con salsa napada de forma controlada y guarniciones dispuestas de manera armónica y diferenciada, generando contraste visual. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en	SERVICIO	35	35	100%	0	0%

			vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
	11	90101603	CENA N°4: PASTA GRATINADA DE POLLO Y CHAMPIÑONES CON QUESO FUNDIDO El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo pasta gratinada de pollo y champiñones con queso fundido, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: pasta corta (penne o rigatoni) cocida 180 g, pechuga de pollo en cubos 120 g, champiñones frescos 80 g, crema ligera o bechamel suave 60 g, queso mozzarella gratinado 50 g, queso parmesano rallado 15 g, aceite de oliva 5 g y ajo con hierbas finas 3 g, asegurando correcta cocción de la pasta, adecuada integración de los ingredientes, gratinado uniforme y equilibrio de sabores. Como acompañamiento, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 80 g, compuesta por mix de hojas verdes, tomate cherry y pepino, con aderezo ligero (limón o vinagreta suave) de 10 g, garantizando frescura y adecuada manipulación. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet o refractaria apta para horno, con montaje limpio y atractivo, destacando una capa superior dorada de queso gratinado y adecuada disposición de los componentes. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.	SERVICIO	35	35	100%	0	0%

	12	90101603	REFRIGERIO No. 1: EMPANADAS SURTIDAS El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de empanadas surtidas en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de tres (3) unidades por persona, con un peso aproximado total de 180–210 g (60–70 g por unidad), elaboradas con masa de harina de maíz precocida y rellenos tradicionales tipo carne (carne molida 25 g, papa 15 g, cebolla, tomate y especias) y pollo (pollo desmechado 25 g, papa 15 g y hogao), asegurando adecuada fritura, textura crocante y temperatura óptima de servicio (entre 60–70 °C). Las empanadas deberán servirse calientes, acompañadas de ají artesanal en porción individual aproximada de 20 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.	SERVICIO	65	65	100%	0	0%
	13	90101603	REFRIGERIO No. 2: CROQUETAS DE PAPA Y POLLO El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de croquetas de papa y pollo en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de cuatro (4) unidades por persona, con un peso aproximado total de 200 g (45–50 g por unidad), elaboradas a base de papa cocida (aprox. 30 g por unidad), pollo desmechado (15 g) y queso (5 g), empanizadas con huevo y pan rallado, sazonadas de forma adecuada y sometidas a fritura controlada que garantice una textura dorada y crocante. Las croquetas deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañadas de una salsa tipo tártara o rosada en porción individual aproximada de 25 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml),	SERVICIO	65	65	100%	0	0%

		garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.						
14	90101603	REFRIGERIO No. 3: CARIMAÑOLAS DE QUESO O CARNE El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de carimañolas de queso o carne en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de dos (2) a tres (3) unidades por persona, con un peso aproximado total de 180–210 g (70 g por unidad), elaboradas a base de yuca cocida (aprox. 40 g por unidad) y relleno de queso costeño o carne molida (25 g), debidamente sazonadas y sometidas a fritura controlada que garantice una textura dorada y crocante. Las carimañolas deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañadas de suero costeño o ají en porción individual aproximada de 30 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.	SERVICIO	65	65	100%	0	0%
15	90101603	REFRIGERIO No. 4: DEDITOS DE QUESO El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de deditos de queso en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de cuatro (4) unidades por persona, con un peso aproximado total de 160–200 g (40–50 g por unidad), elaboradas a base de queso (aprox. 25 g por unidad) envuelto en masa de harina de trigo (20 g), sometidos a fritura controlada que garantice una textura dorada, crocante por fuera y fundida en su interior. Los deditos deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañados de una salsa dulce tipo guayaba o miel en porción individual aproximada de 25 g por persona, presentados en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá	SERVICIO	65	65	100%	0	0%

		complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.						
Moneda de pago:	PESOS COLOMBIANOS							
Plazo de ejecución y lugar de entrega	PLAZO DE EJECUCIÓN El plazo de ejecución del contrato <u>SERÁ HASTA EL 30 DE OCTUBRE DE 2026</u>, contado a partir del perfeccionamiento del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato, es decir la expedición del registro presupuestal y la aprobación de la garantía de cumplimiento. Nota: Este término de ejecución se establece con la finalidad de perfeccionar los trámites administrativos necesarios para la culminación de las obligaciones pactadas en el contrato, (presentación de documentación para pago, entre otros). FECHAS DE REALIZACIÓN DEL EVENTO: Acorde con las directrices emitidas por el Comando del Ejército Nacional el evento de Reuniones de Mandos Regionales de Fronteras se realizará a partir del <u>DÍA CINCO (05) HASTA EL DÍA NUEVE (09) DE OCTUBRE DE DOS MIL VEINTISEIS (2026)</u>, previa coordinación con el supervisor del contrato. NOTA: En caso de que por alguna circunstancia de fuerza mayor deba suspender la realización del evento, el contratista, estará en la capacidad logística y operaria de brindarlo en las nuevas fechas programadas sin costo adicional para la entidad. LUGAR DE EJECUCIÓN: El lugar de entrega de los servicios contratados se efectuará en las instalaciones ofertadas por el Oferente adjudicatario, lugar donde se realizará el alojamiento del personal militar, así como la XXVI Reunión de Mando Regionales de Frontera Colombia – Panamá, la cual deberá estar ubicada en la ciudad de Medellín (Antioquia) en alguna de las zonas geográficas estratégicas señaladas por la entidad, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas definidas por la entidad. Nota 1: Serán a cargo del Contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que se causen con motivo de la ejecución del contrato (alojamiento y catering). Estos costos se entenderán incorporados al valor total del contrato que llegase a celebrar, incluyendo los impuestos.							

	Nota 2: Para todos los efectos legales derivados de la celebración, ejecución, terminación y liquidación del contrato, se entenderá que el domicilio contractual será las instalaciones de la Central Administrativa y Contable Regional Medellín. NOTAS GENERALES PARA LA ENTREGA DE BIENES Y/O SERVICIOS: Para el recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios, se tendrán en cuenta todas y cada una de las especificaciones técnicas registradas en los estudios previos y la invitación pública, la aceptación de la oferta y la propuesta presentada, el no cumplimiento de alguna de las mismas será motivo de rechazo de los bienes. La entrega de los servicios se hará en presencia del supervisor del contrato. El supervisor del contrato hará llegar las actas de recibo a satisfacción, los respectivos informes de supervisión, informando con antelación las observaciones o anomalías presentadas en la entrega de los servicios por parte del contratista (cuando aplique).
Valor del Contrato:	El valor Estimado del contrato será igual a lo ofertado por el contratista
Forma de pago:	El MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN se compromete a pagar al contratista el valor del presente contrato de la siguiente manera: Se realizará mediante UN UNICO PAGO de acuerdo a la facturación presentada una vez prestado la totalidad de los servicios durante la ejecución del contrato, previo cumplimiento de los siguientes requisitos administrativos: 1. Informe de supervisión, acta de recibo a satisfacción por parte del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN. 2. Entradas de los bienes (en los casos que aplique). 3. Situación de recursos por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público Dirección del Tesoro Nacional. (A DISPONIBILIDAD ASIGNACIÓN CUPO PAC). 4. Que se ejecuten los demás trámites administrativos correspondientes. 5. Verificación por parte del MDN – EJÉRCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLÍN, del cumplimiento por parte del contratista del pago de aportes a parafiscales y los propios del SENA, ICBF, y Cajas de Compensación. (En los casos que aplique de acuerdo con el Decreto No. 0862 de fecha 26 de abril de 2013.) NOTA 1: EN EL EVENTO DE AMPLIACIÓN DEL PLAZO EN LA ENTREGA DE BIENES Y/O SERVICIOS DEL CONTRATO, SE POSTERGARÁ EL PAGO EN EL MISMO TERMINO, CONSIDERANDO EL RECIBO A SATISFACCIÓN. NOTA 2: LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN, no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario. <u>Para los pagos, el contratista deberá presentar factura comercial, de conformidad con el artículo 617 del Estatuto Tributario, así:</u>

- a) Denominación expresa como factura de venta.
- b) Apellidos, nombre o razón social y NIT del vendedor o de quien presta el servicio y/o bien.
- c) Apellidos, nombre o razón social y NIT del adquiriente de los bienes o servicios, junto con la discriminación del IVA pagado.
- d) Número consecutivo de factura de venta
- e) Fecha de expedición de la factura
- f) **Descripción específica de los bienes (la cual deberá estar de acuerdo a la descripción técnica de los ítems relacionados en el contrato identificando la unidad beneficiada).**
- g) Determinación del valor del bien
- h) Nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura
- i) Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas
- j) Facturación electrónica.

Así mismo, deberá presentar junto con la factura Certificación expedida por el Revisor Fiscal o representante legal sobre el cumplimiento de los pagos al Sistema Integral de Seguridad Social, y demás a que haya lugar, de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y demás normas concordantes. **Si la certificación es expedida por el Revisor Fiscal, deberá estar acompañada por el certificado de vigencia de inscripción de antecedentes disciplinarios de aquél, en el cual se evidencie que no cuenta con una sanción vigente. Igualmente deberá anexar soportes de pago.**

El contratista tendrá tres días (03) hábiles para la entrega de la facturación previo cumplimiento de los requisitos de los literales a), b), c), d), e), f), g), h) i) y j) deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuada por tales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación deberá numerar en forma consecutiva las facturas y se deberán proveer los medios necesarios para su verificación y auditoria.

Enviar la factura electrónica, nota débito o nota crédito según se requiera, al correo de recepción del Ministerio de Hacienda: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co indicando en el Asunto:

15-01-03-052;N. del Contrato;andres.bello@fac.mil.co el cual debe enviarse en archivo.zip, archivo PDF, archivo XML, en el contenido de la factura en Tipo de Naturaleza: Jurídica, En el campo NIT: 800130708 (sin dígito de verificación), en el campo dígito de verificación:5 y en el campo Notas de la factura se debe incluir el siguiente texto: #15-01-03-052;Contrato N.:
[\\$](mailto:andres.bello@fac.mil.co)

Es muy importante que él envío de la factura electrónica, nota débito o nota crédito, cumpla con esas condiciones de envío ya que es una plataforma la que válida la factura y la entrega a la CENAC MEDELLÍN, para que no sea rechazada por el Ministerio de Hacienda, y así garantizar su pago dentro de los tiempos establecidos en el contrato de acuerdo a la asignación de PAC.

NOTA 4: En caso de que se presente algún inconveniente en la ejecución del servicio, que impida la ejecución de la totalidad de los recursos que respaldan el objeto contractual, LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC MEDELLÍN únicamente cancelará las obligaciones de los servicios recibidos correspondientes al suministro de material veterinario, que se encuentren debidamente ejecutados.

CRONOGRAMA DEL PROCESO

ETAPA	FECHA Y LUGAR
Publicación de los Estudios Previos y la Invitación Publica en el SECOP II	FECHA: 3 SEPTIEMBRE 2026 LUGAR: Portal del Sistema Electrónico para la contratación Pública www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii
Plazo para manifestación de interés de limitar la convocatoria a Mipymes y recepción observaciones	FECHA: 8 SEPTIEMBRE 2026 LUGAR: Portal del Sistema Electrónico para la contratación Pública www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii
Publicación del aviso de limitación a Mipymes o si podrá participar cualquier interesado y respuesta observaciones	FECHA: 9 SEPTIEMBRE 2026 LUGAR: Portal del Sistema Electrónico para la contratación Pública www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii
plazo máximo para expedir adendas	FECHA: 9 SEPTIEMBRE 2026 LUGAR: Portal del Sistema Electrónico para la contratación Pública www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii
Cierre – plazo máximo para presentar ofertas en SECOP II	FECHA: 10 SEPTIEMBRE 2026 HORA: 12:00 HORAS LUGAR: Portal del Sistema Electrónico para la contratación Pública www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii
plazo para efectuar la verificación de los requisitos habilitantes de las ofertas y publicación del informe	FECHA: HASTA 14 SEPTIEMBRE 2026 LUGAR: Portal del Sistema Electrónico para la contratación Pública www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii
Plazo para presentar documentos, aclaraciones y subsanaciones, plazo para presentar observaciones al Informe de Evaluación	FECHA: 15 SEPTIEMBRE 2026 LUGAR: Portal del Sistema Electrónico para la contratación Pública www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii
SUSCRIPCION DE ACEPTACION DE OFERTA	FECHA: 18 SEPTIEMBRE 2026 LUGAR: Portal del Sistema Electrónico para la contratación Pública www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii
Constitución de la Garantía Única	Dentro de los DOS (02) días siguientes a la suscripción de la Aceptación de la Oferta

ANEXO No. 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Yo, _____, en mi condición de Representante Legal de _____, declaro y acepto conocer íntegramente el contenido de todas y cada una de las especificaciones técnicas de la Invitación Pública que rige el presente Proceso de selección y en especial las contenidas en las “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”.

De igual manera, manifiesto haber efectuado en forma personal, un análisis detallado, minucioso y exhaustivo de las especificaciones técnicas mínimas excluyentes contenidas en las “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”, lo que indica expresamente, que bajo ningún motivo me exonero de la responsabilidad que me acude a su cumplimiento.

Con la suscripción del presente Anexo, en forma voluntaria e irrevocable, ACEPTO las condiciones técnicas planteadas por el MDN-EJERCITO NACIONAL CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN, a través de la Invitación Pública y Estudios Previos y en especial las contenidas en las “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS” y demás que puedan surgir a partir de las diferentes adendas generadas en desarrollo del proceso; en consecuencia, ME COMPROMETO A DARLES Estricto CUMPLIMIENTO.

A continuación, se establecen las especificaciones técnicas de los bienes requeridos, el oferente deberá diligenciar el mismo marcando con una X en la columna que corresponda las cuales se denominan CUMPLE o NO CUMPLE.

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
1	63290	HOTEL - HABITACIÓN – Tipo individual Categoría 4 estrellas (o en proceso de certificación) o superior. Tiempo: 5 días - 4 noches Acomodación: Cama doble HOTEL - HABITACIÓN: esta debe tener * Cama Doble * Baño privado equipado con división de ducha en vidrio, Inodoro con asiento y tapa, lavamanos, papelería y toma corriente, agua caliente. Debe estar dotado con útiles de aseo personal: jabón, shampoo, papel higiénico, toallas de cuerpo y de mano. * Nevera o minibar (El consumo será asumido por el huésped) * Aire acondicionado * Conexión Wifi * Caja Fuerte * Televisión Interactiva * Servicio de Room Service (El consumo será asumido por el huésped) * Servicio de Limpieza a diario Sistema de seguridad CCTV - vigilancia por video para control y	SERVICIO	0	20	90111503		

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		seguridad de los huéspedes DESAYUNO INCLUIDO EN LA TARIFA Movilización: Se requiere apoyo logístico asociado a la movilización de los participantes entre el aeropuerto y el lugar de alojamiento, tanto para las llegadas como para los retornos programados, teniendo en cuenta que los asistentes no arribarán ni saldrán en el mismo horario.						
2	63290	SALON DE CONFERENCIAS: (06 y 07 de octubre de 2026) Asignación de salón de conferencias ubicado en un lugar tranquilo, alejado del ruido e interrupciones, con capacidad para 60 personas, y espacio suficiente para la circulación entre mesas. Debe contar con iluminación y ventilación adecuada (natural y artificial), además de aire acondicionado. Las mesas deberán estar dispuestas en forma de “U” para facilitar la visibilidad y comunicación entre los asistentes, con manteles limpios, planchados y de color neutro. Las sillas deben ser cómodas y ergonómicas. El salón debe estar equipado con: *Red WiFi, Atril, Pizarra con borrador y marcadores, Mínimo 2 micrófonos inalámbricos, Sistema de proyección y telón, Sistema de audio, Mesa para café, agua y aromáticas, Mesa adicional para refrigerios, Además, deberá contar con baños limpios y dotados con jabón, papel higiénico, secador de manos y espejo. También es obligatoria la disponibilidad de salidas de emergencia claramente señalizadas. Estación de café (06 y 07 de octubre de 2026) Estación permanente en el salón de eventos (o área designada) durante toda la jornada para 60 personas, con disponibilidad continua de café, aromáticas y agua fría. Incluye instalación de greca eléctrica, dispensador de agua fría, loza, servilletas, mezcladores ecológicos, azúcar y demás insumos necesarios. El servicio debe ser atendido en mesa con menaje de loza y mantelería	SERVICIO	0	2	90111503		

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		adecuada, con apoyo permanente de personal. Meseros (06 y 07 de octubre de 2026) Se requiere la disponibilidad de 2 meseros permanentes en el salón de eventos, encargados de atender la estación de café y el servicio de refrigerios a las delegaciones participantes. El personal deberá presentarse con uniforme adecuado, limpio y planchado, que incluya pantalón o falda negra, camisa blanca o de color claro, y chaleco o delantal. Deben portar calzado cómodo, cerrado y formal.						
3	63311	ALMUERZO No. 1: BANDEJA PAISA (Degustación antioqueña contemporánea) El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato típico Bandeja paisa en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica completa, abundante y representativa de la cocina regional; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: frijol rojo antioqueño 220 g, arroz blanco 100 g, carne molida de res magra 100 g, chicharrón carnudo 130 g, chorizo artesanal 90 g, huevo (tipo pochado o frito) 65 g, tajadas de plátano maduro 120 g, aguacate hass 100 g, arepa blanca 60 g y hogao 50 g, manteniendo criterios adecuados de cocción, textura y temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje organizado, estética limpia y adecuada distribución de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por una base de lechugas mixtas, tomate, pepino y otros vegetales de temporada, con aderezo ligero (tipo vinagreta), privilegiando ingredientes frescos, de buena calidad y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida fría y con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con	SERVICIO	0	40	90101603		

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		presentación cuidada, equilibrio en dulzor y acorde al nivel del servicio; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación.						
4	63311	ALMUERZO No. 2: MEDALLONES DE SOLOMILLO DE RES EN REDUCCIÓN DE OPORTO, CON MANTEQUILLA DE HIERBAS FINAS El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo medallones de solomillo de res en reducción de Oporto con mantequilla de hierbas finas, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica de nivel superior, con estándares de calidad, técnica y presentación propios de cocina gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: solomillo de res corte premium 200 g (dos medallones de 100 g), reducción de vino de Oporto y fondo oscuro 80 g, mantequilla de hierbas finas 20 g, arroz cremoso con almendras tostadas tipo risotto seco 120 g, puré de yuca sedoso con mantequilla clarificada 140 g y vegetales baby glaseados (zanahoria, espárragos y arveja tierna) por 100 g, asegurando puntos de cocción adecuados, balance de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje limpio, organizado y estético, privilegiando volumen, altura y armonía visual de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por hojas verdes, vegetales de temporada y aderezo ligero tipo vinagreta, garantizando frescura y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida fría y con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de	SERVICIO	0	65	90101603		

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		calidad, frescura y presentación acordes al nivel del servicio.						
5	63311	ALMUERZO No. 3: TRUCHA AL AJILLO CON EMULSIÓN DE MANTEQUILLA Y LIMÓN El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo trucha al ajillo con emulsión de mantequilla y limón, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, fresca y de nivel gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: filete de trucha fresca sellada 190 g, emulsión de mantequilla, ajo y limón 60 g, papa criolla confitada 140 g, arroz jazmín grano largo 110 g y vegetales salteados (zucchini, zanahoria baby y espárragos) por 100 g, asegurando adecuada técnica de cocción, textura (piel crocante en el pescado), balance de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato blanco rectangular, con montaje limpio, moderno y organizado por volumen y color, priorizando la estética y la correcta disposición de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por hojas verdes y vegetales de temporada con aderezo ligero tipo vinagreta, garantizando frescura y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio, con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada, equilibrio en sabor y acorde al nivel del servicio; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.	SERVICIO	0	65	90101603		
6	63311	ALMUERZO No 4: AJIACO SANTAFEREÑO TRADICIONAL CON POLLO DESMECHADO El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato típico Ajiaco santafereño en formato	SERVICIO	0	40	90101603		

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		individual, garantizando una propuesta gastronómica tradicional con estándar gourmet, adecuada técnica y equilibrio de sabores; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: base de ajiaco (caldo con guascas) 380 g, pollo desmechado (pechuga y contramuslo) 120 g, papa criolla 80 g, papa pastusa 90 g, papa sabanera 90 g, mazorca tierna en rodajas 85 g y guascas frescas 5 g, asegurando una textura ligeramente espesa, temperatura óptima de servicio y adecuada cocción de los ingredientes. Los acompañamientos deberán servirse de manera independiente e incluir: crema de leche 40 g, alcaparras 15 g, aguacate en cubos 60 g, arroz blanco 110 g (opcional) y ají artesanal 20 g, garantizando frescura, calidad y adecuada presentación. El plato deberá disponerse en vajilla tipo gourmet honda, con presentación limpia, cálida y organizada, permitiendo visibilidad de los componentes principales. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio con control de temperatura (4–6 °C), así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
7	63311	ALMUERZO No 5: COSTILLAS DE CERDO BBQ GLASEADAS AL AHUMADO SUAVE El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo costillas de cerdo BBQ glaseadas al ahumado suave, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica de estilo BBQ con estándar gourmet, adecuada técnica de cocción y equilibrio de sabores; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: costillas de cerdo 250 g (horneadas y terminadas a la parrilla), salsa BBQ casera ahumada 60 g, puré rústico de maíz dulce con	SERVICIO	0	40	90101603		

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		mantequilla ligera 150 g, mazorca dulce a la parrilla 120 g, ensalada tipo coleslaw ligera (repollo blanco y morado con base de yogur) 100 g y papa baby rústica al horno con paprika 130 g, asegurando textura adecuada, jugosidad de la proteína, balance entre sabores dulces, ahumados y ácidos, y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet (preferiblemente loza blanca rústica o superficie tipo madera tratada), con montaje limpio, natural y visualmente atractivo, destacando la proteína como elemento central y una estética BBQ elegante. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, fresca y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
8	63311	CENA N°1: FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo filet mignon en salsa de champiñones, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica elegante, balanceada y acorde con un servicio de nivel superior; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: filet mignon de res 300 g, salsa cremosa de champiñones 60 g, arroz blanco con maíz tierno 130 g, ensalada tropical (lechuga, mango y piña) 50 g, papa a la francesa 70 g y un toque de grasa de cocción (aceite de oliva o mantequilla clarificada) de 5 g, asegurando punto de cocción adecuado de la proteína, equilibrio de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje limpio, organizado y estético, destacando el filet como elemento central, con guarniciones dispuestas de manera armónica y diferenciada. El servicio deberá complementarse con una bebida	SERVICIO	0	65	90101603		

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio y con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar entre opciones ligeras o tradicionales, con un gramaje aproximado de 120–150 g (o mínimo 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta), garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y coherencia con el nivel del servicio.						
9	63311	CENA N°2: BALLOTINE DE POLLO EN SALSA POMODORO El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo ballotine de pollo en salsa pomodoro, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica balanceada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: ballotine de pollo 200 g, salsa pomodoro natural 60 g, arroz premium 150 g, ensalada fresca tipo mix de hojas verdes 100 g, crema de papa 50 g y un aporte de grasa de cocción (aceite de oliva) de 5 g, asegurando correcta cocción, textura, equilibrio de sabores y temperatura óptima de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato hondo blanco, con montaje limpio, organizado y estético, destacando la proteína con corte visible, guarniciones dispuestas de forma armónica y diferenciada, y un enfoque visual elegante. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones	SERVICIO	0	35	90101603		

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
10	63311	CENA N°3: LOMO DE RES EN SALSA DE MOSTAZA Y MIEL El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo lomo de res en salsa de mostaza y miel, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: lomo de res (corte limpio) 280 g, salsa de mostaza y miel 60 g, arroz blanco aromatizado con hierbas finas 130 g, ensalada fresca crocante (lechuga, pepino y zanahoria) 80 g, papa a la francesa 70 g y un aporte de grasa de cocción (aceite de oliva) de 5 g, asegurando correcta cocción de la proteína, equilibrio entre sabores dulces y ácidos, adecuada textura y temperatura óptima de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato blanco, con montaje limpio, organizado y estético, destacando la proteína como elemento central, con salsa napada de forma controlada y guarniciones dispuestas de manera armónica y diferenciada, generando contraste visual. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.	SERVICIO	0	35	90101603		
11	63311	CENA N°4: PASTA GRATINADA DE POLLO Y CHAMPIÑONES CON QUESO FUNDIDO El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal	SERVICIO	0	35	90101603	OMITIDO	OMITIDO

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		tipo pasta gratinada de pollo y champiñones con queso fundido, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: pasta corta (penne o rigatoni) cocida 180 g, pechuga de pollo en cubos 120 g, champiñones frescos 80 g, crema ligera o bechamel suave 60 g, queso mozzarella gratinado 50 g, queso parmesano rallado 15 g, aceite de oliva 5 g y ajo con hierbas finas 3 g, asegurando correcta cocción de la pasta, adecuada integración de los ingredientes, gratinado uniforme y equilibrio de sabores. Como acompañamiento, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 80 g, compuesta por mix de hojas verdes, tomate cherry y pepino, con aderezo ligero (limón o vinagreta suave) de 10 g, garantizando frescura y adecuada manipulación. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet o refractaria apta para horno, con montaje limpio y atractivo, destacando una capa superior dorada de queso gratinado y adecuada disposición de los componentes. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
12	63311	REFRIGERIO No. 1: EMPANADAS SURTIDAS El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de empanadas surtidas en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio	SERVICIO	0	65	90101603		

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		deberá contemplar una porción de tres (3) unidades por persona, con un peso aproximado total de 180–210 g (60–70 g por unidad), elaboradas con masa de harina de maíz precocida y rellenos tradicionales tipo carne (carne molida 25 g, papa 15 g, cebolla, tomate y especias) y pollo (pollo desmechado 25 g, papa 15 g y hogao), asegurando adecuada fritura, textura crocante y temperatura óptima de servicio (entre 60–70 °C). Las empanadas deberán servirse calientes, acompañadas de ají artesanal en porción individual aproximada de 20 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.						
13	63311	REFRIGERIO No. 2: CROQUETAS DE PAPA Y POLLO El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de croquetas de papa y pollo en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de cuatro (4) unidades por persona, con un peso aproximado total de 200 g (45–50 g por unidad), elaboradas a base de papa cocida (aprox. 30 g por unidad), pollo desmechado (15 g) y queso (5 g), empanizadas con huevo y pan rallado, sazonadas de forma adecuada y sometidas a fritura controlada que garantice una textura dorada y crocante. Las croquetas deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañadas de una salsa tipo tártara o rosada en porción individual aproximada de 25 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml),	SERVICIO	0	65	90101603		

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.						
14	63311	REFRIGERIO No. 3: CARIMAÑOLAS DE QUESO O CARNE El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de carimañolas de queso o carne en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de dos (2) a tres (3) unidades por persona, con un peso aproximado total de 180–210 g (70 g por unidad), elaboradas a base de yuca cocida (aprox. 40 g por unidad) y relleno de queso costeño o carne molida (25 g), debidamente sazonadas y sometidas a fritura controlada que garantice una textura dorada y crocante. Las carimañolas deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañadas de suero costeño o ají en porción individual aproximada de 30 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.	SERVICIO	0	65	90101603		
15	63311	REFRIGERIO No. 4: DEDITOS DE QUESO El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de deditos de queso en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de cuatro (4) unidades por persona, con un peso	SERVICIO	0	65	90101603		

DESCRIPCIÓN: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS.								
CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO				NOMBRE CUENTA				
02-02-02-006-003				ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS				
ITEM	CÓDIGO DANE	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD MEDIDA	EXISTENCIAS (STOCK - INVENTARIOS)	NECESIDAD CCON5	UNSPSC (CCE)	CUMPLE	NO CUMPLE
		aproximado total de 160–200 g (40–50 g por unidad), elaboradas a base de queso (aprox. 25 g por unidad) envuelto en masa de harina de trigo (20 g), sometidos a fritura controlada que garantice una textura dorada, crocante por fuera y fundida en su interior. Los deditos deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañados de una salsa dulce tipo guayaba o miel en porción individual aproximada de 25 g por persona, presentados en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.						

NOTA: Para el caso especial del ítem 1 HOTEL - HABITACIÓN – Tipo individual indica la necesidad de 20, no obstante, hace referencia a la cantidad de personas, el cual, de acuerdo a la cantidad de días del evento, para la solicitud de cotización se desarrolló bajo cantidad 80.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL.
C.C.

ANEXO No. 3
MODELO ACEPTACION DE OFERTA

(SE RELACIONA CON EL FIN DE DAR A CONOCER A LOS OFERENTES LA MINUTA DE LA ACEPTACION DE OFERTA)

Medellin (Antioquia), XXXXXXXX

Señor (a)

XXXXXXXXXX

Representante Legal de XXXXXX

NIT: XXXXXXXX

Dirección: XXXXXXXX

TELEFONO: XXXXXXXX

Correo Electrónico: XXXXXXXX

Ciudad

ASUNTO: COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. XXXXX-CENACMEDELLIN-2026
Proceso de Mínima Cuantía No. XXXX-CENACMEDELLIN-2026

Mediante el presente escrito, el **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – EJÉRCITO NACIONAL - CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN**, con número de identificación tributaria 800130708-5, representada legalmente por el Señor Teniente Coronel XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX nombrado como DIRECTOR Y COMPETENTE CONTRACTUAL DE LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN, mediante acta de posesión militar XXXXXXXXXXXXXXXX, en calidad de competente contractual debidamente autorizado para contratar de acuerdo a la Resolución de Delegación del Ministerio de Defensa Nacional No. 4223 del 23 de junio de 2022 " Por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino al Ministerio de Defensa Nacional, unas funciones de carácter administrativo y se dictan otras disposiciones; previamente facultado para contratar, actuando en nombre y representación del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - EJÉRCITO NACIONAL- CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN con NIT. 800130708-5, informa para todos los fines y con las consecuencias jurídicas que de ello se desprende, que **ACEPTA** expresa e incondicionalmente la oferta presentada por la persona natural y/o jurídica XXXXX identificada con cedula de ciudadanía No. XXXXX expedida en XXXXX, con Registro Único Tributario No. XXXXX, propietaria del establecimiento de comercio denominado XXXXXX, con domicilio comercial y judicial en XXXXXX, teléfono XXXXXXXX, según constan en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de XXXXXX, quien en adelante se denominará el **CONTRATISTA**, de conformidad con lo establecido en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, reglamentado por el Decreto 1082 de 26 de Mayo 2015, para lo cual deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

1. DATOS DEL ORDENADOR DEL GASTO: Señor Teniente Coronel XXXXXXXX identificado con la cédula de ciudadanía No. XXXXX expedida XXXXXX, nombrado como DIRECTOR Y ORDENADOR DEL GASTO DE LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE TIPO A - REGIONAL MEDELLIN, mediante acta de posesión XXXXXXXX,, en ejercicio de las facultades legales conferidas por la Resolución número 0068 del 11 de enero de 2022 "Por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino al Ministerio de Defensa Nacional, a las Fuerzas Militares y la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones".

2. DATOS DEL CONTRATISTA: XXXXXXXX

3. OBJETO: XXXXXXXX

4. CLASE DE ACUERDO DE VOLUNTADES: El Contrato que pretende celebrar LA NACION - MINISTERIO DE DEFENSA – EJERCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLIN para satisfacer la necesidad existente, es de XXXXXXXX

5. PLAZO DE EJECUCIÓN Y LUGAR DE EJECUCION Y DE ENTREGA: XXXXXXXX



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
cenacmedellin@ejercito.mil.co



6. VIGENCIA: La presente Comunicación de Aceptación de Oferta tendrá una vigencia comprendida desde su suscripción y hasta cuatro (4) meses más, después de vencido el plazo de ejecución de la misma.

7. VALOR DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA: El valor de la presente aceptación de oferta es por la suma de **XXXXXXX**, IVA INCLUIDO, respaldado mediante certificado de disponibilidad presupuestal **No. XXXXXXXX**, incluidos todos los costos directos e indirectos y los impuestos, tasas y contribuciones que conlleve la celebración del presente proceso de selección correspondientes a la vigencia del 2023, discriminado a precios unitarios de la siguiente manera:

8. FORMA DE PAGO: EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJERCITO NACIONAL –CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE- REGIONAL MEDELLIN, pagará **XXXXXXXXXX**

Los pagos producto de la ejecución del presente contrato serán realizados a la CUENTA **XXXXX** del Banco **XXXXXXXX** a nombre de **XXXXXXXX** identificado(a) con cedula No. **XXXXX**.

9. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: Certificado de disponibilidad presupuestal **No. XXXXXXXX**, incluidos todos los costos directos e indirectos y los impuestos, tasas y contribuciones que conlleve la celebración del presente proceso de selección correspondientes a la vigencia del 202X, expedido por el Jefe de Presupuesto de LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN, el cual se clasificó en el presupuesto de inversión así:

10. CONDICIONES TÉCNICAS XXXXXXXX

12. GARANTÍA UNICA DE LAS OBLIGACIONES

De conformidad con el SECCION 3 – SUBSECCION 1 GENERALIDADES Artículo 2.2.1.2.3.1.1. y s.s., del Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015, que consagra las GARANTIAS EN LA CONTRATACION DE LA ADMINISTRACIÓN PUBLICA, que regulan los mecanismos de cobertura en los contratos regidos por la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, por medio de los cuales se garantiza el cumplimiento de las obligaciones surgidas en favor de la Entidad Estatal con ocasión de: (i) la presentación de las ofertas; (ii) los contratos y su liquidación; y (iii) los Riesgos a los que se encuentran expuesta la Entidad Estatal, derivados de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas y subcontratistas, deben estar garantizadas en los términos que la ley estipula.

El oferente o contratista, según el caso, deberá constituir las garantías indicadas y contempladas en el Decreto 1082 del 26 de mayo del 2015, así:

AMPARO	CUBRIMIENTO	
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	Su cuantía será equivalente al 20% del valor del contrato y cubrirá el plazo de ejecución del contrato y dos años más. Cuando el contrato sea modificado en tiempo y/o valor, esta garantía deberá modificarse extendiendo su vigencia y/o su valor según sea el caso.	
CALIDAD DEL SERVICIO	Su cuantía será equivalente al 20% del valor total del contrato, y su vigencia será de seis (06) meses contados a partir del acta de recibo a satisfacción de todos los servicios.	
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:	Por una cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, contado a partir de la fecha de su perfeccionamiento y tres (3) años más.	
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL	Valor	200 SMLMV
	Vigencia	Igual al período de ejecución del Contrato.
	Beneficiarios	Terceros afectados y MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - EJÉRCITO NACIONAL- LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN con NIT. 800130708-5

En la Garantía debe quedar expresamente consignado que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas. Así mismo deberá constar que la aseguradora renuncia al beneficio de excusión.

Dentro de los dos (02) días hábiles siguientes a la firma del contrato, el oferente deberá constituir las garantías necesarias para iniciar la ejecución del contrato.

NOTA 1: Según lo reglado en el Decreto 1082 del 26 de Mayo del 2015 Artículo 2.2.1.2.3.1.4, la garantía que presente el oferente plural, dígase Unión Temporal, Consorcio o promesa de sociedad futura, debe ser otorgada por todos sus integrantes.

NOTA 2: Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal exigirá al contratista ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.

Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas de suscripción del contrato y de la terminación del plazo de ejecución del mismo, según sea el caso. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al **CONTRATISTA** de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN.**

El **CONTRATISTA** deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

Si el **CONTRATISTA** no modifica las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN** y a cuenta del **CONTRATISTA** quien por la firma del contrato que se le adjudique, autoriza expresamente al **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC MEDELLIN**, para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que el **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN**, asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista.

- **MULTAS, AFECTACION DE LA GARANTIA UNICA Y SANCIONES FRENTE AL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.**

Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, mora o incumplimiento parcial, LA ENTIDAD impondrá multas, de la siguiente manera:

Multas por incumplimiento : Si durante la ejecución del contrato se evidencia que EL CONTRATISTA incumple alguna obligación contractual, o si el incumplimiento es parcial respecto del cronograma del plazo de ejecución, LA ENTIDAD le impondrá sanciones equivalentes al 0.5% del valor del contrato incumplido o de la cantidad dejada de entregar, sin que el total de estas multas sobrepase el 10% del valor total de mismo, o del contrato incumplido o de la cantidad dejada de entregar, según el caso.

EL CONTRATISTA autoriza a **LA ENTIDAD** para descontar y tomar el valor de las sanciones de que tratan los literales anteriores, una vez este en firme la resolución que las impone, de cualquier suma que le adeude **LA ENTIDAD**, sin perjuicio de que las haga efectivas conforme a la ley.

El pago o la deducción de dichas multas no exoneran **AL CONTRATISTA** de la obligación de cumplir con el objeto del contrato, ni de las demás obligaciones y responsabilidades que emanen del mismo.

13. GARANTÍA TÉCNICA: El contratista deberá cumplir durante la ejecución del contrato con las siguientes condiciones técnicas. La garantía técnica debe cubrir cada uno de los ítems ofrecidos y amparar la totalidad de los siguientes aspectos: XXXXXXXX

14. TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA: XXXXXXXX



15. SUPERVISOR: El supervisor del contrato designado es el señor **XXXXXXXXXX**, debidamente nombrado mediante Resolución No. **XXXXXXXXXX**. O quien haga sus veces en el cargo. Quien para el efecto tendrá las siguientes atribuciones: a) Firmar el acta de inicio del contrato una vez confirme el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato. b) Constatar que se cumpla con la ejecución contractual. c) Vigilar que el contratista cumpla sus obligaciones dentro de la oportunidad pactada. d) Comprobar que los elementos suministrados por el contratista cumpla con las condiciones de calidad y de cantidad mínimas exigidas. e) Certificar el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista. f) Informar a la Oficina de Contratación cualquier incumplimiento de las obligaciones del contratista para que esta tome las medidas a las que haya lugar ya sea: una amonestación, la imposición de multas, el cobro de la cláusula penal pecuniaria, hacer efectiva las garantías constituidas, declarar la terminación unilateral del contrato, o la caducidad del mismo o aquella que crea conveniente. g) Confirmar que el CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de sus obligaciones parafiscales y en sus aportes al sistema de seguridad social para efectos del pago del valor del contrato, entre otras las contempladas en la ley 1474 de 2011, Resolución 6302 de 2014 y en la Resolución de designación de supervisión.

16. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

16.1. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA: **XXXXXXXXXX**(de acuerdo a lo dispuesto en los documentos previos del proceso)

16.1.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA. **XXXXXXXXXX**(de acuerdo a lo dispuesto en los documentos previos del proceso)

16.1.3 OBLIGACIONES DEL M.D.N. - EJÉRCITO NACIONAL - LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN, **XXXXXXXXXX** (de acuerdo a lo dispuesto en los documentos previos del proceso)

17. CLAUSULA PENAL PECUNIARIA

En caso de incumplimiento total o parcial, pero definitivo por parte del contratista de las obligaciones que adquiere o de la declaratoria de caducidad administrativa, se pactará a título de cláusula penal pecuniaria una suma equivalente al **XXXXXX** del valor del contrato o proporcional al incumplimiento del contrato, sin perjuicio de que el **CONTRATISTA** deba cumplir con la obligación principal y de las acciones judiciales a que haya lugar. Las sumas que se deriven de la aplicación de la cláusula penal pecuniaria se pactaran a título de pena, no de indemnización, razón por la cual, **EL M.D.N -EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN** se reserva el derecho de reclamar al **CONTRATISTA** el pago de los perjuicios que su incumplimiento le ocasione. **INGRESO DE LOS RECURSOS:** El valor de las sanciones a que se refiere la presente cláusula, ingresará al Tesoro Nacional, a través de la Tesorería Principal del Comando del Ejército.

Estos mecanismos de cobertura son requeridos por el **MDN-EJERCITO NACIONAL-CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN**, teniendo en cuenta que el objeto de las mismas, sirven para respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surgen a cargo del contratista frente a la administración y /o terceros, por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

NOTA: De conformidad al decreto 1082 de 2015, el proponente podrá otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones, contrato de seguro contenido en una póliza, patrimonio autónomo y garantía bancaria.

PARÁGRAFO PRIMERO: NATURALEZA DE LA PENA: La suma anterior se pacta a título de pena, no de indemnización, razón por la cual, el MDN – EJERCITO NACIONAL - CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN, se reserva el derecho de reclamar al CONTRATISTA el pago de los perjuicios que su incumplimiento le hubiese ocasionado. El pago de la pena pecuniaria a que se refiere esta cláusula podrá exigirse por la vía ejecutiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de duración del contrato, sobre los saldos pendientes a favor del CONTRATISTA se tendrá en cuenta al momento de la liquidación y desde ya el CONTRATISTA autoriza su descuento. **PARÁGRAFO SEGUNDO: RECURSOS QUE INGRESAN AL TESORO NACIONAL:** El valor de la Cláusula Penal Pecuniaria ingresará al Tesoro Nacional, a través de la Tesorería Principal del Comando del Ejército Nacional. **PARAGRAFO TERCERO. - DEBIDO PROCESO:** Durante la ejecución del contrato, el MDN EJERCITO NACIONAL - CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL CENAC MEDELLIN, podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato, las cuales se adelantarán respetando el derecho al debido proceso consagrado en el Artículo 29 de la Constitución Política y en cumplimiento del procedimiento regulado en el artículo 86 de la Ley

1474 de 2011. En todo caso, el MDN – EJERCITO NACIONAL - CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL CENAC MEDELLIN, en el proceso sancionatorio que se adelante, brindará todas las garantías constitucionales y legales al CONTRATISTA para que ejercite su derecho a la defensa en audiencia y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los hechos generadores de la afectación de la ejecución contractual. En ningún caso procederá la imposición de sanción sin haberse brindado la oportunidad al CONTRATISTA de explicar las causas que impiden la ejecución normal y oportuna del contrato.

18. PAGO PENA PECUNIARIA: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el CONTRATISTA dispondrá dentro de los quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago; en caso de no efectuarse, el CONTRATISTA autoriza al MDN – EJERCITO NACIONAL - CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL CENAC MEDELLIN a descontar de las sumas que se le adeuden. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, la MDN – EJERCITO NACIONAL - CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL CENAC MEDELLIN podrá obtener el pago de la multa y de la pena pecuniaria mediante una reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, y si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva. **PARÁGRAFO:** La pena pecuniaria, no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. Lo anterior, con fundamento en el principio de autonomía de la voluntad de las partes.

19. SANCIONES: Las partes convienen en establecer las siguientes formas de sancionar el incumplimiento de las obligaciones recíprocamente adquiridas en virtud del presente contrato. Previo agotamiento del debido proceso establecido en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo preceptuado en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011, para la imposición de multas por parte de la Administración así: a) En el evento de presentarse retardo en la entrega, de conformidad con lo previsto en la cláusula del plazo de ejecución del presente contrato y con el fin de que el CONTRATISTA cumpla debidamente la ejecución del contrato, se impondrán multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor del bien suministrado dejado de entregar y/o prestar por cada día de retardo y hasta por un plazo máximo de quince (15) días calendario en calidad de sanción por el simple hecho del incumplimiento. Esta sanción se impondrá conforme a la Ley. b) En el evento de presentarse devolución del bien y/o suministro, por no cumplir el mismo con las especificaciones técnicas del presente contrato, retrasando la entrega del mismo, se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor de los bienes suministrados dejados de entregar y/o prestar, por cada día de retardo y hasta por un plazo máximo de 15 días. c) En el evento de que el contratista no desarrolle a tiempo las actividades señaladas en el cronograma que acompaña la oferta y demás obligaciones contractuales, se impondrán multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor del ítem y/o bien cuya actividad no se haya desarrollado por cada día de retardo en la actividad y hasta por un plazo máximo de quince (15) días calendario en calidad de sanción. d) La Entidad podrá declarar el incumplimiento del contrato con las consecuencias contempladas en el Art. 17 de la Ley 1150 de 2007 y cuando no sean satisfechas cualquiera de las obligaciones a cargo del contratista. **PARÁGRAFO PRIMERO: PAGO DE LAS MULTAS:** El pago de las multas a que se refiere esta cláusula podrá exigirse por la vía ejecutiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de duración del contrato, podrá descontarse de los saldos pendientes a favor del contratista y se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. Para tal efecto EL CONTRATISTA autoriza al MDN – EJERCITO NACIONAL CENAC REGIONAL MEDELLIN para hacer los descuentos correspondientes. **PARÁGRAFO SEGUNDO: EXTENSIÓN PARA LAS DEMÁS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:** Esta sanción puede hacerse efectiva por parte del M. D. N. - EJERCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLIN, no sólo para la obligación de entregar los bienes, sino para las demás obligaciones contractuales, especialmente si se trata de la obligación por parte del CONTRATISTA de suscribir las adiciones y/o modificaciones acordadas o cualquier otro acuerdo que conste en documento y que se perfeccione con la suscripción del mismo por las partes aquí involucradas. **PARAGRAFO TERCERO: DEBIDO PROCESO:** Durante la ejecución la presente aceptación de oferta, EL MDN- EJERCITO NACIONAL- CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC MEDELLIN podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en la aceptación de oferta, las cuales se harán respetando el derecho al debido proceso consagrado en el Artículo 29 de la Constitución Política y en cumplimiento del procedimiento regulado en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. En todo caso, el MDN-EJERCITO NACIONAL-CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC MEDELLIN, en el proceso sancionatorio que se adelante, brindara todas las garantías constitucionales y legales al CONTRATISTA para que ejercite su derecho a la defensa en audiencia y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los derechos generadores de la afectación de la ejecución contractual. En ningún caso procederá la imposición de sanción, sin haberse brindado la oportunidad al CONTRATISTA de explicar las causas que impiden la ejecución normal y oportuna de la presente aceptación de oferta.

20. JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio contractual el municipio de XXXXXXXX

21. LIQUIDACION: la liquidación del presente contrato se realizará de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 11 de la Ley 1150 de 2011, en concordancia con las demás normas que la adicionen o modifiquen.

22. DEMÁS ESTIPULACIONES: Hacen parte integral de la presente aceptación lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública de mínima cuantía, la Oferta Presentada y demás documentos que hacen parte del expediente contractual.

De conformidad con lo establecido en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, el cual adicionó el numeral 5° al Artículo 2 de la ley 1150 de 2007, para todos los efectos la presente comunicación de aceptación de la oferta, junto con la oferta constituyen el contrato celebrado y una vez sea recibida personalmente por el contratista se procederá al registro presupuestal.

Dado en Medellin (Antioquia), el día xxxxxxxxxx

POR EL MDN – EJERCITO NACIONAL - CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN

XXXXXXXXXX

Director Central Administrativa y Contable Regional Medellin
Ordenador del Gasto

ENTERADO Y ACEPTADO,

XXXXXXXXXX

CONTRATISTA

XXXXXXXXXX

Jefe Contratación CENACMED

XXXXXXXXXX

Comité Jurídico Evaluador

XXXXXXXXXX

Comité económico Evaluador

FORMULARIO No 1
CARTA DE PRESENTACIÓN

Ciudad y fecha

Señores

**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL
CENAC REGIONAL MEDELLIN**

Ciudad

Referencia: Presentación de propuesta proceso de MINIMA CUANTIA No. xxxxxxxxxxxxxx, convocada por el **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL –CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN** para xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

Yo xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de (Calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la oferta; si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste(éstos) deberá(n) suscribirlo. Si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una Unión Temporal o de un Consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el representante legal de la misma (en el evento de suscribirse por el Suplente, deberá manifestar dentro del presente formulario si actúa por ausencia temporal o definitiva del principal), de conformidad con lo establecido en el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de unión temporal o consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás), me permito presentar, en nombre de (Indicación clara del oferente a nombre de quien se actúa), propuesta seria, formal e irrevocable para participar en proceso de MINIMA CUANTIA No.050- MC-CENAC-REGIONAL MEDELLIN-2023, convocado por el **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN**, a través de invitación a cotizar para la celebración de un contrato para la adquisición de (objeto del proceso), con destino al **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN**, en los términos prescritos en la invitación pública que rige el proceso, en la minuta del contrato, en las Leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, sus decretos reglamentarios, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 0019 de 2012 y demás decretos reglamentarios, los códigos civil y de comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él, con el objeto de prestar al **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN** el (los) siguiente(s) bien (es), los cuales se desarrollaran dentro del siguiente objeto: (SE DEBERA RELACIONAR EL OBJETO SOLICITADO POR LA ENTIDAD)

OBJETO:

Los ítems se encuentran detalladamente enunciados en la invitación pública y para todos los efectos legales, mi oferta debe entenderse referida a los mismos, teniendo en cuenta su descripción, número y especificaciones técnicas y funcionales.

En relación con la oferta que presento, manifiesto lo siguiente:

- Que el oferente que represento conoce y acepta el contenido de la invitación pública y de sus Anexos y Formularios, así como el de cada uno de los adendas hechos al mismo.
- Que la oferta que presento es irrevocable e incondicional y obliga insubordinadamente al oferente que represento.
- Que ni el representante legal o apoderado del oferente, ni el oferente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incurso en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidad determinadas por la Constitución Política y la ley aplicable.
- Que el oferente, en este caso (Indicación clara del oferente a nombre de quien se actúa), está compuesto por las siguientes personas y que el nombre de su representante legal, dirección, teléfono y fax son los siguientes: (Información de cada uno



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
cenacmedellin@ejercito.mil.co



de los integrantes que componen al oferente, si son varias personas; si se tratara de un oferente persona jurídica, se puede adaptar la declaración, para suministrar la información allí requerida respecto de la sociedad oferente y su representante legal únicamente).

- e) Que nuestra oferta básica cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en la invitación pública y en la Ley.
- f) Que nos comprometemos a proveer al MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, los SERVICIOS ofrecidos en la presente oferta, que corresponden a aquellos solicitados y en las condiciones allegada a esa entidad a través de la presente carta de presentación.
- g) Reconocemos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características, funcionalidades y especificaciones de los servicios que nos obligamos a entregar, y asumimos la responsabilidad que se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar la presente oferta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio. En particular declaramos bajo nuestra responsabilidad, que los servicios que se entregarán al MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN, en el caso de resultar adjudicataria nuestra oferta, cumple con todas y cada una de las exigencias.
- h) Manifestamos además que hemos realizado el examen completo y cuidadoso, y que hemos investigado plenamente, las condiciones del contrato que nos comprometemos a ejecutar, así como los riesgos que del mismo se derivan, y declaramos que se encuentra bajo nuestra responsabilidad y es nuestra especialidad técnica el conocimiento detallado de la tecnología y los equipos a los cuales aplicaremos nuestro trabajo, y en general, que conocemos todos los factores determinantes de los costos y gastos de ejecución del contrato a suscribir, los cuales se encuentran incluidos en los términos de nuestra oferta.
- i) En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra oferta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.
- j) Manifestamos que ni el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN, ni el personal interno o externo del mismo que haya intervenido en la contratación que se promueve por medio del presente proceso de selección, ha adquirido compromisos para con nosotros en forma expresa o implícita en la absolución de consultas e informaciones que nos han sido requeridos, y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto al pasado o al futuro.
- k) Reconocemos que ni la invitación pública, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de nuestra oferta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y del contrato que se suscriba.
- l) Manifestamos y declaramos que nuestra oferta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la ley colombiana, y, en consecuencia, consideramos que el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN se encuentra facultado para revelar dicha información sin reserva alguna, a partir de la fecha de apertura de las ofertas, a sus agentes o asesores, a los demás oferentes ó participantes en el proceso de selección adelantado, y al público en general (Esta declaración puede ser suprimida y sustituida por una en la que se declare que la oferta contiene información confidencial, en el caso de ser ello así, debiendo indicar de manera explícita los folios en los cuales obra tal información, y la justificación legal y técnica que ampara los documentos que sean citados con la confidencialidad invocada, mencionando las normas, disposiciones, decisiones de organismos competentes y actos administrativos que le confieran tal confidencialidad a los mismos).
- m) En cumplimiento de lo previsto en el decreto 4334 de 2008, declaro bajo juramento que se entiende prestado por la mera suscripción de la presente carta, que los recursos obtenidos para la presentación de la oferta y en caso de resultar adjudicatario; para la ejecución del contrato resultante del presente proceso de MINIMA CUANTIA No. XXXXXXXXXX, no se han obtenido de la celebración de ofertas de cesión de derechos económico o de beneficiario con pacto de readquisición u operaciones de captación ó de recaudo masivo no autorizado de dineros del público o de entrega masiva de dineros a



personas naturales o jurídicas, directamente o a través de intermediarios, mediante la modalidad de operaciones de captación o recaudo en operaciones no autorizadas tales como pirámides, tarjeta prepago, venta de servicios y otras operaciones semejantes a cambio de servicios, o rendimientos sin explicación financiera razonable. La suscripción del presente documento constituye prueba de nuestro compromiso de NO participar en hechos que configuren los supuestos del recaudo no autorizado de dineros del público al tenor de lo dispuesto en el artículo 6 del Decreto 4334 de 2008 en concordancia con el Decreto 1981 de 1988. En caso de Uniones temporales o Consorcios, se entiende que con la suscripción de esta carta, todos y cada uno de sus miembros o integrantes efectúan esta declaración.

n) Los suscritos (Integrantes del oferente en el caso de oferente plural; nombre del oferente, en caso de persona jurídica, adaptando la redacción del párrafo a tal circunstancia), quienes nos presentamos en calidad de oferentes al presente proceso de selección bajo (Forma o título bajo el cual se presenta la oferta), declaramos y aceptamos, explícitamente, que asumimos la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del Reglamento que rige el proceso de selección, y reconocemos que nos encontramos vinculados o comprometidos de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación de la oferta, de la correspondiente adjudicación, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la Ley.

1. Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la mera suscripción de la presente carta de presentación de la oferta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y oferta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la oferta propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la oferta.
2. Que nos obligamos a suministrar a solicitud del MDN Ejército Nacional – CENAC REGIONAL MEDELLIN cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta oferta, dentro de los términos que al efecto determine la entidad.
3. Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su Despacho, o en la plataforma SECOP II a través de mensajes.
4. Declaro que acepto la notificación electrónica en los términos del artículo 56 de la ley 1437 de 2011 y las normas que la modifiquen, para todas las actuaciones que se surtan dentro del proceso, razón por la cual autorizo que me notifiquen al correo electrónico: XXXXXXXXX
5. Que en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo, deberán consignarse en la cuenta No. (Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario).
6. Que la suscripción de la presente carta de presentación no nos exime de cumplir con cada uno de los requisitos técnicos, económicos y jurídicos, exigidos en la invitación pública.

Cordialmente,

(Firma del representante legal del oferente o apoderado)

NOTA: La suscripción de la presente carta de presentación **NO EXIME** al oferente de la obligación de aportar los documentos solicitados en el presente proceso de selección. Esto quiere decir que no subsana o sustituye requisitos

**NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE LEGAL
IDENTIFICACIÓN**



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
cenacmedellín@ejército.mil.co



FORMULARIO No. 2 BENEFICIARIO CUENTA SIIF

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA	
CIUDAD _____	FECHA _____
Me permito certificar la siguiente información con el fin de ser incluida en el sistema Integrado de Información Financiera SIIF-Nación.	
Apertura ☐	Cancelación ☐
I. DATOS PERSONA NATURAL Y/O JURÍDICA (Beneficiario).	
Nombre o Razón Social: _____ Tipo Documento de Identificación: _____	
Cédula de Ciudadanía:	☐ No. _____
Cédula de Extranjería:	☐ No. _____
Nit Persona Jurídica:	☐ No. _____
Nit Persona Natural:	☐ No. _____
Otro Tipo Documento:	☐ No. _____ Cúal: _____
Pasaporte:	☐ No. _____
Tarjeta de Identidad:	☐ No. _____
Dirección: _____	Teléfono: _____
E-mail _____	Fax: _____
Departamento: _____	Ciudad: _____ Municipio: _____
Denominación de la cuenta: corriente: _____ de ahorros: _____	
NOTA 1 : Adjuntar fotocopia legible: Cédula de Ciudadanía, RUT o Registro Cámara o documento equivalente.	
II. DATOS DE LA ENTIDAD FINANCIERA:	
Entidad Financiera: _____	Código: _____
Sucursal: _____	Ciudad: _____
Dirección: _____	Teléfono: _____ Fax: _____
Número de la Cuenta: _____	
NOTA 2: Adjuntar original de certificación bancaria, indicando que la cuenta está activa y vigente. Así mismo, se debe verificar que su expedición no sea mayor a 30 días.	
El beneficiario, debe solicitar a la entidad financiera la certificación bancaria con el número de identificación que a parece registrado en el RUT.	
NOMBRE Y FIRMA BENEFICIARIO	
Solicitud Aprobada: _____ Vo Bo: Nombre y firma Funcionario Perfil Presupuesto Solicitud Rechazada: _____ Vo Bo: Nombre y Firma Funcionario Perfil Beneficiario Cuenta OBSERVACIONES: 	
NOTA 3: La información aquí consignada no debe tener borrones, tachones o enmendaduras.	

FORMULARIO No. 3 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El(los) suscrito(s) a saber: (Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica **OFERENTE**, o nombre del representante legal del consorcio o Unión Temporal **OFERENTE** domiciliado en (Domicilio de la persona firmante), identificado con (Documento de Identificación de la persona firmante y lugar de expedición), quien obra en calidad de (Representante legal de la Sociedad, del Consorcio, de la Unión Temporal **OFERENTE**, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha Sociedad, Consorcio, Unión Temporal, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la Cámara de Comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará EL **OFERENTE**, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, la invitación pública, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN** adelanta un proceso de MINIMA CUANTIA para la CONTINUACIÓN DE MINIMA CUANTÍA No. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX-2026 CUYO OBJETO ES XX

SEGUNDO: Que siendo el interés del **OFERENTE** apoyar la acción del Estado colombiano, y el Ejército Nacional para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas.

TERCERO: Que siendo del interés del **OFERENTE** participar en el proceso de XXXXXXXXXX aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se registrá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS.

EL **OFERENTE**, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. No ofrecer ni dar sobornos, ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su oferta, ni con la ejecución del objeto que pueda celebrarse como resultado de su oferta.
2. EL **OFERENTE** se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor o haga en su nombre.
3. EL **OFERENTE** se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de XXXXXXXXXX la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:
 - A. No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios del **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLIN**, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la oferta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la oferta.
 - B. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de **LAS FUERZAS MILITARES** durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.
4. EL **OFERENTE** se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de licitación.

CLÁUSULA SEGUNDA. PAGOS REALIZADOS.



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
cenacmedellin@ejercito.mil.co



EL **OFERENTE** declara que para la elaboración y presentación de la presente oferta ha realizado, o debe realizar, únicamente los siguientes pagos, incluyendo los pagos de bonificaciones o sumas adicionales al salario ordinario que puedan hacerse a sus propios empleados, representantes, agentes o asesores, o a los empleados, agentes o asesores de otras empresas, tanto públicos como privados:

BENEFICIARIO (Nombre del beneficiario del pago realizado o por realizar)	MONTO (\$) (Valor del pago realizado o por realizar, en pesos corrientes)	CONCEPTO (Concepto del pago realizado o por realizar. En esta columna deben discriminarse de manera clara y detallada cada uno de los conceptos bajo los cuales se ha realizado cada pago, o el concepto por el cual se prevé que se realizará un gasto en el futuro, asociados en cualquiera de los casos a la presentación de la oferta).
DILIGENCIAR	DILIGENCIAR	

En caso de resultar favorecida su propuesta el **OFERENTE** realizará únicamente los siguientes pagos:

BENEFICIARIO (Nombre del beneficiario del pago realizado o por realizar)	MONTO (\$) (Valor del pago realizado o por realizar, en pesos corrientes)	CONCEPTO (Concepto del pago realizado o por realizar. En esta columna deben discriminarse de manera clara y detallada cada uno de los conceptos bajo los cuales se ha realizado cada pago, o el concepto por el cual se prevé que se realizará un gasto en el futuro, asociados en cualquiera de los casos a la presentación de la oferta.)
DILIGENCIAR	DILIGENCIAR	

CLÁUSULA TERCERA. CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

EL **OFERENTE** asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en el proceso, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (Ciudad donde se firma el presente documento) a los (Día del mes en letras y números, del año).

EL OFERENTE:

(Nombre, número del documento de identificación y firma del **OFERENTE** o su representante)

Únicamente se exceptúan los gastos que haya realizado el **OFERENTE** por concepto de salarios, bonificaciones, prestaciones sociales o cualquier gasto derivado de los contratos de trabajo bajo los cuales se encuentren vinculadas las personas que laboran de manera permanente con el **OFERENTE** o con **OFERENTE** cualquiera de las personas jurídicas que conforman al **OFERENTE** en el caso de tratarse de un **OFERENTE** plural, costos que no deben discriminarse por beneficiario, sino que deben consolidarse bajo uno de los siguientes dos rubros: 1. Total Salarios Brutos y 2. Aportes parafiscales y seguridad social. Igualmente, todos los gastos menores, tales como papelería, mensajería, etc., podrán agruparse en un único concepto bajo la denominación 'gastos de funcionamiento', siempre que de manera tanto individual como consolidada tengan un costo total inferior a los mil dólares de los estados unidos de América (US \$ 1.000.00).

SUSCRIBIRÁN EL DOCUMENTO TODOS LOS INTEGRANTES DE LA PARTE **OFERENTE** SI ES PLURAL
(CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL), A TRAVÉS DE SUS REPRESENTANTES LEGALES.

NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE LEGAL
IDENTIFICACIÓN

**NOTA: EN CASO DE QUE EL OFERENTE NO INCURRA EN NINGUN GASTO PARA LA PRESENTACION DE LA
OFERTA, IGUALMENTE DEBERA DILIGENCIARSE, INDICANDO QUE NO APLICA**

ESPACIO EN BLANCO



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
cenacmedellín@ejército.mil.co



FORMULARIO No. 4

ACREDITACION DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL OFERENTE

Proponente: _____

INFORMACIÓN DE EXPERIENCIA HABILITANTE ACREDITADA DOCUMENTALMENTE CERTIFICACIONES Y DEMAS	
DESCRIPCIÓN ITEM	INFORMACIÓN REPORTADA
ENTIDAD CONTRATANTE	
OBJETO CONTRATADO	
VALOR DE CONTRATO	
VALOR DEL CONTRATO EN SALARIOS MÍNIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES (SMLV)	
% PARTICIPACIÓN DEL OFERENTE (EN CASO QUE APLIQUE)	
VALOR EJECUTADO SEGÚN PARTICIPACIÓN	
FECHA INICIO	
FECHA DE TERMINACIÓN	

Firma Representante Legal del oferente

Nombre: _____

Documento Identidad: _____

Nota: Se deben adjuntar dentro de la propuesta las certificaciones correspondientes



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
 cenacmedellín@ejército.mil.co



FORMULARIO N° 5 PACTO DE INTEGRIDAD

Ante la opinión pública nacional e internacional, nosotros: por una parte, LOS REPRESENTANTES LEGALES Y DIRECTIVOS DE LAS EMPRESAS PROPONENTES en el proceso de Selección Abreviada No. XXXXXX para la adquisición de XXXXXXXXX, con destino al MDN- EJERCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL MEDELLIN actuando en nombre propio y en representación de las PERSONAS JURÍDICAS QUE OBRAN COMO PROPONENTES, en este proceso de contratación, y por OTRA LOS FUNCIONARIOS ASESORES DEL MDN-EJERCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL MEDELLIN que han participado y o participarán en la estructuración técnica, económica y jurídica del presente proceso de contratación, o en su trámite, impulso, revisión, y definición, hemos acordado suscribir el presente PACTO DE INTEGRIDAD, teniendo en cuenta que en Colombia todas las formas de corrupción son ilegales, y que el Estado procesa y continuará procesando a los infractores.

Sin perjuicio del cumplimiento de la ley colombiana, el Pacto de Integridad se enfoca en el compromiso de no soborno con el fin de obtener o retener un contrato u otra ventaja impropia, incluyendo la colusión con otros con el fin de limitar la competencia para este contrato, y la actuación desleal y contraria a la libre competencia y al interés de propiciar la selección objetiva dentro de las instancias del proceso de contratación.

Lo anterior incluye cualquier tipo de pagos, dádivas u otros favores ofrecidos o concedidos, de manera directa o a través de terceros, a funcionarios o asesores del MDN-EJERCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLIN con el fin de:

Procurar que se diseñe el proyecto o partes de éste de una manera que ofrezca ventajas a uno o varios participantes;
Dar ventaja indebida a cualquiera de los participantes en la evaluación y elección de los mismos para la adjudicación del contrato;
Ganar la adjudicación del contrato;
Lograr cambios sustanciales en el contrato ajustando las especificaciones, los plazos o cualquier otro componente importante del contrato;

Logar que sean aprobados por funcionarios públicos, asesores o por el interventor o supervisor del contrato (o por su personal, asesores y subcontratistas) resultados por debajo de los parámetros que sean propuestos por los PROPONENTES y pactados con el MDN- EJERCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLIN.

Abstenerse de monitorear apropiadamente la implementación del proyecto, d informar sobre violaciones de especificaciones del contrato u otras formas de incumplimiento, o de hacer plenamente responsable al contratista de sus obligaciones legales;

Evadir impuestos, derechos, licencias o cualquier otra obligación legal que s e debería satisfacer;

Inducir a un funcionario a quebrantar sus deberes oficiales de cualquier otra manera;

Dentro de este marco los firmantes adquieren los siguientes compromisos, en todo de acuerdo con las leyes colombianas:

Las empresas participantes y el MDN/EJERCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLIN asignan importancia a la presentación de propuestas en un entorno libre, imparcial, competitivo y no sujeto a abuso. A las empresas les complace confirmar que:

No han ofrecido o concedido, ni han intentado ofrecer o conceder y no ofrecerán ni concederán, no directa ni indirectamente mediante agentes o terceros, ninguna inducción o recompensa impropias a ningún funcionario o asesor del MDN- EJERCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLIN sus parientes, o socios de negocios, con el fin de obtener o retener este contrato u otra ventaja impropia, y

No han coludido y no coludirán con otros con el fin de limitar indebidamente la competencia para este contrato. Las empresas comprenden la importancia material de estos compromisos para el MDN- EJERCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLIN y la seriedad de los mismos.

Por su parte los FUNCIONARIOS O ASESORES DEL MDN- EJERCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLIN también confirman que no han pedido ni aceptado, ni pedirán ni aceptarán, de manera directa o a través de terceros, ningún pago u otro favor por parte de las empresas participantes a cambio de favorecerlos en la obtención o retención del contrato.

Las empresas participantes desarrollan sus actividades en el marco de principios éticos de comportamiento y se comprometen a tomar las medidas necesarias a fin de que este compromiso de No soborno sea acatado por todos sus gerentes y empleados, así como por todos los terceros que trabajan con esa compañía en este proyecto, incluyendo agentes consultores y subcontratistas.

Este compromiso se presenta en nombre y de parte de los Presidentes y/o Gerentes Generales de las empresas participantes. Quienes participan en consorcio o unión temporal suscriben este pacto en nombre y de parte de cada uno de los Presidentes y/o Gerentes Generales de las empresas asociadas.

Las empresas internacionales que participen en este proceso de contratación, asumen este compromiso en nombre y de parte del Presidente y/o Gerentes generales de la casa matriz de la compañía y este compromiso cubre a los gerentes y empleados de la subsidiaria en Colombia cuando esta existiese.



Con respecto a la presentación de las propuestas, las empresas participantes se comprometen a estructurar una propuesta seria, con información fidedigna y con una oferta económica ajustada a la realidad que asegure la posibilidad de ejecutar el objeto del contrato y/o prestar el servicio en las condiciones de calidad y oportunidad exigidas en la invitación pública.

Con respecto a los pagos relacionados con el negocio, las empresas participantes acuerdan:

Los pagos a agentes y otros terceros estarán limitados a una compensación razonable por servicios claramente asociados al negocio.

En caso de presentarse una queja sobre incumplimiento de los compromisos de no soborno adquiridos en este pacto y existir serios indicios sobre dicho incumplimiento calificados para tal efecto por el Arbitro establecido en el numeral 7 de este documento, el proponente involucrado o el participante adjudicatario se comprometen a poner a disposición del árbitro si así lo exigiere, toda la información sobre pagos efectuados a terceros relacionados con la preparación de la propuesta y/o con el contrato y sobre beneficiarios de los mismos, y toda la documentación relacionada con el contrato. En caso de tratarse de información que puede considerarse reservada, el árbitro deberá comprometerse a respetar dicha reserva.

Al finalizar la ejecución del contrato, el representante legal del participante adjudicatario certificará formalmente que no se han pagado sobornos u otras comisiones ilícitas con el fin de obtener o retener este contrato, El estado final de cuentas incluirá breves detalles de los servicios suministrados que sean suficientes para establecer la legitimidad de los pagos efectuados.

Para efectos de salvaguardar el contenido del Pacto de Integridad del presente proceso de contratación frente a eventuales incumplimientos de los compromisos de carácter ético adquiridos por los funcionarios y por los participantes, se pronunciará un “Arbitro denominado defensor para la transparencia”, cuyos fallos serán en equidad al amparo de lo dispuesto en la Ley 446 de 1998.

De las materias relacionadas anteriormente conocerá el Árbitro por solicitud del MDN-EJERCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLIN del programa Presidencial de Lucha contra la Corrupción, o por manifestación de alguno de los participantes.

Dicho Árbitro deberá tener las mismas calidades que dispone la Constitución Nacional para ser magistrado de la Corte Constitucional o la Corte Suprema de Justicia y será seleccionado.

De la lista de árbitros de la Cámara de Comercio de Bogotá, mediante el sistema de sorteo público.

Si un participante incumple su compromiso de no soborno y de dicho acto ha sido declarado culpable por parte del Árbitro se generarán, además de los procesos contemplados en la Legislación Colombiana u otra legislación que cubre el proceso de contratación, los siguientes efectos jurídicos:

Si el participante que hubiere incumplido fuere el adjudicatario del proceso de contratación, cualquiera de las partes del presente documento podrá solicitar ante el juez competente la nulidad absoluta del contrato con fundamento en que el mismo adolece de una causa lícita; El contrato estatal terminará por causa imputable al contratista. El participante que hubiere incumplido los compromisos de no soborno derivados del presente documento se obliga incondicional e irrevocablemente a aceptar la terminación del contrato por causa imputable al mismo, en el momento en que el Arbitro declare el incumplimiento de los compromisos referidos, y a asumir las consecuencias contractuales que se deriven de tal terminación.

Una pena económica equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato a título de estimación anticipada de los perjuicios a favor de los demás proponentes que participaron el proceso de contratación y que no hubieren incumplido los compromisos consignados en el presente documento. Si hubiere más de un proponente el valor referido se repartirá en partes iguales entre dichos proponentes.

Abstenerse de participar en procesos de contratación de cualquier naturaleza de Entidades Públicas de la República de Colombia, que se lleven a cabo durante un periodo de cinco años.

Adicionalmente, todos los jefes del MDN-EJERCITO NACIONAL se obligarán a realizar todas y cada una de las gestiones y actuaciones necesarias para que las entidades competentes impulsen y desarrollen las investigaciones correspondientes con ocasión de las conductas de los funcionarios de la entidad contratante o de los asesores externos de la misma que pudieren haber infringido el presente pacto y cualquier ley aplicable.



En caso de presentarse un incumplimiento probado del compromiso de no soborno de acuerdo con lo establecido de acuerdo con lo establecido en el numeral 8 de este pacto, el MDN-EJERCITO NACIONAL podrá excluir a futuro a aquel infractor para la elegibilidad de contratos en procesos de Selección Abreviada.

Las empresas participantes declaran públicamente que conocen y aceptan las condiciones de participación establecidas en los Documentos del proceso de contratación y en las modificaciones que se han hecho a los mismos hasta la fecha de cierre del proceso de contratación , en términos de su transparencia y equidad,. En este marco, se comprometen a no utilizar, en la etapa e evaluación de las propuestas, argumentos sobre incumplimiento de condiciones diferentes a las allí establecidas para efectos de buscar le descalificación de sus competidores.

Las empresas participantes aceptan que durante la evaluación de las propuestas prime el criterio de respetar los aspectos de fondo por encima de los de forma, buscando siempre favorecer la libre competencia y la participación del mayor número posible de propuestas en el proceso.

Adicionalmente el Gobierno Nacional ha establecido el programa Presidencial de Lucha contra la corrupción con la facultad de servir de canal para la tramitación de cualquier investigación sobre cualquier forma de extorsión o soborno en la contratación pública. Las empresas participantes denunciaran ante este programa cualquier información sobre manejos irregulares sobre los que tengan conocimiento en lo referente al presente proceso de contratación.

Para constancia de lo anterior, los FUNCIONARIOS DEL MDN-EJÉRCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLIN firman el presente documento en XXXXX, a los xxxx días del mes de xxxxxx de 20X.

Cordialmente,

(Nombre y firma del proponente, representante legal o apoderado)
C.C. No

FORMULARIO No. 6

MODELO DE AUTORIZACIÓN DE CONSULTA, TRATAMIENTO Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES CONFORME A LO SEÑALADO EN EL DECRETO 753 DE 2019 REGLAMENTARIO DE LA LEY 1918 DE 2018.

Dando cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012, "Por el cual se dictan disposiciones generales para la protección de datos personales", reglamentado parcialmente por el Decreto 1377 de 2013; así como la Directiva Permanente del Ministerio de Defensa N°03/2019 MDN "Lineamientos para la definición de la Política de Tratamiento de Datos Personales en el Ministerio de Defensa Nacional"; Ley 1712 de 2014 "Por medio de la cual se crea la Ley de Transparencia y del Derecho de Acceso a la Información Pública Nacional y se dictan otras disposiciones." con la firma de este documento manifiesto que he sido informado por MDN-EJERCITO NACIONAL –CENAC VREGIONAL MEDELLIN de lo siguiente:

1. MDN-EJERCITO NACIONAL –CENAC REGIONAL MEDELLIN actuará como Responsable del Tratamiento de datos personales de los cuales soy titular y que, conjunta o separadamente podrá recolectar, usar y tratar mis datos personales conforme a la Política de Tratamiento de Datos Personales del MDN-EJERCITO NACIONAL –CENAC REGIONAL MEDELLIN disponible en la página web de la entidad, únicamente para los fines del proceso precontractual y en ejecución de los datos específicos que describe la Directiva Ministerial.

2. Que me ha sido informada la (s) finalidad (es) de la recolección de los datos personales, la cual consiste en: Consulta de Inhabilidades sobre Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, de acuerdo al proceso de contratación, cuyo objeto corresponde a: _____. Lo anterior, conforme a lo señalado en el Decreto 753 de 2019 reglamentario de la Ley 1918 de 2018. "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"

3. Es de carácter facultativo o voluntario responder preguntas que versen sobre Datos Sensibles o sobre menores de edad.

4. Mis derechos como titular de los datos son los previstos en la Constitución y la ley, especialmente el derecho a conocer, actualizar, rectificar y suprimir mi información personal, así como el derecho a revocar el consentimiento otorgado para el tratamiento de datos personales.

5. Los derechos pueden ser ejercidos a través de los canales dispuestos por el MDN-EJERCITO NACIONAL –CENAC REGIONAL MEDELLIN y observando la Política de Tratamiento de Datos Personales de El MDN-EJERCITO NACIONAL –CENAC REGIONAL MEDELLIN

6. Mediante el correo de la entidad cenacmedellin@nejercito.mil.co , podré radicar cualquier tipo de requerimiento relacionado con el tratamiento de mis datos personales.

7. El MDN-EJERCITO NACIONAL –CENAC REGIONAL MEDELLIN garantizará la confidencialidad, libertad, seguridad, veracidad, transparencia, acceso y circulación restringida de mis datos y se reservará el derecho de modificar su Política de Tratamiento de Datos Personales en cualquier momento. Cualquier cambio será informado y publicado oportunamente en la página web.

8. Teniendo en cuenta lo anterior, autorizo de manera voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a El MDN-EJERCITO NACIONAL –CENAC REGIONAL MEDELLIN para tratar mis datos personales y tomar mi huella y fotografía de acuerdo con su Política de Tratamiento de Datos Personales para los fines relacionados con su objeto y en especial para fines legales, contractuales, misionales descritos en la Política de Tratamiento de Datos Personales de El MDN-EJERCITO NACIONAL –CENAC REGIONAL MEDELLIN

9. La información obtenida para el Tratamiento de mis datos personales la he suministrado de forma voluntaria y es verídica.

Se firma en la ciudad de _____, a los ____ días del mes de _____ del año _____.

Firma: _____

Nombre: _____

Identificación: _____

modelo

ESPACIO EN BLANCO

FORMULARIO No. 7
MANIFESTACION SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Medellin (Antioquia), XX de XXXXXXXX de 2026

GGGG

Señores

CENAC REGIONAL MEDELLIN

ASUNTO: Declaración de no inhabilidades e incompatibilidades.

Por medio de la presente certifico que ni el suscrito ni “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”, entidad que represento, NO se hallan incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en el artículo 127 de la Constitución Política de Colombia, en los artículos 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1 al 14 de la Ley 1474 de 2011; artículo 2.2.1.1.2.2.5 del Decreto 1082 de 2015 y en las demás normas que las aclaren, modifiquen o deroguen, para contratar con el Ejército – CENAC REGIONAL MEDELLIN.

De igual manera no presentamos ninguna de las siguientes situaciones: Cesación de pagos, concursos de acreedores, embargos judiciales, liquidación y cualquier otra circunstancia que jurídicamente permitan presumir incapacidad o imposibilidad jurídica, económica o técnica del oferente para cumplir con el objeto del contrato.

Cordialmente,

FIRMA: _____

Nombre

CC XXXXXXXXXX de XXXXXXXXXX



FORMULARIO No. 8

COMPROMISO CONFIDENCIALIDAD DEL CONTRATO

Que libre y voluntariamente, de manera unilateral, en mi propio nombre y de los funcionarios o asesores que se vinculen a la misma para efectos de ejecución del presente contrato, asume el presente COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERA: Que el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL adelantó el proceso de selección No. _____ cuyo objeto es _____.

SEGUNDA: Que es mi propósito apoyar la gestión de la institución en lo que hace a la apertura y democratización de los procesos, sobre esquemas fortalecidos hacia la transparencia en los procesos de contratación, la garantía de información objetiva y la confidencialidad.

TERCERA: Que siendo de interés en mi propio nombre, me encuentro dispuesto a asumir con la debida confidencialidad la información propia de la ejecución del contrato; en tal sentido suscribo el presente documento de confidencialidad por el cual se garantiza absoluta reserva sobre la información y lugares del Ministerio a los cuales tenga acceso.

CUARTA: Que por tanto, asumo libre y espontáneamente este compromiso, el cual se registrá por las siguientes,

CLÁUSULAS:

CLAUSULA PRIMERA. COMPROMISO ASUMIDO POR EL CONTRATISTA: Mediante la suscripción del presente documento, asumo el siguiente compromiso: EL CONTRATISTA se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes, asesores, y a cualquier otro representante suyo, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen la presente relación contractual, y les pondrá las obligaciones de: a) No revelar información propia del Ministerio de Defensa Nacional ni sobre los lugares a los cuales tenga acceso, con ocasión de la ejecución del presente contrato. b) No permitir que terceros obtengan información relacionada con el literal anterior. c) No obrar a través de terceros o sugerir que terceros hagan lo propio en su nombre. d) No publicar información alguna, por medios de comunicación electrónica o correos internos de su grupo empresarial, que permita a terceros o a sus funcionarios no autorizados acceder a la información.

CLAUSULA SEGUNDA. CONSECUENCIAS DE INCUMPLIMIENTO: EL CONTRATISTA asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias que el Ministerio considere procedente imponer, entre ellas, la presentación pública de su conducta trasgresora; igualmente, si el Ministerio demuestra que con su actuación se vulneran derechos, podrá ejercer las acciones civiles, penales y administrativas que le permitan restablecer su situación, previa indemnización del daño causado

CLAUSULA TERCERA: Declara igualmente EL CONTRATISTA que toda la información que se produzca en la ejecución del contrato, será confidencial y/o reservada. En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales Incorporados en el presente documento.



EL CONTRATISTA

Firma _____

Nombre _____

Cedula _____

Empresa que representa _____

ESPACIO EN BLANCO



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
cenacmedellín@ejército.mil.co



SOB310-1

FORMULARIO N° 9

CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

PERSONA JURÍDICA

Yo, (nombre del representante legal), identificado con cédula de ciudadanía no. _____, en mi condición de representante legal de (nombre de la empresa o entidad) identificada con Nit _____, certifico que durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles, la empresa ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos por la ley y se encuentra al día y a paz y salvo por todo concepto relacionado con dichos aportes.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

Dada en (nombre de la ciudad), a los () días del mes de _____ de 202_

FIRMA: _____
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL
DOCUMENTO DE IDENTIDAD

Yo, (nombre del revisor fiscal), identificado con cédula de ciudadanía No. _____, y con tarjeta profesional No. _____ de la junta central de contadores, en mi condición de revisor fiscal de (nombre de la empresa o entidad) identificada con Nit. _____, luego de examinar los estados financieros de la empresa de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, certifico que durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles, la empresa ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos por la ley y se encuentra al día y a paz y salvo por todo concepto relacionado con dichos aportes.

lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

Dada en (nombre de la ciudad), a los () días del mes de _____ de 202_

FIRMA _____
NOMBRE DEL REVISOR FISCAL
DOCUMENTO DE IDENTIDAD



FORMULARIO 10
CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL
SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

PERSONA NATURAL

Yo, (nombre de la Persona Natural), identificado con cédula de ciudadanía No. _____, mediante el presente documento me permito manifestar bajo la gravedad de juramento que me encuentro al día y a paz y salvo por concepto de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales que me resultan exigibles por la Ley.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Dada en (nombre de la ciudad), a los () días del mes de _____ de 2026

FIRMA: _____
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL
DOCUMENTO DE IDENTIDAD

FIRMA _____
NOMBRE DEL CONTADOR
DOCUMENTO DE IDENTIDAD Y TP

ESPACIO EN BLANCO



FORMULARIO No.11
“SOLICITUD LIMITACIÓN CONVOCATORIA MIPYMES NACIONALES”

Señores

LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN.

Ciudad

Referencia: Solicitud para Limitación Convocatoria MiPymes para el proceso de **No. XXX/2026** cuyo objeto es
el: -----”. Convocado por LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN.

Yo _____ (indicar nombre de la persona que está solicitando la limitación de la convocatoria) actuando
_____ (indicar según corresponda: en nombre propio o en representación legal o como apoderado) de
_____ (nombre de la persona natural o jurídica, según corresponda), identificado
como aparece a continuación, solicita limitar la convocatoria a MiPymes Nacionales dentro del proceso de selección de la
referencia. Para efectos de lo anterior, señalo a continuación mis datos personales (y los de la persona jurídica que represento
si aplica):

Nombre de la persona interesada en participar (persona natural o jurídica):

Número de identificación (cédula de ciudadanía o NIT):

Nombre del representante legal o apoderado (si lo tuviere):

Número de identificación (cédula de ciudadanía):

Dirección de notificaciones:

Teléfono: _____ Fax: _____

Correo electrónico: _____

Certifico que la calidad de la empresa que represento es _____ (MIPES O MIPYMES, SEGÚN EL CASO)

Certifico que el tamaño empresarial es de _____

Cordialmente, _____

(Firma de la persona natural, o representante legal o apoderado que solicita la limitación)

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER DILIGENCIADO Y REMITIDO CON LA DOCUMENTACIÓN SOPORTE
ESTABLECIDA EN EL DECRETO 1082 DE 2015 LA CUAL SE REFIERE A:**

1-Certificación expedida por el contador o revisor fiscal, según sea el caso, en que se señale la condición de Mipes o MiPymes,
según el caso.

2-Certificado de Cámara de comercio si se trata de persona Jurídica o Registro Mercantil para el caso de las personas
naturales, en donde se acredite la antigüedad

3- Fotocopia del RUT

**EN EL EVENTO DE NO PRESENTAR LA ANTERIOR DOCUMENTACIÓN JUNTO CON LA SOLICITUD LIMITACIÓN
CONVOCATORIA PARA MIPYME, LA MISMA NO SERÁ TENIDA EN CUENTA POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN
REQUERIDA.**



FORMULARIO No. 12

COMPROMISO ANTISOBORNO

El Ministerio de Defensa Nacional, ha declarado el compromiso institucional de cero tolerancias con el soborno y la corrupción, adoptando prácticas e impulsando campañas y mecanismos que permitan prevenir y detectar potenciales situaciones de soborno o conductas irregulares en el accionar de los contratistas de la entidad, mediante el desarrollo de actividades, planes y programas en el marco de los valores y la integridad aplicadas en el Código de Integridad de la entidad.

Por lo anterior, se suscribe el siguiente compromiso antisoborno:

Yo, _____ mayor de edad, identificado (a) con la cédula de ciudadanía No _____, expedida en _____ en mi calidad de **OFERENTE Y/O PROVEEDOR**, contrato _____ Representante legal _____ Empresa _____ NIT: _____ Contrato MDN- _____ De manera voluntaria y libre de coacción, coerción, amenaza, dádiva y/o promesa remuneratoria, directa o indirecta, mediante la suscripción de este documento a título de aporte unilateral a favor del **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – EJERCITO NACIONAL- CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN**, en cumplimiento del compromiso de lucha contra la corrupción, declaro que asumo los siguientes compromisos:

1. Manifiesto públicamente que conozco el alcance y el contenido de la Política, objetivo y alcance del Sistema de Gestión de Antisoborno del Ministerio de Defensa Nacional, y como consecuencia de ello me comprometo a tomar una actitud de cero tolerancias ante el soborno y la corrupción.
2. Rechazar, NO aceptar y/o solicitar, NO ofrecer, NO prometer y NO entregar para sí o para otro, dadivas, regalos, bonificaciones, comisiones y/o promesa remuneratoria, directa o indirectamente; tanto en el Ministerio como fuera de él, a cambio de obtener beneficios ilegales en la ejecución de las obligaciones contractuales.
3. Rechazar y NO aceptar ningún tipo de fiestas, recepciones, homenajes, o cualquier tipo de atención social de servidores del Ministerio de Defensa Nacional, interventores, consultores o contratistas de la entidad o de personas con interés en los diferentes momentos del contrato que me fue adjudicado.
4. Prevenir el soborno por, o en nombre de, o en beneficio de quien suscribe en relación con la operación correspondiente, proyecto, actividad o relación.
5. Fomentar y aplicar mecanismos, instrumentos y/o controles al interior de la empresa que represento y/o en nombre propio para la prevención de prácticas de conductas asociadas al soborno, el fraude o la corrupción.
6. Fomentar el reporte de las conductas o hechos que puedan llegar a configurar prácticas de soborno, corrupción o fraude con fundamento en la buena fe o en una sospecha razonable.
7. Promover acciones encaminadas a la formación e inducción de mis empleados y socios de negocios en la aplicación de la Sistema de gestión de Antisoborno basados en los requerimientos de la Norma ISO 37001 y la normativa aprobada por el Ministerio de Defensa Nacional que tienen la finalidad de combatir el soborno y la corrupción en las relaciones inherentes a mi cargo, entre ellos el Código de Ética e Integridad.



8. Garantizar la confidencialidad de los datos de quien reporte hechos de corrupción soborno o fraude en la entidad.
- 10 Proteger la identidad de los informantes y de las personas que participan en la denuncia.
- 11 Proteger a mis empleados, socios de negocio y partes interesadas, ante cualquier represalia, como consecuencia de denuncias por prácticas que puedan constituir soborno.
- 12 Aceptar que la violación de Política del Sistema de Gestión Antisoborno del Ministerio de Defensa Nacional dará lugar al inicio de investigaciones por parte de la Oficina de Control Interno Disciplinario del Ministerio de Defensa Nacional o al traslado de las denuncias correspondientes a las demás autoridades competentes, con la finalidad de establecer la responsabilidad administrativa, fiscal, disciplinaria, civil a que haya lugar, así mismo se da a conocer los canales dispuestos por el MDN.
 - ✓ Correo electrónico: lineadelhonor@mindefensa.gov.co
antisoborno@mindefensa.gov.co
 - ✓ Línea telefónica: Línea del honor -antisoborno PBX: 3150111 ext. 40135
 - ✓ Buzones físicos en punto de atención presencial.
 - ✓ APP: Mindefensa.
 - ✓ Sede electrónica: <https://wasedeelectronicapro.azurewebsites.net/mindefensa.html?#/home>
- 13 Que, conociendo los mecanismos dispuestos de denuncia planteados en la política de Antisoborno del Ministerio de Defensa, recibir y dar traslado oportuno de las denuncias.
- 14 Respetar los valores representados en el Código de Integridad del Ministerio.
- 15 Colaborar de buena fe en cualquier investigación llevada a cabo por el Ministerio de Defensa Nacional y sus representantes, en caso de que se produzca algún incumplimiento de estos compromisos.
- 16 Aceptar que el MDN puede poner fin a la relación contractual en caso comprobado de soborno por parte de, o en nombre de, o en beneficio de quien suscribe, en relación con la transacción correspondiente, proyecto, actividad o relación. Hago constar que soy consciente de la responsabilidad que implica la suscripción de este acuerdo.

Dado en la ciudad de Bogotá D.C., a los _____ (____) días del mes de _____ del año 20____ con la firma de este documento, doy prueba de que conozco y me comprometo para aplicar la Política Antisoborno del Ministerio de Defensa Nacional- Ejército Nacional – Central Administrativa y Contable Regional Medellín.

FIRMA
C.C.



FORMULARIO 13 REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES”

CIUDAD Y FECHA

DECLARACIÓN SOBRE MULTAS Y SANCIONES DURANTE LOS ULTIMOS CINCO (05) AÑOS

PROPONENTE _____

OBJETO DEL CONTRATO	NO. CONT	ENTIDAD CONTRATA NTE	VR. CONTRATO EN PESOS \$	TIPO		FECHA DE LA MULTA O SANCIÓN	VR. DE LA MULTA O SANCIÓN EN PESOS \$	VR. DE LA MULTA SANCIÓN EN SMMLV
				MULTA	SANCIÓN			

Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo mi responsabilidad personal, que la información antes
 consignada es totalmente cierta y me corresponde única y exclusivamente.

Firma del Representante Legal: _____

Nombre del Representante Legal: _____

Identificación: _____

Nombre de la empresa que representa _____



Carrera 76 N.º. 50-175 Barrio Los Colores- Medellín- Antioquia
 cenacmedellín@ejército.mil.co

