



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

ESTUDIOS PREVIOS

PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 080-MC-CENACMEDELLÍN-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"

**MEDELLÍN (ANTIOQUIA)
SEPTIEMBRE 2026**



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



SC8310-1



INDICE

1. ANTECEDENTES
 - 1.1. ADQUISICIONES PREVIAS DE LA ENTIDAD ESTATAL CON EL MISMO OBJETO
 - 1.2. ADQUISICIONES REALIZADAS POR OTRAS ENTIDADES CON CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SIMILARES AL PRESENTE PROCESO
2. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER Y ANALISIS DEL SECTOR
 - 2.1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD
 - 2.2. ANALISIS DEL SECTOR
 - 2.2.1 ASPECTOS GENERALES
 - 2.2.2 ASPECTOS ECONOMICOS
 - 2.2.3. ANÁLISIS DEL SECTOR FRENTE A LA POBLACIÓN EN POBREZA
 - 2.2.4 ASPECTOS TECNICOS
 - 2.2.5 ASPECTOS REGULATORIOS
 - 2.2.6. ASPECTOS FINANCIEROS
 - 2.2.7 ESTUDIO DE LA DEMANDA
 - 2.2.8 ESTUDIO DE LA OFERTA
 - 2.2.8.1 TECNICAS DE ANALISIS DE LA INFORMACIÓN
3. DESCRIPCION DEL OBJETO Y LA IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR.
 - 3.1 OBJETO
 - 3.2 NORMAS O ESPECIFICACIONES TECNICAS
 - 3.3. ORIGEN DEL MATERIAL O SERVICIO SEGÚN EL CASO
 - 3.4 CODIFICACIÓN DE LOS BIENES EN EL SISTEMA UNSPC
4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN SU SELECCIÓN.
 - 4.1 CONVOCATORIA PUBLICA SUCEPTIBLE DE LIMITACION A MIPYMES NACIONALES
 - 4.1.1. ACREDITACION DE REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES
 - 4.2 FACTORES DE DESEMPATE
 - 4.3 NORMAS APLICABLES
 - 4.4 NORMATIVIDAD SOBRE ESTUDIOS PREVIOS
 - 4.5 TIPOLOGIA CONTRACTUAL
 - 4.6. JUSTIFICACION NO APLICABILIDAD ACUERDO MARCO DE PRECIOS
 - 4.7. GUIA PARA ACTUAR ANTE UNA INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II
5. PRESUPUESTO ASIGNADO AL PROCESO DE CONTRATACION, ANÁLISIS ECONÓMICO Y AVAL TÉCNICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.
 - 5.1. PRESUPUESTO ASIGNADO DE ACUERDO A LA DISTRIBUCION DEL PLAN DE COMPRAS.
 - 5.2. ANÁLISIS ECONÓMICO DE PROYECCION DE PRECIOS Y CANTIDADES
 - 5.2.1 PRECIO HISTÓRICO
 - 5.2.2 PRECIOS DE MERCADO
 - 5.2.3 PROYECCIÓN PRECIO DE REFERENCIA, CANTIDADES A ADQUIRIR Y PRESUPUESTO OFICIAL
 - 5.2.4 VALOR DE LA NECESIDAD
 - 5.2.5. PROYECCIÓN DE CANTIDADES MINIMAS Y CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD
 - 5.2.6. CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD
 - 5.2.7. PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS
6. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

- 6.1 DOCUMENTOS DE CONTENIDO JURIDICO OBJETO DE VERIFICACIÓN
 - 6.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA – FORMULARIO No. 1
 - 6.1.2 COPIA DE LA CEDULA
 - 6.1.3 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL
 - 6.1.4 DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO O UNION TEMPORAL
 - 6.1.5 ACREDITACIÓN DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES
 - 6.1.6 CERTIFICADOS DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS
 - 6.1.7 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES
 - 6.1.8 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES
 - 6.1.9 VERIFICACIÓN DEL OFERENTE EN EL SISTEMA REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS.
 - 6.1.10 VERIFICACIÓN INHABILIDADES IMPUESTAS POR DELITOS SEXUALES.
 - 6.1.11 MULTAS Y SANCIONES IMPUESTAS.
 - 6.1.12 FORMULARIO No. 5 COMPROMISO ANTICORRUPCION
 - 6.1.13 FORMULARIO No. 6 PACTO DE INTEGRIDAD
 - 6.1.14 FORMULARIO No. 7 AUTORIZACION DE CONSULTA, TRATAMIENTO Y PROTECCION DE DATOS PERSONALES.
 - 6.1.15 FORMULARIO No. 9 INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES
 - 6.1.16 FORMULARIO No. 10 COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD
 - 6.1.17 FORMULARIO No. 11 ACREDITACION DE CONDICIÓN DE MIPYMES
 - 6.1.18 FORMULARIO No. 12 COMPROMISO ANTISOBORNO
 - 6.1.19 FORMULARIO No. 13 SISTEMA DE SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO
 - 6.1.20 REGISTRO DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS
- 6.2 DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO OBJETO DE VERIFICACIÓN
 - 6.2.1 NORMAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
 - 6.2.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
 - 6.2.3 GARANTÍA TÉCNICA Y TÉRMINO DE RESPUESTA
 - 6.2.4 VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE
- 6.3 DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN FINANCIERA, ORGANIZACIONAL Y EVALUACION ECONOMICA
 - 6.3.1 REGISTRO UNICO TRIBUTARIO
 - 6.3.2 CERTIFICACION BANCARIA NO SUPERIOR A 30 DÍAS
 - 6.3.3 FORMULARIO No. 8 BENEFICIARIO CUENTA SIIF
 - 6.3.4 RESOLUCIÓN DE FACTURACIÓN ELECTRONICA
- 6.4 EVALUACIÓN OFERTA ECONÒMICA
- 6.5 EVALUACIÓN DEL OFRECIMIENTO MAS FAVORABLE
- 7 TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACION DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR LA CORRECTA EJECUCIÓN Y EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.
- 8 ANÁLISIS SOBRE LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS
 - 8.1 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES
- 9 OTROS ASPECTOS Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON EL OBJETO CONTRACTUAL.
 - 9.1 PLAZO DE EJECUCIÓN
 - 9.2 LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS
 - 9.3 VALOR
 - 9.4 FORMA DE PAGO
 - 9.5 VIGENCIA DEL CONTRATO (DURACIÓN)
 - 9.6 MONEDA DEL CONTRATO
 - 9.7 OBLIGACIONES DE LAS PARTES
 - 9.7.1 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

9.7.2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

9.7.3 OBLIGACIONES DE LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN

9.8 SUPERVISIÓN

9.9. ACUERDOS COMERCIALES

9.10 RELACIÓN DE ANEXOS QUE SOPORTAN EL ESTUDIO PREVIO



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 SECCIÓN 2 "Estructura y documentos del proceso de Contratación", SUBSECCIÓN 1 "Planeación", el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 "Estudios y documentos previos", Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, el Decreto 1860 de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, 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 compras 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, la CENAC REGIONAL MEDELLÍN considera los siguientes estudios y documentos previos en los cuales se analiza la conveniencia y la oportunidad de realizar la contratación respectiva, así:

1. ANTECEDENTES

1.1. ADQUISICIONES PREVIAS DE LA ENTIDAD ESTATAL CON EL MISMO OBJETO

La Central Administrativa y Contable Regional Medellín, cumpliendo sus funciones como unidad ejecutora del presupuesto, estructuró y adjudicó durante las vigencias 2023 a 2026 procesos relacionados con el SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMAS SERVICIOS LOGISTICOS (CATERING) PARA EL CCON5, con características técnicas iguales y/o similares a las solicitadas en el presente proceso, contrataciones que aportarán información histórica en la etapa de estructuración, los cuales se relacionan a continuación, así:

ENTIDAD	CENTRAL ADMINISTRATIVA REGIONAL MEDELLIN COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 064-CENACMEDELLÍN-2026	CENTRAL ADMINISTRATIVA REGIONAL MEDELLIN COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 057-CENACMEDELLÍN-2025	CENTRAL ADMINISTRATIVA REGIONAL MEDELLIN COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 063-CENACMEDELLÍN-2025	CENTRAL ADMINISTRATIVA REGIONAL MEDELLIN COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 078-CENACMEDELLÍN-2024	CENTRAL ADMINISTRATIVA REGIONAL MEDELLIN COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 053-CENACMEDELLÍN-2023
FECHA CELEBRACION	14/07/2026	30/04/2025	04/06/2025	11/09/2024	15/05/2023
OBJETO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD PARA MIEMBROS DE LA FUERZA PUBLICA (CPAMS-EJEJE) Y COMANDO CONJUNTO No 5 "NOROCCIDENTE" DEL COMANDO GENERAL (CCON5), UNIDADES CENTRALIZADAS ADMINISTRATIVAMENTE POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMAS SERVICIOS LOGISTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA XXIV REUNIÓN DE MANDOS REGIONALES DE FRONTERA COLOMBIA - PANAMÁ, PRECEDIDA POR LA SEPTIMA DIVISION, UNIDAD CENTRALIZADA ADMINISTRATIVAMENTE POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD PARA MIEMBROS DE LA FUERZA PUBLICA (CPAMS-EJEJE) Y COMANDO CONJUNTO No 5 "NOROCCIDENTE" DEL COMANDO GENERAL (CCON5), UNIDADES CENTRALIZADAS ADMINISTRATIVAMENTE POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN	GRUPO DOS: PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGISTICOS Y DE CATERING PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DEL COMANDO CONJUNTO No 5 "NOROCCIDENTE" DEL COMANDO GENERAL (CCON5); UNIDAD CENTRALIZADA ADMINISTRATIVAMENTE POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN	PRESTACION DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y CATERING PARA LA XI REUNIÓN DE MANDO REGIONALES DE FRONTERA COLOMBIA -PANAMA, DE LA SEPTIMA DIVISION, UNIDAD CENTRALIZADA ADMINISTRATIVAMENTE POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN
MODALIDAD SELECCIÓN	MINIMA CUANTIA	MINIMA CUANTIA	MINIMA CUANTIA	MINIMA CUANTIA	MINIMA CUANTIA
CONTRATISTA	<u>EDGAR MOYANO GUERRERO</u> C.C.: 7.172.048	<u>COMERCIALIZADORA ORIKUA S.A.S.</u> Nit: 900.724.561-2	<u>ANELL S.A.S.</u> Nit: 900.493.536-5	<u>INVERSIONES PUIN S.A.S. EN REORGANIZACIÓN</u> Nit: 900.273.896-8	<u>BIDFOR S.A.S.</u> Nit: 901.398.448-2

ENTIDAD	CENTRAL ADMINISTRATIVA REGIONAL MEDELLIN COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 064-CENACMEDELLÍN-2026	CENTRAL ADMINISTRATIVA REGIONAL MEDELLIN COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 057-CENACMEDELLÍN-2025	CENTRAL ADMINISTRATIVA REGIONAL MEDELLIN COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 063-CENACMEDELLÍN-2025	CENTRAL ADMINISTRATIVA REGIONAL MEDELLIN COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 078-CENACMEDELLÍN-2024	CENTRAL ADMINISTRATIVA REGIONAL MEDELLIN COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 053-CENACMEDELLÍN-2023
VALOR DEL CONTRATO	OCHENTA Y TRES MILLONES CIENTO CINCO MIL PESOS (\$83.105.000,00) M/CTE	SETENTA MILLONES CIENTO TREINTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS (\$70.136.968,00) M/CTE	SESENTA Y TRES MILLONES SESENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS (\$63.066.446,00) M/CTE	GRUPO 2: TREINTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS (\$39.000.000,00) M/CTE	VEINTINUEVE MILLONES DOSCIENTOS DIECIOCHO MIL PESOS (\$29.218.000,00) M/CTE
LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y/O BIENES ADQUIRIDOS PRESENTAN ESTACIONALIDAD EN EL AÑO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
CATEGORIZACION DEL GASTO	FUNCIONAMIENTO	FUNCIONAMIENTO	FUNCIONAMIENTO	FUNCIONAMIENTO	FUNCIONAMIENTO
AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
PLAZO DE EJECUCION	HASTA EL 22 DE DICIEMBRE DE 2026	HASTA EL 30 DE MAYO DE 2025	HASTA EL 20 DE DICIEMBRE DE 2025	HASTA EL 20 DE DICIEMBRE DE 2024	HASTA EL 15 DE JUNIO DE 2023
PERMISOS, AUTORIZACIONES O LICENCIAS	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
TIPO DE RECURSO	16 SSF	10 CSF	10 CSF - 16 SSF	10 CSF	10 CSF
LUGAR DE ENTREGA	INSTALACIONES CAPMS EJEBE Y CCON5	INSTALACIONES OFERTADAS POR EL CONTRATISTA	INSTALACIONES CAPMS EJEBE Y CCON5	INSTALACIONES CCON5	INSTALACIONES OFERTADAS POR EL OFERENTE ADJUDICATARIO
NORMALIDAD EJECUCIÓN	-	SI	SI	SI	SI
MULTAS Y SANCIONES	-	NO	NO	NO	NO
CONDICIONES DE PAGO	PAGOS PARCIALES A 45 DIAS	UNICO PAGO	PAGOS PARCIALES A 45 DIAS	PAGOS PARCIALES A 45 DIAS	UNICO PAGO
GARANTIAS EXIGIDAS	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (20%) CALIDAD DEL SERVICIO (20%) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES (5%) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	CALIDAD DEL SERVICIO 20% CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, PAGO DE MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA 20%	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (30%) CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES (30%) CALIDAD DEL SERVICIO (30%) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES (5%)	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (30%) CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES (30%) CALIDAD DEL SERVICIO (30%) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES (5%)	CALIDAD DEL SERVICIO 20% CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, PAGO DE MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA 20% PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES (5%)
SINIESTROS	-	N/A	N/A	N/A	N/A

1.2. ADQUISICIONES REALIZADAS POR OTRAS ENTIDADES CON CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SIMILARES AL PRESENTE PROCESO.

LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN mediante la plataforma de SECOP II ha identificado y analizado como otras entidades estatales han realizado procesos de contratación con objeto similar o relacionado al presente, como a continuación se relacionan:

ENTIDAD	CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CALI	CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE ESPECIALIZADA CENAC EDUCACIÓN	CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE FLORENCIA	CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE TUNJA
No. DEL PROCESO	081-MC-CENACCALI-2025	563-CD-CI-CENACEDUCACIÓN-2024	SAMC-097-CENACFLORENCIA-2023	MC-034-CENACTUNJA-2022
FECHA DE CELEBRACION	12/11/2025	25/10/2024	20/09/2023	17/11/2022
OBJETO	ADQUISICION DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y REFRIGERIOS, PARA EL DESARROLLO DE LA REUNION DE MANDO REGIONAL FRONTERA AÑO 2025	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFETERÍA, CATERING, Y LA OPERACIÓN LOGÍSTICA DE LAS DIFERENTES REUNIONES PROTOCOLARIAS QUE SOLICITE LA DIRECCIÓN DE LA ESCUELA DE LOGÍSTICA	SERVICIO DE CATERING, LOGÍSTICA Y PRODUCTOS DE CAFETERÍA PARA LAS UNIDADES CENTRALIZADAS POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL FLORENCIA	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING PARA EL DÍA DE LA ARTILLERÍA, CEREMONIA DE RETIRO ASISTIDO DE LOS SOLDADOS PROFESIONALES (PPR) Y ACTIVIDADES FIN DE AÑO, PARA LAS UNIDADES CENTRALIZADAS POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL TUNJA
MODALIDAD DE SELECCIÓN	MINIMA CUANTIA	CONTRATACIÓN DIRECTA (CON OFERTAS)	SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA	MINIMA CUANTIA
No. DEL CONTRATO	COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA No. 073-CENACCALI-2025	COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No 563-CD-CI-CENACEDUCACIÓN-2024	CONTRATO No. 083-CENAC REGIONAL FLORENCIA-2023	COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA 041-CENACTUNJA-2022
CONTRATISTA	DISTRIBUCIONES Y LOGISTICA JJ S.A.S NIT 901.228.995-1	CIRCULO DE SUBOFICIALES DE LAS FUERZAS MILITARES NIT. 860.025.195-6	OFITIENDA SAS NIT. 901.507.075-8	INVERSIONES PUIN S.A.S. NIT. 900.273.896-8
CUANTIA	\$ 74.790.000,00)	\$ 45.000.000,00	\$ 243.988.488,00	\$ 41.250.000,00
CATEGORIZACION DEL GASTO	FUNCIONAMIENTO	FUNCIONAMIENTO	FUNCIONAMIENTO	FUNCIONAMIENTO
PLAZO	Hasta el 03 de noviembre de 2025	Hasta el 06 de diciembre de 2024	Hasta el 11 de diciembre de 2023	Hasta el 15 de diciembre de 2022
NORMALIDAD EJECUCION	SI	SI	SI	SI
MULTAS Y SANCIONES	NO	NO	NO	NO
CONDICIONES DE PAGO	UNICO PAGO	UNICO PAGO	PAGOS PARCIALES	UNICO PAGO
GARANTIAS EXIGIDAS	Cumplimiento 20% Calidad del Servicio 20% Pago de Salarios prestaciones sociales e indemnizaciones Laborales 5% Responsabilidad Civil Extracontractual	Cumplimiento del Contrato 20% Pago de salarios y Prestaciones sociales 5% Calidad del Servicio 20%	Cumplimiento del Contrato 30% Calidad de los Servicios a Contratar 30% Calidad y Correcto Funcionamiento de los Bienes 10% Pago de salarios, Prestaciones sociales Legales e Indemnizaciones Laborales 5%	Cumplimiento del contrato 20% Calidad del Servicio 20% Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones Laborales 5%
SINIESTROS	N/A	N/A	N/A	N/A

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR.

2.1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Central Administrativa y Contable Regional Medellín, en cumplimiento de la misión constitucional, consolida los planes de necesidad y adelanta el proceso de contratación para la prestación de los servicios de alojamiento, suministro de comidas y bebidas y transporte, con cargo al rubro presupuestal A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO, SERVICIOS DE SUMINISTRO

DE COMIDAS Y BEBIDAS, asignado por el Comando Financiero para ser ejecutado por la Séptima División bajo la supervisión del Comando Conjunto No. 5 "CCON5", durante la vigencia 2026, con el fin de llevar a cabo la Reunión de Mandos Regionales de Frontera y atender las necesidades protocolarias establecidas para el evento, en efecto requiere la contratación de servicios de soporte logístico con cargo a la partida especial asignada para la Reunión de Mandos Regionales de Frontera Colombia - Panamá se desarrollará entre el 5 y el 9 de octubre de 2026 en la ciudad de Medellín, con una duración de cinco días que contempla sesiones de trabajo técnico, intercambio de apreciaciones de situación, revisión de entendimientos vigentes y suscripción de nuevos acuerdos de cooperación bilateral. La actividad incluye los actos protocolarios de apertura y cierre propios de un evento de este nivel.

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El Comando Conjunto No. 5 "NOROCCIDENTE" (CCON5) a través de la CENAC - Medellín; requiere el suministro de servicios logísticos por el rubro presupuestal, ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS A-02-02-02-006-003; de acuerdo con los recursos asignados por el Comando General de las Fuerzas Militares para la vigencia 2026, con el fin de contratar los servicios de soporte que se requieran para la Reunión de Mandos Regionales de Frontera con Panamá.

El CCON5, dentro de su AOR (Área de Responsabilidad) tiene la zona de frontera con Panamá, en donde convergen problemáticas como el narcotráfico, crimen transnacional, presencia de grupos armados organizados y en especial la migración ilegal. Por lo tanto, una estrecha colaboración militar entre nuestros países es esencial para fortalecer la seguridad en nuestras fronteras compartidas, aumentar la capacidad de interdicción, vigilancia y dismantelar las redes delictivas que operan en la región.

La contratación de los servicios requeridos deberá responder a los estándares de calidad y seguridad y protocolo exigidos por la naturaleza del evento y el nivel jerárquico de los asistentes, manteniéndose disponibles de manera ininterrumpida durante toda su vigencia y con capacidad de respuesta ágil ante ajustes de agenda o necesidades adicionales que puedan surgir en el transcurso de la actividad.

Durante el evento se abordarán temas estratégicos como la seguridad fronteriza, narcotráfico, contrabando, movilidad humana, migración, soberanía nacional, así como vigilancia aérea y fluvial, entre otros fenómenos que atentan contra la seguridad y la estabilidad territorial. Igualmente, se tratarán aspectos de cooperación bilateral y coordinación interinstitucional, en consonancia con los lineamientos de la política exterior y de defensa del Estado colombiano, en busca de ser un referente regional e internacional en la lucha contra las amenazas transnacionales y el crimen organizado.

Es importante señalar que, actualmente, la capacidad instalada del hotel militar de la Cuarta Brigada se encuentra ocupada en su totalidad, lo que impide albergar a la totalidad de los asistentes. En virtud de lo anterior, se requiere la contratación de un establecimiento externo que pueda ofrecer servicios de alojamiento adecuado, alimentación completa (desayuno, almuerzo, cena, refrigerios y estación de café), salón de conferencias y demás herramientas logísticas necesarias para garantizar el correcto desarrollo de la reunión. La selección de este establecimiento deberá hacerse con criterios de proximidad geográfica La Cuarta Brigada, con el fin de garantizar la seguridad del personal extranjero, facilitar el respaldo inmediato por parte de la fuerza pública en caso de cualquier eventualidad, y permitir la movilidad eficiente del resto del personal nacional invitado, que permanecerá hospedado en el hotel militar.

Esta contratación se enmarca dentro de los principios de austeridad y eficiencia del gasto público, conforme a lo establecido en el Decreto 0618 de 2026, priorizando el uso racional de los recursos mediante la adquisición de bienes y servicios estrictamente necesarios. La cercanía del establecimiento permitirá minimizar los costos de desplazamiento, reducir tiempos logísticos y evitar gastos innecesarios, garantizando al mismo tiempo el cumplimiento de los objetivos institucionales. Asimismo, al concentrar los servicios de alojamiento, alimentación, salón de conferencias para las charlas programadas, en un solo lugar, se facilita la continuidad de las actividades programadas y se mejora la comodidad de los asistentes, favoreciendo un entorno adecuado para la toma de decisiones estratégicas, crea un ambiente indicado confiable para la confidencialidad del manejo de información que se pretende compartir con los miembros de las Fuerzas Militares.

Finalmente, se resalta que la Séptima División no cuenta con la disponibilidad logística específica para organizar eventos de esta magnitud, razón por la cual se hace indispensable acudir a la contratación de un proveedor externo que cumpla con los requerimientos técnicos, de seguridad, y de respaldo institucional que exige este tipo de actividades oficiales. En consecuencia, la unidad beneficiaria hará uso únicamente de los servicios estrictamente necesarios, priorizando la protección del personal extranjero y nacional, y asegurando la adecuada ejecución de la mesa de trabajo.

Esta acción permite dar cumplimiento a las políticas constitucionales e institucionales orientadas a la defensa de la soberanía, la independencia, la integridad del territorio nacional y la vigencia del orden constitucional, así como a la seguridad de la población, sus recursos y el fortalecimiento del Estado Social de Derecho.

Así las cosas, la presente necesidad deberá ser contratada a través de la modalidad de selección de MINIMA CUANTIA, lo cual garantiza la eficiencia de la gestión contractual, determinando la oferta más favorable para la entidad teniendo en cuenta la ponderación de los elementos calidad y precios, de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

Por lo anterior procedemos a responder los siguientes interrogantes:

¿QUÉ NECESIDADES SE PRETENDEN SATISFACER CON EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS LOGISTICOS?

La prestación del servicio de alojamiento, alimentación y demás servicios logísticos tiene como finalidad satisfacer la necesidad de garantizar condiciones adecuadas de bienestar, comodidad y atención integral al personal delegado de las Fuerzas Armadas de la República de Panamá, la Policía Nacional y otros entes gubernamentales de seguridad de ambos países, durante su permanencia en la ciudad de Medellín (Antioquia).

Esta necesidad surge en el marco de la realización de la XXVI Reunión de Mandos Regionales de Frontera Colombia-Panamá, evento de carácter binacional que requiere condiciones logísticas óptimas para el desarrollo efectivo de las actividades programadas. En este contexto, el alojamiento digno, la alimentación balanceada y oportuna, así como el apoyo logístico complementario, son aspectos esenciales para el cumplimiento de los objetivos de la reunión, que buscan fortalecer la cooperación en materia de seguridad, orden público, y lucha contra delitos transnacionales en la zona fronteriza.

Adicionalmente, la adecuada atención a los delegados participantes contribuye a proyectar una imagen institucional positiva, fortalece los lazos de confianza entre los cuerpos de seguridad de ambos países, y promueve el desarrollo de estrategias conjuntas en materia de defensa y control fronterizo. Por tanto, la contratación de estos servicios no solo responde a una necesidad operativa, sino también a un compromiso institucional de reciprocidad, hospitalidad y cumplimiento de los estándares internacionales en la organización de eventos de cooperación bilateral.

¿CÓMO CONTRIBUYE EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMÁS SERVICIOS LOGÍSTICOS (CATERING) PARA LA REALIZACIÓN DE LA XXVI REUNIÓN DE MANDOS REGIONALES DE FRONTERA COLOMBIA - PANAMÁ?

La Reunión de Mandos Regionales de Frontera con Panamá tiene como objetivo afianzar entendimientos regionales de cooperación e intercambio de información para lograr la ejecución de operaciones combinadas, incrementando los niveles de seguridad en la frontera de ambos países. A través de este espacio se busca fortalecer, modificar o crear nuevos entendimientos para el avance de la seguridad fronteriza, a fin de lograr incrementar el nivel de interoperabilidad que permita atacar los diferentes factores de inestabilidad que se presentan en las zonas de frontera, y de igual forma, llevar a cabo diversas actividades de cooperación bilateral.

Estos espacios han permitido promover y facilitar espacios para dinamizar la cooperación con Panamá, a través del fomento y el empleo de diferentes canales de comunicación e interacción con las fuerzas homólogas de Colombia y Panamá. Aspectos como el intercambio de información, apreciaciones de situación, doctrina, experiencias y capacidades han fortalecido la ejecución de operaciones conjuntas, coordinadas, inter-agenciales y combinadas para combatir las amenazas a la seguridad y defensa nacional.

Para la presente edición se estima la participación de aproximadamente sesenta y cinco (65) personas, distribuidas en una comisión panameña de veinte (20) integrantes y una comisión colombiana de cuarenta y cinco (45) funcionarios de Entidades Colombianas comprometidos con la seguridad transnacional. La delegación colombiana estará conformada por personal de las Fuerzas Militares, Migración Colombia, el Ministerio de Relaciones Exteriores y la Policía Nacional, en su calidad de actores institucionales con competencia directa en los temas de la agenda. Esta composición interagencial refleja el carácter integral del mecanismo y la voluntad de ambos países de abordar la seguridad fronteriza desde una perspectiva coordinada y multidimensional.

Dado el nivel jerárquico y la sensibilidad estratégica del personal participante, el evento exige la implementación de un esquema de seguridad de máxima prioridad. La delegación panameña ha estado históricamente conformada por autoridades de primer orden, incluyendo segundos comandantes de sus principales cuerpos de seguridad, jefes de inteligencia y representantes del Consejo de Seguridad Nacional, perfil que se estima se mantendrá en la presente edición. Esta condición obliga a garantizar un dispositivo de protección perimetral y física ininterrumpido durante toda la estadía, con control estricto de accesos tanto en las zonas de trabajo como en las áreas de descanso, y con capacidad de reacción inmediata ante cualquier contingencia.

En este contexto, el entorno de seguridad del área metropolitana del Valle de Aburrá representa un factor que no puede ser ignorado en la planeación del evento. La presencia de estructuras criminales urbanas, frentes guerrilleros con actividad en la ciudad y modalidades delictivas dirigidas específicamente contra visitantes extranjeros —como el hurto mediante escopolamina en zonas de vida nocturna— hace indispensable que la sede de alojamiento seleccionada ofrezca

no solo condiciones físicas adecuadas, sino un entorno de bajo perfil de riesgo, compatibilidad con protocolos militares de seguridad y proximidad a unidades de reacción.

OPCIONES QUE EXISTEN PARA RESOLVER DICHA NECESIDAD EN EL MERCADO

EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLÍN, para satisfacer esta necesidad requiere contratar con una persona natural, jurídica, consorcio o unión temporal que esté en condiciones de prestar el servicio de alojamiento y alimentación de manera integral bajo las condiciones y características técnicas expuestas, en cualquiera de las zonas determinadas por la entidad donde se pueda establecer un apoyo de seguridad con reacción inmediata), ya que suelen ser ubicaciones geográficas aledañas a la Cuarta Brigada permitiendo así, desplazamientos en el menor tiempo posible y con mucha más seguridad para el personal extranjero delegado por la República de Panamá, asimismo por el personal que asistirá de otras unidades.

En el mercado actual, especialmente en una ciudad como Medellín que cuenta con una infraestructura hotelera y de servicios bien desarrollada, existen múltiples opciones que permiten atender de manera adecuada la necesidad de alojamiento, alimentación y servicios logísticos para delegaciones nacionales e internacionales. Entre las principales alternativas se encuentran:

1. Hoteles con experiencia en atención de eventos institucionales o diplomáticos:

Establecimientos de categorías media y alta (3 a 5 estrellas) que cuentan con la infraestructura necesaria para ofrecer alojamiento cómodo, servicios de alimentación tipo buffet o a la carta, salones para reuniones, traducción simultánea y servicios complementarios como transporte y lavandería. Muchos de estos hoteles tienen experiencia previa en la atención de delegaciones oficiales y eventos internacionales, lo que garantiza un estándar adecuado de calidad y cumplimiento.

2. Operadores logísticos especializados en eventos institucionales:

Empresas que ofrecen paquetes integrales que incluyen la reserva y coordinación de alojamiento, alimentación, transporte terrestre, servicio de guías, asistencia logística en sitio, alquiler de salones y dotación técnica (sonido, proyección, conectividad). Estas empresas permiten centralizar la contratación, facilitando la administración del evento y asegurando una ejecución eficiente.

3. Centros de convenciones y eventos con convenios hoteleros:

Espacios diseñados para la realización de eventos de gran escala, que en algunos casos ofrecen alianzas estratégicas con cadenas hoteleras o empresas de catering. Esta opción permite integrar la logística del evento en un solo lugar, con acceso a servicios de alimentación, traducción, atención al cliente y soporte técnico especializado.

4. Empresas de catering y alimentación institucional:

En caso de que el alojamiento se gestione por separado, existen empresas que ofrecen servicios de alimentación en sitio o a domicilio, con experiencia en la atención de eventos oficiales. Estas empresas cumplen con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente y ofrecen menús balanceados, diseñados para atender a grupos con necesidades dietarias específicas.

En efecto, cualquier persona con capacidad de adquirir derechos y obligaciones conforme a la ley vigente, que dentro de su objeto social cuenten con el cumplimiento y la capacidad técnica, jurídica y económica que se solicita dentro de este proceso de selección puede resultar beneficiado de suscribir un contrato estatal, el cual es de obligatorio cumplimiento so pena de sanciones, civiles, fiscales, disciplinarias y hasta penales cuando a ello diere lugar.

La necesidad se encuentra prevista por el Ministerio de Defensa Nacional, la distribución de los recursos asignados por el Gobierno Nacional para el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – EJÉRCITO NACIONAL – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLÍN, fue realizada por la JEFATURA FINANCIERA Y PRESUPUESTAL DEL EJÉRCITO NACIONAL, de acuerdo con las necesidades previamente establecidas y el plan de necesidades expuesto por el CCON5 ante la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN, respaldado mediante el Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) No. **12226** de fecha **16 de junio de 2026**.

De acuerdo con lo anterior se puede establecer que la contratación de los servicios pretendida se encuentra justificada y permite dar cumplimiento a la aplicación de la normatividad vigente en materia de contratación pública.



SERVICIOS A ADQUIRIR:

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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
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, 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	0	20	90111503	OMITIDO	OMITIDO
2	63290	SALON DE CONFERENCIAS: (06 y 07 de octubre de 2026) Asignación de salón de conferencias ubicado en un lugar tranquilo, alejado del	SERVICIO	0	2	90111503	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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. 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.						

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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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: 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,	SERVICIO	0	40	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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	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 fresca 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	0	65	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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.						
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	SERVICIO	0	65	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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	63311	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, 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),	SERVICIO	0	40	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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, fresca 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 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	SERVICIO	0	40	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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	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 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	SERVICIO	0	65	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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 tipo mousse o fruta, garantizando	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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	SERVICIO		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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos.						
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 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	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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 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	0	65	90101603	OMITIDO	OMITIDO
13	63311	REFRIGERIO No. 2: CROQUETAS DE PAPA Y	SERVICIO	0	65	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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.						
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	SERVICIO	0	65	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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.						
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 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	SERVICIO	0	65	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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 1: El oferente deberá tener en cuenta, para la presentación de su propuesta, las fechas programadas por la entidad para la realización de la XXVI Reunión de Mandos Regionales de Frontera. En caso de que, a la fecha de suscripción del contrato, dichas fechas sufran alguna variación, la entidad informará oportunamente al contratista con el fin de que se realicen los ajustes logísticos necesarios para la adecuada ejecución del objeto contractual. Sin que se cause un costo adicional para la entidad.

NOTA 2: Para la presentación de Oferta, el oferente debe conocer y dar aplicación a cada una de las especificaciones técnicas, sin excepción alguna.

NOTA 3: 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.

VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL SISTEMA SAP

De conformidad con la necesidad expuesta en el presente estudio, no se procede a verificar la existencia del presente objeto en el SAP (Systems Applications Products In Data Processing), teniendo en consideración que se trata de un servicio.

En consideración a la necesidad y justificación anteriormente descrita, se pretende con la elaboración de estos estudios y documentos previos presentar la información necesaria sobre el bien y/o servicio requerido por la entidad, a todos los oferentes interesados en coadyuvar al cumplimiento de los fines del Estado. Para ello, se colocarán a su disposición a través del portal Único de Contratación Colombia Compra Eficiente SECOP II en cumplimiento de las disposiciones legales y los principios que rigen la actividad contractual.

2.2. ANÁLISIS DEL SECTOR

2.2.1. ASPECTOS GENERALES



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



SC6310-1



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".

En atención a lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, se procede a establecer el contexto del proceso de contratación desde el ámbito legal, comercial, financiero, organizacional y técnico, con el fin de identificar algunos de los riesgos y determinar los requisitos habilitantes, para lo cual se plasma el siguiente análisis:

Según el Banco de la República la actividad económica del país se divide por sectores económicos. Cada uno de ellos hace parte de una actividad económica cuyos elementos o productos tienen características en común y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo a los procesos de producción, es decir, de acuerdo al servicio que realicen o al producto que comercialicen.

La división económica clásica se estructura así:

- **Sector primario:** Se refiere a la producción básica y todo lo que tiene que ver con las actividades del agro.
- **Sector secundario:** Se refiere a la producción de bienes y todo lo que produce la industria, construcción y manufactura.
- **Sector terciario:** Se refiere al ofrecimiento de servicios que brinda el comercio, bancos, educación, etc.

Según la economía clásica, se considera al sector primario y al sector secundario como productores de bienes tangibles. Esto quiere decir que, gracias a su funcionamiento, se obtienen bienes y productos físicos.

Por su parte, el sector terciario, al tratarse de servicios, no produce bienes tangibles y no es considerado como un sector productivo. Sin embargo, es necesario aclarar que, a pesar de no producir bienes tangibles, el sector terciario contribuye a la formación del producto interno bruto y por ende del ingreso nacional.

Es importante destacar que la adquisición objeto del estudio previo se encuentra enmarcado dentro del sector terciario o de servicios (relacionado con la prestación de servicios).

En la actualidad podemos encontrar industria hotelera y varias empresas de alimentos y bebidas que proporcionan el servicio de catering, en muchas ocasiones, este es parte de uno de sus servicios o también podemos encontrar que algunas se especializan únicamente en este.

La actividad que nos compete en este Estudio está enmarcada en el sector Terciario. Para realizar el siguiente análisis lo haremos por las siguientes ramas de la actividad económica:

- Prestación de servicios

Según información de la Encuesta mensual de servicios para el mes de febrero de 2025, se evidenció un crecimiento anual en los ingresos nominales de dieciocho de los diecinueve de las actividades del sector servicios, con relación al mismo mes de 2024.

En el año móvil hasta febrero de 2025, trece de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos, cinco presentaron aumento en el personal ocupado total y todos los subsectores presentaron incremento en los salarios, en comparación con el mismo periodo comprendido hasta febrero de 2024.

En primer lugar, los servicios de otros servicios de entretenimiento y otros servicios registraron un crecimiento de 13,4% en los ingresos nominales, el personal ocupado total presentó una disminución de 1,6% y los salarios registraron una variación positiva de 10,4%, en comparación con febrero de 2024.

En segundo lugar, los servicios de inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo registraron un crecimiento de 11,7% en los ingresos nominales, el personal ocupado total presentó un incremento de 2,3% y los salarios registraron un aumento de 5,4%, en comparación con febrero de 2024

En séptimo lugar, restaurantes, catering y bares, cuyo crecimiento del 6,9 %, es resultado principalmente de la reactivación económica de la ciudad.

Dentro de las opciones que existen en el mercado para satisfacer esta necesidad encontramos empresas, dedicadas a la prestación de servicios de ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN (CATERING), servicios que se encuentran clasificados en actividades económicas relacionadas con el objeto del presente proceso, y que puede poseer el siguiente código CIU¹, (entre otros):

ACTIVIDAD ECONÓMICA CIU

Sección I ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA.

Divisiones: 55 Alojamiento

Grupo: 551 Actividades de alojamiento de estancias cortas.

5511 Alojamiento en hoteles

El hotel se define como el establecimiento en que se presta el servicio de alojamiento en habitaciones y otro tipo de unidades habitacionales en menor cantidad, privadas, en un edificio o parte independiente del mismo, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo y con entrada de uso exclusivo. Además, dispone como mínimo del servicio de recepción y salón de estar para la permanencia de los huéspedes, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Dentro de los elementos básicos de un cuarto de hotel se encuentran: una cama, un armario, una mesa pequeña, una silla y un cuarto de baño. Otras características pueden ser: un teléfono, un despertador, un televisor, y conexión a internet. Además, los minibares (que incluyen a menudo un refrigerador pequeño) pueden proveer de comidas y bebidas, y lo necesario para preparar té y café. Estos elementos básicos que un hotel debe tener pueden ser limitados (que tengan estas cosas solamente) o completos (que la habitación u hotel tengan más servicios que estas instalaciones básicas).

Esta clase incluye:

¹ <https://linea.ccb.org.co/descripcionciiu/>

- El servicio de alojamiento suministrado en unidades constituidas por habitaciones (independiente de su nombre comercial) y que cumplen con las siguientes características básicas: prestación de servicios mediante contrato de hospedaje día a día con un plazo inferior a 30 días o a través del sistema de tiempo compartido (sistema mediante el cual una persona natural o jurídica adquiere, a través de diversas modalidades, el derecho de utilizar, disfrutar y disponer, a perpetuidad o temporalmente, de una unidad inmobiliaria turística o recreacional por un periodo de tiempo en cada año), servicio de recepción, botones y camarera, habitaciones debidamente dotadas, con baño privado, áreas sociales, restaurante, bar y servicios complementarios de acuerdo con su ubicación geográfica y requerimientos del usuario, por ejemplo, el servicio tipo Resort.
- El suministro de hospedaje temporal en hoteles con salas de conferencias.

Sección I ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA.

Divisiones: 56 Actividades de servicios de comidas y bebidas

Grupo: 562 Actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas.

5621 Catering para eventos

Esta clase incluye:

El catering para eventos, es decir, la provisión de servicios de comida, con base en acuerdos contractuales con el cliente, que se realiza en el lugar por él señalado y para un evento específico. Estos eventos pueden ser:

- Banquetes, recepciones de empresas (casas de banquetes).
- Bodas, fiestas y otras celebraciones o reuniones.

2.2.2. ASPECTOS ECONOMICOS

1. Bienes y Servicios incluidos dentro del sector

SERVICIO DE ALOJAMIENTO:

La industria hotelera es uno de los componentes más importantes de la industria de servicios en general, que atiende a los clientes que requieren alojamiento durante la noche, está estrechamente asociado con la industria de viajes y la industria de la hospitalidad, aunque existen notables diferencias de alcance.

Es importante comprender que la industria hotelera es un término general que se utiliza para describir los servicios relacionados con el alojamiento de huéspedes. Teniendo esto en cuenta, vale la pena señalar que hay una variedad de diferentes tipos de alojamiento que se incluyen en este término general. Algunos de los tipos principales se describen con más detalle a continuación:

Hoteles: El tipo de alojamiento más común en la industria hotelera, un hotel se define como un establecimiento que ofrece alojamiento, comidas y otros servicios. Están dirigidos principalmente a viajeros o turistas, aunque los locales también pueden utilizarlos. Los hoteles ofrecen habitaciones privadas y casi siempre tienen baños en suite.

Posadas: Una posada es un establecimiento que brinda alojamiento temporal, generalmente junto con alimentos y bebidas. Las posadas son más pequeñas que los hoteles y tienen un tamaño más parecido al de los bed and breakfast, aunque las posadas suelen ser un poco más grandes. A los huéspedes se les asignan habitaciones privadas y las opciones de comida generalmente incluirán desayuno y cena.

Resorts: Los complejos turísticos son establecimientos comerciales, que generalmente constarán de un hotel y una variedad de servicios y comodidades adicionales en el lugar. Los huéspedes suelen tener acceso a alojamientos, restaurantes, bares, opciones de entretenimiento, actividades recreativas y tiendas, a las que se puede acceder sin salir del recinto.

Apartamentos con servicio: Los apartamentos con servicios, populares entre los viajeros de negocios, son alojamientos tipo apartamento, donde los huéspedes se benefician de una gama completa de servicios, como servicio de habitaciones, servicio de limpieza y servicio de lavandería. La mayoría de los apartamentos con servicios también ofrecen comodidades adicionales, mientras que los apartamentos en sí tienden a ser más grandes que la mayoría de las habitaciones de hotel.

Hostales: A menudo confundido con albergues, un hostel es una forma de alojamiento, que se encuentra principalmente en regiones de habla hispana. Se asemejan a un hotel económico, ofreciendo habitaciones privadas o apartamentos, mientras que también pueden tener un bar, restaurante y / o cafetería. La mayoría de los hostales son de propiedad familiar y los huéspedes a veces pueden compartir baños con otros.

Oportunidades para el sector hotelero en ANATO 2025²

El crecimiento sostenido del turismo en Colombia y el aumento de viajes internacionales presentan oportunidades estratégicas para el sector hotelero. Se espera que la Vitrina Turística de ANATO 2025 impulse la consolidación de alianzas estratégicas y la innovación en servicios, adaptándose a las nuevas tendencias de sostenibilidad y experiencias personalizadas. Este evento será fundamental para que los actores de la industria exploren nuevos modelos de negocio y refuercen su competitividad en el mercado global.

El panorama del turismo en Colombia proyecta un crecimiento dinámico para el sector hotelero en 2025, especialmente con la expansión de destinos emergentes como Costa Rica y Perú. La clave estará en adaptarse a las demandas cambiantes de los viajeros y en aprovechar la creciente conectividad aérea para seguir liderando en el mercado latinoamericano.

Visión 2030: Garantizando el futuro de las empresas hoteleras³

A medida que la industria hotelera se acerca al 2030, se enfrenta a rápidos cambios impulsados por la evolución de las expectativas de los huéspedes, los avances tecnológicos y un enfoque creciente en la sostenibilidad. Para mantenerse competitivos en este entorno dinámico, las empresas hoteleras deben adoptar estrategias que garanticen el futuro de sus operaciones. La próxima década ofrece importantes oportunidades para que los hoteles aprovechen las nuevas tecnologías, adopten prácticas sostenibles y satisfagan la creciente demanda de experiencias personalizadas y tecnológicas para los huéspedes.

² <https://www.revistalabarra.com/es/noticias/crecimiento-del-turismo-en-colombia-oportunidades-y-retos-para-el-sector-hotelero-en-2025>

³ <https://www.cihms.com/en/vision-2030-future-proofing-hospitality-businesses/#:~:text=By%202030%2C%20the%20hospitality%20industry,technology%20to%20meet%20guest%20expectations.>



Están surgiendo varias tendencias que transformarán el panorama hotelero para 2030. Estas tendencias se centran en mejorar las experiencias de los huéspedes, impulsar la eficiencia operativa y adoptar la sostenibilidad.

Personalización y tecnología inteligente

Los huéspedes esperan cada vez más servicios personalizados adaptados a sus preferencias. Para 2030, los hoteles dependerán en gran medida de la IA y el análisis de datos para ofrecer experiencias personalizadas, desde la configuración de las habitaciones hasta las recomendaciones de servicio personalizadas. Los sistemas avanzados de gestión hotelera serán fundamentales para recopilar datos de los huéspedes y ofrecer información en tiempo real para optimizar el servicio.

La sostenibilidad como imperativo empresarial fundamental

La sostenibilidad se está convirtiendo en una expectativa fundamental, más que en una tendencia. Los hoteles deberán reducir su impacto ambiental mediante la adopción de tecnologías de eficiencia energética y estrategias de reducción de residuos. Implementar prácticas sostenibles no solo reduce costos, sino que también atrae a viajeros con conciencia ecológica. Los hoteles que adopten soluciones hoteleras sostenibles liderarán este movimiento.

Experiencias digitales y sin contacto para huéspedes

Los huéspedes exigen interacciones fluidas y sin contacto, como el check-in digital, las llaves móviles de las habitaciones y los pagos sin contacto. Estas soluciones ofrecen comodidad, seguridad y eficiencia, lo que las convierte en esenciales para 2030. Los hoteles pueden lograr estos objetivos adoptando soluciones sin contacto integradas con los sistemas de gestión hotelera.

Infraestructura inteligente para la eficiencia operativa

Los hoteles adoptarán cada vez más dispositivos IoT (Internet de las Cosas) para supervisar y gestionar el consumo energético, automatizar los controles de las habitaciones y optimizar la gestión de recursos. Esta transición hacia la tecnología inteligente no solo mejorará la eficiencia operativa, sino que también ayudará a los hoteles a reducir costes y mejorar la comodidad de los huéspedes.

El papel de la tecnología en la preparación del futuro de la hostelería

La tecnología será la columna vertebral para que las empresas hoteleras estén preparadas para el futuro, permitiéndoles seguir siendo adaptables y competitivas en un mercado en rápida evolución.

Sistemas avanzados de gestión de propiedades (PMS)

Los sistemas de gestión de propiedades de vanguardia ayudarán a los hoteles a gestionar las reservas, la asignación de habitaciones, la facturación y los datos de los clientes con mayor eficiencia. Estos sistemas ofrecen monitorización en tiempo real, lo que permite una toma de decisiones más rápida y un mejor servicio al huésped. Conozca más sobre la evolución de los

PMS en "Presentamos el nuevo sistema de gestión hotelera: CiHMS y su recorrido desde el principio".

IA y automatización

La inteligencia artificial (IA) y la automatización impulsarán la eficiencia en las interacciones con los huéspedes y las operaciones hoteleras. Desde chatbots con IA que gestionan las consultas de los huéspedes hasta la automatización de los horarios de limpieza, estas tecnologías reducirán los costes laborales y mejorarán la calidad del servicio.

Sostenibilidad con integración de IoT

La sostenibilidad seguirá siendo un factor clave a medida que los hoteles integren dispositivos IoT para gestionar el consumo energético, monitorizar el uso del agua y reducir los residuos. Los sistemas inteligentes de gestión hotelera ayudarán a los hoteles a alcanzar sus objetivos de sostenibilidad, a la vez que reducen los costes operativos.

¿Por qué la sostenibilidad es una ventaja competitiva?

La sostenibilidad no solo beneficia al medio ambiente, sino que también ofrece una ventaja competitiva a los hoteles. Los viajeros con conciencia ecológica eligen cada vez más alojarse en hoteles que priorizan la responsabilidad ambiental. Al adoptar prácticas sostenibles, los hoteles pueden reducir costos, atraer a más huéspedes y mejorar la reputación de su marca.

Los hoteles sostenibles se benefician de incentivos fiscales, subvenciones gubernamentales y buenas reseñas de los huéspedes. Los viajeros están dispuestos a pagar más por alojamientos ecológicos, y los hoteles que adoptan la hospitalidad sostenible destacan en el mercado.

Preparándose para 2030: Oportunidades para los hoteleros

Para 2030, la industria hotelera estará dominada por hoteles que adopten la tecnología, la sostenibilidad y la experiencia personalizada para los huéspedes. Asegurar el futuro de su negocio implica invertir en infraestructura inteligente, adoptar prácticas ecológicas y utilizar tecnología avanzada para satisfacer las expectativas de los huéspedes.

Los hoteles que se preparen ahora estarán en condiciones de prosperar en un panorama cada vez más competitivo. Implementar sistemas avanzados de gestión hotelera, como los que ofrece "El Futuro de la Gestión Hotelera Ya Está Aquí", brindará a los hoteleros las herramientas necesarias para triunfar en la próxima década.

SERVICIO DE CATERING:

Si bien el término de catering se ha vuelto muy popular, también es importante considerar que frecuentemente es confundido con otro tipo de servicios de alimentos y bebidas, lo cual conlleva a que su uso no sea el adecuado, o incluso a que muchas personas que desean dedicarse a esta área no tengan muy claro en sus inicios todo lo que implica este.

Las tendencias del mercado⁴.

⁴ <https://www.pnc.com/insights/es/small-business/industry-insights/food-beverage-industry-trends.html#:~:text=En%202025%2C%20las%20empresas%20de,las%20demandas%20cambiantes%20del%20consumidor.>

En 2025, las empresas de alimentos y bebidas están integrando tendencias de salud, estrategias de administración de costos y tecnología impulsada por la IA para tomar decisiones basadas en datos y así impulsar el crecimiento y satisfacer las demandas cambiantes del consumidor.

Los productos de bienestar personalizado y salud intestinal están modificando el mercado, pues ofrecen nuevas oportunidades de innovación al mismo tiempo que requieren una planificación financiera cuidadosa.

Las herramientas impulsadas por la IA, la automatización y las prácticas transparentes están ayudando a las empresas a optimizar las cadenas de suministro, reducir los costos y mejorar la eficiencia operativa.

La industria de alimentos y bebidas siempre está evolucionando, y el 2025 ofrece oportunidades significativas para las pequeñas empresas que estén listas para adaptarse. La modificación de los hábitos de consumo, un mayor enfoque en el bienestar y los avances tecnológicos están modificando la forma en que las personas compran y en que las compañías hacen negocios. Los nuevos cambios introducen nuevas maneras para mejorar las operaciones de su empresa y aumentar la rentabilidad. Desde una administración de costos más inteligente hasta el uso de la IA para la optimización de la cadena de suministro, estas son cuatro tendencias que podrían redefinir su manera de hacer negocios.

Innovaciones centradas en la salud

La salud y el bienestar han sido una prioridad desde hace años, pero 2025 observará un incremento en el bienestar de precisión mediante alimentos y bebidas personalizados que están diseñados conforme a metas de salud individuales. Por ejemplo, las compañías tienen la posibilidad de usar herramientas basadas en datos para crear planes de alimentación y suplementos personalizados para ayudar a los consumidores a lograr sus objetivos de bienestar.

Si bien las compañías más grandes están a la delantera en cuanto a innovaciones, las pequeñas empresas pueden introducir productos creativos y económicos para satisfacer esta demanda, por ejemplo, mediante productos para la salud intestinal y productos de proteína que no es de origen animal. Sin embargo, es posible que necesiten una planificación financiera cuidadosa para compensar los costos de producción cambiantes, adquirir ingredientes especializados, educar a los clientes sobre los beneficios de los productos y equilibrar los gastos de innovación con el posible retorno de inversión.

Optimización de la cadena de suministro basada en IA

La inflación y los costos crecientes están desafiando a las empresas de alimentos y bebidas en cuanto a la administración creativa de los costos. Las compañías pueden ayudar a reducir los costos al emplear el análisis de patrones basado en IA para proyectar la demanda, agilizar la administración de ingredientes, reducir el desperdicio de comida y aumentar los márgenes. Los sistemas basados en IA también pueden ayudar a la industria de alimentos y bebidas a encontrar ingredientes alternativos que refuercen las cadenas de suministro y creen productos más simples que conserven su calidad y eficacia.

Las herramientas financieras de PNC, como los préstamos y las líneas de crédito, pueden ayudar a obtener contratos a largo plazo con los proveedores, brindar protección contra la fluctuación de los precios o invertir en plataformas de IA. Las empresas de consultoría y asesoría

también pueden ofrecer asesoramiento personalizado para ayudar a mejorar la forma en que opera su cadena de suministro.

Mayor eficiencia operativa

La automatización también está destinada a transformar las operaciones comerciales al reducir los costos de mano de obra y mejorar la producción. Por ejemplo, los restaurantes pueden usar los sistemas basados en IA para permitir que los gerentes de las tiendas ahorren tiempo en la administración de inventarios, realización de pedidos de ingredientes y elaboración de horarios del personal. También pueden usar la IA para optimizar la forma en que se preparan los platillos y asegurar el control de calidad.

Aunque la introducción y la configuración de los sistemas de IA puede implicar costos iniciales considerables, los ahorros a largo plazo y los flujos de trabajo mejorados pueden hacer que estas inversiones valgan la pena si la ampliación de las operaciones forma parte de su estrategia.

Transparencia y etiquetado limpio

Un número cada vez mayor de consumidores desean un etiquetado claro y honesto y la rastreabilidad de sus alimentos. Una encuesta de YouGov encomendada por WholeFoods indica que la mayoría de las personas pertenecientes a la generación Z se preocupan por la sostenibilidad y la calidad de sus alimentos. Las compañías que desean convertirse en líderes en este ámbito pueden optar por reconsiderar el embalaje de sus productos y las páginas de productos en línea para contar la historia de la procedencia de sus ingredientes, su asociación con los comerciantes, cosechadores y proveedores locales, y el papel que la compañía tiene en la prevención de las prácticas comerciales y agrícolas irresponsables.

Priorizar la transparencia en cuanto a la procedencia y producción de los productos de su compañía puede atraer un mayor número de clientes leales y ayudar a diferenciar a su empresa en el mercado. Si bien esto puede dar lugar a una mayor rentabilidad, tal vez sea necesario que las pequeñas empresas equilibren los esfuerzos de transparencia con las metas financieras, ya que la implementación de estas prácticas puede aumentar los costos.

Tendencias clave:

- **Salud y bienestar:** Aumento en la demanda de alimentos funcionales, ingredientes naturales y opciones bajas en azúcar y grasas.
- **Sostenibilidad:** Aprovechamiento de ingredientes locales, reducción de residuos y prácticas eco-amigables en los restaurantes.
- **Experiencias sensoriales:** Ambientes temáticos, música, iluminación y aromas para complementar la experiencia gastronómica.
- **Tecnología:** Reservas digitales, delivery propio, inteligencia artificial para la gestión de costos y la personalización de menús.
- **Alimentos de origen vegetal:** Alternativas a la carne como tofu, proteínas fermentadas y carnes a base de plantas.
- **Nutrición simplificada:** Productos para la salud intestinal, concentración, relajación y energía, que buscan un estilo de vida más holístico.
- **Experiencias culinarias mundiales:** Los consumidores buscarán diversificar sus gustos y probar nuevos sabores, incluso si son más conservadores en sus gastos.
- **Ingredientes multifuncionales:** Ingredientes que ofrecen beneficios para la salud y la apariencia.

- **Innovación gastronómica:** Creación de nuevas propuestas culinarias basadas en investigación cultural y de mercado.
- **El "swicy":** Combinación de sabores dulces y picantes que se volverá popular.
- **El temaki:** Plato japonés que se volverá tendencia.
- **Masa artesanal:** Auge de la masa artesanal en la industria alimentaria.
- **Café con hongos:** El café con hongos medicinales se popularizará.
- **Adaptógenos:** Ingredientes que ayudan al cuerpo a adaptarse al estrés.
- **Cócteles sin alcohol:** Los cócteles sin alcohol que alteran el estado de ánimo se popularizarán.
- **Azafrán y guayaba:** Azafrán y guayaba serán ingredientes en tendencia.

Oportunidades y desafíos:

- **Adaptación a las nuevas demandas:** La industria gastronómica debe adaptarse a los cambios en las preferencias de los consumidores, como la salud y la sostenibilidad.
- **Aprovechamiento de la tecnología:** La tecnología puede ayudar a mejorar la eficiencia, reducir costos y ofrecer nuevas experiencias a los clientes.
- **La sostenibilidad como un valor:** La sostenibilidad no solo es una tendencia, sino una responsabilidad social que debe ser integrada en todas las operaciones de los restaurantes.
- **Desafíos económicos:** El sector gastronómico debe enfrentar desafíos económicos, como la inflación y los nuevos impuestos.

Mirar al futuro

La integración es la principal tendencia que está dando forma al 2025. Esta combina la innovación consciente de la salud, el control de costos y las operaciones basadas en IA para satisfacer las demandas cambiantes del consumidor. Las pequeñas empresas que adoptan este enfoque integral pueden optimizar los procesos, crear ofertas competitivas y sortear los desafíos con una mayor resiliencia. Al aprovechar estas oportunidades, las asociaciones estratégicas y las herramientas financieras, usted puede sentar las bases para el crecimiento sostenido en un mercado que se encuentra en constante cambio. PNC tiene las herramientas para ayudarle en su trayecto de crecimiento.

2. Agentes que componen el sector:

HOTELERO:

- **Hoteles y apartahoteles:** Unidades principales de hospedaje con servicios integrales.
- **Hostales y albergues:** Opciones de menor costo orientadas a estancias compartidas o juveniles.
- **Glamping y centros vacacionales:** Alternativas de turismo en la naturaleza o recreativas.
- **Viviendas turísticas:** Apartamentos o casas alquiladas temporalmente a visitantes.
- **Agencias de viajes y turoperadores:** Empresas que empaquetan y venden estancias hoteleras.
- **Plataformas OTA (Online Travel Agencies):** Canales digitales de reserva y comercialización externa.
- **Proveedores de alimentos, bebidas y suministros:** Empresas que abastecen la operación diaria.

CATERING



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



SC6310-1

- **Producción Gastronómica:** Cocina central o industrial encargada de la elaboración, cocción y almacenamiento previo de los alimentos.
- **Personal Operativo (Cocina y Sala):** Chef ejecutivo, cocineros, reposteros, personal de servicio, camareros y maîtres que ejecutan el servicio.
- **Logística y Transporte:** Flota de vehículos adaptados con control de temperatura para trasladar alimentos de manera segura y fresca.
- **Equipamiento y Menaje:** Proveedores de vajilla, cubertería, cristalería, mobiliario y maquinaria portátil para el montaje.
- **Área Administrativa y Comercial:** Gestores de presupuestos, atención al cliente, marketing y planificación de menús personalizados.
- **Proveedores de Materia Prima:** Productores agrícolas, mercados mayoristas y distribuidores de bebidas e insumos frescos.

3. Gremios y asociaciones que participan en el sector

- **Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI):** Difunde y propicia los principios políticos, económicos y sociales de un sistema de libre empresa, además de representa, defiende y promueve los intereses del sector empresarial en el país.
- **Federación Nacional de Comerciantes (FENALCO):** Representa, orienta y defiende los intereses del sector de comercio y servicios en Colombia.
- **Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MINCIT):** Define las políticas públicas y la reglamentación del turismo y servicios hoteleros.
- **Superintendencia de Industria y Comercio (SIC):** Vigila la protección al consumidor y atiende quejas contra prestadores turísticos.
- **Cotelco (Asociación Hotelera y Turística de Colombia):** Representa al gremio de hoteles a nivel nacional.
- **Acodres (Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica):** Agrupa a los establecimientos de comidas y servicios gastronómicos.

4. Cifras totales de ventas

Encuesta Mensual de Alojamiento (EMA)⁵

Indicadores Clave a Nivel Nacional

- **Ingresos reales:** Registraron una contracción del -13,0% anual. A nivel de año corrido (enero-junio), la caída acumulada es del -6,8%.
- **Personal ocupado:** Tuvo una disminución del -5,5% en el mes y del -4,5% en el acumulado del año.
- **Salarios reales:** Presentaron una variación positiva del +9,3% anual y del +9,9% en el año corrido.
- **Porcentaje de ocupación:** Se ubicó en el 45,4%, lo que representa una baja respecto al 49,6% reportado en junio de 2025.

Desempeño Regional Destacado

⁵ <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/EMA/bol-EMA-jun2026.pdf>

- **Principales caídas en ingresos:** Las mayores contracciones anuales de ingresos reales ocurrieron en Cartagena (-17,6%), Antioquia (-17,3%) y Bogotá D.C. (-15,1%).
- **Comportamientos contracorriente:** La Región Amazonía fue el único dominio geográfico con variación positiva en ingresos reales en el mes (+4,5%), mientras que el Golfo de Morrosquillo y Sabana tuvo el mayor repunte en ingresos en año corrido (+1,3%).
- **Empleo por regiones:** La contracción de personal fue más marcada en San Andrés y Providencia (-12,3%), Costa Caribe (-7,0%) y la Región Pacífico (-6,1%).

Ocupación y Motivo de Viaje

- **Ocio:** Fue la principal causa de alojamiento a nivel nacional, aportando 27,1 puntos porcentuales a la ocupación total. Tuvo mayor peso en destinos como San Andrés y Providencia (66,1 p.p.) y Cartagena (41,5 p.p.).
- **Negocios:** Fue el motor de ocupación en mercados urbanos e industriales como Bogotá D.C. (27,2 p.p. del 50,7% total de ocupación), Región Llanos Orinoquía (22,7 p.p.) y Región Santanderes (19,5 p.p.).

Evolución de Tarifas

- **Acomodación doble:** Subió un 2,6% anual a nivel nacional (+0,4% mensual). Destaca el incremento anual en Amazonía (+12,4%) y Santanderes (+7,3%).
- **Acomodación sencilla:** Aumentó un 2,1% anual a nivel nacional (-1,2% mensual), impulsada por alzas en Amazonía (+16,7%) y Santanderes (+10,8%).

Encuesta Mensual de Alojamiento (EMA)

Variación anual y contribución de los ingresos reales, personal ocupado y salarios reales (porcentaje y puntos porcentuales)
Total nacional y 12 regiones
Junio 2026^a / junio 2025

Dominio geográfico	Ingresos reales		Personal ocupado		Salarios reales	
	Variación (%)	Contribución (pp)	Variación (%)	Contribución (pp)	Variación (%)	Contribución (pp)
Total nacional	-13,0		-5,5		9,3	
Bogotá D.C.	-15,1	-3,5	-4,1	-0,8	9,1	1,7
Cartagena	-17,6	-4,1	-5,5	-1,1	7,0	1,9
Región Central	-9,0	-0,6	-5,4	-0,5	10,1	0,7
Región Costa Caribe	-8,3	-1,0	-7,0	-1,0	11,3	1,5
Región Eje Cafetero	-8,7	-0,4	-4,6	-0,3	12,2	0,6
Antioquia	-17,3	-1,9	-6,0	-0,7	10,7	1,2
San Andrés y Providencia	-3,4	-0,2	-12,3	-0,7	10,5	0,0
Región Pacífico	-14,5	-0,7	-6,1	-0,4	9,8	0,6
Región Santanderes	-11,0	-0,3	-2,9	-0,1	7,9	0,3
Región Llanos Orinoquía	-6,4	-0,1	-2,3	-0,1	7,2	0,2
Golfo Morrosquillo y Sabana	-5,1	-0,1	2,2	0,0	10,7	0,3
Región Amazonía	4,5	0,0	1,1	0,0	16,2	0,2

Fuente: DANE, EMA

Variación año corrido de los ingresos reales, personal ocupado y salarios reales

En el total nacional, para el período comprendido entre enero y junio 2026 frente al mismo período del año 2025, la variación año corrido de los ingresos reales fue de -6,8%, la del personal ocupado de -4,5% y los salarios reales de 9,9%.

ESPACIO INTENCIONALMENTE EN BLANCO



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



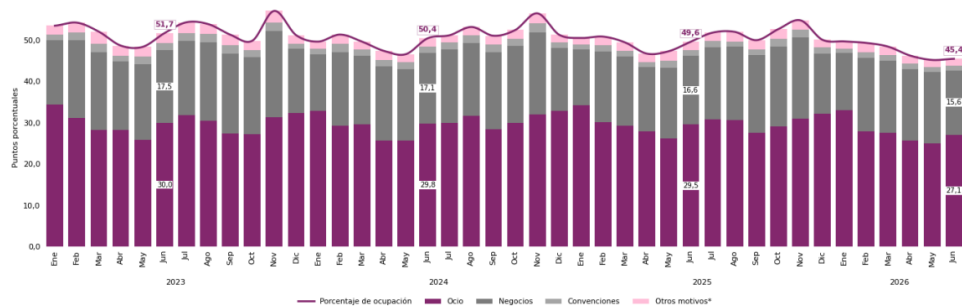
Tabla 1. Variación año corrido de los ingresos reales, personal ocupado y salarios reales
Total nacional y 12 regiones
Enero - junio 2026^p / enero - junio 2025

	Ingresos reales	Personal ocupado	Salarios reales
Total nacional	-6,8	-4,5	9,9
Bogotá D.C.	-7,8	-4,0	9,8
Cartagena	-8,2	-3,6	7,7
Región Central	-7,0	-4,2	11,4
Región Costa Caribe	-5,4	-5,3	13,3
Región Eje Cafetero	-2,0	-2,3	11,9
Antioquia	-9,8	-4,9	9,9
San Andrés y Providencia	-5,7	-11,3	7,0
Región Pacífico	-4,3	-5,1	10,6
Región Santanderes	-3,0	-3,8	10,6
Región Llanos Orinoquia	-2,6	-4,9	9,9
Golfo de Morrosquillo y Sabana	1,3	4,2	10,9
Región Amazonia	2,4	-2,3	16,7

Fuente: DANE, EMA.

Porcentaje de ocupación1 según motivo de viaje: En el total nacional, para junio de 2026 el porcentaje de ocupación fue de 45,4%, en junio de 2025 este porcentaje fue de 49,6%. El principal motivo de viaje en junio de 2026 fue ocio contribuyendo con 27,1 p.p. al porcentaje de ocupación.

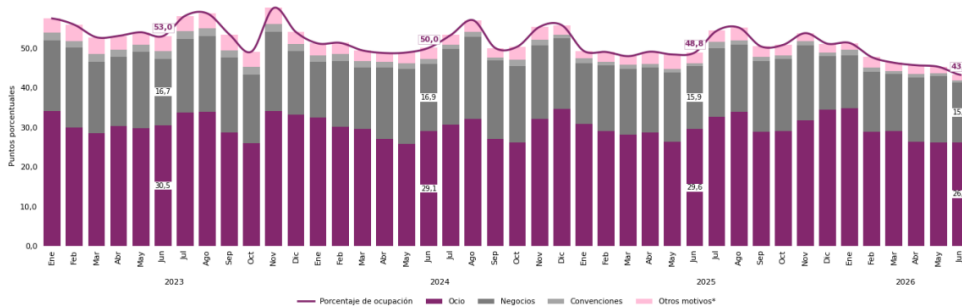
Gráfico 3. Distribución en puntos porcentuales del porcentaje de ocupación según motivo de viaje
Total nacional
Enero 2023 – junio 2026^p



Fuente: DANE, EMA.

En Antioquia: para junio de 2026 el porcentaje de ocupación fue de 43,2%, en junio de 2025 este porcentaje fue de 48,8%. El principal motivo de viaje en junio de 2026 fue ocio contribuyendo con 26,3 p.p. al porcentaje de ocupación.

Gráfico 9. Distribución en puntos porcentuales del porcentaje de ocupación según motivo de viaje
Antioquia
Enero 2023 – junio 2026^p



Fuente: DANE, EMA.

Variación anual y mensual de tarifas según tipo de acomodación

Para el total nacional, en junio de 2026, la tarifa del tipo de acomodación sencilla registró una variación anual de 2,1% en comparación con el mismo período de 2025 y una variación mensual de -1,2%.

Por su parte, la tarifa del tipo de acomodación doble presentó una variación anual de 2,6% y una variación mensual de 0,4%.

Tabla 3. Variación anual y mensual de tarifas según tipo de acomodación
Total nacional y 12 regiones
Junio 2026^p

Dominio geográfico	Variación anual jun (2026/2025)		Variación mensual jun 2026/may 2026	
	Sencilla	Doble	Sencilla	Doble
Total nacional	2,1	2,6	-1,2	0,4
Bogotá D.C.	-2,4	0,5	-4,0	-3,3
Cartagena	0,4	-0,4	-1,2	1,3
Región Central	2,4	3,9	3,0	5,8
Región Costa Caribe	2,6	0,7	1,4	-1,9
Región Eje Cafetero	6,7	0,3	-0,3	-0,3
Antioquia	6,4	0,9	-0,9	1,8
San Andrés y Providencia	-5,4	7,9	9,0	3,4
Región Pacífico	1,6	1,1	1,1	0,4
Región Santanderes	10,8	7,3	-0,1	0,5
Región Llanos Orinoquía	0,6	-1,1	0,4	0,9
Golfo de Morrosquillo y Sabana	8,6	6,1	-1,0	4,3
Región Amazonía	16,7	12,4	5,1	2,0

Fuente: DANE, EMA.

Encuesta Mensual de Servicios (EMS)⁶

Gráfico 1. Variación anual de los ingresos nominales, según subsector de servicios
Total nacional
Junio (2026/2025)^p



Fuente: DANE, EMS.

⁶ <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/EMS/bol-EMS-jun2026.pdf>



Variación anual de los ingresos nominales y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios (junio 2026 / junio 2025): En junio de 2026, dieciséis de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con junio de 2025.

Tabla 1. Variación anual de los ingresos y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios
Total nacional
Junio (2026/2025)^P

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.				Ingresos nominales	Ingresos por servicios	Venta de Mercancías	Otros Ingresos
Sección	División	Descripción	Variación (%)	Contribución (PP)			
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	0,6	0,2	-0,0	0,5	
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	14,0	15,5	0,0	-1,5	
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	3,5	2,5	1,1	-0,1	
J	División 58	Actividades de edición	0,4	-10,2	-0,7	11,3	
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	-13,0	-17,3	0,2	4,1	
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	27,6	22,1	0,0	5,5	
J	División 61	Telecomunicaciones	1,6	2,5	-1,2	0,2	
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	4,0	3,9	0,1	-0,0	
LN	Sección L, División 68 Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	11,5	11,0	0,3	0,2	
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	23,9	23,8	0,0	0,0	
M	Clase 7310	Publicidad	11,7	11,6	0,1	0,0	
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	16,8	16,9	-0,0	-0,1	
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-5,7	-5,7	0,0	-0,0	
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto Call center	5,7	5,4	0,0	0,3	
P	Grupo 854	Educación superior privada	13,1	11,2	0,0	2,0	
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	7,2	8,5	-1,3	0,0	
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	4,7	4,4	0,4	0,0	
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	20,5	16,5	0,0	3,9	

Fuente: DANE, EMS.

Variación anual del personal ocupado total y contribución por tipo de contratación, según subsector de servicios (junio 2026 / junio 2025): En junio de 2026, quince de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación negativa en el personal ocupado total, en comparación con junio de 2025.

Tabla 2. Variación anual del personal ocupado total y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios
Total nacional
Junio (2026/2025)^P

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.				Personal ocupado total ^P	Permanente	Temporal directo	Agencias	Misión ^{**} Hora cátedra ^{***}
Sección	División	Descripción	Variación (%)	Contribución (PP)				
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	1,6	2,0	-1,7	1,4		
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	-8,4	-1,1	-1,3	-6,0		
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	-1,3	-0,4	-1,1	0,2		
J	División 58	Actividades de edición	-12,5	-7,4	-3,6	-1,4		
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	2,7	-0,9	4,3	-0,7		
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	-5,1	-1,6	0,3	-3,7		

J	División 61	Telecomunicaciones	-9,3	-8,0	0,6	-2,0
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	1,9	1,8	-0,2	0,3
LN	Sección L, División 68 Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	-1,1	0,6	-0,2	-1,4
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	-0,3	0,1	-1,7	1,4
M	Clase 7310	Publicidad	-8,2	-1,4	-7,5	0,7
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	-1,3	1,9	-1,5	0,3
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-14,5	-11,1	-3,4	-0,0
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto Call center	-14,4	-5,0	-8,5	-0,9
P	Grupo 854	Educación superior privada	-0,7	0,1	-0,9	0,0
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	-1,8	-1,0	-0,2	-0,7
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	-0,5	-0,8	0,6	-0,3
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	-2,5	-0,9	-1,5	-0,1

Fuente: DANE, EMS.

Evolución por subsector de servicios

A continuación, se presentan los tres subsectores de servicios con las mayores variaciones positivas en los ingresos nominales y los dos subsectores con las variaciones negativas.

Subsectores de servicios con las tres variaciones positivas más representativas

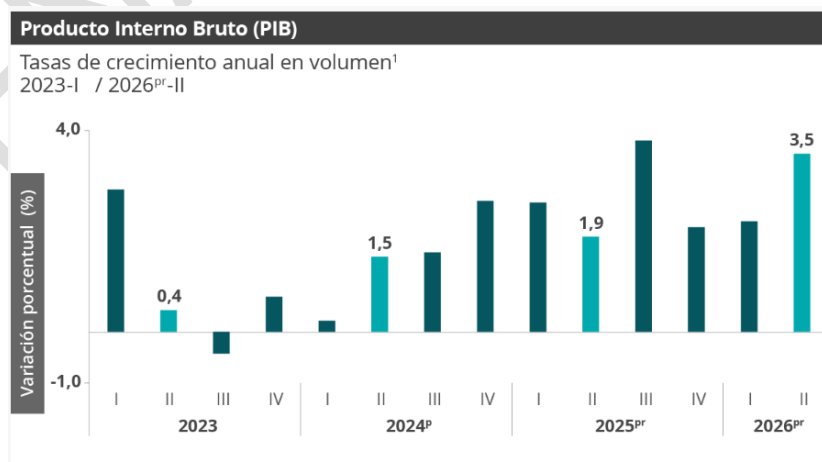
- Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias
- Actividades profesionales científicas y técnicas
- Otros servicios de entretenimiento y otros servicios

Subsectores de servicios con las dos variaciones negativas

- Producción de películas cinematográficas y programas de televisión
- Actividades de centros de llamadas (Call center)

5. Variables económicas que pueden afectar el abastecimiento o los precios en el sector.

PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB) EN COLOMBIA⁷



⁷ <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/PIB/bol-PIB-IIItrim2026.pdf>

En el segundo trimestre de 2026, el Producto Interno Bruto (PIB) de Colombia presentó un **crecimiento anual del 3,5%** en su serie original respecto al mismo periodo de 2025. En el acumulado del primer semestre (año corrido), la economía creció un **2,9%**, mientras que el crecimiento trimestral intersegmento (frente al I trimestre de 2026) fue del **1,3%** en la serie ajustada por efecto estacional y calendario.

PIB desde el enfoque de la producción

En el segundo trimestre de 2026pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,5% respecto al mismo periodo de 2025pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 10,0% (contribuye 1,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 2,2% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 9,5% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Durante el primer semestre de 2026pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 2,9%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 7,9% (contribuye 1,3 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 2,6% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 6,3% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 1,3%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Construcción crece 6,4%.
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 4,0%.
- Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental crece 2,8%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen¹
Segundo trimestre 2026^{PR}

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2026 ^{PR} -II / 2025 ^{PR} -II	2026 ^{PR} / 2025 ^{PR}	2026 ^{PR} -II / 2026 ^{PR} -I
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	-2,1	-1,7	0,4
Explotación de minas y canteras	4,2	1,6	0,4
Industrias manufactureras	2,0	2,3	-0,4
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado ²	4,8	3,7	2,8
Construcción	2,2	-1,5	6,4
Comercio al por mayor y al por menor ³	2,2	2,6	0,3
Información y comunicaciones	-0,1	0,7	0,3
Actividades financieras y de seguros	4,3	3,6	1,9
Actividades inmobiliarias	2,1	2,1	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas ⁴	2,6	2,5	0,8
Administración pública, defensa, educación y salud ⁵	10,0	7,9	2,3
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios ⁶	9,5	6,3	4,0
Valor agregado bruto	3,6	2,9	1,4
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	2,4	2,7	0,2
Producto Interno Bruto	3,5	2,9	1,3

Fuente: DANE, PIB_T

Comercio al por mayor y al por menor

En el segundo trimestre de 2026pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece 2,2% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 7):

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 5,9%.
- Transporte y almacenamiento decrece 0,1%.
- Alojamiento y servicios de comida decrece 4,0%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece en 0,3%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 1,8%.
- Transporte y almacenamiento decrece 0,6%.
- Alojamiento y servicios de comida decrece 1,7%.

Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor¹
Tasas de crecimiento en volumen²
Segundo trimestre 2026^{Pr}

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2026 ^{Pr} -II / 2025 ^{Pr} -II	2026 ^{Pr} / 2025 ^{Pr}	2026 ^{Pr} -II / 2026 ^{Pr} -I
Comercio al por mayor y al por menor ³	5,9	6,0	1,8
Transporte y almacenamiento	-0,1	0,3	-0,6
Alojamiento y servicios de comida	-4,0	-3,0	-1,7
Comercio al por mayor y al por menor¹	2,2	2,6	0,3

Fuente: DANE, PIB_T

Gasto de consumo final

En el segundo trimestre de 2026pr el gasto de consumo final crece 4,4% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Los componentes del gasto que explican este comportamiento son (ver tabla 15):

- Gasto de consumo final individual de los hogares crece 2,8%.
- Gasto de consumo final del gobierno general crece 12,2%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el gasto de consumo final crece en 1,2% en su serie ajustada por efecto estacional y calendario. Cuando se observa el comportamiento de sus componentes:

- Gasto de consumo final individual de los hogares crece 0,5%.
- Gasto de consumo final del gobierno general crece 2,2%.

Tabla 15. Gasto de consumo final
Tasas de crecimiento en volumen¹
Segundo trimestre 2026^{Pr}

Componentes del gasto de consumo final	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2026 ^{Pr} -II / 2025 ^{Pr} -II	2026 ^{Pr} / 2025 ^{Pr}	2026 ^{Pr} -II / 2026 ^{Pr} -I
Gasto de consumo final individual de los hogares ^{2 3}	2,8	2,7	0,5
Gasto de consumo final del gobierno general	12,2	12,6	2,2
Gasto de consumo final	4,4	4,3	1,2

Fuente: DANE, PIB_T

ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC)⁸

Índice de Precios al Consumidor (IPC)						
Variación mensual, año corrido y anual						
Total nacional						
2025 - 2026 (julio)						
IPC	Julio					
	Variación mensual		Variación año corrido		Variación anual	
	2025	2026	2025	2026	2025	2026
IPC total	0,28	0,17	4,02	4,94	4,90	6,03

Fuente: DANE, IPC

Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases 1.1.1 Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de julio de 2026, el IPC registró una variación de 0,17% en comparación con junio de 2026, seis divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,17%): Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,55%), Salud (0,38%), Prendas de vestir y calzado (0,31%), Restaurantes y hoteles (0,30%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,25%) y por último, Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,24%). Por debajo se ubicaron: Información y comunicación (0,04%), Educación (0,00%), Bienes y servicios diversos (-0,11%), Recreación y cultura (-0,13%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,13%) y por último, Transporte (-0,24%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual Según divisiones de gasto Julio 2025 - 2026

Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	2025	2026	Contribución Puntos Porcentuales
			Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,19	0,06	0,55	0,17
Salud	1,71	0,39	0,01	0,38	0,01
Prendas de vestir y calzado	3,98	-0,08	0,00	0,31	0,01
Restaurantes y hoteles	9,43	0,35	0,04	0,30	0,03
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,14	0,00	0,25	0,00
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,15	0,01	0,24	0,01
TOTAL	100,00	0,28	0,28	0,17	0,17
Información y comunicación	4,33	0,22	0,01	0,04	0,00
Educación	4,41	0,00	0,00	0,00	0,00
Bienes y servicios diversos	5,36	0,04	0,00	-0,11	-0,01
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,82	0,15	-0,13	-0,03
Recreación y cultura	3,79	0,05	0,00	-0,13	0,00
Transporte	12,93	0,01	0,00	-0,24	-0,03

Fuente: DANE, IPC

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,17%), se ubicaron en la división de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, la cual aportó 0,17 puntos porcentuales a la variación total.

⁸ <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/jul2026/bol-IPC-jul2026.pdf>



Comportamiento de la variación anual del IPC según divisiones y subclases 3.1.1 Variación y contribución anual por divisiones de gasto

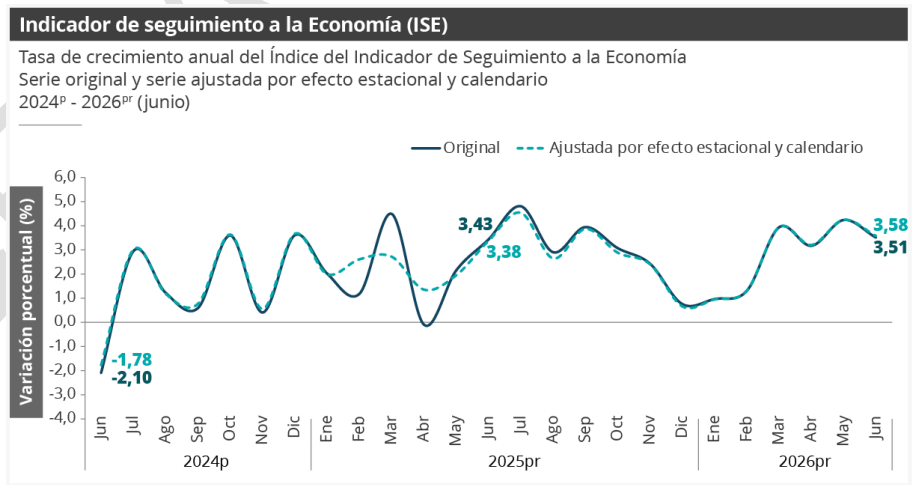
En el mes de julio de 2026, el IPC registró una variación de 6,03% en comparación con julio de 2025. En el último año, las divisiones Restaurantes y hoteles (9,53%), Salud (8,37%), Educación (7,57%), Bebidas alcohólicas y tabaco (7,14%) y por último, Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (6,30%) se ubicaron por encima del promedio nacional (6,03%). Entre tanto, las divisiones Bienes y servicios diversos (5,97%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,82%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (5,40%), Transporte (5,21%), Información y comunicación (4,97%), Recreación y cultura (3,74%) y por último, Prendas de vestir y calzado (3,38%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

**Cuadro 5. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Julio 2025 - 2026**

Divisiones de Gasto	2025			2026	
	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	7,59	0,83	9,53	1,06
Salud	1,71	5,36	0,09	8,37	0,14
Educación	4,41	7,56	0,30	7,57	0,31
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	4,95	0,08	7,14	0,12
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	3,15	0,13	6,30	0,25
TOTAL	100,00	4,90	4,90	6,03	6,03
Bienes y servicios diversos	5,36	3,55	0,19	5,97	0,31
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	4,94	0,94	5,82	1,11
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	4,95	1,54	5,40	1,68
Transporte	12,93	5,36	0,72	5,21	0,70
Información y comunicación	4,33	-1,10	-0,03	4,97	0,13
Recreación y cultura	3,79	1,72	0,05	3,74	0,12
Prendas de vestir y calzado	3,98	2,10	0,07	3,38	0,10

Fuente: DANE, IPC.

INDICADOR DE SEGUIMIENTO A LA ECONOMÍA (ISE)⁹ - junio de 2026



⁹ <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/ISE/bol-ISE-feb2026.pdf>

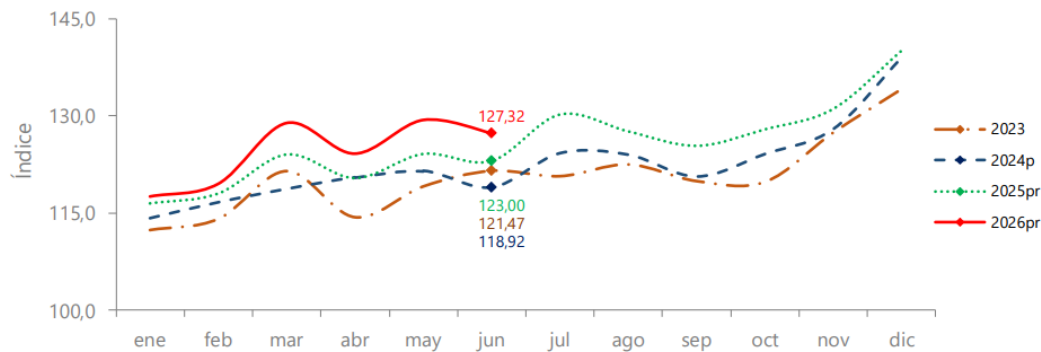
Comportamiento mensual

Para el mes de junio de 2026pr, el ISE en su serie original se ubicó en 127,32, lo que representó un crecimiento de 3,51% respecto al mes de junio de 2025pr (123,00). (Ver gráficos 2 y 3).

Gráfico 2. Índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (base 2015)

Serie original

2023 - 2026^{pr} (junio)

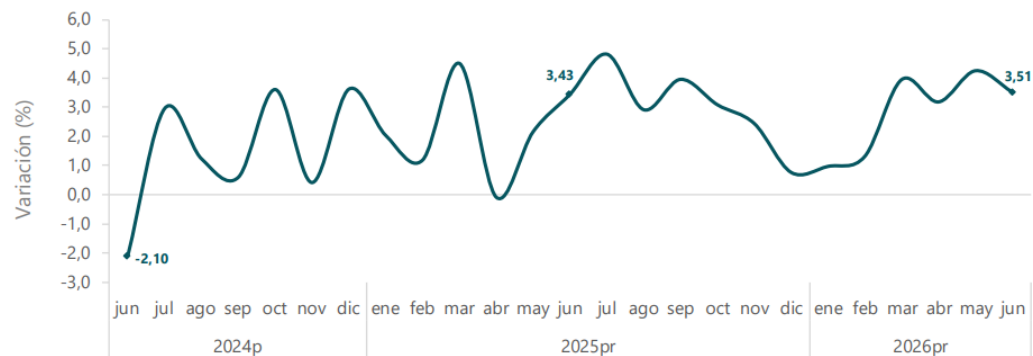


Fuente: DANE, ISE

Gráfico 3. Tasa de crecimiento anual del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)

Serie original

2024^p - 2026^{pr} (junio)

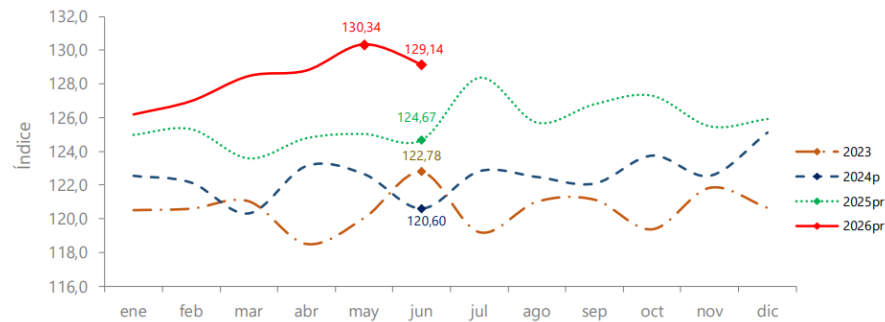


Fuente: DANE, ISE

Para el mes de junio de 2026pr, el ISE en su serie ajustada por efecto estacional y calendario se ubicó en 129,14, lo que representó un crecimiento de 3,58% respecto al mes de junio de 2025pr (124,67). (Ver gráfico 4).

ESPACIO INTENCIONALMENTE EN BLANCO

Gráfico 4. Índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (base 2015)
Serie ajustada por efecto estacional y calendario
2023 - 2026^{pr} (junio)

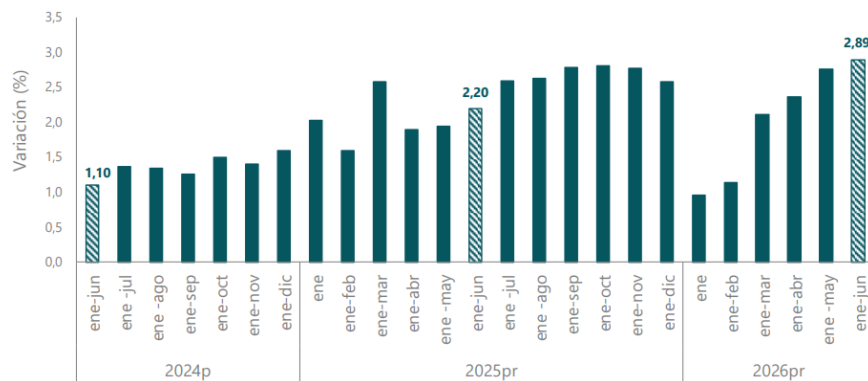


Fuente: DANE, ISE

Comportamiento año corrido

Para el periodo enero-junio de 2026^{pr}, el ISE en su serie original registró un crecimiento de 2,89% respecto al mismo periodo del año anterior, mientras que, para el año 2025^{pr}, de enero-junio registró un crecimiento de 2,20%. (Ver gráfico 7)

Gráfico 7. Tasa de crecimiento año corrido del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) Serie original
2024^p - 2026^{pr} (enero-junio)



Fuente: DANE, ISE

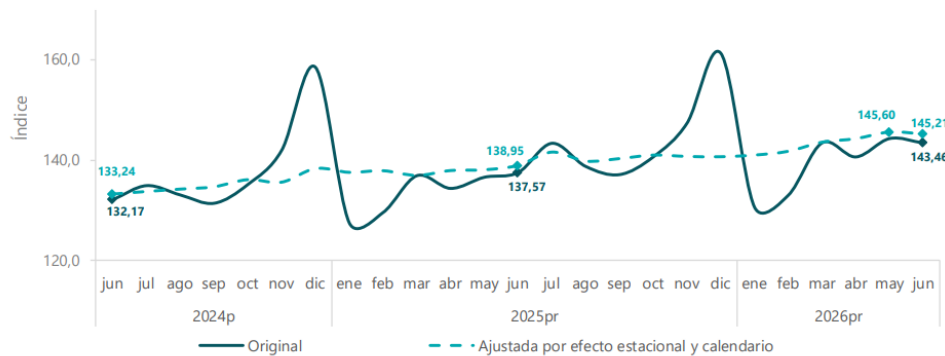
Resultados del índice de las actividades terciarias

Agrupar las actividades de Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental; Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida; Información y comunicaciones; Actividades financieras y de seguros; Actividades inmobiliarias; Actividades profesionales, científicas y técnicas; Actividades de servicios administrativos y de apoyo; Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales; Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.

Comportamiento anual

Para el mes de febrero de 2026pr el índice de las actividades terciarias, en su serie original se ubicó en 132,89, lo que representó un crecimiento de 2,55% respecto al mes de febrero de 2025pr (129,59). En cuanto a la serie ajustada por efecto estacional y calendario, para el mes de febrero de 2026pr, se ubicó en 141,12, lo que representó un crecimiento de 2,60% respecto al mes de febrero de 2025pr (137,55).

Gráfico 14. Índice de las actividades terciarias (base 2015)
Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario
2024P - 2026PR (junio)



Fuente: DANE, ISE

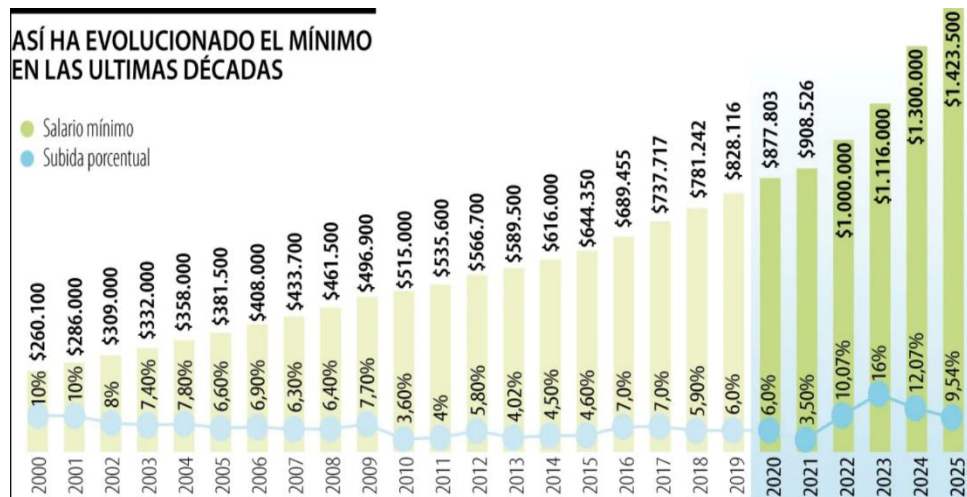
SALARIO MÍNIMO EN COLOMBIA AÑO 2026¹⁰

El monto del **salario mínimo para el año 2026** quedó en **\$ 1'750.905 de pesos (Un millón setecientos cincuenta mil novecientos cinco pesos)** y un **auxilio de transporte de \$ 249.095 pesos (un salario mínimo y un auxilio de transporte suman en total \$ 2'000.000 de pesos)**, decretado por el gobierno nacional después que no hubiera acuerdo entre las partes en la mesa de concertación.

Las negociaciones del aumento en el salario mínimo en Colombia para el 2026 se desarrollaron en un contexto de inicio de campaña electoral, desafíos en las cuentas fiscales del país, críticas por el incremento en el número de empleados del gobierno central, un bajo desempleo histórico, y buscando proteger el poder adquisitivo de los trabajadores y mantener el dinamismo en el mercado laboral frente a las proyecciones de inflación y tasas de interés para el nuevo año.

El incremento del salario mínimo para 2026 es del **23.00%** frente al millón cuatrocientos veintitrés mil quinientos pesos (\$ 1'423.500) del salario mínimo en 2025 (lo que representa un aumento de **+\$327.405 pesos**). Este nuevo valor rige a partir del 1 de enero de 2026, junto con un incremento del **24.55%** en el subsidio de transporte (**+\$49.095 pesos**). En total, el incremento combinado que percibirán los empleados que devengan un salario mínimo con subsidio de transporte es del **23.19%**, equivalente a un total de **+\$376.500 pesos** adicionales respecto al año anterior.

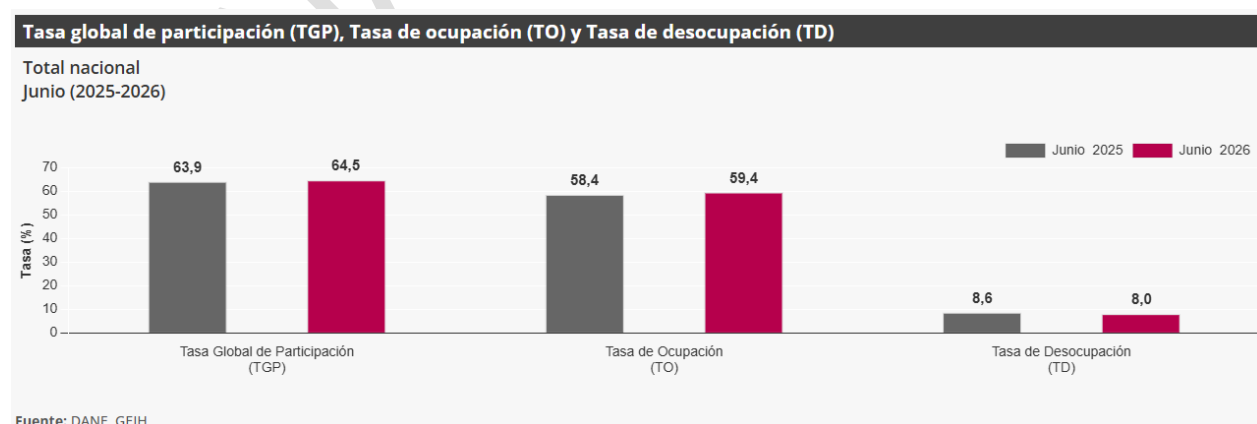
¹⁰ <https://www.salariominimocolombia.net/>



Aportes Mínimos a Seguridad Social:

Aportes a seguridad social mínimos Año 2026	
Salud	Pensión
Empleado \$ 70,036.20 Aporte Empleado equivalente al 4% del salario mínimo	Empleado \$ 70,036.20 Aporte Empleado equivalente al 4% del salario mínimo
Empleador \$ 148,826.93 Aporte Empleado equivalente al 8,5% del salario mínimo	Empleador \$ 210,108.60 Aporte Empleado equivalente al 12% del salario mínimo
Independiente \$ 218,863.13 Aporte Empleado equivalente al 12,5% del salario mínimo	Independiente \$ 280,144.80 Aporte Empleado equivalente al 16% del salario mínimo

MERCADO LABORAL EMPLEO Y DESEMPLEO ¹¹



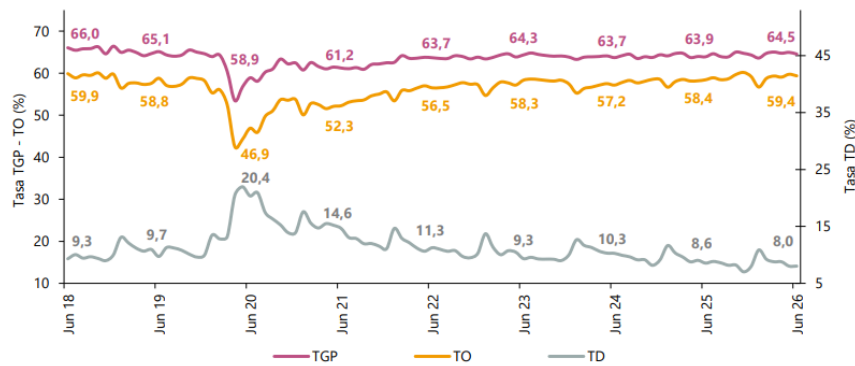
¹¹ <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo>

Para junio de 2026, la tasa de desocupación del total nacional fue 8,0%, mientras que en el mismo mes de 2025 fue 8,6%. La tasa global de participación se ubicó en 64,5%, en contraste con junio de 2025 donde fue 63,9%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 59,4%, lo que representó un aumento de 0,9 puntos porcentuales respecto al mismo mes del año anterior (58,4%).

Total, nacional mensual.

Para junio de 2026, la tasa de desocupación del total nacional fue 8,0%, mientras que en el mismo mes de 2025 fue 8,6%. La tasa global de participación se ubicó en 64,5%, en contraste con junio de 2025 donde fue 63,9%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 59,4%, lo que representó un aumento de 0,9 puntos porcentuales respecto al mismo mes del año anterior (58,4%).

Gráfico 2. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total nacional
Junio (2018 - 2026)

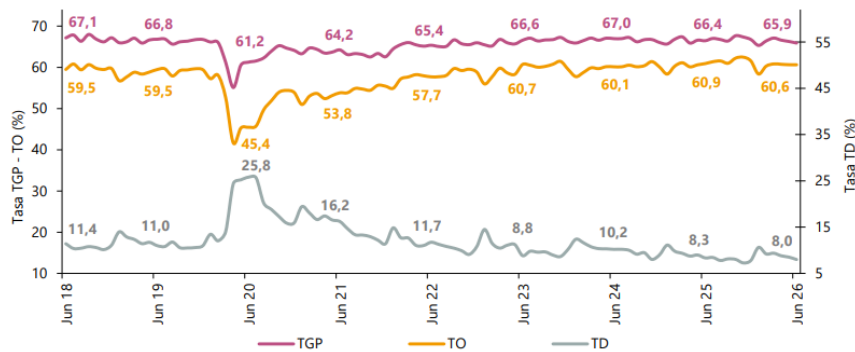


Fuente: DANE, GEIH.

Total 13 ciudades y áreas metropolitanas mensual.

En junio de 2026, la tasa de desocupación en el total de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 8,0%, mientras que en el mismo mes de 2025 fue 8,3%. La tasa global de participación se ubicó en 65,9%, en tanto que en junio de 2025 fue 66,4%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 60,6%, en contraste con el mismo mes del año anterior donde fue 60,9%.

Gráfico 3. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total 13 ciudades y áreas metropolitanas
Junio (2018 - 2026)



Fuente: DANE, GEIH.

Población ocupada según rama de actividad, mes junio 2026.

En junio de 2026, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 24.459 mil personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron Alojamiento y servicios de comida (1,2 puntos porcentuales); Construcción (0,6 puntos porcentuales) y Transporte y almacenamiento (0,6 puntos porcentuales).

Tabla 1. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según rama de actividad
Total nacional
Junio (2025 - 2026)

Rama de actividad	Total nacional				
	Junio 2025	Junio 2026	Distribución % 2026	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	23.753	24.459	100	706	
Alojamiento y servicios de comida	1.768	2.057	8,4	289	1,2
Construcción	1.532	1.678	6,9	146	0,6
Transporte y almacenamiento	1.722	1.867	7,6	145	0,6
Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios	1.859	1.969	8,0	110	0,5
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	1.822	1.906	7,8	84	0,4
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	2.922	3.005	12,3	82	0,3
Actividades financieras y de seguros	435	481	2,0	47	0,2
Información y comunicaciones	367	386	1,6	20	0,1
Actividades inmobiliarias	306	303	1,2	-3	-0,0
Comercio y reparación de vehículos	4.131	4.109	16,8	-23	-0,1
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos ^a	782	755	3,1	-27	-0,1
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3.321	3.281	13,4	-40	-0,2
Industrias manufactureras	2.785	2.661	10,9	-125	-0,5

Fuente: DANE, GEIH.

Población ocupada según posición ocupacional, mes junio 2026.

En junio de 2026, Obrero, empleado particular y Trabajador por cuenta propia fueron las posiciones ocupacionales que más aportaron positivamente a la variación de los ocupados en el total nacional con 1,8 y 1,7 puntos porcentuales, respectivamente.

Tabla 2. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según posición ocupacional
Total nacional
Junio (2025 - 2026)

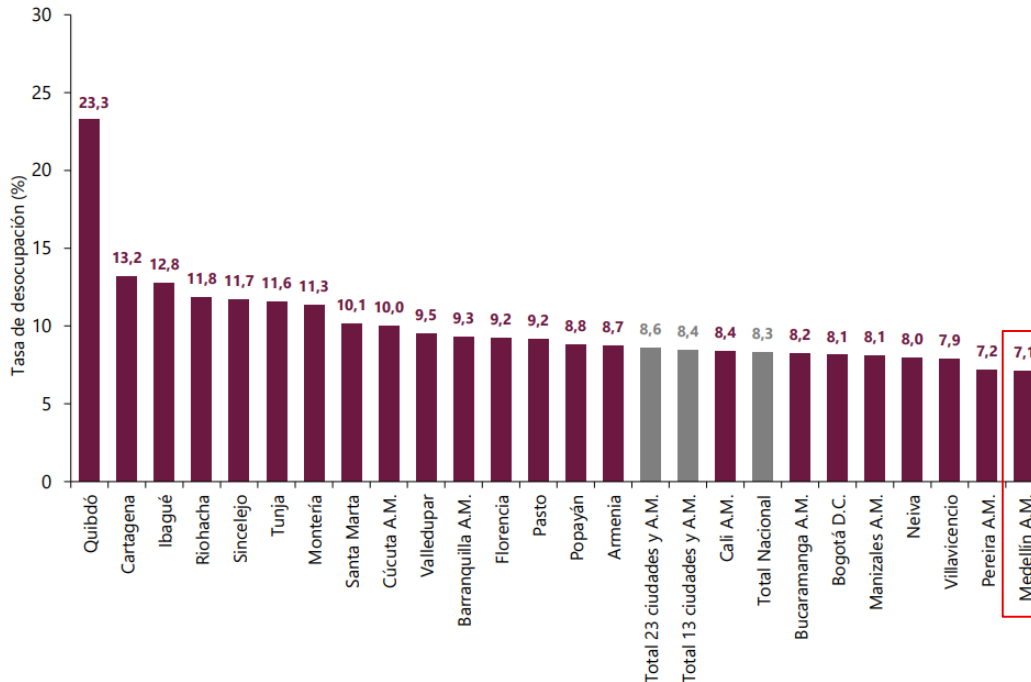
Posición ocupacional	Total nacional				
	Junio 2025	Junio 2026	Distribución % 2026	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	23.753	24.459	100	706	
Obrero, empleado particular	10.645	11.082	45,3	437	1,8
Trabajador por cuenta propia	9.692	10.105	41,3	414	1,7
Trabajador familiar sin remuneración	383	446	1,8	64	0,3
Patrón o empleador	551	583	2,4	32	0,1
Obrero, empleado del gobierno	909	893	3,7	-16	-0,1
Empleado doméstico	719	618	2,5	-102	-0,4
Jornalero o Peón	846	729	3,0	-117	-0,5

Fuente: DANE, GEIH.

Ranking de ciudades según tasa de desocupación, trimestre abril - junio 2026

Para el trimestre abril - junio 2026, de las 23 ciudades y áreas metropolitanas, las que presentaron mayores tasas de desocupación fueron: Quibdó (23,3%), Cartagena (13,2%) e Ibagué (12,8%). Las ciudades con menor tasa de desocupación fueron: Villavicencio (7,9%), Pereira A.M. (7,2%) y Medellín A.M. (7,1%).

Gráfico 6. Tasa de desocupación según ciudades
Total nacional y 23 ciudades y áreas metropolitanas
Abril - junio 2026



Fuente: DANE, GEIH.

2.2.3. ANÁLISIS DEL SECTOR FRENTE AL FOMENTO DE LA POBLACIÓN EN POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL (ADICIONADO POR EL ARTICULO 3 DEL DECRETO 1860 DE 2021) PARA LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESTATALES.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de 2021, la Entidad analiza la pertinencia de fomentar, durante la ejecución del contrato, la provisión de bienes o servicios por parte de población en condición de pobreza extrema, población desplazada por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional. Esta disposición busca que las Entidades Estatales promuevan la inclusión de dichas poblaciones en la ejecución contractual, siempre que se garantice la calidad del bien o servicio y que la medida sea proporcional al objeto del proceso, esta provisión se establecerá en un porcentaje que no supere el 10% ni sea inferior al 5% de los bienes y servicios requeridos para la ejecución del contrato.

Para los efectos previstos en el presente artículo, los sujetos de especial protección constitucional son aquellas personas que debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva.

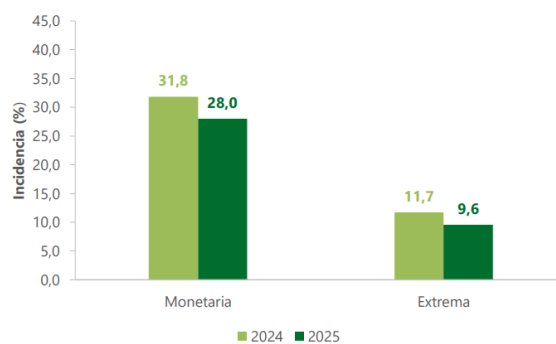
Dentro de esta categoría se encuentran, entre otros, las víctimas del conflicto armado interno, las mujeres cabeza de familia, los adultos mayores, las personas en condición de discapacidad, así como la población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

Estas circunstancias se acreditarán en las condiciones que disponga la ley o el reglamento, aplicando en lo pertinente lo definido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del presente Decreto. En ausencia de una condición especial prevista en la normativa vigente, se acreditarán en los términos que defina la invitación publica o documento equivalente.

ANALISIS DEL SECTOR FRENTE A LA POBREZA MONETARIA Y POBREZA MONETARIA EXTREMA¹²

En 2025, la línea de pobreza a nivel nacional fue de \$482.041, que equivale a un crecimiento de 4,7% respecto a la línea de 2024 ubicada en \$460.198.

Incidencia de la Pobreza monetaria y de la Pobreza monetaria extrema (porcentaje)
Total nacional
Años 2024 a 2025



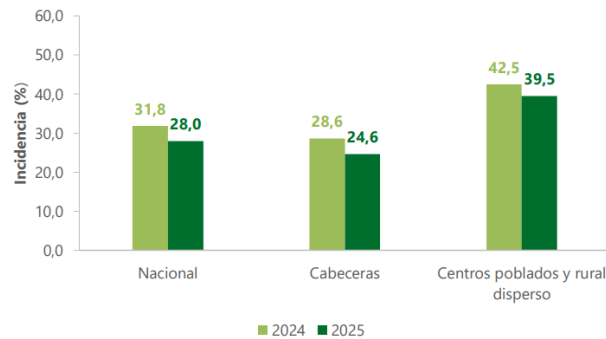
Fuente: DANE, cálculos con base en la Gran Encuesta Integrada de Hogares (2024-2025).

En 2025, el 28,0% de los colombianos estaba en condición de pobreza monetaria, lo cual representa una disminución de 3,8 puntos porcentuales frente a 2024, cuando fue del 31,8%. La pobreza en las cabeceras municipales en 2025 fue del 24,6 %, registrándose una disminución de 4,0 puntos porcentuales con respecto a 2024, donde la incidencia de pobreza monetaria en ese dominio geográfico fue del 28,6%. Adicionalmente, la pobreza monetaria en los centros poblados y zonas rurales dispersas fue del 39,5%, lo cual muestra una disminución de 3,0 puntos porcentuales frente a 2024, cuando fue del 42,5%. En 2025, la incidencia de la pobreza monetaria en los centros poblados y rural disperso representaba 1,6 veces la incidencia en las cabeceras (39,5% frente a 24,6%). Las variaciones fueron estadísticamente significativas en el total nacional, cabeceras y centros poblados y rural disperso.

En 2024, en el total nacional, 16.237.635 personas estaban en situación de pobreza monetaria y en 2023 había 17.504.698 personas en esta situación. Lo anterior significa que 1.267.063 personas salieron de esta condición.

¹² <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/PM/cp-PM-2025.pdf>

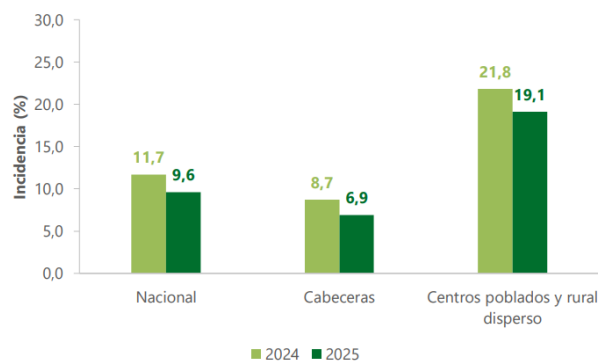
Incidencia de la Pobreza monetaria (porcentaje)
Total nacional, cabeceras y centros poblados y rural disperso
Años 2024 a 2025



Fuente: DANE, cálculos con base en la Gran Encuesta Integrada de Hogares (2024-2025).

En 2025, en el total nacional, 14.446.726 personas se encontraban en situación de pobreza monetaria, mientras que en 2024 esta cifra era igual a 16.237.635 personas. Esto significa que se estiman 1.790.909 personas menos en condición de pobreza monetaria entre los años 2024 y 2025.

Incidencia de la Pobreza monetaria extrema (porcentaje)
Total nacional, cabeceras y centros poblados y rural disperso
Años 2024 a 2025



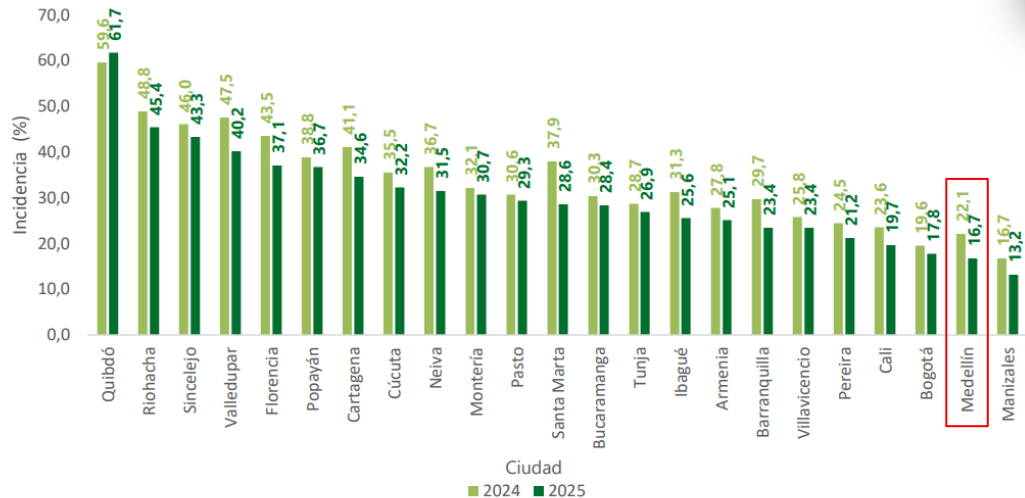
Fuente: DANE, cálculos con base en la Gran Encuesta Integrada de Hogares (2024-2025).

En 2025, en el total nacional, 4.972.388 personas se encontraban en situación de pobreza monetaria extrema, mientras que en 2024 esta cifra era igual a 5.971.839 personas. Esto significa que se estiman 999.451 personas menos en condición de pobreza monetaria extrema entre los años 2024 y 2025.

Pobreza monetaria Ciudades

En 2025, las ciudades que experimentaron mayor pobreza monetaria fueron Quibdó con el 61,7%, seguida de Riohacha, con el 45,4%. Por su parte, Manizales y Medellín con el 13,2% y el 16,7%, respectivamente, fueron las ciudades que presentaron menor incidencia.

Incidencia de la Pobreza monetaria (porcentaje) 23 ciudades Años 2024 a 2025

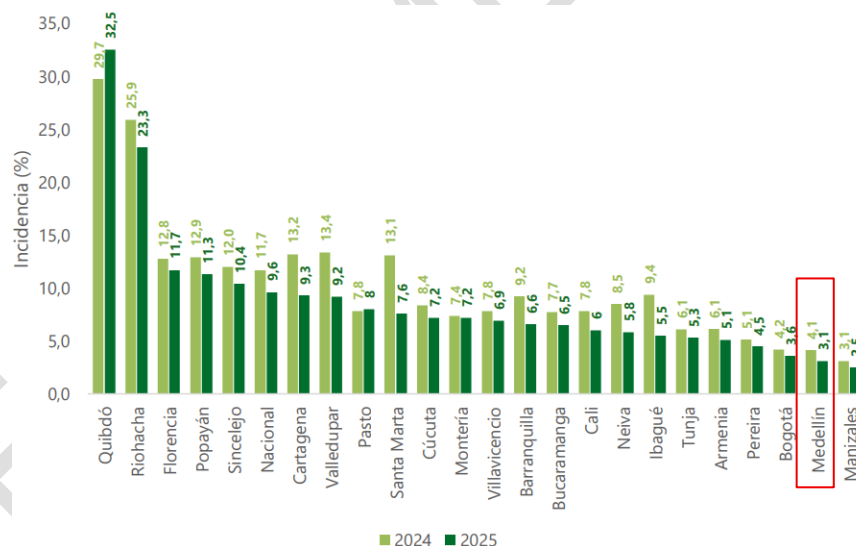


Fuente: DANE, cálculos con base en la Gran Encuesta Integrada de Hogares (2024-2025).

Pobreza monetaria extrema Ciudades

La ciudad con menor porcentaje de pobreza monetaria extrema en 2025 fue Manizales, con el 2,5%, seguida de Medellín, con el 3,1%. La ciudad con mayor incidencia de pobreza monetaria extrema en 2025 fue Quibdó, con el 32,5%, seguida de Riohacha, con el 23,3%.

Incidencia de la Pobreza monetaria extrema (porcentaje) 23 ciudades Años 2024 a 2025

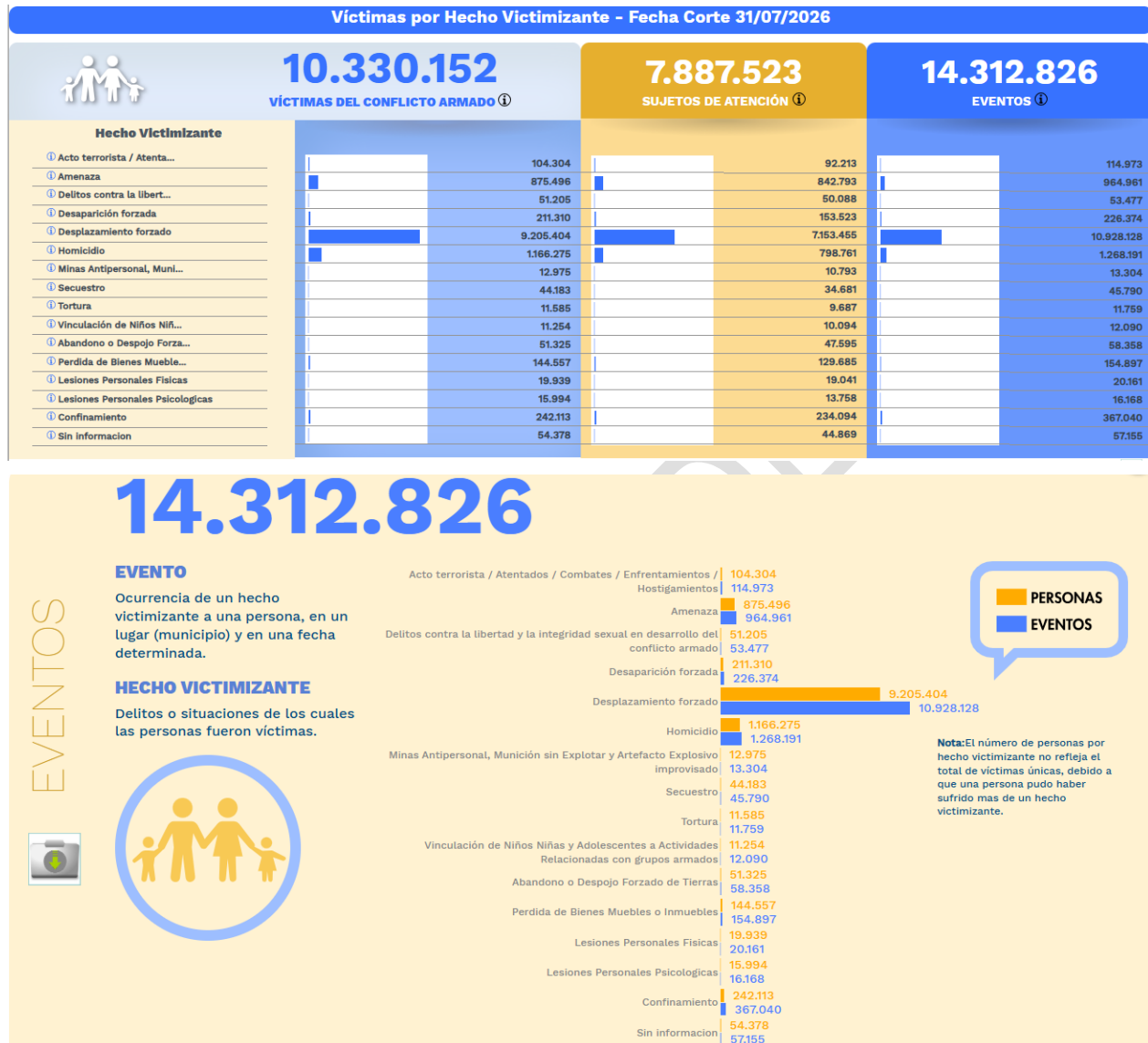


DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA - Víctimas del conflicto armado interno¹³

La cifra reportada por el Gobierno de Colombia, según el Registro Único de Víctimas (RUV), tiene un acumulado histórico de 10.330.152 víctimas de conflicto armado por eventos ocurridos desde 1985 hasta el 31 de julio de 2026, de estos 7.887.523 constituyen víctimas que cumplen los requisitos para acceder a las medidas de atención y reparación establecidas en la Ley. De otra

¹³ <https://www.unidadvictimas.gov.co/registro-unico-de-victimas-ruv/>

parte, 2.442.629 son víctimas fallecidas, directas de desaparición forzada, homicidio y no activas para la atención. Víctimas que por distintas circunstancias no pueden acceder efectivamente a las medidas de atención y reparación. A continuación, se presenta la distribución de los hechos victimizantes que han afectado a la población con fecha de corte 31/07/2026.



Adicionalmente, la población víctima del conflicto armado en el Departamento de Antioquia. De acuerdo con la consulta Departamental con corte 31 de julio de 2026, Antioquia registra 2.005.326 víctimas por ocurrencia, 1.957.252 víctimas por declaración, 1.551.332 víctimas por ubicación, 1.328.920 sujetos de atención y 2.614.774 eventos asociados a hechos victimizantes.

Dentro de esta población, el hecho victimizante con mayor participación corresponde al desplazamiento forzado, con 1.328.920 sujetos de atención, lo cual evidencia la presencia significativa de población desplazada por la violencia en el Departamento.

Víctimas por Hecho Victimizante - Departamento ANTIOQUIA - Fecha Corte 31/07/2026					
Hecho Victimizante	2.005.326 VÍCTIMAS OCURRENCIA ①	1.957.252 VÍCTIMAS DECLARACIÓN ①	1.551.332 VÍCTIMAS UBICACIÓN ①	1.328.920 SUJETOS DE ATENCIÓN ①	2.614.774 EVENTOS ①
① Acto ter...					
① Amenaza	8.737	7.017	7.393	6.529	8.976
① Delitos ...	155.190	165.549	140.239	137.059	164.998
① Desapari...	6.905	6.274	6.272	6.184	7.270
① Desplaza...	50.982	52.944	37.696	32.679	53.913
① Homicidio	1.696.101	1.643.383	1.374.222	1.183.206	1.935.818
① Minas An...	339.627	344.579	232.709	197.557	367.127
① Secuestro	2.573	1.518	1.789	1.640	2.638
① Tortura	9.206	7.455	7.415	6.494	9.526
① Vinculac...	1.924	2.230	1.813	1.668	1.957
① Abandono...	1.866	1.619	1.631	1.542	1.935
① Perdida ...	10.331	1.141	8.929	8.426	11.422
① Lesiones...	13.779	12.312	12.390	11.451	14.249
① Lesiones...	3.461	3.330	3.097	2.963	3.497
① Confinamiento	3.335	3.593	3.061	2.811	3.362
① Sin informacion	16.334	16.334	16.319	16.242	20.504
	7.330	6.976	7.423	6.682	7.582

PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN¹⁴

Las personas en proceso de reintegración o reincorporación a corte **31 de julio 2026**.

La presente política tiene como objetivo garantizar una reincorporación integral de exintegrantes de las FARC-EP y sus familias a la vida civil, de acuerdo con sus intereses y en el marco del Acuerdo Final. Las principales acciones que se desarrollarán para alcanzar el objetivo propuesto están relacionadas con: (i) el fortalecimiento de procesos de articulación y planificación entre los actores involucrados en la reincorporación de exintegrantes de las FARCEP y sus familias; (ii) la promoción de la reincorporación comunitaria en el territorio, orientada al fortalecimiento del tejido social, la convivencia y la reconciliación; (iii) la generación de condiciones para el acceso a mecanismos y recursos necesarios para la estabilización y proyección económica de exintegrantes de las FARC-EP y sus familias, de acuerdo con sus intereses, necesidades y potencialidades; y (iv) la generación de condiciones para el acceso y la atención de los derechos fundamentales e integrales de exintegrantes de las FARC-EP y sus familias.

Teniendo en cuenta lo anterior, se implementó el proceso de reintegración y reincorporación, así:

Reintegración regular

Proceso que contempla el abordaje integral de la persona en proceso de reintegración y su familia a través de ocho dimensiones (personal, familiar, salud, educativa, productiva, seguridad, ciudadana y hábitat), que inciden en el desarrollo y fortalecimiento de capacidades, conducentes al ejercicio autónomo de la ciudadanía en el marco de la legalidad.

Reintegración especial

Promueve la reintegración de las personas postuladas a la Ley 975 de 2005, una vez recobren su libertad efectiva, mediante el acceso a los beneficios de acompañamiento psicosocial, formación académica y formación para el trabajo, promoviendo habilidades que les permitan ser sostenibles en la legalidad y cumplir con los compromisos adquiridos con las víctimas en materia de reparación simbólica.

Reincorporación

Proceso integral y sostenible, excepcional y transitorio, que considera los intereses de la comunidad de las Farc-Ep en proceso de reincorporación, sus integrantes y sus familias, orientado al fortalecimiento del tejido social en los territorios, a la convivencia y la reconciliación entre quienes los habitan; asimismo, al despliegue y el desarrollo de la actividad productiva y de la democracia local.

REINTEGRACIÓN REGULAR

¹⁴ [https://www.reincorporacion.gov.co/es/agencia/Documentos%20de%20ARN%20en%20Cifras/ARN en Cifras Marzo 31 2026.pdf](https://www.reincorporacion.gov.co/es/agencia/Documentos%20de%20ARN%20en%20Cifras/ARN%20en%20Cifras_Marzo_31_2026.pdf)

La reintegración es una oferta de seis años y medio que el Estado colombiano, a través de la gestión que realiza la ARN, les ofrece a las personas desmovilizadas de los Grupos Armados Organizados al Margen de la Ley (GAOML), que no han cometido delitos de lesa humanidad, y que quieren reintegrarse a la vida social y económica.

La reintegración busca desarrollar habilidades y competencias ciudadanas entre las personas desmovilizadas y sus entornos. Al mismo tiempo, se propone propiciar espacios para la convivencia y acciones de reconciliación, y fomentar la corresponsabilidad de los actores externos.

La misión de la ARN es impulsar el retorno de la población desmovilizada a la legalidad de forma sostenible. Por eso, a las personas desmovilizadas no solo se les brinda educación, formación para el trabajo y apoyo psicosocial, sino que también se les ayuda a impulsar sus proyectos productivos.

El Estado colombiano les da beneficios jurídicos por los delitos políticos y conexos a las personas desmovilizadas de los Grupos Armados Organizados al Margen de la Ley (GAOML), siempre y cuando no vuelvan a delinquir después de su desmovilización.

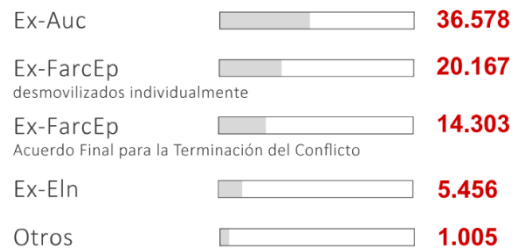
Cuando una persona ingresa al proceso de reintegración, recibe apoyos económicos a la reintegración si asiste a por lo menos el 90 por ciento de las actividades programadas por la ARN.

Cada participante en el proceso de reintegración se compromete a desarrollar por lo menos 80 horas de acciones de servicio social, fundamentales para generar espacios de reconciliación.

77.509 Personas salieron de grupos armados al margen de la Ley en Colombia, entre los años 2001 y 2026.



Hombres **65.755**
Mujeres **11.754**



Corte: 31.07.2026

Cifras importantes:

- 52.761 Personas ingresaron de manera voluntaria al proceso de reintegración regular.
- 1.278 En proceso: Personas que actualmente están siendo atendidas por la ARN y están cumpliendo con su ruta de reintegración.
- 28.505 Culminados: Personas que cumplieron con todos los requisitos establecidos por la ARN para terminar satisfactoriamente su proceso de reintegración.
- 2.560 Ausentes: Personas que se encuentran en alguno de los siguientes estados: investigación por causal sobreviniente, investigación por abandono al proceso de reintegración y suspendido.
- 20.417 Fuera del proceso: Personas que salieron del proceso de reintegración por pérdida de beneficios, fallecimiento o retiro voluntario.
- El 99,8% de los excombatientes cuenta con acceso a salud y el 95,7% fueron afiliados a pensión.



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



SC6310-1



- 6.234 emprendimientos aprobados que benefician a 11.389 personas por un valor de \$106.843 millones.

Acumulado, año a año, de personas que culminaron el proceso de reintegración



Caracterización de las personas que culminaron y de las que están actualmente en proceso de reintegración



Corte: 31.07.2026

Desarrollo de habilidades para la vida

Generamos capacidades que facilitan la inserción económica de las personas en proceso de reintegración:

Formación para el Trabajo

72% de las personas que han culminado el proceso de reintegración cuentan con Formación para el Trabajo.

Beneficio de Inserción Económica

Facilita a las personas en proceso de reintegración el acceso a una fuente de generación de ingresos, en tres líneas: estímulo económico a la empleabilidad, planes de negocio y educación superior.

27.701

Personas recibieron el Beneficio de Inserción Económica (BIE).

11.393 (41%)

Unidades de negocio permanecen en funcionamiento.

Entornos productivos

Son escenarios de acompañamiento psicosocial, formación académica y para el trabajo de hasta tres meses, que contribuyen con la generación de ingresos, la inclusión laboral y el impulso de procesos asociativos.



Estrategia comunitaria

Promovemos la construcción de confianza entre excombatientes y habitantes de las comunidades que los acogen para generar espacios de convivencia, reconciliación y prevención del reclutamiento:

Modelo de Fortalecimiento Comunitario (MFC).

161

Personas han realizado Acciones de Servicio Social.

32.412

'Mambrú. Este es otro cuento' para el fortalecimiento de entornos protectores para niños y jóvenes.

179

Iniciativas territoriales comunitarias.

393

ASI AVANZA LA REINTEGRACIÓN ESPECIAL

431

Personas en proceso de reintegración especial

52% Han accedido a formación académica

97% Están afiliados al SGSSS

352

Personas en proceso de reintegración especial atendidas en Grupos Territoriales

21% Se encuentran ocupadas

52% Han accedido a formación para el trabajo

REINCORPORACIÓN¹⁵

La reincorporación es un proceso de estabilización socioeconómica de los firmantes de paz que entregaron sus armas, en el marco de la firma del Acuerdo Final entre el Estado y la Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia - Ejército del Pueblo (Farc-Ep).

En este nuevo marco, el Gobierno nacional está comprometido en su implementación promoviendo un enfoque colectivo y rural, pretendiendo al mismo tiempo que los exintegrantes de las Farc-Ep alcancen todo su potencial. Asimismo, está orientado a fortalecer la convivencia, la reconciliación, el desarrollo de la actividad productiva y el tejido social en los territorios.

El aspecto más singular de este nuevo proceso es su carácter co-construido: todas las acciones de reincorporación son concertadas y definidas de manera conjunta, principalmente, en instancias como el Consejo Nacional de Reincorporación (CNR).

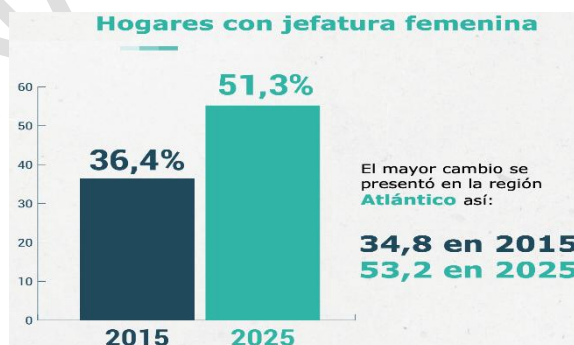
¹⁵https://www.reincorporacion.gov.co/es/agencia/Documentos%20de%20ARN%20en%20Cifras/2.1%20ARN_en_Cifras_Febrero_2026.pdf



ANÁLISIS FRENTE AL FOMENTO DE LA PARTICIPACIÓN DE MUJERES CABEZA DE FAMILIA¹⁶

En el marco del enfoque diferencial, se analiza la situación de las mujeres cabeza de familia como un grupo poblacional que puede beneficiarse de estrategias de inclusión en la contratación estatal.

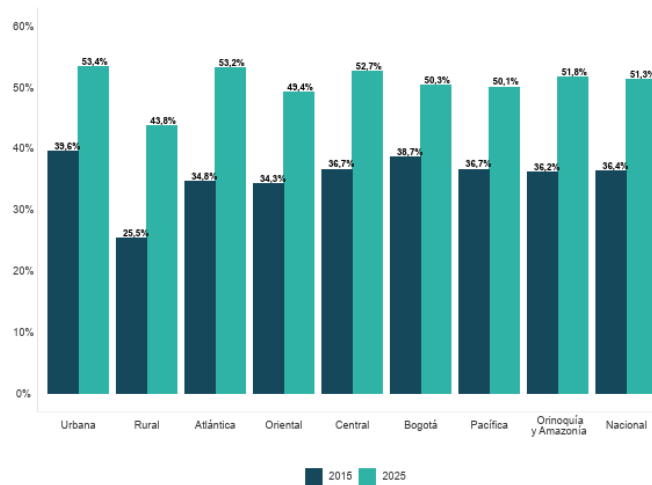
En Colombia, la jefatura femenina en los hogares ha aumentado notablemente tanto en la zona urbana como en la rural. Con respecto a la ENDS 2015, en la zona urbana se presenta un incremento de 13,8 puntos porcentuales y en la zona rural de 18,3 puntos porcentuales. En la zona urbana predomina la jefatura femenina en los hogares y se observa una diferencia con la zona rural de 9,6 puntos porcentuales. La región Atlántica presentó el mayor porcentaje de mujeres que tienen la jefatura del hogar (53,2 %). En las regiones Atlántica, Central y Pacífica la jefatura femenina presentó un comportamiento similar, con valores cercanos al 50,0 %.



Jefatura femenina por zona geográfica

¹⁶ <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/GCFI/resumen-ejecutivo-ends-2025.pdf> -(Encuesta Nacional de Demografía y Salud 2025).
<https://elpais.com/america-colombia/2025-07-13/en-colombia-hay-mas-mujeres-que-hombres-a-cargo-del-hogar-el-556-tiene-a-una-mujer-al-mando.html>

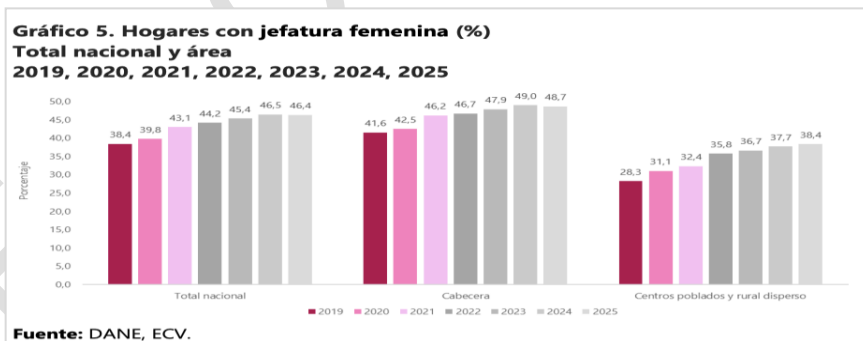
Gráfico 2.7.
Jefatura femenina



Fuente: elaboración propia, ENDS 2025.

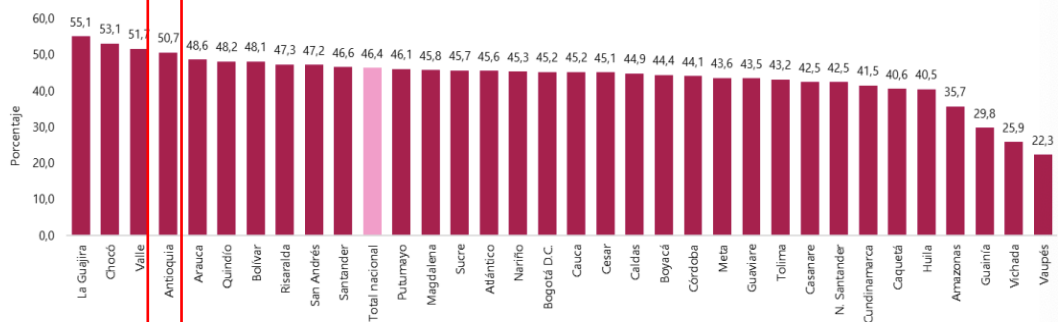
La cantidad de hogares con mujeres a la cabeza ya supera a los de jefatura masculina en Colombia, según la Encuesta Nacional de Demografía y Salud de 2025, liderada por el Ministerio de Salud y Protección Social. El estudio muestra que el porcentaje de hogares con mujeres a cargo creció del 36,4% en 2015 al 55,6% en 2025.

De acuerdo a los resultados de la Encuesta de Calidad de Vida 2025 del DANE, muestran que el porcentaje de hogares que reconocen como jefa a una mujer en el país fue del 46,4% en 2025, nivel que es estadísticamente igual al obtenido en 2024 y que significa un freno en la tendencia creciente que había tenido el indicador en los últimos años. Ese estancamiento se explica por el comportamiento de la jefatura femenina en las cabeceras, que pasó del 49,0% al 48,7%, mientras que en centros poblados y rural disperso creció 0,6 puntos porcentuales (al pasar de 37,7% a 38,4%).



La información por departamentos muestra diferencias considerables en el peso de los hogares con jefatura femenina: por encima del 50,0% se encuentran La Guajira, Chocó, Valle y Antioquia, niveles que contrastan con los obtenidos en cuatro departamentos de la Amazonía-Orinoquía (Vaupés, Vichada, Guainía y Amazonas), donde ese peso oscila entre 22,3% y 35,7%.

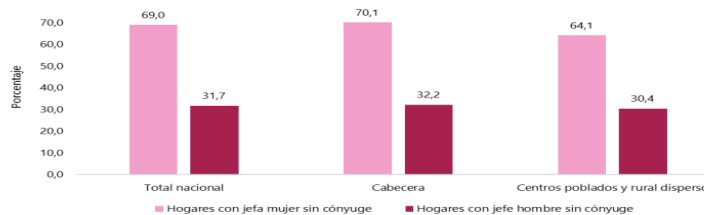
Gráfico 6. Hogares con jefatura femenina (%)
Total nacional y departamentos
2025



Fuente: DANE, ECV.

Los resultados también evidencian que en la gran mayoría de hogares con jefatura femenina las cabezas de hogar no tienen pareja o cónyuge (69,0%), mientras que en los hogares con jefatura masculina menos de la tercera parte de los jefes (el 31,7%) no viven en pareja. Una situación similar se presenta en las cabeceras y los centros poblados-rural disperso, pero la brecha es más alta en las primeras.

Gráfico 7. Hogares sin presencia de cónyuge según sexo del jefe/a* (%)
Total nacional y área
2025



Fuente: DANE, ECV.

* Porcentajes calculados sobre hogares con jefatura femenina y masculina, respectivamente.

Estas cifras muestran la importancia de promover mecanismos que favorezcan la generación de ingresos y oportunidades laborales para mujeres cabeza de familia. Sin embargo, para el presente proceso de contratación cuyo objeto corresponde al suministro de repuestos y servicio de mantenimiento del parque automotor, puede contribuir indirectamente a la generación de oportunidades económicas para mujeres responsables del sostenimiento de sus hogares, siempre que se garantice el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias y de calidad exigidas por la Entidad.

ANÁLISIS DEL SECTOR FRENTE A PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD

El impulso de los datos a la agenda de inclusión de las personas con discapacidad en 2025

De acuerdo con las estimaciones más recientes, en Colombia hay alrededor de 2.714.375 personas con discapacidad, lo que representa el 5,2% de la población total. La Población con discapacidad enfrenta barreras en diferentes momentos de la trayectoria desde la educación hasta el empleo. En el primer momento de la trayectoria, relacionada con la educación básica y media, se destaca que la población con discapacidad representa solo el 2,2% del total de la matrícula en el país, con algo más de 200.000 estudiantes matriculados.

De los niños, niñas y adolescentes con discapacidad en edad escolar, el 71% asiste a educación preescolar, básica y media. En las Pruebas Saber 11 de 2022, solo el 1% de los evaluados fueron personas con discapacidad, lo que equivale a 5.674 estudiantes. Su puntaje promedio fue de 243,6, en comparación con el promedio nacional de 258,5, lo que evidencia una brecha de 14,9 puntos porcentuales. Al ser Saber 11 una prueba de salida de la educación media, los resultados demuestran que la escuela no está cerrando las desigualdades educativas, lo que posteriormente genera barreras en el acceso a la educación posmedia.

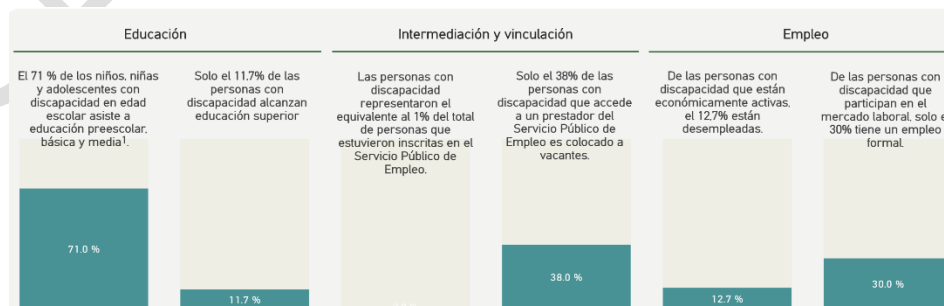
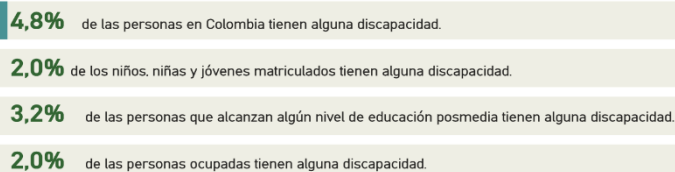
Respecto al tránsito hacia la educación posmedia, cerca del 12,3% de la población con discapacidad logra acceder a un nivel de formación después de la media, con una brecha de cerca 14 puntos porcentuales si se compara con la población en general. Los datos más recientes reflejan una baja participación de las personas con discapacidad en la matrícula en educación superior, donde las instituciones con mayores niveles de inclusión de población con discapacidad presentan una proporción de entre el 0.02% y el 0.11% de su matrícula total.

Por su parte, los centros de empleo desempeñan un papel fundamental en la inclusión laboral de las personas con discapacidad. Entre 2022 y 2024, el número de personas con discapacidad registradas en el Servicio Público de Empleo aumentó un 35,2%, pasando de 29.128 a 39.376. Las orientaciones crecieron un 56,5%, con 11.740 nuevos casos, mientras que las colocaciones se incrementaron un 66,1%, alcanzando 6.616 personas empleadas. Sin embargo, los desafíos persisten. De acuerdo con el Servicio Público de Empleo, la población con discapacidad representa solo el 2% de la población de inscritos, de los cuales, de acuerdo a los registros de gestión y colocación, apenas un 16,8% logra colocarse.

Las cifras anteriormente presentadas ponen de manifiesto las enormes brechas que presenta la población con discapacidad en términos de acceso, permanencia y tránsito en los diferentes momentos de la trayectoria, y que terminan incidiendo en lo que ocurre en el mercado laboral. La población con discapacidad presenta una brecha de **39,6 puntos** en participación en el mercado laboral, con respecto a la población en general y una brecha de **35,5** en ocupación.

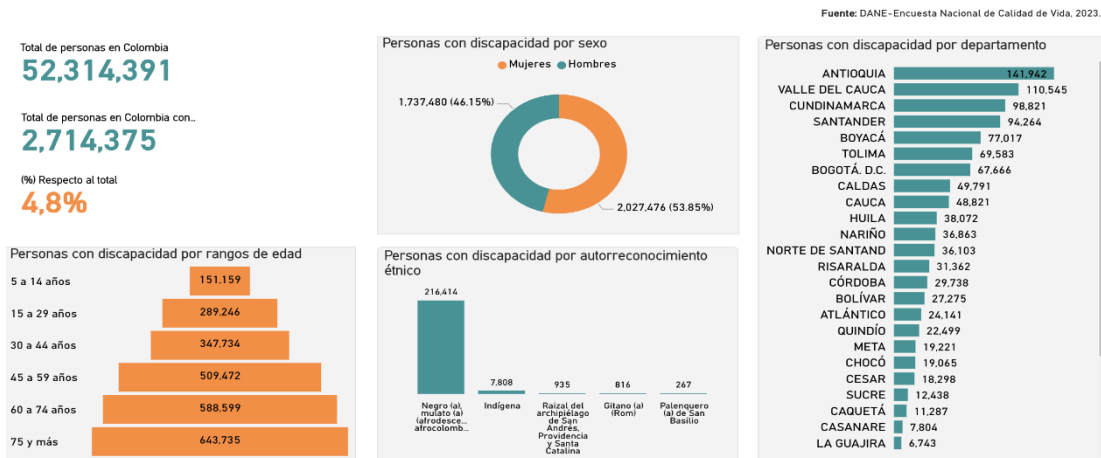
¿Cuáles son las principales brechas entre la población con discapacidad con el resto de la población en su camino hacia el empleo?

Brechas



¹ https://www.saldarriagaconcha.org/wp-content/uploads/2023/03/2023-03-Marzo-EducacionCDParaPersonasConDiscapacidad_RealidadesyRetos-2.pdf

Principales características demográficas de las personas con discapacidad:



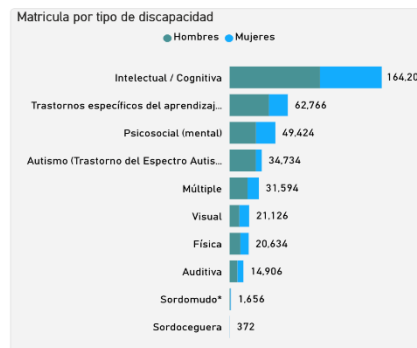
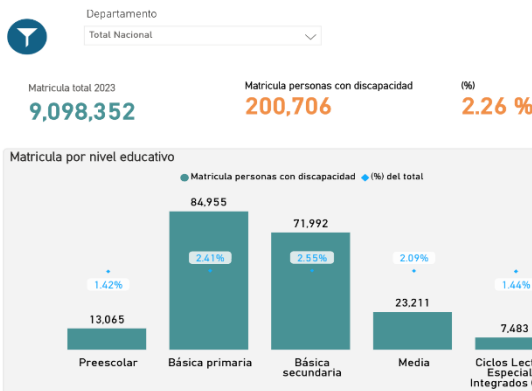
Educación

Matrícula en Educación Preescolar, Básica y Media de las personas con discapacidad

Educación básica y media

Pruebas Saber

Educación posmedia



Nota: * las condiciones señaladas con (*) según la resolución 583 de 2018, no son consideradas discapacidades y no se emite certificación (Resolución 113 de 2020).

Empleo - Mercado laboral de la población con discapacidad¹⁷

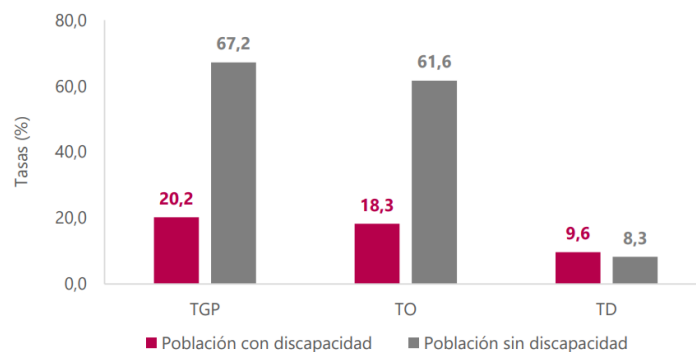
Trimestre abril – junio 2026

Durante el trimestre abril – junio 2026, la tasa global de participación (TGP) de la población con discapacidad fue de 20,2%, en comparación con la TGP de la población sin discapacidad de 67,2%, lo que significa una diferencia negativa de 46,9 puntos porcentuales (p.p.) entre ambas poblaciones.

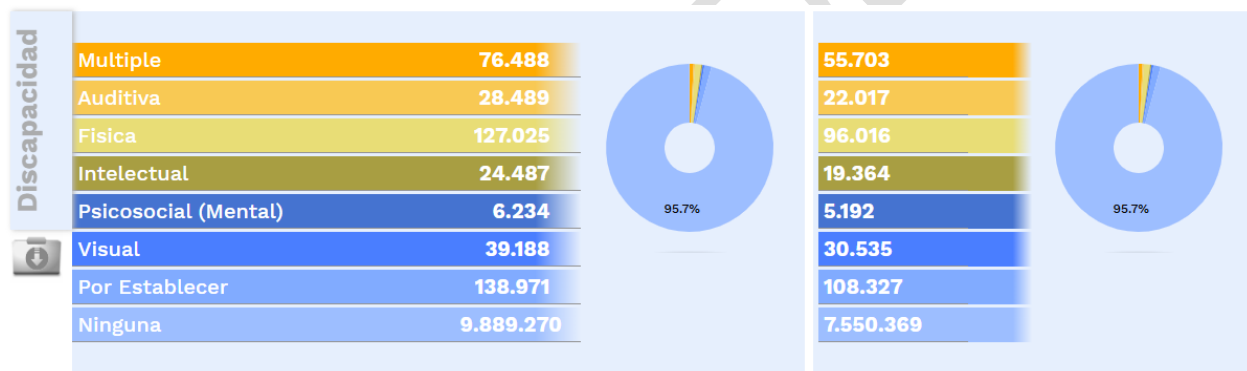
En cuanto a la tasa de ocupación, se evidencia que hay una diferencia negativa de 43,3 p.p. entre la población con discapacidad y sin discapacidad, para la primera esta tasa fue de 18,3% y para la segunda de 61,6%. Por otro lado, al observar la tasa de desocupación se evidencia que existe una diferencia de 1,4 p.p. dada por una tasa de 9,6% para la población con discapacidad y 8,3% para las personas sin discapacidad.

¹⁷ <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/GEIH/bol-GEIHMLPD-dic2025-feb2026.pdf>

Gráfico 1. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD) de la población con discapacidad y sin discapacidad
Total nacional
Trimestre abril – junio 2026



En el marco del enfoque diferencial, la población en condición de discapacidad debe entenderse como un grupo heterogéneo, con diversidad de limitaciones funcionales que abarcan desde discapacidades físicas, visuales y auditivas, hasta discapacidades intelectuales y psicosociales, y también situaciones de discapacidad múltiple, se relacionan a continuación cifras por tipo de discapacidad del registro único de víctimas (RUV).



ANÁLISIS DEL SECTOR FRENTE A LA POBLACIÓN DE LAS COMUNIDADES INDÍGENA, NEGRA, AFROCOLOMBIANA, RAIZAL, PALENQUERA, RROM O GITANAS

Según el Ministerio de Salud los grupos étnicos son poblaciones cuyas condiciones y prácticas sociales, culturales y económicas, los distinguen del resto de la sociedad y que han mantenido su identidad a lo largo de la historia, como sujetos colectivos que aducen un origen, una historia y unas características culturales propias, que están dadas en sus cosmovisiones, costumbres y tradiciones.

población negra, afrodescendiente, raizal y palenquera¹⁸

De acuerdo con la ECV (Encuesta Nacional de Calidad de Vida) de 2024 alrededor de 3 millones 737 mil personas se autorreconocen negras, afrodescendientes, raizales o palenqueras en el país, lo que equivale al 7,1% de la población nacional. Dado que la ECV es una encuesta por muestreo probabilístico, esa cantidad corresponde a una estimación que tiene un margen de error. Según los límites del intervalo de confianza de los estimadores (ver anexos), el número

¹⁸ <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/ECV/bol-NARP-ECV-2024.pdf>

oscila entre 3 millones 537 mil y 3 millones 937 mil personas y el porcentaje correspondiente varía entre 6,7% y 7,5%.

La mayoría de las personas que se autorreconocen negras, afrodescendientes, raizales o palenqueras residen en las cabeceras municipales del país (cerca de 2 millones 363 mil), mientras que las demás habitan en centros poblados y rural disperso (aproximadamente 1 millón 374 mil). En términos relativos (frente a la población total de cada área), la proporción de personas que se autorreconocen negras, afrodescendientes, raizales o palenqueras es superior en los centros poblados y rural disperso (11,1%), en comparación con las cabeceras (5,8%).

Tabla 1. Personas según autorreconocimiento étnico-racial (miles/%)
Total nacional y área
2024

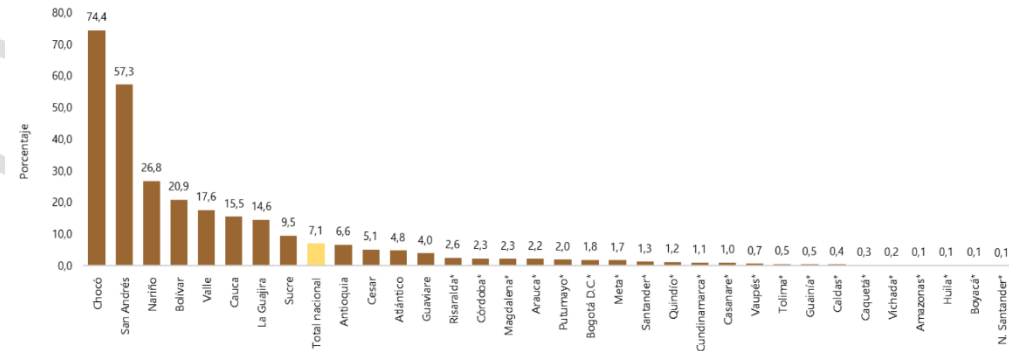
Grupo étnico-racial	Total nacional		Cabecera		Centros poblados y rural disperso	
	Personas	%	Personas	%	Personas	%
Negro/a, mulato/a, afrodescendiente, afrocolombiano/a	3.683	7,0	2.318	5,7	1.365	11,0
Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina	42	0,1	40	0,1	2	0,0
Palenquero/a de San Basilio	12	0,0	6	0,0	7	0,1
Negro/a, afrodescendiente, raizal o palenquero/a	3.737	7,1	2.363	5,8	1.374	11,1
Indígena	2.225	4,2	513	1,3	1.712	13,8
Gitano/a (Rom)	3	0,0	2	0,0	0	0,0
Ningún grupo étnico-racial	46.881	88,7	37.589	92,9	9.292	75,1
Total	52.845	100,0	40.467	100,0	12.378	100,0

Fuente: DANE, ECV.

* Los coeficientes de variación de las estimaciones (absolutas y relativas) para raizales, palenqueros/as y gitanos/as superan el 15%.

La mayor parte de la población que se autorreconoce negra, afrodescendiente, raizal o palenquera en el país habita en el departamento del Valle del Cauca (cerca de 821 mil personas, que representan el 22,0% del total nacional), seguido de Bolívar (477 mil personas, con el 12,8%), Antioquia (474 mil personas, con el 12,7%), Nariño (438 mil personas, con el 11,7%) y Chocó (419 mil personas, con el 11,2%). En cuanto al peso de esa población en el total de personas de cada departamento (ver gráfico siguiente), el más alto se registra en Chocó (74,4% de su población se identifica negra, afrodescendiente, raizal o palenquera), seguido de San Andrés (57,3%), Nariño (26,8%), Bolívar (20,9%), Valle (17,6%), Cauca (15,5%) y La Guajira (14,6%). En cuanto al peso de esa población en el total de personas de cada departamento (ver gráfico siguiente), el más alto se registra en Chocó (74,4% de su población se identifica negra, afrodescendiente, raizal o palenquera), seguido de San Andrés (57,3%), Nariño (26,8%), Bolívar (20,9%), Valle (17,6%), Cauca (15,5%) y La Guajira (14,6%).

Gráfico 1. Personas que se autorreconocen negras, afrodescendientes, raizales o palenqueras (%)
Total nacional y departamentos
2024



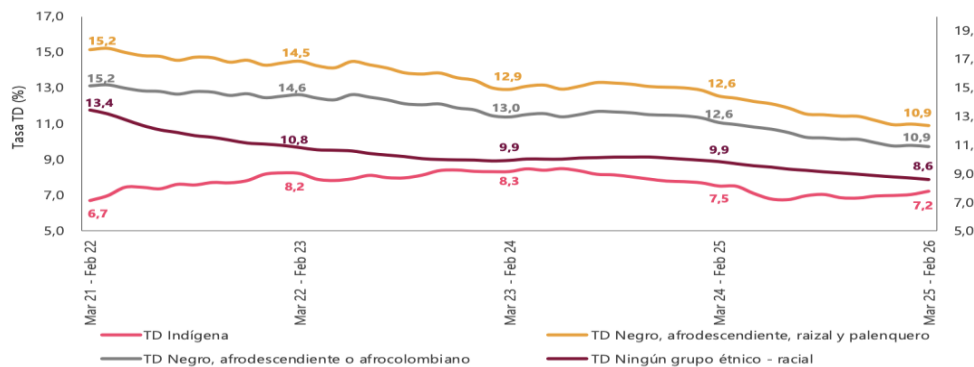
Fuente: DANE, ECV.

* Coeficientes de variación estimados superiores al 15%.

Mercado laboral de la población según autorreconocimiento étnico - racial Año móvil marzo 2025 - febrero 2026

En el total nacional, durante el periodo marzo 2025 - febrero 2026, la tasa global de participación (TGP) para la población Indígena se ubicó en 64,7%. Para las poblaciones Negro, Afrodescendiente, Raizal y Palenquero y Negro, Afrodescendiente o afrocolombiano fue 64,0%.

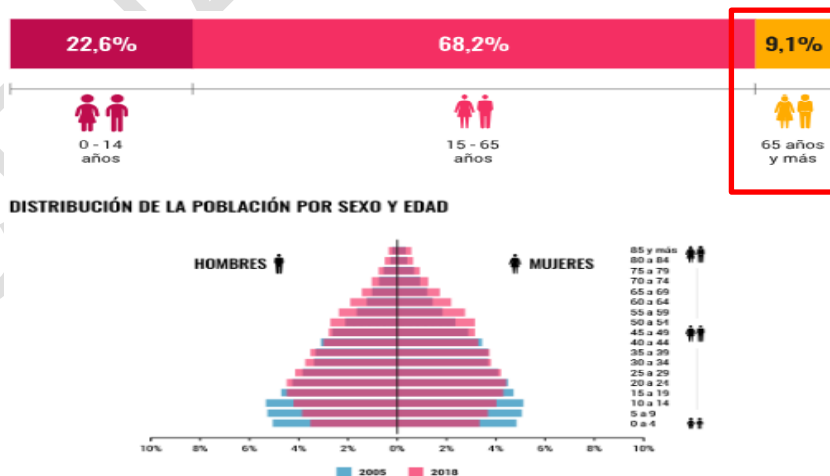
Gráfico 1. Tasa de desocupación (TD) de la población según autorreconocimiento étnico - racial
Total nacional
Año móvil marzo - febrero (2021 - 2026)



Fuente: DANE, Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH).

Según sexo, la TGP para los hombres Negro, Afrodescendiente, Raizal y Palenquero; y Negro, Afrodescendiente o afrocolombiano fue 77,5%, mientras que para las mujeres Negro, Afrodescendiente, Raizal y Palenquero; y Negro, Afrodescendiente o afrocolombiano esta tasa se ubicó en 51,6%. Por su parte, para los hombres Indígenas la TGP fue 77,3% y para las mujeres 53,3%. Para las personas que se autorreconocen en un grupo étnico, durante el periodo de referencia, la tasa de ocupación (TO) para la población Indígena fue 60,0%, seguida por las poblaciones Negro, Afrodescendiente, Raizal y Palenquero y Negro, Afrodescendiente o afrocolombiano con 57,0%.

ADULTO MAYOR¹⁹.



¹⁹ <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/PS/boletines-personas-mayores-dic-2024.pdf>

Adultos mayores tenía Colombia en 2025²⁰:

En Colombia, los adultos mayores son las personas que tienen 60 años de edad o más. En 2025 Colombia tenía 7.910.391 adultos mayores: 4.389.575 mujeres (55,5%) y 3.520.816 hombres (44,5%). Los adultos mayores representaban el 14,9% de la población total de Colombia en 2025.

En Colombia, la cantidad de personas mayores está experimentando un crecimiento acelerado, lo que plantea nuevos retos y oportunidades para el bienestar de este grupo tan importante de la sociedad. En este sentido y teniendo en cuenta que “la salud es el estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades. Es un derecho humano fundamental y el logro del grado más alto posible de salud es un objetivo social sumamente importante en todo el mundo.”, el Gobierno Nacional enfrenta diversos desafíos para responder en el marco de los derechos de las personas mayores con el fin de brindar un estado completo de bienestar.

Así las cosas, a medida que la esperanza de vida aumenta, también lo hacen las necesidades de atención integral en salud, incluyendo aspectos físicos, emocionales y sociales. Es por eso que este boletín tiene como objetivo dar un panorama de la distribución de las personas mayores en Colombia, sus características demográficas, su estado de salud y principales causas de muerte, con el fin de tener una perspectiva que sirva de punto de partida para identificar su situación actual y permita generar acciones para mejorar su atención en salud y calidad de vida desde un enfoque de prevención en salud.

El boletín está organizado en varias secciones complementarias. En primer lugar, se presenta un contexto general y un marco normativo, que sientan las bases del análisis. A continuación, se describe la metodología utilizada para recopilar y analizar la información. Posteriormente, se exponen los resultados generales, que incluyen datos sobre la distribución geográfica, las características sociodemográficas con enfoque diferencial y las condiciones de salud de las personas mayores. Finalmente, se presentan las conclusiones, que sintetizan los hallazgos más relevantes y proponen puntos clave para la reflexión y la acción.

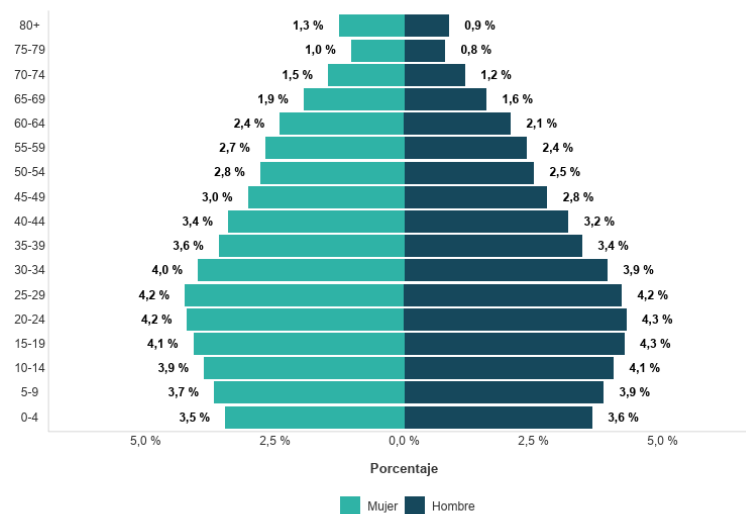
La estructura por edad de la población

El análisis de la pirámide poblacional revela cambios estructurales significativos en la composición demográfica. Se observó el efecto de la reducción de la fecundidad en la constricción en la base de la pirámide, específicamente en los primeros grupos etarios: 0 a 4 años, 5 a 9 años, 10 a 14 años, 15 a 19 años y 20 a 24 años. A partir de los 25 años se observa un aumento sostenido de la población en edades medias y avanzadas, signo claro de un proceso de envejecimiento demográfico.

ESPACIO INTENCIONALMENTE EN BLANCO

²⁰ <https://telencuestas.com/censos-de-poblacion/colombia/2025>

Pirámide poblacional, ENDS 2025



Fuente: elaboración propia, ENDS 2025.

Como se puede ver la mayor cantidad de personas se encuentran entre los 25 a 29 años (4,2% de la población total) y la menor de 75 a 79 años (1%), la proporción de hombres es menor que la de mujeres, lo que indica que la relación de sexo disminuye con la edad, indicando que hay más mujeres que hombres en los grupos de edad mayores.

Como se puede ver la mayor cantidad de personas se encuentran entre los 20 a 29 años (17% de la población total) y la menor de 75 a 79 años (2%), la proporción de hombres es ligeramente mayor que la de mujeres en los grupos de edad más jóvenes (51% en promedio de hombres desde los 0 a los 34 años), pero esto se invierte en los grupos de edad más avanzados (54% en promedio de mujeres de los 35 a los 80 años y más), lo que indica que la relación de sexo disminuye con la edad, indicando que hay más mujeres que hombres en los grupos de edad mayores.

CONCLUSIÓN DEL ANÁLISIS DE APLICABILIDAD DEL ARTICULO 34 LEY 2069 DE 2020, REGLAMENTADO POR EL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.16. DEL DECRETO 1082 DE 2015.

De acuerdo con el análisis anterior, se determina que en el Departamento de Antioquia existen altos niveles de población en condición de desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, sin embargo, no es necesario utilizar población en condiciones de especial protección por varias razones:

1. Naturaleza del contrato: Este tipo de contrato se centra en la adquisición de productos de elementos de protección personal (Dotacion PTAR-PTAP), que son insumos necesarios para garantizar la seguridad del personal. No requiere de habilidades o características específicas que justifiquen la inclusión de poblaciones en condiciones de especial protección.

2. Características del trabajo: La ejecución del contrato implica actividades relacionadas con la fabricación y/o comercialización, distribución de los productos.

3. Criterios de selección del proveedor: La selección del proveedor se basa típicamente en criterios como la calidad de los productos, los precios competitivos y la capacidad de entrega. La condición de especial protección no suele ser un factor relevante en este proceso.

4. Legislación laboral y de contratación: En muchos casos, la inclusión de poblaciones en condiciones de especial protección en contratos de este tipo puede requerir ajustes adicionales en términos de legislación laboral y de contratación, lo cual podría complicar el proceso sin justificación clara.

Pese al análisis del sector y de acuerdo a la tipología contractual y la naturaleza de los bienes y servicios a contratar, NO se estima oportuno y pertinente, incluir en las obligaciones del negocio jurídico que resultará de este proceso, una cláusula que imponga la obligación al contratista de incorporar en el aprovisionamiento de los bienes y/o servicios asociados, cualquiera de los sujetos de especial protección constitucional, más aun siendo la naturaleza jurídica del contrato, un contrato de prestación de servicio por el termino de 5 días no se exigirá como obligación contractual ya que su ejecución es limitada en el tiempo y no será de tracto sucesivo.

CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS EN COLOMBIA CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS EN COLOMBIA²¹

En Colombia el segmento empresarial esta clasificado en micro, pequeñas, medianas y grandes empresas, esta clasificación estuvo reglamentada en la Ley 590 de 2000 conocida como la Ley Mipymes y sus modificaciones (Ley 905 de 2004); y posteriormente por el Decreto MinCIT No. 957 del 5 de junio de 2019, que rige actualmente.

Cuadro clasificación por ventas valores en pesos equivalentes a clasificación en UVT, cifras en pesos.

SECTOR	MICRO	PEQUEÑA	MEDIANA
Manufacturero	Inferior o igual a 23.563 UVT.	Superior a 23.563 UVT e inferior o igual a 204.995 UVT.	Superior a 204.995 UVT e inferior o igual a 1'736.565 UVT.
Servicios	Inferior o igual a 32.988 UVT.	Superior a 32.988 UVT e inferior o igual a 131.951 UVT.	Superior a 131.951 UVT e inferior o igual a 483.034 UVT.
Comercio	Inferior o igual a 44.769 UVT.	Superior a 44.769 e inferior o igual a 431.196 UVT.	Superior a 431.196 UVT e inferior o igual a 2'160.692 UVT.

Cuadro clasificación 2026 1 UVT= \$52.374 pesos:

Clasificación	Manufactura	Servicios	Comercio
Microempresas	Hasta \$1.234.088.562	Hasta \$1.727.713.512	Hasta \$2.344.731.606
Pequeñas empresas	Superior a \$1.234.088.562 y hasta \$10.736.408.130	Superior a \$1.727.713.512 y hasta \$6.910.801.674	Superior a \$2.344.731.606 y hasta \$22.583.459.304
Medianas empresas	Superior a \$10.736.408.130 y hasta \$90.950.855.310	Superior a \$6.910.801.674 y hasta \$25.298.422.716	Superior a \$22.583.459.304 y hasta \$113.164.082.808
Grandes empresas	Superior a \$90.950.855.310	Superior a \$25.298.422.716	Superior a \$113.164.082.808

MIPYMES EN COLOMBIA²²

²¹ <https://www.bancoldex.com/es/sobre-bancoldex/quienes-somos/clasificacion-de-empresas-en-colombia>

²² <https://confecamaras.org.co/wp-content/uploads/2025/08/dinamica-de-creacion-de-empresas-en-colombia-op2-web.pdf>

Para 2025, las micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes) siguen siendo la columna vertebral de la economía colombiana, representando el 99,5% del total de las empresas formales. Estas unidades generan cerca del 79% del empleo en el país. Las microempresas, en particular, constituyen la gran mayoría (95,1% del total).

Puntos claves sobre el panorama empresarial en 2025:

- Volumen: Las empresas formales superan los 1,7 millones, con un crecimiento en la creación de unidades, especialmente pequeñas y medianas, en el primer semestre de 2025.
- Empleo y Producción: Aportan cerca del 40% del PIB nacional.
- Desafíos: Solo el 30% de las pymes logra superar sus primeros cinco años.
- Contexto: Se espera que 2025 sea un año clave para la digitalización de estas empresas para mantener la competitividad.
- Ubicación: Las principales ciudades con mayor número de empresas son Bogotá (23,7%), Antioquia (13,8%) y Valle del Cauca (8,8%).

El 58% de las Pymes se financia con recursos propios y el 35% con créditos bancarios.

Esta dependencia del capital de los propietarios expone a las empresas a mayor vulnerabilidad.

Entre los principales retos financieros se destacan el control de gastos (37%) y la planificación a largo plazo (29%).

El aumento de los costos de producción (47%) continúa siendo la mayor preocupación externa de las Pymes, seguido por la competencia local e internacional (39%).

Este contexto obliga a las empresas a buscar mayor eficiencia operativa y estrategias para diferenciarse en el mercado

El informe destaca el creciente interés por la adopción tecnológica. Para el 63% de las Pymes, la inteligencia artificial será clave para su crecimiento en los próximos años, mientras que el 36 % ve en los asistentes virtuales una herramienta relevante.

No obstante, el nivel de digitalización sigue siendo moderado: el 67% de las empresas lo califica como "normal". Las principales barreras siguen siendo presupuestales (22%) y la falta de personal capacitado (17%).

Creación de empresas en Colombia²³

De acuerdo con el DANE, durante el primer trimestre de 2025 la economía colombiana mostró un crecimiento moderado, con un aumento del PIB del 2,7% frente al mismo periodo de 2024, lo que refleja una recuperación de la actividad productiva tras los choques recientes. Este dinamismo se combina con una inflación controlada: en junio de 2025 la variación anual del IPC fue del 4,8%, dos puntos y medio menos que el 7,2% registrado un año antes. El Banco de la República, atendiendo a este entorno, en mayo redujo la tasa de interés de política, del 9,5% en que había sido establecida en diciembre de 2024, a 9,25%; de esta forma, se confirma la

²³ chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://confecamaras.org.co/wp-content/uploads/2025/08/dinamica-de-creacion-de-empresas-en-colombia-op2-web.pdf

expectativa de la estabilización en el comportamiento de los precios de la economía, con la convergencia de la inflación a su rango meta.

En el mercado laboral, en mayo de 2025 la tasa de desempleo nacional cayó a 9,0%, 1,3 puntos porcentuales menos que en mayo de 2024 (10,3%), y la tasa de ocupación subió a 58,2% (frente al 57,5% del año anterior). Aun así, aun se presentan oportunidades en el comportamiento de la economía, las ventas externas del país presentaron, en mayo, una caída de 2,1% en relación con el mismo mes del año pasado, lo cual, a pesar de también presentarse una caída en el nivel de importaciones, concluye en un mayor déficit en la balanza comercial colombiana.

En este contexto, la Confederación Colombiana de Cámaras de Comercio -Confecámaras- presenta el informe de dinámica de creación de empresas para el primer semestre de 2025, analizando el comportamiento de la constitución de sociedades y matrícula de personas naturales. Según los registros del RUES de las cámaras de comercio del país, en la primera mitad de 2025 se crearon 173.907 nuevas empresas, un 1,9% más que en 2024 cuando se establecieron 170.741 compañías en el mismo periodo. Del total de nuevas empresas, el 74% fueron creadas por personas naturales y el 26%, por sociedades. En comparación con 2024, las matrículas de nuevas de personas naturales aumentaron un 2,5%, mientras que el de las sociedades disminuyeron en 0,1%.

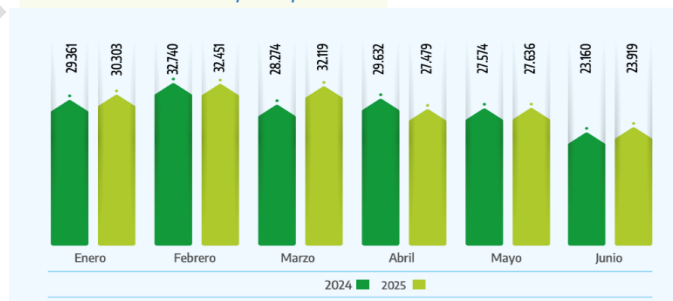
Gráfico 1. Creación de empresas según organización jurídica



Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

En 2025, la creación de empresas alcanzó su mayor nivel en marzo y el más bajo en abril. Se resalta que, al cierre del semestre, se evidenció un repunte en la creación de empresas en comparación con el mismo periodo de 2024.

Gráfico 2. Creación de empresas por mes



Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

CREACIÓN DE EMPRESAS POR TAMAÑO

Al comparar la evolución de la creación de empresas entre el primer semestre de 2024 y 2025, según el tamaño definido por el valor de sus activos, se evidencia un aumento del 1,9% en la creación de microempresas, que además explican en su totalidad el crecimiento neto en el periodo. En contraste, se observa una disminución del 12,6% en la creación de pequeñas empresas, del 15% en las medianas y del 62% en las empresas grandes. Estos resultados reflejan que el dinamismo empresarial en el primer semestre de 2025 se concentró en el segmento de las microempresas, que siguen representando la principal vía de emprendimiento en el país.

Tabla 1. Creación de empresas por tamaño

Tamaño	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Microempresa	170.213	173.450	1,9%	1,9%
Pequeña	500	437	-12,6%	0,0%
Mediana	20	17	-15,0%	0,0%
Grande	8	3	-62,5%	0,0%
Total	170.741	173.907	1,9%	1,9%

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

CREACIÓN DE EMPRESAS POR ORGANIZACIÓN JURIDICA

Durante el primer semestre de 2025, se constituyeron 44.859 empresas bajo la figura de sociedades, lo que representa una disminución del 0,1% respecto al mismo periodo de 2024, cuando se registraron 44.892 sociedades. De las sociedades creadas, 44.441 corresponden a microempresas, 421 a pequeñas, 11 a medianas y 7 a grandes.

Tabla 2. Nuevas sociedades por tamaño

Tamaño	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Microempresa	44.453	44.441	0,0%	-0,03%
Pequeña	421	401	-4,8%	-0,04%
Mediana	11	14	27,3%	0,01%
Grande	7	3	-57,1%	-0,01%
Total	44.892	44.859	-0,1%	-0,1%

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

En cuanto a las empresas constituidas por personas naturales, durante el primer semestre de 2025 se crearon 129.048, lo que representa un aumento del 2,5% frente a las 125.849 registradas en el mismo periodo de 2024. Este incremento se debió principalmente al crecimiento del 2,6% en las microempresas, que pasaron de 125.760 a 129.009. La constitución de empresas pequeñas pasó de 79 a 36 en el primer semestre de 2025, las empresas medianas pasaron de 9 a 3 y no se creó ninguna grande.

Tabla 3. Nuevas empresas de personas naturales por tamaño

Tamaño	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Microempresa	125.760	129.009	2,6%	2,58%
Pequeña	79	36	-54,4%	-0,03%
Mediana	9	3	-66,7%	0,00%
Grande	1	0	-100,0%	0,00%
Total	125.849	129.048	2,50%	2,50%

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

CREACION DE EMPRESAS POR SECTORES ECONOMICOS

Durante el primer semestre de 2025, se observó un aumento en la creación de empresas en los sectores de comercio, servicios y agricultura. El sector comercio fue el principal impulsor, con un crecimiento del 3,3% en el número de nuevas empresas frente al mismo periodo de 2024, seguido por el sector servicios, que registró una variación positiva del 1,9%. En contraste, los sectores de construcción e industria presentaron una disminución en la creación de empresas, con caídas del 8,2% y 3,2%, respectivamente, en comparación con el primer semestre del año anterior.

Tabla 4. Empresas creadas por sector económico

Sector económico	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Comercio	64.500	66.626	3,3%	1,2%
Servicios	73.857	75.249	1,9%	0,8%
Agricultura	2.932	3.401	16,0%	0,3%
Resto	4.468	4.792	7,3%	0,2%
Extracción	461	472	2,4%	0,0%
Industria	17.037	16.498	-3,2%	-0,3%
Construcción	7.486	6.869	-8,2%	-0,4%
Total	170.741	173.907	1,9%	1,9%

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

Nota: El sector resto incluye administración pública y defensa, educación, actividades de los hogares, actividades de atención a la salud humana y actividades no clasificadas.

Durante el primer semestre de 2025, el subsector de comercio al por mayor y al por menor se mantuvo como el principal motor de la creación de empresas, con un total de 66.626 nuevas unidades, lo que representa un crecimiento del 3,3% frente al mismo periodo de 2024 y una contribución de 1,3 puntos porcentuales al crecimiento total. En el sector servicios, destacaron por su dinamismo los subsectores de otras actividades de servicios y el de alojamiento y servicios de comida. El primero registró un incremento del 8,8%, al pasar de 8.571 a 9.324 empresas, mientras que el segundo creció un 2,2%, con un aumento de 28.946 a 11 29.577 nuevas empresas. Las contribuciones relativas al crecimiento total fueron de 0,5 y 0,4 puntos porcentuales, respectivamente.

ESPACIO INTENCIONALMENTE EN BLANCO

Tabla 5. Empresas creadas por subsectores económicos

Subsector económico	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas	64.500	66.626	3,3%	1,3%
Otras actividades de servicios	8.571	9.324	8,8%	0,5%
Alojamiento y servicios de comida	28.946	29.577	2,2%	0,4%
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	2.932	3.401	16,0%	0,3%
Actividades inmobiliarias	3.161	3.445	9,0%	0,2%
Actividades de atención de la salud humana y de asistencia social	2.687	2.887	7,4%	0,1%
Educación	1.567	1.630	4,0%	0,0%
Información y comunicaciones	3.456	3.490	1,0%	0,0%
Actividades financieras y de seguros	1.465	1.476	0,8%	0,0%
Explotación de minas y canteras	461	472	2,4%	0,0%
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	215	225	4,7%	0,0%
Actividades de los hogares	24	22	-8,3%	0,0%
Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria	66	54	-18,2%	0,0%
Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental	877	857	-2,3%	0,0%
Actividades profesionales, científicas y técnicas	10.931	10.907	-0,2%	0,0%
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación	3.645	3.600	-1,2%	0,0%
Transporte y almacenamiento	4.576	4.476	-2,2%	-0,1%
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	8.014	7.872	-1,8%	-0,1%
Industrias manufactureras	17.037	16.498	-3,2%	-0,3%
Construcción	7.486	6.869	-8,2%	-0,4%
No clasificado	124	199	60,5%	0,0%
Actividades de organizaciones y entidades extraterritoriales	0	0	0,0%	0,0%
Total	170.741	173.907	1,9%	1,9%

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

En contraparte, el sector construcción presentó la mayor caída, con una reducción del 8,2%, al pasar de 7.486 a 6.869 nuevas empresas, lo que se tradujo en una contribución negativa de -0,4 puntos porcentuales al crecimiento total. Le siguió el subsector de industrias manufactureras, que pasó de 17.037 a 16.498 unidades, con una variación de -3,2% y una contribución de -0,3 puntos porcentuales. Por su parte, las actividades de servicios administrativos y de apoyo disminuyeron un 1,8%, con 7.872 empresas creadas frente a 8.014 en 2024, mientras que el sub- sector de transporte y almacenamiento redujo su número de nuevas empresas en un 2,2%, pasando de 4.576 a 4.476. Ambos subsectores aportaron negativamente con -0,1 puntos porcentuales cada uno.

Dado que el subsector de comercio al por mayor y al por menor es el que más contribuyó en la creación de empresas, a continuación, se destacan las actividades económicas dentro del subsector que contribuyeron en mayor medida:



Por otro lado, en el subsector de otras actividades de servicios, las siguientes actividades económicas contribuyeron de mayor manera en la variación registrada:

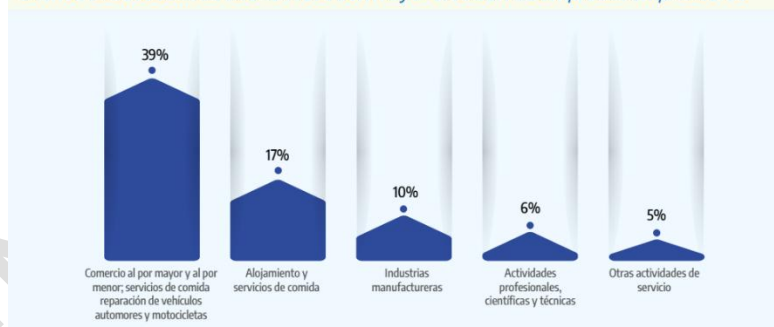
Otras actividades de servicio			
Variación = 11,6%	Variación = 9,9%	Variación = 22,2%	Variación = 11,8%
			
Peluquería y otros tratamientos de belleza. 6.830 nuevas empresas.	Otras actividades de servicios personales. 829 nuevas empresas.	Mantenimiento y reparación de aparatos y equipos domésticos y de jardinería. 204 nuevas empresas.	Reparación de muebles y accesorios para el hogar. 114 nuevas empresas.

El subsector construcción presentó la mayor caída en la creación de empresas, principalmente en actividades como: construcción de otras obras de ingeniería civil (-13,7%); construcción de edificios residenciales (-9,3%); e instalaciones eléctricas (-10,8%).

CREACIÓN DE EMPRESAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

De acuerdo con el RUES, el 43,8% de las empresas nuevas crearon al menos un empleo; de estas, el 39% pertenece al subsector del comercio al por mayor y al por A menor, 17% al subsector de alojamiento y servicios de comida, 10% al subsector de industrias manufactureras, 6% al subsector de actividades profesionales, científicas y técnicas y 5% al subsector de otras actividades de servicio.

Gráfico 3. Subsectores económicos con mayor creación de empresas empleadoras



Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

Las micro, pequeñas y medianas empresas (Mipymes) constituyen el núcleo del aparato productivo colombiano. Según el más reciente Informe de Tejido Empresarial de la Oficina de Estudios Económicos del Ministerio de Comercio (2025), el país cuenta con más de 1,7 millones de empresas formales, donde las microempresas representan el 94,3%, seguidas por las pequeñas (4,2%) y las medianas (1,0%). Geográficamente, la actividad se concentra principalmente en Bogotá (23,1%), Antioquia (14,5%) y el Valle del Cauca (8,9%).

En términos de impacto social y económico, las Mipymes son determinantes para la estabilidad nacional. De acuerdo con el análisis de BBVA Research (2024), este segmento genera el 79% del empleo formal en el país y contribuye con aproximadamente el 40% del Producto Interno Bruto (PIB) anual. Sin embargo, persisten desafíos en la escalabilidad y sostenibilidad: mientras

las empresas medianas tienen una tasa de supervivencia del 74% a los cinco años, en las microempresas esta cifra desciende drásticamente al 33% (BBVA Research, 2024).

La dinámica de emprendimiento muestra signos de recuperación. Durante el primer semestre de 2025, se crearon 173.907 nuevas unidades productivas, lo que representó un incremento del 1,9% respecto al año anterior (Confecámaras, 2025). Sectorialmente, el comercio lidera la participación con un 44,8%, seguido por el sector servicios con un 36,8%. Para fortalecer este ecosistema, los programas actuales se enfocan en la transformación digital y el acceso a crédito formal, factores que elevan significativamente la probabilidad de supervivencia y crecimiento de las empresas en sus primeros años de operación.

EXPERIENCIA ESPECIFICA MÍNIMA REQUERIDA Y ANÁLISIS DEL CRITERIO DIFERENCIAL PARA MIPYMES Y EMPRENDIMIENTOS DE MUJERES

En atención a la naturaleza del proceso contractual, se hace necesario establecer requisitos de experiencia que permitan garantizar la idoneidad técnica de los oferentes y la adecuada ejecución del contrato, sin desconocer los principios de pluralidad de oferentes y la selección objetiva.

En este sentido, la experiencia específica mínima requerida deberá estar directamente relacionada con el objeto del proceso, entendida como la ejecución de contratos cuyo alcance tenga relación con la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMAS SERVICIOS LOGISTICOS, tanto en entidades públicas como privadas. Esta experiencia deberá acreditarse mediante contratos ejecutados y debidamente certificados, en los cuales se evidencie el cumplimiento de obligaciones en condiciones técnicas comparables a las requeridas por la entidad y cuyo presupuesto sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial asignado para el desarrollo del futuro contrato.

Este criterio permite evidenciar que el oferente:

- Ha ejecutado contratos de volumen económico comparable, lo que demuestra capacidad de respuesta frente a la demanda institucional.
- Cuenta con estructura operativa y logística suficiente para garantizar el suministro continuo en diferentes ubicaciones geográficas.
- Tiene experiencia en el manejo integral de productos químicos bajo condiciones de seguridad y cumplimiento normativo.
- Ha enfrentado riesgos contractuales similares, lo que reduce la probabilidad de incumplimientos.

Así mismo, la exigencia del 100% del presupuesto oficial se encuentra alineada con el principio de selección objetiva, en la medida en que busca identificar oferentes con experiencia directamente proporcional a la complejidad y alcance del contrato, sin que ello constituya una restricción arbitraria, sino una medida razonable para mitigar riesgos asociados a la ejecución.

Se realizó una revisión exhaustiva en la plataforma SECOP II de procesos contractuales relacionados con el objeto del presente proceso. Se identificaron procesos de distintas entidades públicas, incluyendo entidades territoriales, organismos del sector defensa y otras instituciones descentralizadas. A continuación, se resumen las principales observaciones:

ENTIDAD	PROCESO NO	OBJETO	EXPERIENCIA EXIGIDA (NUMERO DE CONTRATOS)		APLICA CRITERIO DIFERENCIAL	
			GRANDES	MIPYMES	SI	NO
ALCALDIA MUNICIPAL DE ANORI - ANTIOQUIA	CMC2025-135	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA Y CATERING PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES Y EVENTOS EN CUMPLIMIENTO DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL TALENTO HUMANO Y PLAN DE BIENESTAR SOCIAL ESTÍMULOS E INCENTIVOS DE LA ALCALDÍA DEL MUNICIPIO DE ANORÍ, ANTIOQUIA.	MAXIIMO DOS (02) CERTIFICADO (100% VTPA)			X
IDERF - MUNICPO DE FUSAGASUGA - CUNDINAMARCA	SMC 102-2025	PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN SECTORES RURALES Y URBANOS DEL MUNICPIO DEL AREA MISIONAL DEL IDERF	DOS (02) CERTIFICADO (100% VTPA)			X
FUERZA AEROSPACIAL COLOMBIANA	058-00-G-CACOM4-GRUAL-2025	SERVICIO DE CAFETERIA Y CATERING	INDETERMINADA (MINIMO UN CONTRATO) (100% VTPA)			X
ARMADA DE COLOMBIA ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES ARC BARRANQUILLA	0025-ARC-ENSUB-DLENS-2025	SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA, CATERING Y LA OPERACIÓN LOGÍSTICA DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS PARA LA ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES ARC BARRANQUILLA Y SUS UNIDADES ADSCRITAS	INDETERMINADA (MINIMO UN CONTRATO) (100% VTPA)			X
CORPOCESAR	PSMC-002-2025	SERVICIOS CATERING PARA ATENDER REUNIONES DE CONSEJO DIRECTIVO ADEMAS DE LAS ACTIVIDADES PROMOVIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE CORPOCESAR Y SUS DIFERENTES SUBDIRECCIONES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO MISIONAL DE LA CORPORACIÓN	GENERAL: 10 AÑOS EN EL MERCADO ESPECIFICA: CUATRO CONTRATOS (100% VTPA) (AL MENOS TRES CON ENTIDADES PUBLICAS – UN CONTRATO CON EXPERIENCIA EN CONSEJOS DRECTIVOS)			X
MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA – BOYACÁ	MC-AMVL-005-2025	SUMINISTRO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA EVENTOS INSTITUCIONALES A CARGO DEL MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA PARA LA VIGENCIA 2025	GENERAL: TRES CONTRATOS QUE INCLUYAN SUMINISTRO DE ALIMENTOS (100% VTPA) ESPECIFICA: DOS CONTRATOS OBJETO CATERING DE EVENTOS DIRIGIDO A EVENTOS INSTITUCIONALES			X
POLICIA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO	PN MEVIL MIC 011 2025	SUMINISTRO DE CATERING, CON DESTINO AL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO, UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE, PERSONAL DE APOYO EN DIFERENTES SERVICIOS Y ACTIVIDADES OPERATIVAS	UNO O VARIOS CONTRATOS (100% VTPA)			X
ASOCIACION DE MUNICIPIOS DEL CATATUMBO, PROVINCIA DE OCAÑA Y SUR DEL CESAR	MC_002/2025	PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING DE EVENTOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE LA ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL CATATUMBO, PROVINCIA DE OCAÑA Y SUR DEL CESAR – ASOMUNICIPIOS EN LA VIGENCIA 2025.	MINIMO DOS CONTRATOS (100% VTPA)			X

ENTIDAD	PROCESO NO	OBJETO	EXPERIENCIA EXIGIDA (NUMERO DE CONTRATOS)		APLICA CRITERIO DIFERENCIAL	
			GRANDES	MIPYMES	SI	NO
COMANDO DE RECLUTAMIENTO Y CONTROL RESERVAS DEL EJERCITO NACIONAL	MC-119-COREC-2025	SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS (CATERING) PARA EL COMANDO DE RECLUTAMIENTO Y CONTROL RESERVAS DEL EJERCITO NACIONAL, A EJECUTAR EN LA VIGENCIA 2025	INDETERMINADA (MINIMO UN CONTRATO) (100% VTPA)			X

Como se puede observar dentro de los procesos relacionados, que han sido adelantados por diferentes entidades públicas, como requerimiento para acreditar experiencia se han solicitado desde uno (01) hasta indeterminada cantidad de contratos, sin definir criterios diferenciales en este sentido.

Dado que no se encontraron antecedentes sobre el asunto, pero que se requiere determinar criterios diferenciales para dar cumplimiento a la normatividad jurídica, la Entidad en consecuencia determina, en el presente proceso contractual se deberá cumplir para la acreditación de este requisito habilitante con lo siguiente:

En cumplimiento con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021, la Central Administrativa y Contable Regional Medellín ha revisado meticulosamente cada uno de los criterios diferenciales destinados a promover la participación de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYME).

Dado que las entidades públicas analizadas no aplican criterios diferenciales. En consecuencia, resulta técnica y jurídicamente procedente establecer requisitos de experiencia medidos en términos de cantidad de contratos ejecutados y/o valor acumulado, permitiendo que dicha experiencia sea acreditada mediante la **sumatoria de varias certificaciones de menor cuantía**, en lugar de exigir la ejecución de un único contrato de alto valor. Esta medida constituye un criterio diferencial razonable y proporcional, orientado a facilitar la participación de las MIPYME, sin menoscabo de la idoneidad, capacidad técnica ni calidad de los bienes requeridos por la entidad. En este sentido, se ha determinado que, como condición diferencial habilitante, se establecerá **el porcentaje de presupuesto para la acreditación de la experiencia**. Esta medida se adopta con el objetivo de otorgar garantías que fomenten la participación de las MIPYME en el presente proceso.

Esta iniciativa busca nivelar el campo de juego y brindar oportunidades equitativas a las MIPYME, asegurando que puedan competir en igualdad de condiciones con otros participantes en el proceso de contratación. De esta manera, la entidad reafirma su compromiso con la promoción de la inclusión y el desarrollo empresarial, en consonancia con las disposiciones establecidas en el mencionado Decreto.

Teniendo en cuenta que el análisis sectorial evidencia que ninguna entidad aplico criterios diferenciales en procesos similares, y en aras de dar cumplimiento a la obligación legal de promover la participación de MIPYME, esta entidad ha determinado adoptar como criterio diferencial habilitante, la posibilidad de que las MIPYME acrediten la experiencia requerida mediante contratos ejecutados y debidamente certificados, en los cuales se evidencie el cumplimiento de obligaciones en condiciones técnicas comparables a las requeridas por la entidad y cuyo presupuesto **sea igual o superior al 80% del presupuesto oficial asignado para el desarrollo del futuro contrato.**

Las grandes empresas (PLENAS) tienen mayor capacidad financiera y operativa, por lo que pueden asumir la totalidad del presupuesto oficial (100%).

Las MIPYMES, en cambio, cuentan con recursos limitados y no siempre pueden acreditar presupuestos al 100%.

- Reducir al **80%** significa equilibrar la balanza.

En este caso, el presupuesto oficial es de \$ **80.000.000,00**. **El 80% corresponde a \$64.000.000,00**; una cifra suficiente para garantizar que el proponente MIPYME tenga capacidad mínima para ejecutar el contrato.

Determinación final

Por lo anterior, y con base en el análisis técnico, normativo y de mercado realizado, la Central Administrativa y Contable Regional Medellín determina que en el presente proceso contractual se aplicará el siguiente criterio diferencial habilitante:

"Las MIPYME podrán acreditar la experiencia requerida para participar en el proceso mediante la presentación de varios contratos cuyo valor acumulado corresponda, **como mínimo, al 80% del valor total del presupuesto oficial del contrato**, sin que se exija que individualmente alcancen ese porcentaje.

En cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 287 del 19 de marzo de 2026, mediante el cual se modifican disposiciones del Decreto 1082 de 2015 orientadas a fortalecer la inclusión de personas en condición de discapacidad en la contratación pública, la Entidad procedió a analizar la viabilidad de incorporar condiciones especiales de ejecución contractual y criterios diferenciales en el presente proceso.

Desde el punto de vista normativo, dichas disposiciones se enmarcan en el desarrollo de medidas afirmativas que buscan promover la participación efectiva de personas con discapacidad en el sistema de compras públicas, eliminando barreras estructurales de acceso y fomentando condiciones de igualdad material. En este sentido, la normativa ha evolucionado desde esquemas de puntaje adicional (2%) por vinculación laboral de personas con discapacidad, hacia mecanismos más robustos de incentivos y verificación durante la ejecución contractual (Se aclara que dicha puntuación NO aplica para los proceso de mínima cuantía).

Ahora bien, desde la perspectiva del análisis del sector, el objeto contractual consistente en la adquisición de elementos de protección personal para los operadores de las plantas de tratamiento de agua potable y residual, rescate, ascenso y descenso, corresponde a un mercado caracterizado por:

- Alta especialización técnica
- Participación predominante de proveedores con estructuras empresariales formales
- Operación basada en distribución, comercialización y cumplimiento normativo en seguridad y salud en el trabajo, y seguridad industrial.
- Baja intensidad en mano de obra directa en la ejecución contractual (por tratarse de compraventa)

En ese contexto, se evidencia que la ejecución del contrato no implica el desarrollo de actividades intensivas en personal en sitio, ni la prestación de servicios que permitan exigir directamente la vinculación de personas con discapacidad como obligación de ejecución, sin afectar la naturaleza del contrato ni restringir la pluralidad de oferentes.

No obstante, el sector sí presenta condiciones que permiten la aplicación de medidas afirmativas a nivel de los proponentes, en tanto las empresas que participan en este mercado cuentan con plantas de personal estructuradas, lo que hace viable que acrediten la vinculación de personas con discapacidad dentro de su organización.

En consecuencia, y atendiendo el principio de proporcionalidad y la naturaleza de la contratación, la Entidad determina que:

- No resulta procedente establecer condiciones especiales de ejecución contractual obligatorias relacionadas con la vinculación de personas con discapacidad, por tratarse de un contrato de servicios de ejecución instantánea, es decir, se ejecuta en cinco días, no es de tracto sucesivo.
- **Sí resulta viable y jurídicamente adecuado incorporar el criterio como factor de desempate**, en los términos del Decreto 287 de 2026, permitiendo favorecer a aquellos proponentes que acrediten la inclusión de personas con discapacidad en su planta de personal, sin generar barreras de acceso ni afectar la libre concurrencia.

Esta decisión se alinea con el propósito de la norma, que busca incentivar la inclusión sin distorsionar el mercado ni imponer cargas desproporcionadas a los procesos contractuales, garantizando así la observancia de los principios de igualdad, selección objetiva, pluralidad de oferentes y responsabilidad social.

Por lo cual se dejará como una condición de ejecución supeditada a la condición de criterio de desempate.

2.2.4. ANÁLISIS TÉCNICO

El Ejército Nacional conduce operaciones militares orientadas a defender la soberanía, la independencia y la integridad territorial, proteger a la población civil, los recursos privados y estatales para contribuir a generar un ambiente de paz, seguridad y desarrollo que garantice el orden constitucional de la nación. Para cumplir con la misión del Ejército Nacional y los objetivos de cada una de las unidades tácticas centralizadas por la Central Administrativa y Contable Regional Medellín, se desarrollan procesos de contratación, fijándose las especificaciones técnicas de cada una de las necesidades, por tanto, el presupuesto asignado anualmente determina partidas para el funcionamiento administrativo y operativo de las mismas.

A través de sus Jefaturas y Direcciones emite directivas que orientan y facilitan la elaboración de los planes de necesidades en cada una de las unidades centralizadas por la CENAC REGIONAL MEDELLÍN, estos planes se ven reflejados en las especificaciones técnicas de los estudios previos e invitación pública. Algunos procesos cumplen con directivas de las Jefaturas y otros simplemente cumplen con las necesidades reales de cada unidad.

Referente al Reglamento técnico, el Gobierno Nacional adoptó la actualización de varios reglamentos técnicos relevantes para las categorías de alimentos que fueron declarados prioritarios por el Ministerio de Salud y Protección Social. Para efectos de ser actualizados, la industria adoptó las mejores prácticas mundiales (CODEX), con el respectivo soporte científico, metodologías adecuadas y un proceso acompañado de expertos en salud, nutrición y alimentos. En algunos casos, hay mesas de trabajo ya establecidas y estudios profundos en los que tanto industria como gobierno están trabajando de la mano. El llamado del gremio es a continuar fortaleciendo estos esfuerzos que permitan la articulación de las necesidades de todos los actores

de la cadena de valor. Se trabaja con el Gobierno Nacional en la estrategia Estado simple Colombia ágil una herramienta que busca facilitar las actividades del sector privado.

Desde el punto de vista técnico nos adentramos a verificar cada uno de los aspectos así:

- Los servicios adquirir en el presente proceso contractual de acuerdo al estudio del sector, se pueden adquirir fácilmente en el mercado.

Cambios Tecnológicos:

En vista que se trata de la prestación de un servicio, el oferente es quien deberá contar con las herramientas y aspectos tecnológicos necesarios para el montaje de las actividades y el servicio de catering.

Para el desarrollo del objeto contractual entonces, se requiere primero que el oferente cuente con medio de transporte en óptimas condiciones que permita el transporte de los equipos, utensilios, productos, entre otros, en las fechas que se programen para cada evento, segundo que los productos cuenten con el correspondiente empaque de alimentos que favorezca la frescura del producto, se mantenga su conservación y sea apto para el consumo humano.

En relación al Servicio de Catering

Este servicio garantiza que se cubran las necesidades alimentarias de los participantes, contribuyendo al éxito del evento. Las competencias en este ámbito incluyen:

Preparación y Suministro de Alimentos:

- **Cumplimiento de Normas Sanitarias:** Preparación y manipulación de alimentos bajo estrictas normas de higiene y seguridad alimentaria.

Equipamiento de Cocina y Servicio:

- **Cocinas Móviles:** Equipos de cocina que permiten la preparación de alimentos en el lugar del evento.
- **Utensilios y Vajilla:** Provisión de todo el material necesario para la correcta presentación y consumo de los alimentos.

Amplitud de la oferta de características de los productos: Amplitud de la oferta de características de los bienes y servicios: El servicio que se requiere, tiene una gran amplitud en el mercado, evidenciando que a la fecha este servicio es muy común y de fácil de consecución, en razón a que hoy en día es muy normal contratar con empresas dedicadas a la organización de la logística para los diferentes eventos sociales.

Especificaciones de calidad: La calidad del servicio, debe ser acorde a la necesidad establecida, por lo tanto, en caso de algún percance, quien pretenda ser el futuro contratista debe contar con la capacidad de respuesta casi inmediata.

Condiciones Especiales para la Entrega y tiempos de entrega: La necesidad del presente proceso requiere que la entrega de los servicios se realice de acuerdo a las fechas que posteriormente serán programadas conforme a las especificaciones técnicas descritas y en las cantidades señaladas.

Desde un punto de vista técnico, los servicios de catering abarcan una amplia gama de actividades:

- Planificación y personalización de menús
- Preparación y cocción de alimentos
- Transporte de alimentos y equipos
- Montaje y presentación de estaciones de comida o bufés.
- Servicio de comida y bebidas
- Limpieza y desmontaje del espacio para eventos.

Lo que distingue a un servicio de catering excepcional es su capacidad de adaptación a cualquier situación. Ya sea un cambio de menú de última hora o un aumento inesperado en el número de invitados, un servicio de catering de primera categoría debe ser capaz de gestionarlo todo con elegancia y profesionalidad.

Analizados cada uno de los anteriores aspectos técnicos, se evidencia que el presente proceso contractual es viable desde el punto de vista técnico; teniendo en cuenta que en el mercado existe gran oferta de estos servicios conforme a la necesidad que se requiere; por otra parte, es importante tener en cuenta que históricamente el presente proceso contractual ya se ha adelantado sin novedades técnicas que impidieran su realización.

2.2.5 ASPECTOS REGULATORIOS.

LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN cuenta con la capacidad jurídica para adquirir servicios y/o bienes y servicios, en razón a que cuenta con la delegación del gasto que le permite contraer derechos y obligaciones y hacerlos exigibles dentro de los procesos contractuales que ostenten una cuantía comprendida entre 0 y 5.000 SMLMV, según resolución 4519 del 27 de mayo de 2016, modificada parcialmente mediante resolución No. 5159 del 21 de julio de 2017, resolución No. 134 de 2018, resolución No. 1417 de 2018 y adicionada por la resolución No. 0267 de 2018 del Ministerio de Defensa Nacional, por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de servicios y bienes y servicios con destino al Ejército Nacional.

Teniendo en cuenta que con la contratación pública se busca el cumplimiento de los fines estatales, es imperioso que las entidades públicas cuenten con instrumentos que les faciliten la selección objetiva de los contratistas atendiendo los principios de la contratación estatal. Por ello, en el ordenamiento jurídico colombiano existen diferentes normas que buscan dotar a las entidades de herramientas que le permitan escoger la oferta más favorable. Se citan la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, la ley 1882 de 2018, y el Decreto 1082 de 2015.

De otra parte, conforme el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, la selección de los contratistas debe realizarse teniendo en cuenta el ofrecimiento más favorable para la entidad y los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva. En este orden de ideas, la contratación por parte de las entidades deberá realizarse atendiendo unos criterios de selección previamente definidos, teniéndose como único factor de selección en los procesos de mínima cuantía, el precio, siempre y cuando se cumplan con las condiciones exigidas en la oferta, de conformidad con el literal c) del artículo 94 de la ley 1474 de 2011.

Analizado el objeto del presente proceso contractual, esto 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**, podemos advertir que, es legalmente viable, es de carácter lícito y permite satisfacer el interés general en cumplimiento del Estatuto General de la Contratación – Ley 80 de 1993, Art. 3 *“De los Fines de la Contratación Estatal. Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines”*.

Por lo anterior son aplicables los principios de la Constitución Nacional, el Estatuto General de Contratación de la Administración pública, la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios en especial la Ley 1150 de 2.007, Decreto 019 de 2012, el Decreto 1082 de 2015 y la Ley 1882 de 2018.

Este tipo de productos se logra encontrar con alta demanda en el mercado nacional e internacional, la comercialización de dichos productos y servicios se encuentra en condiciones normales en el comercio y cumple con los presupuestos generales dispuestos en los Artículos 1518 y 1519 del Código Civil, el Código de Comercio, el Código General del Proceso, por consiguiente, todas las personas naturales y jurídicas que se encuentren desarrollando este tipo de actividades comerciales, están sometidos a las regulaciones legales y comerciales, razón por la cual los oferentes que se encuentren interesados en participar en el presente proceso deberán estar inscritas en la cámara de comercio y deberán cumplir con las exigencias jurídicas, técnicas y económicas dispuestas para la ejecución del presente objeto contractual.

La responsabilidad Administrativa del personal a contratar será atribuida exclusivamente a la empresa contratista, quien deberá responder por los aportes parafiscales, seguros, EPS, ARP, cesantías y demás gastos que implican la contratación del personal en Colombia, (Ley 100 de 1993, Ley 797 de 2003, Ley 789 de 2002, y demás normas concordantes) para llevar a cabo las tareas encomendadas en el caso de las empresas nacionales. En concordancia con lo anterior, el contratista deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 614 de 1984, que establece el sistema general de riesgos profesionales y Resolución 1016 de 1989 establece las normas de uso general la implementación de los programas de Salud Ocupacional en las empresas, la Ley 1562 de 2012, Por la cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional.

Ahora, respecto al Documento Conpes 3982, este contiene la “Política Nacional Logística”, la cual es presentada por el Estado Colombiano para fomentar las condiciones requeridas para mejorar el desempeño de las actividades logísticas en el país. En este documento se define la “Logística” como “la manipulación de bienes y servicios que requieren o producen las empresas o los consumidores finales, mediante las funciones de transporte, almacenaje y aprovisionamiento y/o distribución de mercancías” (DNP, 2020).

Finalmente, la Ley 9 de 1979 y la resolución 2674 de 2013, señala las normas pertinentes que deben tenerse en cuenta en el manejo, distribución, manipulación, conservación y preparación de alimentos: “La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran:

- a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
- b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
- d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

LEGISLACIÓN SANITARIA

DECRETO 2478 de 2018.

Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.

En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran:

- A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
- A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
- A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.

- Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta

el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

- La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa.

Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

- El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007. REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

- Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes.
- Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento de la industria gastronómica y de acuerdo con las normas legales vigentes.

LEY 9 de 1979 MODIFICADO POR DECRETO 3466 DE 1982

Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud.

RESOLUCIÓN 5109 DE 2005.

Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 de enero 13 de 2006.

DECRETO 1575 DE 2007.

El objeto del presente decreto es establecer el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada. Aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios.

De acuerdo a lo anterior, el proponente deberá de contar con todos los registros que le sean aplicables de acuerdo a la normatividad indicada, así mismo, se recuerda que al presente proceso le serán aplicables todas las normas que traten sobre el objeto a contratar.

JUSTIFICACIÓN NO APLICABILIDAD ACUERDO MARCO DE PRECIOS

Conforme a la revisión efectuada en la página web TIENDA VIRTUAL DEL ESTADO COLOMBIANO de Colombia Compra Eficiente, siendo este el aplicativo de las entidades compradoras y de los proveedores a través del cual deben realizarse las transacciones de adquisición de bienes y/o servicios, se procede a verificar la existencia de un Acuerdo Marco de Precios cuyo objeto contractual, guarde similitud con el del presente proceso, pudiendo evidenciar que para la vigencia 2026 no se encuentra registrado un acuerdo marco vigente cuyo objeto tenga relación con el del presente, es crucial destacar que el presupuesto asignado para esta adquisición específica corresponde solamente al 10% de la menor cuantía disponible. Ante esta situación, la entidad considera imperativo proceder con un proceso de adquisición bajo la modalidad de mínima cuantía.

Esta decisión se basa en la necesidad de optimizar los recursos disponibles de manera eficiente y efectiva. Al realizar una compra dentro del marco de mínima cuantía, se busca garantizar que se adquieran únicamente los productos necesarios para cubrir las necesidades prioritarias de las unidades correspondientes, sin incurrir en gastos superfluos o innecesarios

2.2.5.1 ASPECTOS FINANCIEROS

Dentro de los lineamientos generales contenidos para la selección de contratistas, está la de velar por la salud financiera del proceso, favoreciendo el recurso público ejecutado por la administración; no obstante, no se exigirán indicadores financieros y organizacionales.

Los riesgos que se puedan generar de la actividad se cubrirán con las pólizas de cobertura de riesgos; así mismo a los oferentes no se les exigirá estados financieros por ser un proceso de mínima cuantía.

2.2.6 ESTUDIO DE LA DEMANDA

En cumplimiento a lo regulado en la normatividad que aplica para el sector público, determinada en la Ley 80 de 1993 Estatuto de Contratación Pública y demás normas concordantes, dentro de la búsqueda efectuada en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOPE), se encuentran adquisiciones realizadas por la misma y por otras entidades estatales para contratar el objeto del presente proceso, aplicables a cada entidad y necesidad en particular, como fueron referenciadas en el numeral 1 denominado Antecedentes de este estudio previo.

MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO

¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio?

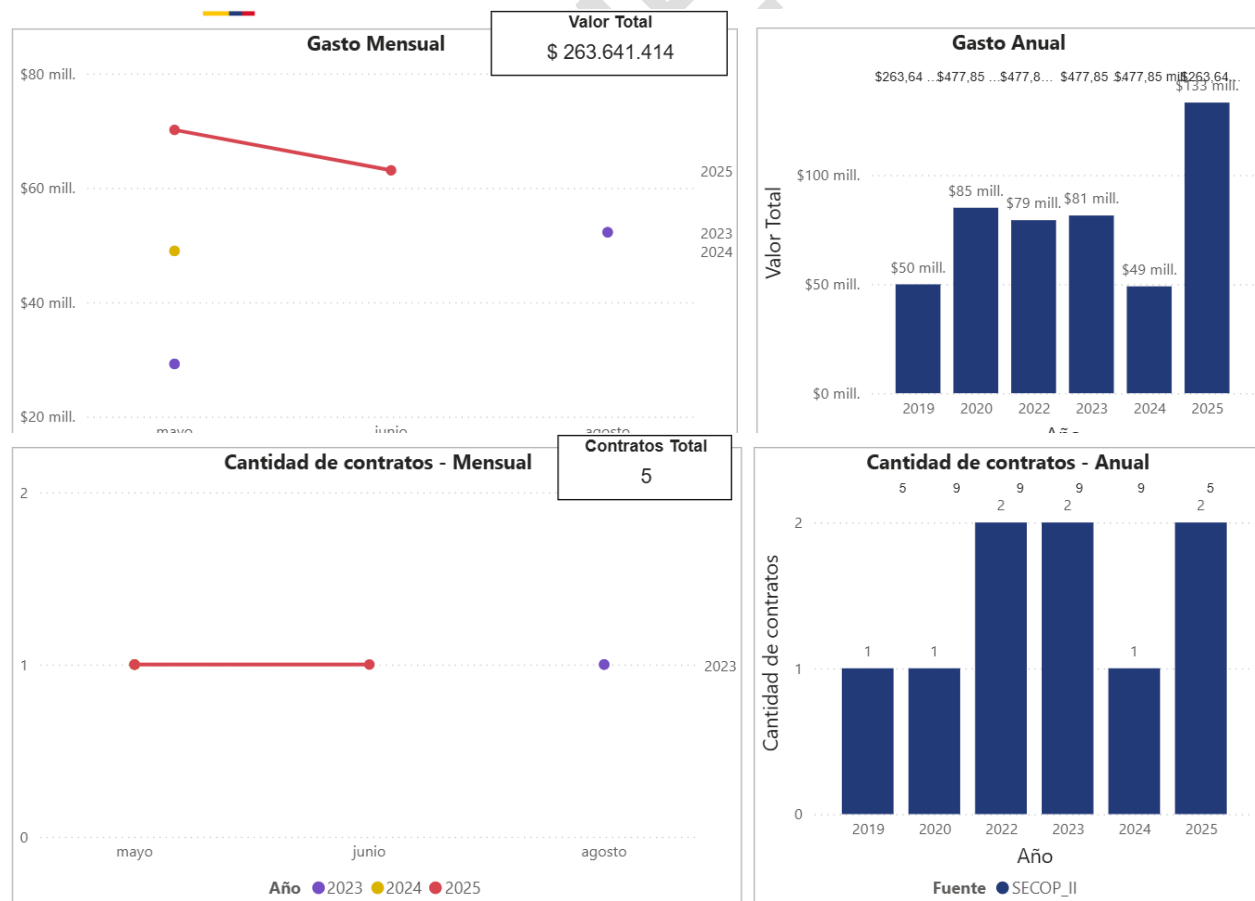
La contratación de PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMAS SERVICIOS LOGISTICOS, han sido demandados por el la "CENAC REGIONAL MEDELLÍN" y cuyo beneficiario es él y sus unidades centralizadas.

Teniendo como respuesta que, por medio de procesos públicos conforme a la ley, la entidad en el pasado ha podido suplir la necesidad de los servicios requeridos en el presente estudio sin contratiempo alguno, considerando que en el mercado local y nacional existe pluralidad de personas naturales o jurídicas con capacidad de suplir los bienes y/o servicios demandados.

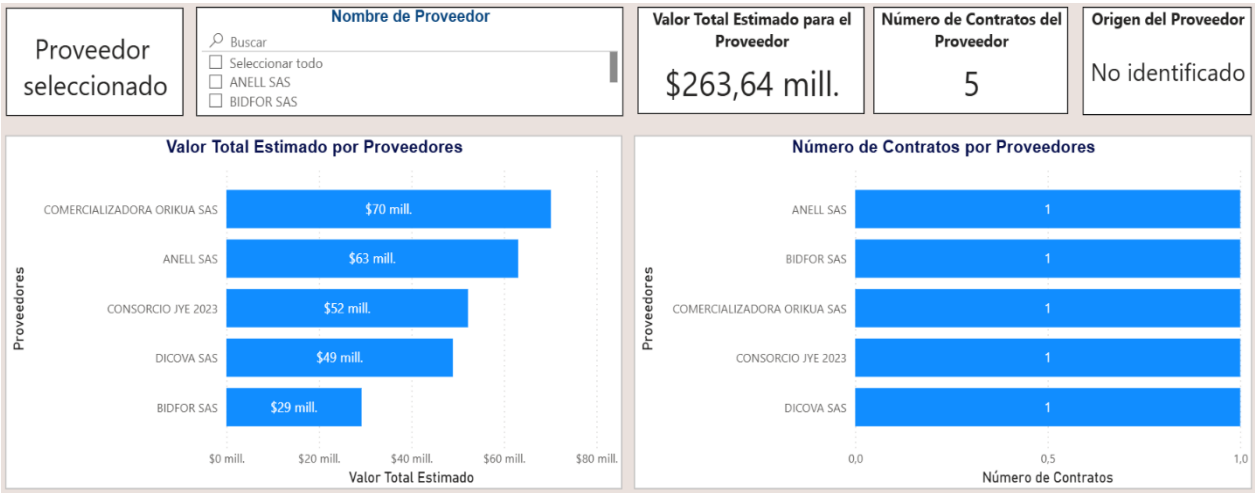
La Central Administrativa y Contable Regional Medellín, previa realización del presente proceso de contratación de acuerdo al plan de adquisiciones, requiere analizar los siguientes aspectos relevantes bajo los siguientes códigos UNSPC:

CODIGO	SEGMENTOS	FAMILIAS	CLASE	PRODUCTO
90101603	90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	10 Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y Bebidas)	15 Establecimientos para comer y beber	01 Restaurantes
90101603	90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	10 Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y Bebidas)	16 Servicios de Banquetes y Catering	03 Servicios de Catering
90111503	90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	11 Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	15 Hoteles y moteles y pensiones	03 Hospedajes de cama y desayuno

Se tomará como referencia la información obtenida por medio de la herramienta suministrada por Colombia Compra Eficiente para el análisis del sector, como lo es el modelo de abastecimiento estratégico. Para el caso de la demanda se tendrá en cuenta las adquisiciones previas realizadas por la CENAC REGIONAL MEDELLÍN:

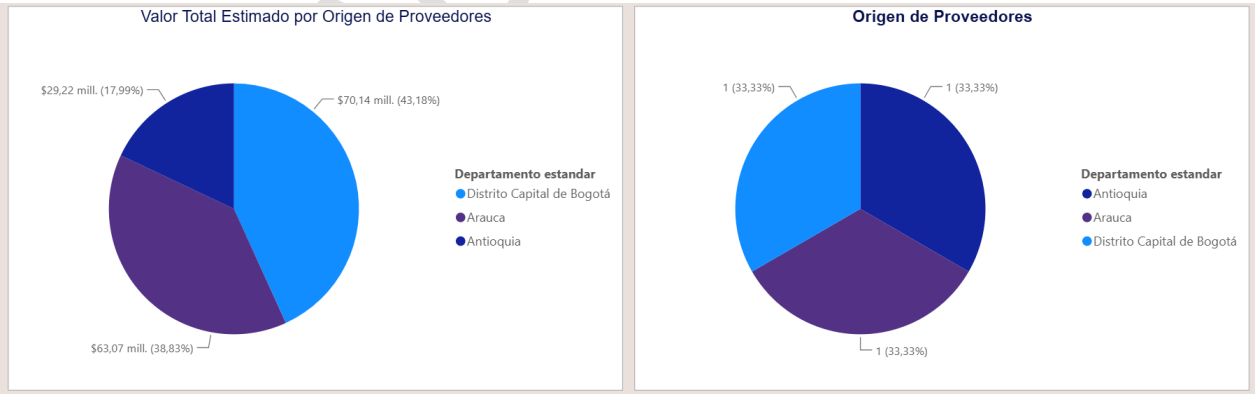


La prestación de los servicios relacionados con el objeto contractual, ascienden a \$263.641.414,00, los cuales se encuentra distribuidos en un total de 5 contratos ejecutados por la CENAC REGIONAL MEDELLÍN, teniendo 2 ejecutados en las vigencias 2023 y 2025 y 1 ejecutado en la vigencia 2024.

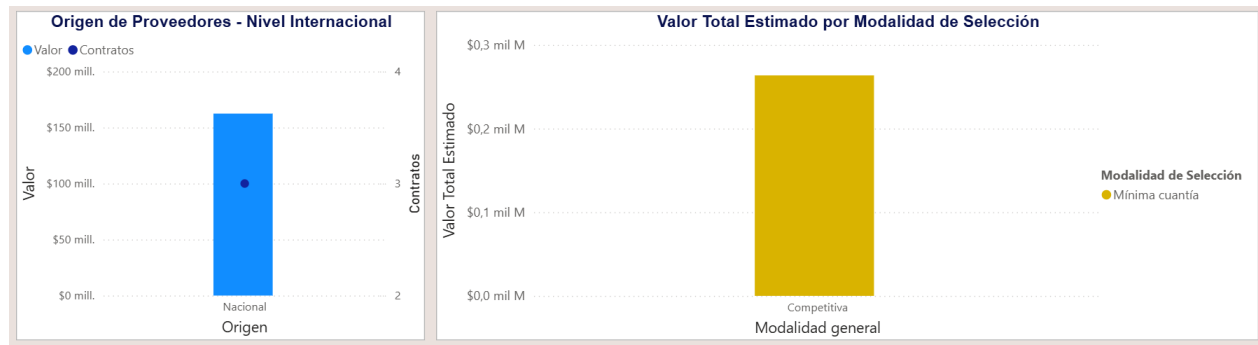


Año	2023			2024			2025			Total		
	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	2	\$81.458.000	30,90%				2	\$133.203.414	50,62%	4	\$214.661.414	81,42%
901016 - Servicios de banquetes y catering	1	\$52.240.000	19,81%				2	\$133.203.414	50,62%	3	\$185.443.414	70,34%
901015 - Establecimientos para comer y beber	1	\$29.218.000	11,08%							1	\$29.218.000	11,08%
9011 - Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros				1	\$48.980.000	18,58%				1	\$48.980.000	18,58%
901115 - Hoteles y moteles y pensiones				1	\$48.980.000	18,58%				1	\$48.980.000	18,58%
Total	2	\$81.458.000	30,90%	1	\$48.980.000	18,58%	2	\$133.203.414	50,62%	5	\$263.641.414	100,00%

De los contratos ejecutados por la CENAC REGIONAL MEDELLÍN, para la prestación de los servicios asociados a los códigos UNSPSC, se evidencia que hay 5 entidades y que cada uno ejecuto 1 contrato y la de mayor presupuesto adjudicado fue COMERCIALIZADORA ORIKUA SAS con un total de \$ 70.136.968,00.



Así mismo, la ubicación geográfica de las entidades naturales que prestan estos servicios es el Distrito Capital de Bogotá, Antioquia y Arauca con un porcentaje de participación del 33,33% cada una, es decir 1 entidad cada una,



Por otra parte, la única modalidad de selección utilizada para contratar la prestación de los servicios solicitados fue la **Mínima Cuantía** a través de la plataforma transaccional SECOP II.

a). Adquisiciones previas por la CENAC MEDELLÍN

Como se mencionó en el numeral 1.1 del presente estudio previo el **CENAC MEDELLÍN** cuenta con adquisiciones previas en las vigencias (2023 - 2026), se verificó la información de los contratos de la entidad realizados en esas vigencias, relacionados con el objeto **PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMAS SERVICIOS LOGISTICOS (CATERING) PARA EL CCON5**, procesos de contratación realizados mediante la modalidad de Mínima Cuantía, que aportarán la información correspondiente como antecedentes en la etapa de estructuración precontractual del presente proceso.

La CENAC MEDELLÍN previa realización del presente proceso de contratación, requiere analizar los siguientes aspectos relevantes:

Modalidad de selección para sus adquisiciones: Se ha adquirido mediante la modalidad de contratación de mínima cuantía de acuerdo al objeto a contratar y a la cuantía del proceso.

Forma de pago: En este aspecto se evidencia que los pagos han sido Único Pago, de acuerdo a entrega y previo visto bueno del supervisor del contrato, no se ha tenido inconvenientes con esta forma de pago, este se ha llevado a cabo teniendo en cuenta las condiciones como: Asignación de Cupo PAC, Recepción de bienes a satisfacción, presentación de pagos de ley como Aportes a Parafiscales, entre otros.

Tiempos y lugares de entrega acordados: El tiempo y lugar de entrega es establecido según el Contrato, es decir, a partir de la suscripción del contrato y su perfeccionamiento, el lugar de entrega que se ha establecido en las instalaciones del CAPMS EJEBE Y CCON5 y en otros casos en la instalaciones del proveedor.

Garantías exigidas: Las Garantías exigidas en los Procesos adelantados por la CENAC REGIONAL MEDELLÍN cuyo objeto guarda relación con el presente proceso, en vigencias anteriores fueron: 1) Cumplimiento del Contrato: equivalente al (20% - 30%) del valor del contrato, 2) Calidad del Servicio: equivalente al (20% - 30%) del valor total del contrato y Pago de Salarios, Prestaciones Sociales Legales e Indemnizaciones Laborales: equivalente al (5%) del valor contrato.

b) Adquisiciones realizadas por otras entidades con las mismas características técnicas.

Revisados los archivos que reposan en la plataforma del SECOP esta CENAC MEDELLIN se permite plasmar la información de contratos adelantados por otras entidades estatales de las últimas vigencias fiscales, información suministrada. (VER CUADRO 1.2).

Técnicas de Análisis de la Información.

Como resultado del análisis de la oferta respecto del mercado potencial para la **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**, se tiene un segmento del mercado local abierto, de acuerdo a las contrataciones realizadas en vigencias anteriores y otros proveedores inscritos en el SECOP II que desarrollan actividades relacionadas con el objeto contractual.

Para el presente proceso se aplica el análisis de datos cualitativos que se enfoca en tomar información actualizada y relacionada con el objeto a contratar, consultando en las páginas oficiales que publican estudios económicos, la normatividad vigente, y de reseñas de los procesos de contratación de las vigencias anteriores de las entidades estatales.

2.2.7 ESTUDIO DE LA OFERTA

¿Cómo han adquirido las Entidades Estatales en el pasado este bien, obra o servicios?

La contratación de PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMAS SERVICIOS LOGISTICOS, han sido demandados por el EJÉRCITO NACIONAL a través de sus unidades ejecutoras.

ANÁLISIS DE LA OFERTA.

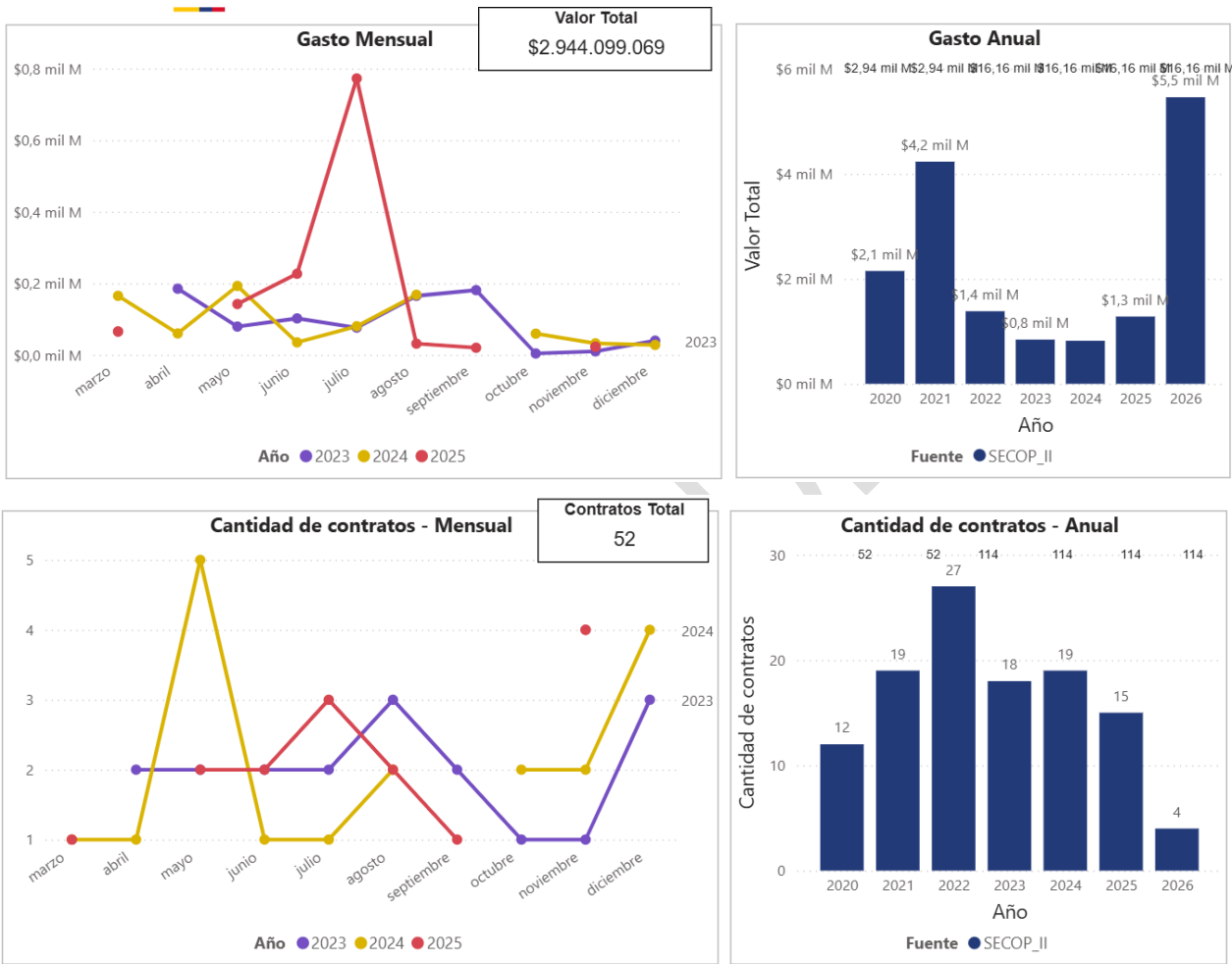
Por medio de la herramienta de abastecimiento estratégico desarrollada por Colombia Compra Eficiente que permite realizar un análisis de diferentes variables con el fin de realizar una caracterización de información como ¿Qué se quiere comprar?, ¿A quién se va a comprar?, ¿Por qué se quiere comprar? Y ¿Cómo se va a comprar?, con el fin de adoptar prácticas que permitan que el proceso de compra realizado por las entidades se destaque por sus niveles de transparencia, eficiencia y generación de valor por dinero.

Teniendo en cuenta lo anterior, para la identificación de la información de la Oferta se tendrá como referente los códigos UNSPSC relacionados a continuación, los cuales guardan una relación con los bienes que se pretenden adquirir y de esta manera lograr identificación apropiada.

CODIGO	SEGMENTOS	FAMILIAS	CLASE	PRODUCTO
90101603	90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	10 Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y Bebidas)	15 Establecimientos para comer y beber	01 Restaurantes
90101603	90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	10 Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y Bebidas)	16 Servicios de Banquetes y Catering	03 Servicios de Catering
90111503	90	11	15	03

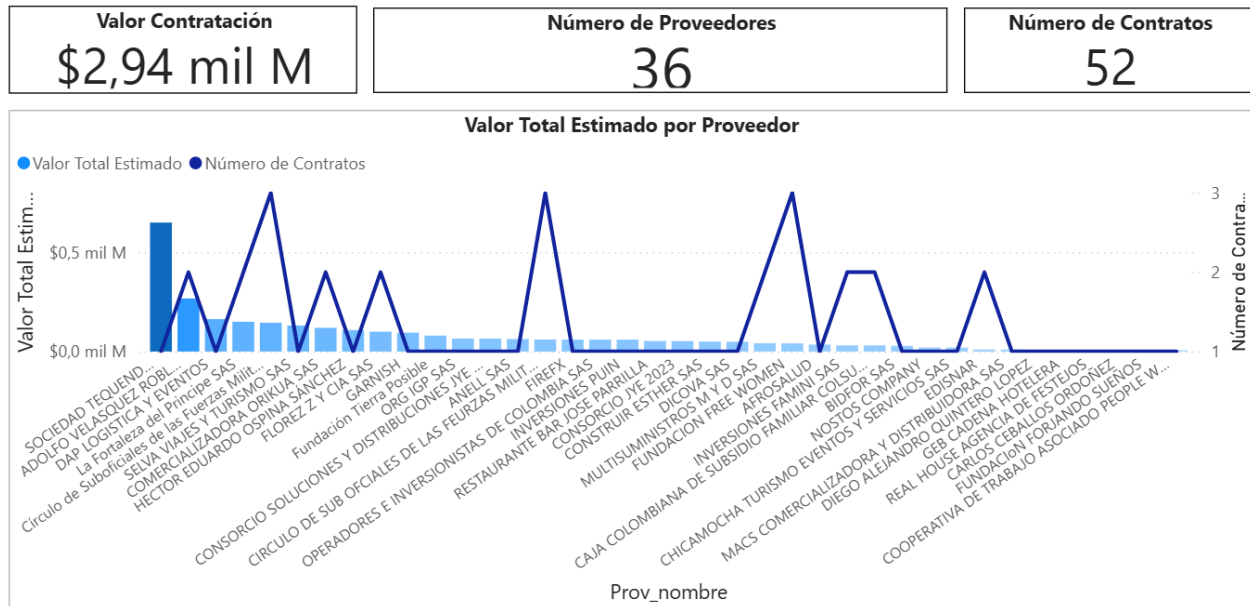
	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	Hoteles y moteles y pensiones	Hospedajes de cama y desayuno
--	--	---	-------------------------------	-------------------------------

Dicha información se consolida mediante la herramienta de abastecimiento estratégico desarrollada por Colombia Compra Eficiente, así:



El Ejército Nacional a través de las diferentes entidades adscritas, ha realizado un mayor gasto presupuestal para la prestación de los servicios relacionados con el objeto del presente estudio en la vigencia 2025 adjudicando en ese año 15 contratos por un valor total de \$1.281.144.967,00 a diferencia que en el año 2023 adjudicaron un total de 18 contratos, por valor total de \$842.350.843,00.

ESPACIO INTENCIONALMENTE EN BLANCO

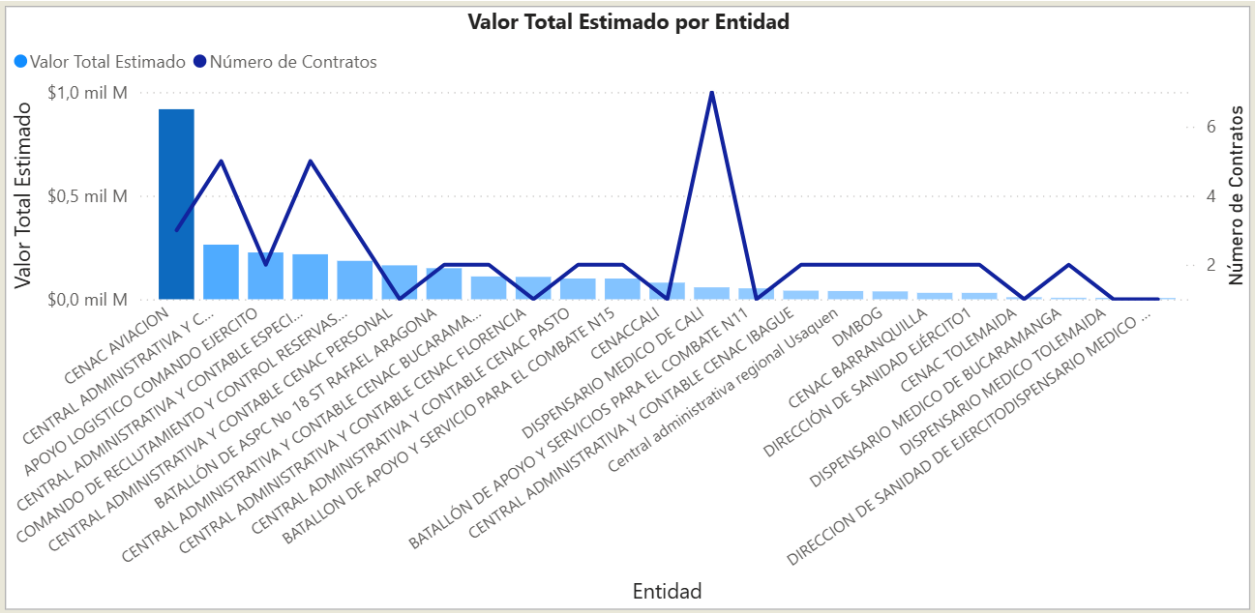


Como se puede evidenciar la empresa que mayormente ha prestado estos servicios es el CIRCULO DE SUB OFICIALES DE LAS FUERZAS MILITARES con 6 contratos adjudicados y la de mayor presupuesto fue SOCIEDAD TEQUENDAMA SA por un valor de \$ 650.000.000,00.



Igualmente se observa que la modalidad de selección más utilizada para la contratación es la Mínima Cuantía con una inversión superior a los \$2.088 millones.

ESPACIO INTENCIONALMENTE EN BLANCO



Las dos mayores entidades compradoras fue la CENAC AVIACIÓN y la CENAC REGIONAL MEDELLÍN.

	Año	2023			2024			2025			Total		
	Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)		18	\$842.350.843	28,61%	18	\$771.623.259	26,21%	14	\$1.274.049.068	43,27%	50	\$2.888.023.170	98,10%
901016 - Servicios de banquetes y catering		14	\$773.264.057	26,26%	11	\$644.741.267	21,90%	11	\$1.258.303.658	42,74%	36	\$2.676.308.982	90,90%
901015 - Establecimientos para comer y beber		4	\$69.086.786	2,35%	7	\$126.881.992	4,31%	3	\$15.745.410	0,53%	14	\$211.714.188	7,19%
9011 - Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros					1	\$48.980.000	1,66%	1	\$7.095.899	0,24%	2	\$56.075.899	1,90%
901115 - Hoteles y moteles y pensiones					1	\$48.980.000	1,66%	1	\$7.095.899	0,24%	2	\$56.075.899	1,90%
Total		18	\$842.350.843	28,61%	19	\$820.603.259	27,87%	15	\$1.281.144.967	43,52%	52	\$2.944.099.069	100,00%

a. ¿Cuál es la dinámica de producción, distribución y entrega de bienes, obras o servicios?

Los actores que intervienen en la cadena de **SERVICIO HOTELERO Y SERVICIO DE CATERING** son los siguientes:

SERVICIO DE CATERING

Para el caso de los servicios de todos lo relacionado con actividades de servicio de catering, son varios los factores que inciden en este proceso teniendo en cuenta que en este servicio intervienen bienes, mano de obra, y tecnología en cada uno de las etapas del servicio, de tal manera que cada empresa tiene el reto de optimizar cada uno de estos recursos de la mejor manera, para potencializar no solo el proceso de la prestacion en tiempo sino en costos. Cualquier inexperiencia repercute en la cadena de abastecimiento y esto puede significar interrumpir las operaciones de la empresa por desabastecimiento.

ESPACIO INTENCIONALMENTE EN BLANCO



DINAMICA DE DISTRIBUCIÓN	COSTOS ASOCIADOS A LOS PROCESOS	DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DEL SERVICIO
Es el resultado de interacción que existe entre proveedores de los alimentos, insumos e implementos de alquiler de banquetes de no llegar a ser propios, y el personal utilizado para la ejecución del servicio, así como las estrategias aplicadas para que dichos factores generen eficiencia y eficacia, para cumplir oportunamente con el objeto del presente proceso.	Alimentos, Alojamiento, mano de obra, transporte, Insumos.	De acuerdo a la complejidad del proyecto a realizar, se estima que la prestación del servicio sea de acuerdo a los requerimientos de la SEPTIMA DIVISION – CCO5 unidad centralizada por la CENACMED durante la vigencia 2026. POR TRATARSE DE UN PROCESO DE PRESTACION DE SERVICIO, EL OFERENTE DEBE DETALLAR QUE SU OFRECIMIENTO CUBRIRA HASTA EL VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL.

Como anteriormente se evidencia que al ser este un servicio en el cual intervienen tantas variables, la distribución, los costos y la prestación del servicio dependen en gran medida de las condiciones técnicas, operativas y administrativas de las empresas que se dedican a las actividades del servicio de hotelería y servicio de catering.

Cadena Productiva

Los procesos de producción pueden clasificarse en seis diferentes partes: cultivo, cosecha, transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento, conservación y servicio de alimentos.

En este proceso se incluyen todos los procedimientos que buscan proteger la inocuidad de los alimentos durante su traslado desde el lugar de producción al de almacenamiento o procesamiento. En este campo se aplican conceptos de ingeniería para mantener las temperaturas adecuadas y evitar la contaminación ambiental.

ESPACIO INTENCIONALMENTE EN BLANCO



Recepción de alimentos

Es solo una parte del eslabón en la cadena alimentaria la recepción de mercancías. Es punto crítico de control en los sistemas el aseguramiento de la calidad, visto que si se reciben materias primas descompuestas muy difícilmente se puede recuperar la salubridad. Se aplican en esta fase criterios de aceptación y rechazo de mercancías muy frecuentemente decididas por el juicio profesional de los inspectores de calidad.

Almacenamiento de alimentos

El almacenamiento de alimentos está orientado a mantener en el tiempo las características propias de los alimentos a fin de que sean mantenidos los inventarios para la producción. Se estudia la estacionalidad de ciertos productos alimenticios para controlar la rotación. Se controlan las temperaturas de almacenamiento y la humedad relativa en los lugares de almacenamiento para evitar deterioro acelerado. Generalmente suelen emplearse para el almacenamiento en silos, almacenes acondicionados al tipo de industria específica (herméticos, al aire libre, refrigerados, etc.), cámaras frigoríficas, entre otros.

Procesamiento de alimentos

El procesamiento de alimentos es tan variado como la cantidad de alimentos que existen. Cada alimento tiene su procesamiento y la cantidad o complejidad de los procedimientos varía según el tipo de alimento. Normalmente el procesamiento de alimentos se diagrama en flujogramas de proceso y su control depende de los sistemas de aseguramiento de la calidad.

Conservación de alimentos

Los procesos habituales de la conservación de alimentos tienen como objeto la transformación inicial del alimento para la obtención de otro producto distinto y transformado que presente un mayor tiempo de vida útil. Algunos de los procesos de conservación son: - Salado. - Deshidratación. - Refrigeración - Congelación. - Pasteurización. - Esterilización - Acidificación.

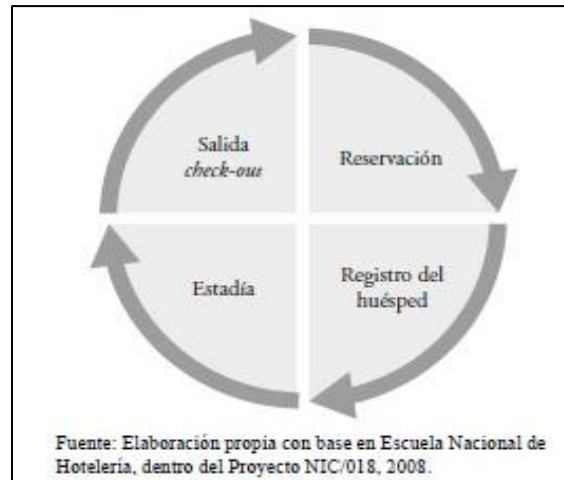
Servicio de alimentos

Dentro de la industria alimentaria se incluyen los establecimientos que se encargan de preparar alimentos para su servicio y consumo. En estos establecimientos se aplican técnicas gastronómicas que se deben controlar según las normas de la higiene de alimentos.

Dentro de este grupo se incluyen a los restaurantes, comedores públicos, comedores escolares, Comedores industriales, hoteles, clínicas, hospitales, cruceros y ventas ambulantes de alimentos.

SERVICIO HOTELERO

Ciclo del Huésped en un Hotel



b. ¿QUIEN PRESTA EL SERVICIO?

La entidad ha podido identificar posibles oferentes en el mercado nacional, con capacidad de proveer los bienes y/o servicios requeridos objeto del presente estudio, los cuales tienen la posibilidad de participar en el proceso contractual y suministrar a la entidad los bienes que permitan cubrir la necesidad, se debe tener en cuenta que a nivel nacional las empresas que

pueden prestar los servicios es muy variada, dado que en el mercado es posible encontrar desde compañías con reconocimiento internacional, hasta pequeños comerciantes locales que sirven de intermediarios entre el productor y el consumidor final, siendo la oferta bastante amplia y diversa.

Con el fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.6.1. Del Decreto 1082 de 2015, se identifican los proveedores en el mercado de los diferentes bienes que requiere la entidad con el fin de contextualizar el análisis del sector económico.

Para el presente proceso el comité económico determino que el objeto contractual se encuentra en las siguientes actividades económicas según la Clasificación de Actividades Económicas CIIU Revisión 4 adaptada para Colombia, consultado en la Página de la Cámara de Comercio de Bogotá (<https://linea.ccb.org.co/descripcionciiu/>), como se observa en la siguiente tabla:

Código CIIU	Descripción
5511	Alojamiento en hoteles
5621	Catering para eventos

Como parte de su labor misional, y con el fin de contar con información relevante sobre el sector empresarial del país, la Superintendencia de Sociedades presenta algunos resultados, agrupados según necesidad por sector, ingresos y otras características importantes para la toma de decisiones, del comportamiento financiero de las empresas que reportan a esta Entidad y en algunos análisis, con información de otras fuentes.

Por lo tanto para comprender un poco más en detalle la funcionalidad de este tipo de organizaciones se tomó como referente aquellas que reportan a la Superintendencia de Sociedades y que se consulta a través Sistema Integrado de Información Societario (SIIS) <https://siis.ia.supersociedades.gov.co/#/massivereports>, datos que contienen la información financiera del Estado de Situación Financiera, Estado de Resultado Integral, Otro Resultado Integral y el Flujo de Efectivo, según Norma Internacional de Información Financiera-NIIF, con corte a 31 de diciembre de 2025.

Así mismo este sistema clasifica las entidades como Plenas Individuales, Plenas Separadas y Mipymes Individuales y Mipymes Separadas, de las cuales se evidencia que hay trescientos cincuenta y nueve (359) empresas a nivel nacional que pueden llegar a satisfacer la necesidad del presente proceso.

Nº	NIT	RAZON SOCIAL	CIIU	CIUDAD
1	800020023	HOTEL SANTA CLARA SA	I5511	BOLIVAR



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



SC6310-1



Nº	NIT	RAZON SOCIAL	CIU	CIUDAD
2	800180375	ADMINISTRADORA HOTELERA DANN SAS	I5511	BOGOTA D.C.
3	800246985	PROMOTORA APARTAMENTOS DANN SAS	I5511	BOGOTA D.C.
4	804005698	PROMOTORA Y COMERCIALIZADORA TURISTICA SANTAMAR S.A.	I5511	MAGDALENA
5	819000986	CB Hoteles y Resort SA	I5511	MAGDALENA
6	830015764	CAMINO DEL POBLADO SAS	I5511	ANTIOQUIA
7	830511280	HABITEL SAS	I5511	BOGOTA D.C.
8	860014195	INVERSIONES SPIWAK SAS	I5511	BOGOTA D.C.
9	860517030	SOCIEDAD HOTELERA CIEN INTERNACIONAL SA	I5511	BOGOTA D.C.
10	890401427	COMPANIA HOTELERA DE CARTAGENA DE INDIAS S.A.	I5511	BOLIVAR
11	890903736	PROMOTORA DE HOTELES MEDELLIN S.A.	I5511	ANTIOQUIA
12	891408848	HOTEL DE PEREIRA S. A.	I5511	RISARALDA
13	891700612	IIROTAMA S.A.S.	I5511	MAGDALENA
14	892400615	INVERSIONES MEDINA TRUJILLO SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
15	900102000	SPIWAK COMPANIA EDIFICADORA S.A	I5511	VALLE
16	900149693	DECAMERON CINCO HERRADURAS S.A.S	I5511	QUINDIO
17	900375454	EL VIAJERO HOSTELS SAS	I5511	BOGOTA D.C.
18	900381346	HOTELES SAN SILVESTRE SAS	I5511	SANTANDER
19	900385136	EL DORADO INVESTMENTS, SUCURSAL COLOMBIANA	I5511	BOGOTA D.C.
20	900386879	SANTA BARBARA INVESTMENTS SUCURSAL COLOMBIA	I5511	BOGOTA D.C.
21	900432307	SAC BE VENTURES COLOMBIA SAS	I5511	BOGOTA D.C.
22	900442741	ATTON HOTELES COLOMBIA S. A. S.	I5511	BOGOTA D.C.
23	900466196	BLUEFIELDS FINANCIAL COLOMBIA	I5511	VALLE
24	900520649	HOTELES CACIQUE INTERNACIONAL SAS	I5511	SANTANDER
25	900655583	ESCALA FINANCIAL CORP SUCURSAL COLOMBIA	I5511	ANTIOQUIA
26	900798269	HOTELES CHARLESTON BOGOTA SAS	I5511	BOGOTA D.C.
27	900801689	ATTON BOGOTA 93 SAS	I5511	BOGOTA D.C.
28	901135944	INVERSIONES HOTELERAS HOTBOG, SUCURSAL COLOMBIA	I5511	BOGOTA D.C.
29	901139743	OPERADOR HOTELERO PACTIA CORFERIAS S.A.S	I5511	BOGOTA D.C.
30	901159536	PROMOTORA HOTELES URABA S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
31	901213465	HOTEL LAGOON S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
32	901269699	BROWNSTONE CAPITAL SAS	I5511	ANTIOQUIA
33	901340759	FEELIVING SAS	I5511	ANTIOQUIA
34	901580139	OPERADORA HABITEL SAS	I5511	BOGOTA D.C.
35	901630694	INVERSIONES YASS S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
36	901759935	ACCOR LUXURY COLOMBIA S.A.S	I5511	BOGOTA D.C.
37	901787754	TOUR VACATION CARIBBEAN SAS	I5511	MAGDALENA
38	800065539	HOTELES ROYAL S.A	I5511	BOGOTA D.C.
39	806000179	HOTELES DECAMERON COLOMBIA S.A.S. SIGLA HODECOL S.A.S	I5511	BOLIVAR
40	890304099	HOTELES ESTELAR SA	I5511	VALLE
41	890402766	APARTA HOTEL DON BLAS S.A	I5511	BOLIVAR
42	900120564	HOTEL SPIWAK CHIPICHAPE S.A.S.	I5511	VALLE
43	900304940	TOUR VACATION HOTELES AZUL S.A.S BIC	I5511	BOGOTA D.C.
44	900521807	GLOBAL OPERADORA HOTELERA SAS	I5511	BOGOTA D.C.
45	900867653	SAN FRANCISCO INVESTMENTS SAS	I5511	BOLIVAR
46	901259780	CHARLESTON HOTELS GROUP SAS	I5511	BOGOTA D.C.
47	800006073	HOTEL EL LAGO LTDA	I5511	BOYACA
48	800046878	HOTELES PORTON S.A.	I5511	BOGOTA D.C.
49	800108852	Inversiones Prosperidad S.A. En Reestructuración	I5511	BOGOTA D.C.
50	800116562	COMPANIA HOTELERA CARTAGENA PLAZA S.A.S.	I5511	BOLIVAR
51	800128709	BASILIO KLONIS Y CIA SA	I5511	VALLE
52	800156664	INVERSIONES CAMPO ISLEÑO SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
53	800157788	HOTEL PUERTA DEL SOL SAS	I5511	ATLANTICO
54	800168322	CASA SANTAMONICA SAS	I5511	VALLE
55	800174135	EL PORTON DE OVIEDO S.A.	I5511	ANTIOQUIA
56	800194897	COMERCIAL HOTELERA DE IBAGUE SA	I5511	TOLIMA
57	800200982	INVERSIONES LEUGROS SA HOTEL PARQUE 97 SUITES	I5511	BOGOTA D.C.
58	800204293	HIGHLAND CREATION COLOMBIA S.A.S	I5511	ANTIOQUIA
59	800210409	PROMOTORA Y OPERADORA DE HOTELES PROMOTEL SA	I5511	BOGOTA D.C.
60	800211470	HOTELES REGATTA S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
61	800216575	COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA	I5511	ATLANTICO
62	800216960	JPYP HOLDING DE COLOMBIA SAS	I5511	BOGOTA D.C.
63	800220021	LAGUNA ENCANTADA S.A.S.	I5511	BOLIVAR

Nº	NIT	RAZON SOCIAL	CIU	CIUDAD
64	800230527	PROMOTORA INTERNACIONAL DE HOTELES LONDOÑO Y CIA S EN C	I5511	BOGOTA D.C.
65	800233841	HOTEL BOSTON S.A.S EN REESTRUCTURACION	I5511	SUCRE
66	800234405	SOCEIDAD HOTELERA SAN PABLO SAS	I5511	BOGOTA D.C.
67	800247030	HOTELES EL SALITRE SAS	I5511	BOGOTA D.C.
68	800248472	FLORIDA INVERSIONES SAS	I5511	BOGOTA D.C.
69	801002535	COMPLEJO TURISTICO LAS GAVIOTAS LTDA	I5511	QUINDIO
70	801003278	ARMENIA HOTEL S.A.S.	I5511	QUINDIO
71	801004673	VASQUEZ E HIJOS Y CIA S EN C S	I5511	QUINDIO
72	802019166	HOTEL DANN CARLTON BARRANQUILLA SAS	I5511	ATLANTICO
73	802022443	INVERSIONES BALLESTEROS LEON SAS	I5511	ATLANTICO
74	804000561	PROMOTORA HOTELERA Y TURISTICA LA TRIADA S.A.	I5511	SANTANDER
75	804015630	CIUDAD BONITA GOURMET SAS- EN REORGANIZACION	I5511	SANTANDER
76	805021730	HOTEL PLAZA VERSALLES S.A	I5511	VALLE
77	805027937	IINVEREXITO SA	I5511	VALLE
78	809009815	CONCREDESARROLLOS SAS	I5511	TOLIMA
79	810006693	HOTEL TERMALES EL OTOÑO SCA HOTEL TERMALES EL OTOÑO SCA	I5511	CALDAS
80	811031140	POBLADO HOTELES S.A.	I5511	ANTIOQUIA
81	811044110	PROMOTORA INMOBILIARIA DANN CARTAGENA S.A.S.	I5511	BOLIVAR
82	814003583	HOTEL CUELLAR PASTO SAS	I5511	NARINO
83	819006340	TRILLOS FRANCO SAS	I5511	MAGDALENA
84	822001736	NATRI LIMITADA	I5511	META
85	822005696	CONDOMINIOS VENTAS Y EVENTOS LTDA	I5511	BOLIVAR
86	827000418	OPERADORA APARTAHOTEL LAS AMERICAS LTDA	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
87	827000851	INVERSIONES AGUIAR SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
88	830011089	SUITES ROSALES SA	I5511	BOGOTA D.C.
89	830032945	HOTELES CHARLESTON SAS	I5511	BOGOTA D.C.
90	830047455	si	I5511	BOGOTA D.C.
91	830050476	INVERSIONES LA OPERA SA	I5511	BOGOTA D.C.
92	830084039	CORPHOTELES LTDA	I5511	BOGOTA D.C.
93	830087282	PRADERA GROUP S.A.S	I5511	BOGOTA D.C.
94	830087832	INVERSIONES HOTELERAS ROSALES SAS	I5511	BOGOTA D.C.
95	830097922	OPERADORES HOTELEROS REGENCY SA	I5511	BOGOTA D.C.
96	830122907	ENTREPARQUES CONSTRUCTORES SAS	I5511	BOGOTA D.C.
97	830500729	SIX CONTINENTS HOTELS DE COLOMBIA S.A.	I5511	ANTIOQUIA
98	830507113	GRUPO HOTELERO SUNRISE GHS SA	I5511	META
99	830509024	INVERSIONES LAMY & CIA SCS	I5511	VALLE
100	835000065	COMERCIALIZADORA LUIS A GOMEZ & CIA S EN C S	I5511	VALLE
101	860024764	HACIENDA EL NOVILLERO S.A.S	I5511	BOGOTA D.C.
102	860027780	TURISMO HANSA SA	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
103	860071014	Baucis Filemon Horeca SAS	I5511	BOGOTA D.C.
104	860352521	TRAVELERS APARTAMENTOS Y SUITES SAS	I5511	BOGOTA D.C.
105	860403441	HOTELERA TURISTICA VILLAVICENCIO LTDA	I5511	META
106	890203975	INVERSORA HOTELERA COLOMBIANA	I5511	SANTANDER
107	890205371	HOTEL SAN JUAN SAS	I5511	SANTANDER
108	890304684	HOTEL CASA BLANCA SAN ANDRES SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
109	890306463	J. INVERSIONES SA	I5511	VALLE
110	890311751	IINVERSIONES VALLEJO Y CIA SAS	I5511	VALLE
111	890312688	EDIFICADORA CONTINENTAL SAS	I5511	VALLE
112	890400881	HOTEL TIUNA SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
113	890401617	IINVERSIONES TURISTICAS DEL CARIBE	I5511	BOLIVAR
114	890402761	HOTEL BARLOVENTO SA	I5511	BOLIVAR
115	890404163	CALIENTE TOURS SAS	I5511	BOLIVAR
116	890404970	GRUPO HOTELERO MAR Y SOL SAS	I5511	BOLIVAR
117	890505327	HOTELES CASA BLANCA SAS	I5511	NORTE DE SANTANDER
118	890505594	ORGANIZACION HOTELERA ARCOS Y CIA SAS	I5511	NORTE DE SANTANDER
119	890506013	GIL YEPEZ Y CIA S EN CS	I5511	NORTE DE SANTANDER

Nº	NIT	RAZON SOCIAL	CIU	CIUDAD
120	890600394	SOCIEDAD TURISTICA DE GIRARDOT LTDA	I5511	CUNDINAMARCA
121	890804955	INVERSIONES GFL SA	I5511	CALDAS
122	890917700	INVERSIONES QUIMBYA SAS	I5511	ANTIOQUIA
123	890930668	CASINOS Y SERVICIOS DEL CARIBE SAS	I5511	NORTE DE SANTANDER
124	891101711	Hotel Chicala SAS	I5511	BOGOTA D.C.
125	891380044	HOTEL DE TURISMO GUADALAJARA SA	I5511	VALLE
126	891412140	MI COMUNA SAS	I5511	RISARALDA
127	891700375	HOTEL SICARARE SAS	I5511	CESAR
128	891702356	LA RIVIERA GIANNONE PELAEZ SAS	I5511	MAGDALENA
129	891901471	AGUACLARA SAS	I5511	VALLE
130	892000482	EMPRESA HOTELERA Y TURISTICA DEL LLANO LIMITADA HOTEL DEL LLANO	I5511	META
131	892201021	HOTEL PANORAMA SAS	I5511	SUCRE
132	892300879	VAJAMAR SAS	I5511	CESAR
133	892400371	HOTEL INTERNACIONAL SUNRISE BEACH DE SAN ANDRES SA	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
134	900006231	CENTURIÓN INVERSIONES SAS	I5511	BOGOTA D.C.
135	900024971	CASA DE LA MANTILLA SAS	I5511	BOLIVAR
136	900027630	HOTEL CAMPESTRE EL CAMPANARIO LIMITADA	I5511	META
137	900029525	SEHEMANU SA	I5511	BOGOTA D.C.
138	900036523	CALPES SAS	I5511	HUILA
139	900054589	INVERSORA GYC SAS	I5511	BOGOTA D.C.
140	900055058	MADISSON INN HOTEL CARTAGENA SAS	I5511	BOLIVAR
141	900059835	OPERADORA HOTELERA QUADRIFOLIO S.A.	I5511	BOGOTA D.C.
142	900069224	PROMOTORA HOTEL SAN FERNANDO PLAZA S.A.S	I5511	ANTIOQUIA
143	900077100	APARTASUITE EL OSCAR SA	I5511	ANTIOQUIA
144	900078057	INVERSIONES GIGAR S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
145	900086484	GRUPO SUME S.A.S.	I5511	BOGOTA D.C.
146	900087469	HOTELERIA INTERNACIONAL SA	I5511	BOGOTA D.C.
147	900094184	HOTEL SPORT BARU SAS	I5511	BOLIVAR
148	900094188	FUTURISTICO GROUP SAS	I5511	BOLIVAR
149	900095648	NOVA MAR DEVELOPMENT SA	I5511	BOGOTA D.C.
150	900106198	EL BALUARTE SAS	I5511	BOLIVAR
151	900109656	PARADORES LA UNION SAS	I5511	BOGOTA D.C.
152	900111829	HOTEL LINCOLN S.A.S	I5511	ANTIOQUIA
153	900112447	Inversiones Ogavi SA	I5511	BOGOTA D.C.
154	900115137	BANTU HOTEL SAS	I5511	BOLIVAR
155	900115560	SOCIEDAD OPERADORA 72 GRAN HOTEL S A S	I5511	BOGOTA D.C.
156	900117140	CACENOR SAS	I5511	NORTE DE SANTANDER
157	900120978	PAISAR SAS	I5511	BOLIVAR
158	900124664	HOTEL SANTORINI SAS	I5511	MAGDALENA
159	900126446	CAUCA VIEJO TURISTICO SAS	I5511	ANTIOQUIA
160	900128836	INVERSIONES CALLE DEL CUARTEL S.A.S.	I5511	BOLIVAR
161	900130741	COUNTRY SUITES S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
162	900139602	CASA PESTAGUA	I5511	BOLIVAR
163	900149470	INVERSIONES DEL VIRREY SA	I5511	BOGOTA D.C.
164	900151557	JAYMAR SAS EN REORGANIZACIÓN	I5511	SANTANDER
165	900155103	INVERSIONES VARUNA SAS	I5511	CALDAS
166	900156839	INVERSIONES SAROCA SAS	I5511	SANTANDER
167	900165714	INVERSORA LA QUINTA & CIA LTDA	I5511	SANTANDER
168	900170864	SANAMAX SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
169	900173797	SPAS Y HOTELES SAS	I5511	CUNDINAMARCA
170	900190554	GRUPO HOTELERO Y TURISTICO AMBAR SA	I5511	ANTIOQUIA
171	900194945	EL SOL OIL SAS	I5511	CUNDINAMARCA
172	900230701	A. RAMIREZ Y COMPAÑIA HOTEL PINARES PLAZA SCA	I5511	RISARALDA
173	900241172	HOTELES MS SAS	I5511	VALLE
174	900246263	INVERSIONES GUESGUAN & MALDONADO SAS	I5511	SANTANDER
175	900249602	HOTEL CASA LOLA S.A.S.	I5511	BOLIVAR
176	900253112	INVERSIONES WAIRA DEL AMAZONAS SAS	I5511	AMAZONAS
177	900261074	FLOREZ Z Y CIA SAS	I5511	NARINO
178	900273497	SANSIRAKA SAS	I5511	MAGDALENA
179	900274444	DORE BROTHERS SAS	I5511	MAGDALENA
180	900274921	HOTELES BOGOTA INN SAS	I5511	BOGOTA D.C.

Nº	NIT	RAZON SOCIAL	CIU	CIUDAD
181	900276749	LOS CORALES DE CARTAGENA S.A.S	I5511	BOLIVAR
182	900283358	HOTEL VIRREY PARK SAS	I5511	BOGOTA D.C.
183	900302501	TAYRONA ECOLOGING S.A.S	I5511	MAGDALENA
184	900306722	INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDAS Y CIA LTDA	I5511	CORDOBA
185	900314828	PROYECTO E INVERSIONES SAN JOSE PLAZA SAS	I5511	SANTANDER
186	900315138	PAVILLION HOTELS GROUP SAS	I5511	BOLIVAR
187	900325227	SUNDANCER SAS	I5511	BOLIVAR
188	900344389	HOTELES DE CONVENIENCIA SAS	I5511	BOGOTA D.C.
189	900345450	CLUB HOUSE BOGOTA SAS	I5511	BOGOTA D.C.
190	900348950	GONZALEZ ARCILA SAS	I5511	HUILA
191	900359696	RESIDENCIAS JMCH SAS	I5511	CALDAS
192	900360039	VILANCIZAR SAS	I5511	TOLIMA
193	900360649	DIEZ MEDELLIN SAS	I5511	ANTIOQUIA
194	900363618	PLAYAS DEL CARIBE SAS	I5511	ATLANTICO
195	900369816	INVERCASAL SAS	I5511	RISARALDA
196	900379778	OPERADORA TURISTICA BAHIA SARDINA S.A.S	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
197	900395762	INVERSIONES SALMERO S.A.S.	I5511	BOLIVAR
198	900396458	STANZIA 93 SAS	I5511	BOGOTA D.C.
199	900397976	MUISCA OPERADORA DE HOTELES SAS	I5511	BOGOTA D.C.
200	900399342	LLERAS PARK HOTEL SAS	I5511	ANTIOQUIA
201	900399671	SOCIEDAD HOTELERA LOS BALSOS SAS	I5511	ANTIOQUIA
202	900401117	AGROPECUARIA GARZON LOPEZ SAS	I5511	CASANARE
203	900408834	OPERADOR HOTELERO ARITUR S.A.S	I5511	ANTIOQUIA
204	900409928	HOME CLUB PARAISO S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
205	900415008	INVERSIONES EXTREMADURA	I5511	ANTIOQUIA
206	900416844	BELA NOVA SAS	I5511	VALLE
207	900418160	INVERSIONES HOTELERAS ITACA SAS	I5511	ATLANTICO
208	900430651	HOTEL ANDINO SAS	I5511	SANTANDER
209	900435451	PROMOTORA HOTELERA CAUCA GRANDE SAS	I5511	BOGOTA D.C.
210	900439889	HOTEL GROUP SAS	I5511	BOGOTA D.C.
211	900441307	UNIKAPITAL SA	I5511	VALLE
212	900448714	PROMOTORA DE TURISMO PINEDA & ARBOLEDAS SAS	I5511	BOLIVAR
213	900451715	MASAYA COLOMBIA SAS	I5511	ANTIOQUIA
214	900453961	RIBAI SAS	I5511	LA GUAJIRA
215	900456160	LACASSINE SAS	I5511	RISARALDA
216	900456283	ORGANIZACION DE HOTELERIA Y TURISMO CAMACO SAS	I5511	MAGDALENA
217	900465969	INVERSIONES OLPER SAS	I5511	META
218	900468369	GRUPO EMPRESARIAL OAIS SAS	I5511	META
219	900475484	BC HOTELES S.A.	I5511	BOGOTA D.C.
220	900477154	HOTELES PARQUEADEROS Y SERVICENTROS HOPA SAS	I5511	ANTIOQUIA
221	900477191	EUROVENTURE BUSINESS INC SUCURSAL COLOMBIA	I5511	VALLE
222	900478368	INVERSIONES HOTELERAS BUENAVENTURA SAS	I5511	VALLE
223	900479791	HOTEL SAN MARTIN POPAYAN S.A.S.	I5511	CAUCA
224	900501396	INVERSIONES CH2 SAS	I5511	ANTIOQUIA
225	900504404	CJM INVERSIONES SAS	I5511	BOGOTA D.C.
226	900508012	HOTELERIA SS SAS	I5511	BOGOTA D.C.
227	900510142	Unika Hotels Corp Colombia	I5511	BOGOTA D.C.
228	900511031	iINTERNATIONAL HOTEL ALLIANCE SAS	I5511	LA GUAJIRA
229	900519645	INVERSIONES Y SUMINISTROS ASTRAL DEL CARIBE S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
230	900526198	HOTELES PORTOBELO SAI SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
231	900526472	HOTEL FLORIDA SINU HFS SAS	I5511	CORDOBA
232	900537668	HOTEL GRAND PARK SAS	I5511	BOGOTA D.C.
233	900538783	CONSTITUTURISMO S.A.S.	I5511	ATLANTICO
234	900542554	HOTEL CAMPESTRE LA BENDICION YOPAL SAS	I5511	CASANARE
235	900546393	JOTA Y PRO INVERSIONES SAS	I5511	BOGOTA D.C.
236	900554062	GALENA HOTELS COLOMBIA SAS	I5511	BOGOTA D.C.
237	900559301	SAZAGUA OPERTURISTICO S.A.S.	I5511	RISARALDA
238	900560223	INVERSIONES Y CONSTRUCCIONES SAFE SAS	I5511	BOGOTA D.C.
239	900564449	HOTEL LE PARC SAS	I5511	ANTIOQUIA
240	900571828	BLUE DOORS 93 LUXURY SUITES S A S	I5511	BOGOTA D.C.
241	900576401	HOTELES SJ S.A.S.	I5511	BOGOTA D.C.
242	900579748	Casa La Cartujita S.A.S	I5511	BOLIVAR
243	900580152	DON SANCHO JIMENO S.A.S	I5511	BOGOTA D.C.
244	900590106	MUSTIQUE SAS	I5511	BOLIVAR

Nº	NIT	RAZON SOCIAL	CIU	CIUDAD
245	900590212	WELLNESS CENTER MDI MARINO SAS	I5511	BOGOTA D.C.
246	900604177	HOTEL Y CENTRO DE EVENTOS MALIBU S.A.S	I5511	SUCRE
247	900623515	HOTEL MACAO COLOMBIA SAS	I5511	BOGOTA D.C.
248	900634652	GOMEZ Y CORRALES S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
249	900648161	INVERSIONES CATEDRAL PLAZA SAS	I5511	MAGDALENA
250	900648263	TRADE INVESTMENT AND TOURISM SAS	I5511	BOLIVAR
251	900649236	INVERSIONES GUSTAFHA SAS	I5511	CUNDINAMARCA
252	900665715	WASHINTONG PLAZA HOTEL SAS	I5511	ATLANTICO
253	900677894	INVERSIONES PEÑA CHAVERRA S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
254	900694108	GRUPO SLAM SAS	I5511	BOGOTA D.C.
255	900697282	SAMARII RESORT HOTEL SAS	I5511	PUTUMAYO
256	900718137	HOTEL ARTISAN CALLE 72 SAS	I5511	BOGOTA D.C.
257	900719410	INVERSIONISTAS DORADO LA 70 SAS	I5511	ANTIOQUIA
258	900725424	HOTEL POBLADO SAS	I5511	SUCRE
259	900727319	BERGANTIN 35 SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
260	900742418	GITANA SAS	I5511	BOGOTA D.C.
261	900775399	BOUTIQUE CARTAGENA S.A.S.	I5511	BOLIVAR
262	900778086	DESARROLLOS TURISTICOS MG SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
263	900782637	VENTURA HOSTELERIA SAS	I5511	SANTANDER
264	900789242	CASTOR INMOBILIARIA SAS	I5511	VALLE
265	900799042	HOTEL AEROPUERTO S.A.S	I5511	BOGOTA D.C.
266	900801256	CARIBE HOTELES & SUITES S.A.S.	I5511	BOLIVAR
267	900803240	HOTEL POBLADO ALEJANDRIA SAS	I5511	ANTIOQUIA
268	900814875	BONSOL HOTELS GESTION COLOMBIA SAS	I5511	ANTIOQUIA
269	900828654	LODGING SAS	I5511	BOGOTA D.C.
270	900835788	V1501 SAS	I5511	NARINO
271	900842287	COMPAÑIA HOTELERA PLAZA SAS	I5511	ATLANTICO
272	900857272	CAIMO COLLECTION SAS	I5511	ANTIOQUIA
273	900865735	FOX HOTELES SAS	I5511	BOLIVAR
274	900885296	LARS HOTELES S.A.S	I5511	ANTIOQUIA
275	900902403	HOTEL BARRANQUILLA BUENAVISTA	I5511	ATLANTICO
276	900902431	HOTEL CARTAGENA PLAZA DE LA ADUANA SAS	I5511	BOLIVAR
277	900904020	CAVA INVERSIONES & CIA SCA	I5511	RISARALDA
278	900906469	Cartagena Vacation Rentals SAS	I5511	BOLIVAR
279	900912674	COLOMBIA VIVE NATURAL SAS	I5511	BOLIVAR
280	900918223	HOTEL CALLE 85 SAS	I5511	BOGOTA D.C.
281	900943823	INMOAR SAS	I5511	ANTIOQUIA
282	900957127	INVERSIONES FAKISA S A	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
283	900977113	4 PAJAROS SAS	I5511	BOLIVAR
284	900977192	GALVA OPERATOR GROUP SAS	I5511	BOGOTA D.C.
285	900983633	CINGULAR SORELLANZA S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
286	901005522	BIO S.A.S	I5511	RISARALDA
287	901041100	INVERSIONES NEGOCIOS Y SERVICIOS SAS	I5511	VALLE
288	901054410	CASA LA FACTORIA	I5511	BOLIVAR
289	901079705	QUINTA NORTE HOTEL SAS	I5511	SANTANDER
290	901080023	SANDIEGO HOTELES SAS	I5511	ANTIOQUIA
291	901084214	BOG HOTEL OPERADORA SAS	I5511	BOGOTA D.C.
292	901084985	Laureles Hondings SAS	I5511	ANTIOQUIA
293	901087896	JUANA DEL SOL S.A.S	I5511	ANTIOQUIA
294	901094352	HOTEL GRAN MARINA SAS	I5511	MAGDALENA
295	901098186	INICIATIVAS TURISTICAS VACACIONALES SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
296	901107328	CIELO ALTO S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
297	901121478	hotel calle 94 sas	I5511	BOGOTA D.C.
298	901128687	WV HOTELS SAS	I5511	MAGDALENA
299	901135347	BLUE DOORS 100 LUXURY SUITES SAS	I5511	BOGOTA D.C.
300	901138060	LOS PATIOS HOSTAL BOUTIQUE S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
301	901143446	SERENA HOTELS S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
302	901151254	LLERAS HOLDINGS S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
303	901155513	COCONI HOTEL CAMPESTRE CENTRO DE CONVENCIONES Y EVENTOS DEL EJE CAFETERO	I5511	RISARALDA
304	901165222	OPERADORA MOCWA PLAZA SAS	I5511	QUINDIO
305	901188381	SANTA CATALINA DE INDIA SAS	I5511	BOLIVAR

Nº	NIT	RAZON SOCIAL	CIU	CIUDAD
306	901221605	INTELECTUM SAS	I5511	BOGOTA D.C.
307	901227063	CARLOS VICENTE RUEDA SANDOVAL SAS	I5511	ATLANTICO
308	901237778	HOTEL METROTEL SAS	I5511	BOGOTA D.C.
309	901243034	CASA CANDELA SAS	I5511	ANTIOQUIA
310	901255019	PLAYA CABRERO SAS	I5511	BOLIVAR
311	901265406	INVERSIONES CASTILLO REAL SAS	I5511	QUINDIO
312	901270638	OPERADORA HOTELERA DE LA SABANA SAS	I5511	CUNDINAMARCA
313	901276916	MANILA HOLDINGS S.A.S.	I5511	BOGOTA D.C.
314	901309007	RENACENSE HBCC SAS	I5511	BOGOTA D.C.
315	901320481	INVERSIONES CONFORT 80 SAS	I5511	BOGOTA D.C.
316	901325043	GRUPO EL ZARZO S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
317	901334957	ADMINISTRACION SIN FRONTERAS S. A. S	I5511	ANTIOQUIA
318	901345101	BLUE DOORS YORK LUXURY SUITES SAS	I5511	ANTIOQUIA
319	901346157	HOTEL FACTORY GREEN SAS	I5511	CUNDINAMARCA
320	901360828	INVERSORA TLT	I5511	ANTIOQUIA
321	901361640	HOTEL CALLE 90 SAS	I5511	BOGOTA D.C.
322	901376261	HOTELES 23 SAS	I5511	ANTIOQUIA
323	901432198	ERC INTERNATIONAL INVESTMENTS S.A.S	I5511	BOLIVAR
324	901457202	BELIFCO SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
325	901472662	INVERSIONES MONTECANTO SAS	I5511	ANTIOQUIA
326	901498894	HOTEL SABANETA SAS	I5511	ANTIOQUIA
327	901506903	INVERSIONES HOTELERAS WG CARTAGENA S.A.S	I5511	BOLIVAR
328	901545587	IGSA HL SAS	I5511	BOYACA
329	901566886	SELVARIO 36 SAS	I5511	ANTIOQUIA
330	901602519	INVERSIONES PATRIARCA SAS	I5511	ANTIOQUIA
331	901608485	HOTELES LIV SAS	I5511	BOGOTA D.C.
332	901614656	SAN LUIS DE LAS LOMAS SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
333	901620270	LAS LOMAS DEL MAR SAS	I5511	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA
334	901645415	OSPITALITY GROUP SAS	I5511	BOLIVAR
335	901718424	SOCIEDAD HOTELERA FAM SAS	I5511	BOGOTA D.C.
336	901727095	OCEAN BREEZE HOSPITALITY S.A.S.	I5511	ATLANTICO
337	800256735	SOCIEDAD DE SERVICIOS INTEGRADOS PETROLEROS SAS	I5621	PUTUMAYO
338	890938952	SALAMANCA ALIMENTACION INDUSTRIAL SAS	I5621	ATLANTICO
339	900148334	COMPANY SERVICE FOOD SAS	I5621	CASANARE
340	901216979	PENTOLA INVERSIONES SAS	I5621	BOGOTA D.C.
341	830095375	GRUPO ORTIZ Y LOPERA LIMITADA	I5621	BOGOTA D.C.
342	800018183	SERRANO GOMEZ Y CIA SAS	I5511	BOGOTA D.C.
343	800213569	ASOCIACION DE INVERSIONISTAS INMOBILIARIOS SAS	I5511	BOGOTA D.C.
344	805023081	SARASTI & CIA SAS	I5511	VALLE
345	806015606	BESPOKE COLOMBIA SAS	I5511	BOLIVAR
346	811005803	ESTILO EJECUTIVO SUITE SA	I5511	ANTIOQUIA
347	811012295	HOTEL DANN CARLTON MEDELLIN S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
348	811039807	NOVELTY SUITES S.A	I5511	ANTIOQUIA
349	830017656	LAGOS DE MALIBU SAS	I5511	BOGOTA D.C.
350	860046192	HOTELES BOGOTA PLAZA SA	I5511	BOGOTA D.C.
351	860048182	INVERSIONES LIBRA S A	I5511	BOGOTA D.C.
352	860070146	INVERSIONES GMH SA	I5511	BOGOTA D.C.
353	890404389	PROTUCARIBE SA	I5511	BOLIVAR
354	891701294	TENERIFE	I5511	MAGDALENA
355	900064236	GRUPO SUITES SAS	I5511	ANTIOQUIA
356	900189448	INVERSIONES Y DESARROLLO YUNQUE S.A.	I5511	CUNDINAMARCA
357	900375188	CRISERCO SAS	I5511	BOGOTA D.C.
358	900408922	DGROUPE S.A.S.	I5511	ANTIOQUIA
359	900725984	DT HOTELES & INN S.A.S.	I5511	BOLIVAR

UBICACIÓN

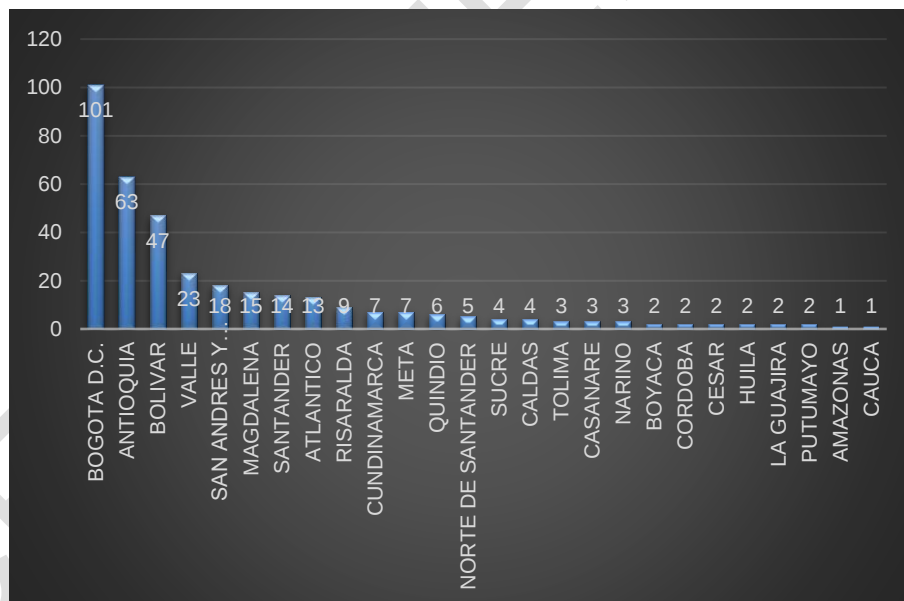
Por lo anterior, a continuación, presentamos como se encuentran distribuidas estas empresas a nivel nacional por Departamentos y Distrito Capital:



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



UBICACIÓN	CANTIDAD
BOGOTA D.C.	101
ANTIOQUIA	63
BOLIVAR	47
VALLE	23
SAN ANDRES Y PROVIDENCIA	18
MAGDALENA	15
SANTANDER	14
ATLANTICO	13
RISARALDA	9
CUNDINAMARCA	7
META	7
QUINDIO	6
NORTE DE SANTANDER	5
SUCRE	4
CALDAS	4
TOLIMA	3
CASANARE	3
NARINO	3
BOYACA	2
CORDOBA	2
CESAR	2
HUILA	2
LA GUAJIRA	2
PUTUMAYO	2
AMAZONAS	1
CAUCA	1



Con la gráfica anterior se puede evidenciar que la mayoría de las empresas registradas a nivel nacional se encuentran en la ciudad de Bogotá D.C. ciento un (101) registros, seguido por el departamento de Antioquia con un total de sesenta y tres (63).

Igualmente se consulta a través de la plataforma SECOP II, las entidades que han participado en procesos de selección con las mismas características técnicas para la CENAC REGIONAL MEDELLIN, donde se evidencia que hubo participación por parte de:

 SAN AGUSTÍN EVENTOS Y TURISMO COLOMBIA, Medellín ★★★★★	 INVERSIONES PUIN ★★★★★
 Comred SAS COLOMBIA, Bucaramanga ★★★★★	 INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S COLOMBIA, Itagüí ★★★★★
 EVENTOS Y PRODUCCIONES SALOMON SAS COLOMBIA, Bogotá ★★★★★	 UT DICOFRU COLOMBIA, El Santuario ★★★★★
 OPERADORES E INVERSIONISTAS DE COLOMBIA SAS COLOMBIA, Bogotá ★★★★★	 DISTRIBUCIONES EMOGUE COLOMBIA, Tunja ★★★★★
 4 PODER 360 COLOMBIA, Bogotá ★★★★★	 COMERCIALIZADORA ORIKUA SAS ★★★★★
 Outsourcing del huila S.A.S COLOMBIA, Neiva ★★★★★	 ONNIX PRODUCCIONES SAS COLOMBIA, Bogotá ★★★★★
 ANELL SAS COLOMBIA, Arauca ★★★★★	 DICOVA S.A.S ★★★★★
 CONTROL COLOMBIA, Medellín ★★★★★	 VIAJANDOANDO COLOMBIA, Bogotá ★★★★★

De acuerdo a la consulta realizada se evidencia que, si bien no es un mercado cerrado, se encuentra una muestra reducida de las posibles entidades que pueden prestar los servicios objeto del presente proceso.

- **Ferias de negocios inclusivas**

En el marco de la planeación contractual, las ferias de negocios inclusivas constituyen un mecanismo que permite a las entidades estatales identificar potenciales proveedores, especialmente MIPYMES y empresas locales, así como recopilar información relevante del mercado que facilite la estructuración de los procesos de contratación. Estas ferias permiten conocer las capacidades del sector productivo, identificar posibles barreras de participación y promover la inclusión de proveedores de menor tamaño en las compras públicas.

No obstante, para el presente proceso de contratación cuyo objeto corresponde a la prestación del servicio de alojamiento, alimentación y demás servicios logísticos, no se considera necesaria la realización de ferias de negocios inclusivas. Lo anterior, teniendo en cuenta que durante el análisis del sector se evidenció que el mercado de servicios hoteleros, de alimentación y logística de eventos se encuentra ampliamente desarrollado en el territorio nacional y regional, con adecuada participación de proveedores y suficiente disponibilidad de establecimientos habilitados para la prestación de este tipo de servicios. En efecto, mediante la herramienta de análisis de oferta MAE de la plataforma SECOP II, se identificaron aproximadamente 36 proveedores a nivel nacional con experiencia registrada en el sector objeto del presente proceso.

Asimismo, de acuerdo con el código de actividad económica CIIU correspondiente al sector, se

identificaron 63 proveedores registrados en el departamento de Antioquia, lo cual demuestra que el mercado local cuenta con oferta suficiente para atender las necesidades de la Entidad sin que sea necesario implementar mecanismos adicionales de identificación de proveedores.

Adicionalmente, los servicios objeto del proceso corresponden a servicios de hotelería, alimentación y organización logística de eventos, ampliamente comercializados en el territorio nacional y regional, razón por la cual no se identifican barreras relevantes de acceso al mercado que hagan necesaria la implementación de mecanismos adicionales de promoción o identificación de proveedores mediante ferias inclusivas.

Por tal motivo, para el presente proceso no se considera necesario realizar ferias de negocios inclusivas, toda vez que la información disponible en SECOP II y el análisis realizado del sector permiten identificar una oferta suficiente, diversa y competitiva de proveedores para atender el objeto contractual.

- **Análisis del proceso por segmentos o lotes**

En concordancia con los principios de transparencia, economía y responsabilidad en la contratación estatal, conforme a la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, y por supuesto, garantizar el cumplimiento integral de la satisfacción de la necesidad que tiene la CENAC MEDELLÍN para el presente proceso no se considera viable realizar una segmentación por lotes.

Lo anterior, teniendo en cuenta que los servicios de alojamiento, alimentación y logística, están interrelacionados operativamente, todos deben prestarse en la misma sede, mismas fechas y de forma coordinada para el mismo evento. Fragmentarlos entre distintos proveedores introduce riesgo de descoordinación, mientras que con un solo contratista integral, la Entidad tiene un único interlocutor responsable ante cualquier falla en la prestación del servicio durante el evento.

el análisis de mercado (36 proveedores en el MAE de SECOP II y 63 según CIU en Antioquia) ya evidencia que existen suficientes operadores hoteleros y de eventos con capacidad de prestar el servicio de manera integral (alojamiento, alimentación y salones/logística en un mismo establecimiento), por lo que no se requiere fragmentar el objeto para garantizar pluralidad de oferentes, la competencia ya está garantizada sin necesidad de lotes.

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, CON LAS ESPECIFICACIONES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

3.1. 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”

3.2. NORMAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cada proponente deberá diligenciar el anexo No. 02 “ESPECIFICACIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO” donde manifiesta claramente que la solución ofertada cumple cada una de las especificaciones técnicas requeridas por la Entidad y deberán ofertar la totalidad de los ítems exigidos; los mismos serán evaluadas como 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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
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, 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	0	20	90111503	OMITIDO	OMITIDO
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	SERVICIO	0	2	90111503	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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. 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	SERVICIO	0	40	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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 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	SERVICIO	0	65	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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	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	SERVICIO	0	65	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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	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 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 aji 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	SERVICIO	0	40	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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 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, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.	SERVICIO	0	40	90101603	OMITIDO	OMITIDO
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	SERVICIO	0	65	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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.						
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,	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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	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	SERVICIO		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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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	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 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.	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		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 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	0	65	90101603	OMITIDO	OMITIDO
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	SERVICIO	0	65	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		(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.						
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	SERVICIO	0	65	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)	CÓDIGO MATERIAL SAP (OPCIONAL)	CÓDIGO OTAN - NOC (OPCIONAL)
		apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.						
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 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	0	65	90101603	OMITIDO	OMITIDO

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.

3.2.1 CONDICIONES ADICIONALES A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.

La descripción de las condiciones técnicas adicionales se encuentra relacionada en el numeral 6.2.1.2 del presente estudio previo.

3.3. ORIGEN DEL MATERIAL O SERVICIO SEGÚN EL CASO.

Los bienes y servicios objeto del presente proceso de contratación, se encuentran disponibles en el territorio nacional, por lo tanto, en virtud de lo previsto en el artículo 21 de la Ley 80 de 1993, la Entidad garantizará la participación de los oferentes de bienes y/o servicios de origen nacional,

en condiciones competitivas de calidad, oportunidad y precio, sin perjuicio del procedimiento de selección objetiva que se utilice.

En virtud de lo prescrito en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en desarrollo de los procesos de selección de mínima cuantía las entidades estatales se abstendrán de aplicar las reglas y procedimientos establecidos para las demás modalidades de selección, así como de adicionar etapas, requisitos o reglas a las expresamente establecidas en las normas citadas.

Por lo anterior, en el presente proceso no se le dará aplicabilidad a la Ley 1089 de 2006 y el decreto reglamentario 660 de 2007, ni a la Ley 816 de 2003.

3.4. CODIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS EN EL SISTEMA UNSPSC

En cumplimiento al Artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, entre otros requisitos, se hace la descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer, con la descripción del objeto a contratar identificado con el tercer y cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios así:

Los bienes objeto a contratar cuentan con el siguiente código:

CODIGO	SEGMENTOS	FAMILIAS	CLASE	PRODUCTO
90101603	90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	10 Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y Bebidas)	15 Establecimientos para comer y beber	01 Restaurantes
90101603	90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	10 Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y Bebidas)	16 Servicios de Banquetes y Catering	03 Servicios de Catering
90111503	90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	11 Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	15 Hoteles y moteles y pensiones	03 Hospedajes de cama y desayuno

Nota: La presente clasificación es informativa y no exigible de acuerdo con lo establecido en el artículo 221 del Decreto 19 de 2012 que indica: "(...) No se requerirá de este registro, ni de clasificación, en los casos de contratación directa; contratos para la prestación de servicios de salud; contratos de mínima cuantía (...)" Subrayado fuera de texto.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS 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, es claro para la entidad que el presente proceso se enmarca en las estipulaciones contenidas en la Ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 2° 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 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, el cual regula el procedimiento para la modalidad de Selección de Mínima Cuantía.

Asimismo, 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.”*

Teniendo en cuenta que el presupuesto asignado para este proceso corresponde a la suma de **OCHENTA MILLONES DE PESOS (\$80.000.000,00), impuestos incluidos**, el cual no supera el 10% de la menor cuantía, es claro para la Fuerza que el presente proceso se enmarca en las estipulaciones contenidas en la Ley 80 de 1993, 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 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, el cual regula el procedimiento para la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA.

PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA:

Conforme con el Decreto No. 1860 de 2021 en su 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 a 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 MiPymes 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 MiPymes o si podrá participar cualquier otro interesado. vi) 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 MiPymes.
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 MiPymes 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 MiPymes 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 MiPymes nacional.

4.1 CONVOCATORIA LIMITACIÓN 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 MiPymes 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) MiPymes colombianas para limitar la convocatoria a MiPymes 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 MiPymes, 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 Mí pyme, 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 párrafo 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 MiPymes 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 de **OCHENTA MILLONES DE PESOS (\$80.000.000,00)**, impuestos incluidos y demás erogaciones, encontrándose dentro de los rangos permitidos para convocar la **LIMITACIÓN A MYPIMES NACIONALES**, como se refiere a continuación:



Nota 1: La información contenida en este documento fue elaborada por el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT y la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente la pública por su importancia para las entidades públicas y los participantes en la contratación.

Nota 2: Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT el valor de los umbrales tendrá vigencia del 1 de enero del 2026 hasta el 31 de diciembre de 2027, para los Acuerdos Comerciales suscritos con: (i) Canadá, (ii) Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, (iii) Estados Unidos, (iv) Chile, (v) Costa Rica, (vi) Alianza del Pacífico y (vii) Corea.

Nota 3: Según el MINCIT el valor de los umbrales tendrá vigencia del 1 de enero del 2025 hasta el 31 de diciembre de 2026, para los Acuerdos Comerciales suscritos con: (i) México, (iii) países de la Unión Europea, y (iii) países EFTA (Suiza, Noruega, Liechtenstein e Islandia).

Nota 4: El Acuerdo Comercial entre Colombia y los países del Triángulo Norte de Centroamérica (El Salvador, Guatemala y Honduras) no se incluye en el presente documento dado que no se establecieron umbrales para su aplicabilidad.

Nota 5: En cuanto al acuerdo comercial vigente con Israel los umbrales establecidos en DEG se calcularán y convertirán a pesos colombianos utilizando la Tasa Representativa del Mercado (TRM) del Banco de la República de Colombia del día anterior a la fecha de publicación del aviso de convocatoria del respectivo proceso de compra (ver ejemplo en la sección correspondiente).

Nota 6: En todo caso, se recuerda que las entidades estatales tienen la obligación de identificar los Acuerdos Comerciales aplicables a sus Procesos de Contratación, aplicando el estándar previsto en el Manual para el manejo de los acuerdos comerciales que puede consultar en el siguiente link: <https://www.colombiacompra.gov.co/archivos/manual/valores-a-partir-de-los-cuales-son-aplicables-los-acuerdos-comerciales-umbrales>

Nota 7: Sin perjuicio de las particularidades de la cobertura dispuesta por cada Acuerdo Comercial, por regla general, las entidades del nivel central corresponden a las entidades del sector nacional y las entidades del nivel subcentral corresponden a las entidades del sector territorial.

Nota 8: De conformidad con lo previsto en el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, que modifica el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, y el anexo 4 del manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación, las convocatorias limitadas a Mipymes se encuentran excluidas de la aplicación de los acuerdos comerciales. El umbral para la limitación de Mipymes será el previsto por la norma equivalente a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000).

Esta exclusión sólo es aplicable en los casos en que la Entidad Estatal verifique las condiciones previstas en el respectivo Acuerdo comercial y en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, para que una convocatoria sea limitada a Mipyme. Así, esta excepción no puede ser utilizada para excluir la cobertura del Acuerdo Comercial en el aviso de convocatoria; los estudios y documentos previos o el borrador del pliego de condiciones.



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 MiPymes 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, Consortios 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 MiPymes 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- DE LA INVITACIÓN)*

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 MiPymes 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 MiPymes, 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 MiPymes o de proponentes plurales integrados únicamente por MiPymes.*

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.

4.2 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. 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 parágrafo 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 extranjera 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 extranjera 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 párrafo 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 párrafo 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 mutua 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 Seco II mediante mensaje público para conocimiento de los proponentes participantes, el grupo del área de contratación de la CENAC-MEDELLIN, igualmente se informará si la misma se efectuara de manera presencial o virtual.

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.

PROCEDIMIENTO PARA DESEMPATE DE ACUERDO AL DECRETO 1860 DE 2021:

En concordancia con la normativa previamente citada, a continuación, se señala el proceder de **LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN** frente a los criterios de desempate y acreditación, en caso de presentarse un empate entre dos o más oferentes que resultaran en la posición, número uno (1) con precios exactamente iguales, en desarrollo del proceso de evaluación así:

1. El evaluador realizara el requerimiento respectivo mediante la plataforma SECOP II, a los oferentes que presentan empate con el fin de acreditar el criterio de desempate, lo cual se realizara de manera sucesiva y excluyente, El evaluador aplicará los criterios respecto de los proponentes empatados, estableciendo un (01) día hábil para allegar la documentación soporte acompañada con el formulario No. 15, el cual deberá ser presentado en cada criterio de desempate.
2. Así pues, el evaluador verificará que se hayan allegado la totalidad de los documentos requeridos para la acreditación del subcriterio respectivo. Para el efecto, el evaluador y los postulantes deberán tener en cuenta lo siguiente:
 - 2.1. Una vez cumplido el plazo otorgado para su presentación no se aceptara la acreditación allegada con posterioridad.
 - 2.2. Los soportes presentados para acreditar los criterios de desempate no podrán ser subsanados, corregidos, aclarados, modificados, ni ajustados con posterioridad a la fecha establecida para allegar la documentación.
3. De presentarse empate en el cumplimiento de alguno de los subcriterios, el evaluador no podrá preferir uno sobre otro por lo que se entenderá que persiste el empate y en consecuencia, se deberá aplicar el criterio de desempate que le siga.
4. Si el empate es entre 2 postulaciones y una de ellas logra acreditar el primer criterio de desempate, el evaluador procederá a seleccionar dicha postulación en esta ronda²⁴. Si el empate persiste, el evaluador continuará la verificación del segundo criterio de desempate y así sucesivamente hasta obtener el desempate correspondiente.
5. Si el empate es entre más de 2 postulaciones, el evaluador agotará los criterios de selección que sean necesarios hasta obtener una única postulación ganadora en el desempate.
6. Si uno de los postulantes no presenta la totalidad de los soportes o no acredita en debida forma el criterio que se esté aplicando, quedará excluido del desempate y en consecuencia su postulación no será seleccionada en dicha ronda.
7. Si ninguno de los postulantes presenta la totalidad de los soportes o logra acreditar en debida forma el criterio de desempate que se esté aplicando, el evaluador continuará la verificación del siguiente criterio y así sucesivamente hasta lograr el desempate y la adjudicación del proceso.

CRITERIOS DIFERENCIALES APLICABILIDAD DEL DECRETO 287 DEL 19 DE MARZO DE 2026:

Se tendrán en cuenta como criterios diferenciales en el presente proceso, y los beneficios que determina la norma a quienes cumplan y certifiquen lo siguiente:

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

²⁴ Para efectos de esta convocatoria se entenderá como una ronda el tiempo que toma el evaluador para realizar el desempate de un grupo de proyectos empatados.

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 último 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 los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último 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 los requerimientos de ley o, el contador, donde conste la distribución de los 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 último 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

PARÁGRAFO. Respecto de los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, las certificaciones de que trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máxima treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

NOTA: Cuando el oferente acredite alguna de estas circunstancias deberá garantizarlas durante toda la ejecución del contrato.

4.3 NORMAS APLICABLES

- Constitución Política de la República de Colombia

LEYES:

- **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 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 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 1508 de 2012** "Por la cual se establece el régimen jurídico de las Asociaciones Público-Privadas, se dictan normas orgánicas de presupuesto y se dictan otras disposiciones".
- **Ley 1564 de 2012** "Por medio de la cual se expide el Código General del Proceso y se dictan otras disposiciones
- **Ley 1581 de 2012** Por la cual se dictan disposiciones generales para la protección de datos personales. Reglamentada parcialmente por el Decreto Nacional 1377 de 2013, Reglamentada Parcialmente por el Decreto 1081 de 2015. Ver sentencia C-748 de 2011. Ver Decreto 255 de 2022.
- **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 1751 de 2015** "Por medio de la cual se regula el derecho fundamental a la salud y se dictan otras disposiciones".
- **Ley 1801 de 2016** "Por la cual se expide el Código Nacional de Policía y Convivencia Ciudadana".
- **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 1918 del 12 julio 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".
- **Ley 1952 de 2019** "Por medio de la cual se expide el Código General Disciplinario, se deroga la Ley 734 de 2002 y algunas disposiciones de la Ley 1474 de 2011, relacionadas con el derecho disciplinario".
- **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 2040 de fecha 27 julio 2020** "Por medio de la cual se adoptan medidas para impulsar el trabajo para adultos mayores y se dictan otras disposiciones".
- **Ley 2069 de fecha 31 diciembre de 2020** "Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia".
- **Ley 2160 de 2021** "Por medio de la cual se modifica la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007".
- **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 2155 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, y demás normas que la modifiquen o adicionen y demás normas que la modifiquen o adicionen.
- **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 2197 de 2022** "Por medio de la cual se dictan normas tendientes al fortalecimiento de la seguridad ciudadana y se dictan otras disposiciones".
- **Ley 2277 de 2022** "Por medio de la cual se adopta una reforma tributaria para la igualdad y la justicia social 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 393 de 1991** "Por el cual se dictan normas sobre asociación para actividades científicas y tecnológicas, proyectos de investigación y creación de tecnologías".
- **Decreto 1295 de 1994** "Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales".
- **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 2609 del 14 diciembre de 2012**, "Por el cual se reglamenta el Título V de la Ley 594 de 2000, parcialmente los artículos 58 y 59 de la Ley 1437 de 2011 y se dictan otras disposiciones en materia de Gestión Documental para todas las Entidades del Estado".
- **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 103 del 20 de enero de 2015**. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 1712 de 2014 y se dictan otras disposiciones.
- **Decreto 1625 de 2016** "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario en materia tributaria."
- **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 1273 del 23 julio de 2018**, "Por el cual se modifica el artículo 2.2.1.1.1.7, se adiciona el Título 7 a la Parte 2 del Libro 3 del Decreto 780 de 2016, Único Reglamento del Sector Salud y Protección Social, en relación al pago y retención de aportes al Sistema de Seguridad Integral y Parafiscales de los trabajadores independientes y modifica los artículos 2.2.4.2.2.13 y 2.2.4.2.2.15 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamento del Sector Trabajo".
- **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 753 del 30 abril de 2019**, "Por medio del cual se reglamenta 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".
- **Decreto Ley 2106 del 2 noviembre de 2019**, "Por el cual se dictan normas para simplificar, suprimir y reformar trámites, procesos y procedimientos innecesarios existentes en la administración pública".
- **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 579 de 2021** "Por el cual se sustituyen los párrafos transitorios del artículo 2.2.1.1.1.5.2., el párrafo transitorio 1° del artículo 2.2.1.1.1.5.6., así como el párrafo transitorio del artículo 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, para que los proponentes acrediten el mejor indicador financiero y organizacional de los últimos 3 años, con el fin de contribuir a la reactivación económica".
- **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 acuerdos 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 1041 de 2022** "Por el cual se adiciona un párrafo transitorio al Artículo 2.2.1.1.1.5.2 y se modifican los párrafos transitorios 1 y 2 del Artículo 2.2.1.1.1.5.6 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin de extender hasta el año 2023 la facultad de los oferentes de acreditar el mejor indicador financiero y organizacional de los últimos tres (03) años, para contribuir a la reactivación económica".
- **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 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"
- **Decreto 1477 del 30 de diciembre de 2025** por medio del cual se liquidó el presupuesto General de la Nación para la vigencia 2026.
- **Decreto 0159 del 19 de febrero de 2026** "Por el cual se fija transitoriamente el salario mínimo mensual legal del año 2026".
- **Decreto 287 del 19 de marzo 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".

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

- 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 V3 del 25 de septiembre de 2025.
- 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 (M-ICR-01) Colombia Compra Eficiente.
- Manual Para el manejo de los Acuerdos comerciales en procesos de contratación (M-MACPC-14) de Colombia Compra Eficiente.
- 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, V.14.080
- 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 (G-GPC-01)
- 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 .
- 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. Directrices en materia contractual-obligatoriedad publicidad documental plataforma SECOP II
- 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.
- Cartilla de Formatos de Contratación del Comando Logístico – Dirección de Adquisiciones (En lo que aplique).
- Políticas de Compra Publica Sostenible de Colombia Compra Eficiente.
- Las demás normas concordantes con el presente proceso

NORMAS RELACIONADAS CON EL OBJETO CONTRACTUAL:

La normatividad en Colombia establece los requerimientos para el uso y la implementación de los elementos de protección personal en los lugares de trabajo para un ambiente saludable, los



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



SC6310-1

cuales se encuentran contemplados en la Ley 9 del 24 de enero de 1979 (Título III, artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de mayo 22 de 1979 (Título IV, Capítulo II, artículos 176 a 201). Igualmente, el Decreto 1072 del 26 de mayo del 2015. "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y la Resolución 0312 del 2019. "Por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo".

De igual manera se encuentran las normas señaladas en los aspectos regulatorios del estudio del sector.

4.4 NORMATIVIDAD SOBRE ESTUDIOS PREVIOS:

Conforme a la normatividad vigente, los estudios y documentos previos del presente proceso contractual estarán sometidos a lo establecido en el numeral 12 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, que señala:

Artículo 25: DEL PRINCIPIO DE ECONOMÍA. En virtud de este principio:

(...)

12. Previo a la apertura de un proceso de selección, o a la firma del contrato en el caso en que la modalidad de selección sea contratación directa, deberán elaborarse los estudios, diseños y proyectos requeridos, y los pliegos de condiciones, según corresponda.

Cuando el objeto de la contratación incluya la realización de una obra, en la misma oportunidad señalada en el inciso primero, la entidad contratante deberá contar con los estudios y diseños que permitan establecer la viabilidad del proyecto y su impacto social, económico y ambiental. Esta condición será aplicable incluso para los contratos que incluyan dentro del objeto el diseño.

"En desarrollo de lo señalado en el numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, los estudios y documentos previos estarán conformados por los documentos definitivos que sirvan de soporte para la elaboración del proyecto de pliego de condiciones o del contrato, de manera que los proponentes o el eventual contratista respectivamente, puedan valorar adecuadamente el alcance de lo requerido por la entidad, así como el de la distribución de riesgos que la misma propone.

De igual forma, en el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021:

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. Modifíquese 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, la cual quedará de la siguiente manera:

"SUBSECCIÓN 5 MÍNIMA CUANTÍA ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener, como mínimo, lo siguiente: 1. La descripción de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación. 2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible, o de lo contrario con el tercer nivel. 3. Las condiciones técnicas exigidas. 4. El valor estimado del contrato y su justificación. 5. El plazo de ejecución del contrato. 6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación.

4.5 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL: PRESTACIÓN DE SERVICIOS



Contrato que pretende celebrar LA NACIÓN - MINISTERIO DE DEFENSA – EJÉRCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLÍN para satisfacer la necesidad existente, es de "PRESTACIÓN DE SERVICIOS", regulado por el Código de Comercio Colombiano.

En consecuencia, los proponentes deberán con su oferta acreditar que cumplen con la totalidad de las exigencias previstas en todas las NORMAS TÉCNICAS, ESPECIFICACIONES Y /O FICHAS TÉCNICAS U OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PREVIAMENTE ESTABLECIDAS POR EL MINISTERIO DE DEFENSA – EJÉRCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLÍN.

4.6 GUÍA PARA ACTUAR ANTE INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II:

SI PRESENTA ALGUNA FALLA AL MOMENTO DE PRESENTAR SU OFERTA, TENGA EN CUENTA LA GUÍA DE INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II, EMITIDA POR COLOMBIA COMPRA EFICIENTE Y SIGA LOS PASOS ALLÍ SEÑALADOS, DICHA GUÍA PUEDE ENCONTRARLA EN LA PÁGINA OFICIAL DE CCE, A CONTINUACIÓN SE LE DA UN RESUMEN DE LAS ACTUACIONES QUE DEBE EMPRENDER, SIN EMBARGO, SE LE REITERA ES USTED COMO INTERESADO EL QUE TIENE QUE ENTRAR A VERIFICAR TODOS Y CADA UNO DE LOS PASOS INDICADOS EN LA GUÍA 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/soporte>.



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 cenacmedellín@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, verificará esta información con los agentes soportes de Colombia Compra Eficiente; confirmada la indisponibilidad del SECOP, la entidad autorizará a los interesados en participar, el envío 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.

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 atribuible al SECOP II no es culpa de la CENAC Regional Medellín y, por consiguiente esta entidad no se hará responsable, por este motivo cualquier PQRS sobre la plataforma deberá 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, deberá verificar la guía para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II, emitida por Colombia Compra Eficiente.**

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 participan 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.

El procedimiento para la actuación ante una indisponibilidad del SECOP II, se puede verificar en la siguiente dirección.

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_indisponibilidad_secopii.pdf

5 PRESUPUESTO OFICIAL ASIGNADO AL PROCESO DE CONTRATACIÓN, QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

5.1 PRESUPUESTO ASIGNADO DE ACUERDO CON LA DISTRIBUCIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES.

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:

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

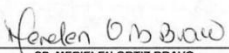
SIIF Nación		Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante		Usuario Solicitante: MHmeortizb	MERIELEN ORTIZ BRAVO
				Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 15-01-03-052	CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE
				Fecha y Hora Sistema: 2026-06-16 4:07 p. m.	

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"									
Numero:	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			
Numero:	12226	Fecha Registro:	2026-06-16	Numero:		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.

5.2 ANÁLISIS ECONÓMICO DE PROYECCIÓN DE PRECIOS Y CANTIDADES.

5.2.1 PRECIOS HISTÓRICOS

De acuerdo con la GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DEL SECTOR versión 3 del 25 de septiembre de 2025, expedida por Colombia Compra Eficiente; para emplear el mecanismo de análisis de precios históricos se debe verificar la variación de los mismos derivados del índice de precios al consumidor en cada año, examinando si se han presentado fenómenos económicos que hayan implicado fluctuaciones importantes en el suministro de los bienes. En todo caso, las características del bien o servicio deben ser las mismas entre una contratación y otra.

De acuerdo a lo citado en el numeral 1.1 del presente estudio previo la CENAC REGIONAL MEDELLÍN ha adelantado procesos similares para LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMAS SERVICIOS LOGISTICOS, no obstante, se evidencia que estos poseen características técnicas diferentes a estos, por lo tanto, **NO** aportan información para la realización y determinación de los precios del mercado.

5.2.2. SONDEO DE MERCADO.

Siguiendo lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.1.2.1.1, titulado "Estudios y documentos previos", se determina que, en los documentos previos del proceso, deberá justificarse el valor estimado del contrato, de acuerdo con la modalidad aplicable.

En desarrollo de la estructuración del presente proceso contractual, la **CENAC REGIONAL MEDELLÍN**, a través de la Sección de Planes, adelanto un ejercicio de consulta al mercado con el propósito de obtener información objetiva y actualizada que permitiera identificar las condiciones económicas del sector y establecer parámetros razonables para la estimación del precio de referencia.

Para tal efecto, se realizó la solicitud de cotizaciones mediante la plataforma transaccional SECOP II, a través de las solicitudes No. SC 0055 CENAC MEDELLIN 2026 CATERING PANAMA, y correo electrónico institucional habilitado para tal fin osman.medina@ejercito.mil.co y yaneth.gomezger@ejercito.mil.co, garantizando de esta manera la mayor difusión posible de la consulta del mercado.

Como resultado de dicha gestión, se recibieron tres (03) respuestas de proveedores, para la prestación del servicio de alojamiento, alimentación y demás servicios logísticos para la realización de la XXVI reunión de mandos regionales de frontera Colombia - Panamá, remitidas al correo electrónico institucional habilitado y a través de SECOP II para tal fin, como se muestra a continuación:

SC 0055 CENAC MEDELLIN 2026 CATERING PANAMA					
EMPRESA	FECHA SOLICITUD	FECHA COTIZACIÓN	MEDIO RECIBIDO	CONCEPTO TÉCNICO	OBSERVACION
GRUPO COMETA S.A.S NIT. 900.285.489-5	06/07/2026 19/08/2026	15/07/2026 21/08/2026	SECOP II Y CORREO ELECTRÓNICO	CUMPLE	COTIZA TODOS LOS ÍTEMS Y CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS NIT. 901.717.908-9	03/07/2026	15/07/2026	CORREO ELECTRÓNICO	CUMPLE	COTIZA TODOS LOS ÍTEMS Y CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FRONTERAPP NIT. 901.711.085-5	23/07/2026	23/07/2026	CORREO ELECTRÓNICO	CUMPLE	COTIZA TODOS LOS ÍTEMS Y CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
----------------------------------	------------	------------	-----------------------	--------	--

EVIDENCIA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE COTIZACIONES EN SECOP II

Proceso: CENAC MEDELLIN 2026 CATERING PANAMA - SC 0055 (id.CO1.OPDOS.31254786)

CENAC MEDELLIN 2026 CATERING PANAMA | [Pliegos](#)

Unidad de contratación CO1 CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN Fuente: Suscrito/Oportunidad de negocio
Código UNSPSC 9011503 - Hospedajes de cama y desayuno
[Ver Enlace](#)

SOLICITUD COTIZACIÓN SC 0055 CENAC MEDELLÍN 2026 CATERING PANAMA

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de presentación de ofertas 21/07/2026 12:00 PM - Fecha de publicación 07/07/2026 9:33 AM

LÍNEA DE TIEMPO

Fecha de publicación de concurso: 06/07/2026 | Plazo para solicitar aclaraciones: 06/07/2026 | Presentación de ofertas: 21/07/2026

Mis ofertas

Referencia	Modificar	Presentada	Estado	Valor global
COTIZACION GRUPO COMETA SAS	15/07/2026 3:28 PM	15/07/2026 3:28 PM	Información presentada	112.311.552.54 COP

Contratos

No existen contratos creados

LISTA DE PROVEEDORES

Nota. Una vez revisada la cotización presentada por GRUPO COMETA S.A.S a través del SECOP II, se evidenció que dentro del valor total ofertado relacionaba AIU (costo de administración), no obstante, en atención a que el presente proceso corresponde al servicio de catering, mediante correo electrónico se solicitó a la empresa aclarar su oferta, la cual el día 21 de agosto a través de correo electrónico allegó la aclaración solicitada.

CORREO ELECTRONICO COTIZACIONES RECIBIDAS

COTIZACIÓN FRONTERAPP con NIT. 901.711.085-5

SOLICITUD DE COTIZACIÓN No. 055 CENAC MEDELLIN 2026 CATERING PANAMA **osman.medina < osman.medina@ejercito.mil.co >**

OSMAN JAVIER MEDINA FAJARDO < osman.medina@ejercito.mil.co >
jue, 23 jul 2026 10:23:11 a. m. -0500

To "organizationfronterapp" <organizationfronterapp@gmail.com>

Buenos Días

Señores,
EMPRESARIOS

Reciba un cordial saludo del Glorioso Ejército Nacional de Colombia, en particular de la Central Administrativa y Contable regional Medellín. Todo el trabajo y esfuerzo humano de las personas que son parte de la CENAC-MEDELLIN, es recompensado cada año por gestos amables y generosos de la sociedad colombiana y ustedes.

En esta oportunidad solicitamos su valiosa colaboración para contribuir con la misión que cumple la CENAC-MEDELLIN.

INSTRUCCIONES PARA EL COTIZANTE

1. El formato no debe ser modificado
2. El Representante Legal debe ser quien firme la Cotización.
3. Diligenciar en su totalidad el cuadro.
4. En caso que la plataforma del SECOP II se encuentre en indisponibilidad, enviar cotización al correo osman.medina@ejercito.mil.co
5. La cotización debe subirse al SECOP II o enviada al correo medio PDF con firma y en Excel para el estudio de mercado.



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



Re: SOLICITUD COTIZACIÓN No. 055 CENAC
MEDELLIN 2026 CATERING PANAMA

organizationfronterapp <organizationfronterapp@gmail.com >

jue, 23 jul 2026 14:10:40 p. m. -0500

To "OSMAN JAVIER MEDINA FAJARDO" <osman.medina@ejercito.mil.co>



DIANA CAROLINA MARIN GOMEZ
Representante Legal

COTIZACIÓN PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS NIT. 901.717.908-9

SOLICITUD DE COTIZACIÓN No. 055 CENAC osman.medina <osman.medina@ejercito.mil.co >
MEDELLIN 2026 CATERING PANAMA

OSMAN JAVIER MEDINA FAJARDO <osman.medina@ejercito.mil.co >

vie, 03 jul 2026 10:25:50 a. m. -0500

To "Carolina Orozco" <ccarolinaorozco@gmail.com >

Buenos Días

Señores,
EMPRESARIOS

Reciba un cordial saludo del Glorioso Ejercito Nacional de Colombia, en particular de la Central Administrativa y Contable regional Medellín. Todo el trabajo y esfuerzo humano de las personas que son parte de la CENAC-MEDELLIN, es recompensado cada año por gestos amables y generosos de la sociedad colombiana y ustedes.

En esta oportunidad solicitamos su valiosa colaboración para contribuir con la misión que cumple la CENAC-MEDELLIN.

INSTRUCCIONES PARA EL COTIZANTE

1. El formato no debe ser modificado
2. El Representante Legal debe ser quien firme la Cotización.
3. Diligenciar en su totalidad el cuadro.
4. En caso que la plataforma del SECOP II se encuentre en indisponibilidad, enviar cotización al correo osman.medina@ejercito.mil.co
5. La cotización debe subirse al SECOP II o enviada al correo medio PDF con firma y en Excel para el estudio de mercado.

ESPACIO INTENCIONALMENTE EN BLANCO



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



SC6310-1



**Formato Excel SC 0055 Reunión de Mandos
MEDELLIN 2026 PANAMA ES.xl**

osman.medina < osman.medina@ejercito.mil.co >

Carolina Orozco < ccarolinaorozco@gmail.com >

mié, 15 jul 2026 5:19:45 p. m. -0500

To "osman.medina"<osman.medina@ejercito.mil.co>,"joel.perezgo"
<joel.perezgo@ejercito.mil.co>

Cordial saludo,

Adjunto formato diligenciado.

1 archivo(s) adjunto(s)

SC 0055 Reunión de Mandos...
259.2 KB

COTIZACIÓN GRUPO COMETA S.A.S con NIT. 900.285.489-5

YANETH PATRICIA GOMEZ GERMAN < yaneth.gomezger@ejercito.mil.co >

mié, 19 ago 2026 3:54:52 p. m. -0500

To "dircomercial"<dircomercial@cometa.com.co>

Buenas tardes

Señores
GRUPO COMETA S.A.S

Una vez revisada la cotización adjuntada en SECOPII, sobre el proceso SC 0055 Reunión de Mandos MEDELLIN 2026 CATERING PANAMA, por parte de su empresa solicitamos comedidamente a la empresa cotizante aclarar el valor de la administración que relacionan en la cotización adjuntada en SECOPII, teniendo en cuenta que este costo solo aplicaría en procesos de tracto sucesivo.

Gracias por su colaboración.

Atentamente,



YANETH PATRICIA GOMEZ GERMAN
Email: yaneth.gomezger@ejercito.mil.co
CENAC MEDELLIN
Colombia
www.ejercito.mil.co

**RE: Solicitud Aclaración Cotización No. 055 Publicada SecopII SC 0055 Reunión de Mandos MEDELLIN 2026 CATERING PANAMA x
2 correos electrónicos**

Juan Gonzalez < dircomercial@cometa.com.co >

vie, 21 ago 2026 11:03:11 a. m. -0500

To "YANETH PATRICIA GOMEZ GERMAN"<yaneth.gomezger@ejercito.mil.co>
Cc "TS11. Sigry Isabel Florian Laguna"<sigryflo@cgfm.mil.co>

Buenos días Yaneth, enviamos cotización corregida.

Quedo atento a cualquier inquietud.

Feliz día.



Grupo Cometa

310 541 41 97
dircomercial@cometa.com.co
Calle 37 No. 80-36 Local 101C
Oficina: 557 69 52 - 479 86 22
www.cometa.com.co



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



SC6310-1



AVAL DE COTIZACIONES

El proceso de verificación de las cotizaciones anteriormente relacionadas es realizado por el Comité Técnico Estructurador, el cual es previamente designado mediante Resolución No. 146 del 26 de agosto de 2026 por el competente contractual de la entidad, con el fin de realizar un estudio de mercado que permita determinar un precio de referencia y garantizar la transparencia y equidad en el presente proceso. Al respaldar las cotizaciones, el comité verifica que los proveedores son competitivos y están en línea con el mercado.

PÚBLICA

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

Al contestar, cite este número

Radicado N° 2026177027352283: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COADE-DICRE-CENAC

Medellín, Antioquia, 26 de agosto de 2026

Señor Mayor
JUAN MANUEL RAMIREZ
Gerente del Proyecto

Asunto: Aval Técnico de Cotizaciones.

Respetuosamente me permito informar sobre el aval técnico de cotizaciones para EL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 080-MC-CENACMEDELLÍN-2026 CUYO OBJETO ES LA "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".

Una vez allegadas las cotizaciones mediante la plataforma SECOPI II y/o correo electrónico habilitado osman.medina@ejercito.mil.co y vanilla.guambez@ejercito.mil.co a este Comité. Las cuales fueron solicitadas mediante la plataforma transaccional SECOPI II, solicitud de cotización No. SC 0055 CENAC MEDELLÍN 2026 CATERING PANAMA, para la "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". Fueron verificadas de acuerdo a los requerimientos de índole técnico, se relaciona la información de las empresas que cotizaron, así:

EMPRESA	FECHA SOLICITUD	FECHA COTIZACIÓN	MEDIO RECIBIDO	CONCEPTO TÉCNICO	OBSERVACION
GRUPO COMETA S.A.S NIT. 900.285.489-5	06/07/2026	15/07/2026	SECOPI II Y CORREO ELECTRÓNICO	CUMPLE	COTIZA TODOS LOS ÍTEM Y CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS NIT. 901.717.908-9	03/07/2026	15/07/2026	CORREO ELECTRÓNICO	CUMPLE	COTIZA TODOS LOS ÍTEM Y CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
FRONTERAPP NIT. 901.711.085-5	23/07/2026	23/07/2026	CORREO ELECTRÓNICO	CUMPLE	COTIZA TODOS LOS ÍTEM Y CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

PÚBLICA

PÚBLICA

Radicado N° 2026177027352283: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COADE-DICRE-CENAC

Pág. 2 de 5

Nota. Una vez revisada la cotización presentada por GRUPO COMETA S.A.S a través del SECOPI II, se evidenció que dentro del valor total ofertado relacionaba AIIU (costo de administración), no obstante, en atención a que el presente proceso corresponde al servicio de catering, mediante correo electrónico se solicitó a la empresa aclarar su oferta, la cual el día 21 de agosto a través de correo electrónico allegó la aclaración solicitada.

Se consulta la información de las actividades económicas de las empresas, las cuales fueron verificadas en la página RUES <https://www.rues.org.co/>.

Atentamente,

SS. GONZÁLEZ PERALTA YHON FREDY
Suboficial Planes Operacionales C3ONS
Comité Técnico Estructurador

ANEXO 1: Pantallazo Solicitud de cotizaciones SECOPI II y correo electrónico de cotizaciones.

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

PÚBLICA

PÚBLICA

Radicado N° 2026177027352283: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COADE-DICRE-CENAC

Pág. 3 de 5

EVIDENCIA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE COTIZACIONES EN SECOPI II

OSMAN JAVIER MEDINA FAJARDO <osman.medina@ejercito.mil.co>
van. 23 jul 2026 10:23:11 a. m. -0500
To: "organizationfonterapp" <organizationfonterapp@gmail.com>

Buenos Días,
Señores,
EMPRESARIOS

Reciba un cordial saludo del Glorioso Ejército Nacional de Colombia, en particular de la Central Administrativa y Contable regional Medellín. Todo el trabajo y esfuerzo humano de los personal que son parte de la CENAC-MEDELLÍN, se recompensan cada año por gestos amables y generosos de la sociedad colombiana y ustedes.

En esta oportunidad solicitamos su valiosa colaboración para contribuir con la misión que cumple la CENAC-MEDELLÍN.

INSTRUCCIONES PARA EL COTIZANTE

1. El formato no debe ser modificado
2. El Representante Legal debe ser quien firme la Cotización.
3. Diligenciar en su totalidad el cuadro.
4. En caso que la plataforma del SECOPI II se encuentre en indisponibilidad, enviar cotización al correo: osman.medina@ejercito.mil.co
5. La cotización debe subir al SECOPI II o enviarse al correo medio PDF con firma y en Excel para el estudio de mercado.

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

PÚBLICA

PÚBLICA

Radicado N° 2026177027352283: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COADE-DICRE-CENAC

Pág. 4 de 5

Re: SOLICITUD COTIZACIÓN No. 955 CENAC MEDELLÍN 2026 CATERING PANAMA

organizationfonterapp <organizationfonterapp@gmail.com>
van. 23 jul 2026 10:23:11 a. m. -0500
To: "OSMAN JAVIER MEDINA FAJARDO" <osman.medina@ejercito.mil.co>

DIANA CAROLINA BARRIN GOMEZ
Representante legal

COTIZACIÓN PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS NIT. 901.717.908-9

SOLICITUD DE COTIZACIÓN No. 955 CENAC osman.medina <osman.medina@ejercito.mil.co>
MEDELLÍN 2026 CATERING PANAMA

OSMAN JAVIER MEDINA FAJARDO <osman.medina@ejercito.mil.co>
van. 23 jul 2026 10:23:11 a. m. -0500
To: "Carolina Orozco" <carolinaorozco@gmail.com>

Buenos Días,
Señores,
EMPRESARIOS

Reciba un cordial saludo del Glorioso Ejército Nacional de Colombia, en particular de la Central Administrativa y Contable regional Medellín. Todo el trabajo y esfuerzo humano de los personal que son parte de la CENAC-MEDELLÍN, se recompensan cada año por gestos amables y generosos de la sociedad colombiana y ustedes.

En esta oportunidad solicitamos su valiosa colaboración para contribuir con la misión que cumple la CENAC-MEDELLÍN.

INSTRUCCIONES PARA EL COTIZANTE

1. El formato no debe ser modificado
2. El Representante Legal debe ser quien firme la Cotización.
3. Diligenciar en su totalidad el cuadro.
4. En caso que la plataforma del SECOPI II se encuentre en indisponibilidad, enviar cotización al correo: osman.medina@ejercito.mil.co
5. La cotización debe subir al SECOPI II o enviarse al correo medio PDF con firma y en Excel para el estudio de mercado.

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

PÚBLICA



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



GRUPO COMETA S.A.S con NIT. 900.285.489-5

PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS con NIT. 901.717.908-9

PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS

[Volver a los resultados de búsqueda](#)

La siguiente información es reportada por la cámara de comercio y es de tipo informativo.

Registro Mercantil

Información general	Actividad económica	Representante legal	Propietario / Establecimiento
Identificación NIT 901717908 - 9 Categoría de la Matrícula Sociedad ó persona jurídica principal ó esal Tipo de Sociedad Sociedad comercial Tipo Organización Sociedades por acciones simplificadas sas Cámara de Comercio Medellin para antioquia Número de Matrícula 75797112			Fecha de Matrícula 2023/05/29 Fecha de Vigencia Indefinido Estado de la matrícula Activa Fecha de renovación 2026/03/31 Último año renovado 2026 Fecha de Actualización 2026/03/31 Emprendimiento Social N Extinción de Dominio N

FRONTERAPP con NIT. 901.711.085-5

FRONTERAPP

[Volver a los resultados de búsqueda](#)

La siguiente información es reportada por la cámara de comercio y es de tipo informativo.

Registro entidades sin animo de lucro

Información general	Actividad económica	Representante legal	Propietario / Establecimiento
Identificación NIT 901711085 - 5 Categoría de la Matrícula Sociedad ó persona jurídica principal ó esal Tipo de Sociedad Entidad sin animo de lucro Tipo Organización Fundaciones Cámara de Comercio Medellin para antioquia Número de Matrícula 2101022			Fecha de Matrícula 2023/05/08 Fecha de Vigencia Indefinido Estado de la matrícula Activa Fecha de renovación 2026/03/31 Último año renovado 2026 Fecha de Actualización 2026/03/31 Emprendimiento Social N Extinción de Dominio N

Teniendo en cuenta lo anterior, se procedió a realizar el análisis de las cotizaciones allegadas con el fin de establecer los precios de referencia como se ve reflejado a continuación:

ANÁLISIS DE COTIZACIONES:

Las cotizaciones recibidas fueron avaladas por el Comité Técnico Estructurador nombrado de acuerdo a la Resolución No. **146 del 26 de agosto de 2026**, la necesidad se establece con fundamento en el Plan de Necesidades No. 0126000034402C4 del 17 de julio de 2026, emitido por el COMANDO CONJUNTO N°5 "NOROCCIDENTE". Tal como se regla en el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.2.1.1. "Estudios y documentos previos" del Decreto 1082 de 2015 el cual señala:

"El valor estimado del contrato y la justificación del mismo. Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos. (...)".

El presente análisis de precios se soporta bajo un estudio de mercado (el cual se relaciona a continuación),

para lo cual se solicitaron cotizaciones a empresas reconocidas a través de la plataforma SECOP II y el correo institucional habilitado para la recepción de las mismas. Se recibieron tres (3) cotizaciones, las cuales fueron avaladas técnicamente; por ser un proceso de prestación de servicio sólo se analizarán las cotizaciones bajo un solo escenario de pago establecido por el Comando Financiero y Presupuestal, Jefatura de Estado Mayor de planeación y políticas, Departamento de Planeación, Dirección de Planeación Presupuestal mediante Partida especial para la vigencia 2026, (las otras variables no aplicarían para el presente análisis) siendo un solo pago que se realizará con la prestación de los servicios, los cuales deberán contar con el acta de recibo a satisfacción de los mismos durante el plazo de ejecución establecido en el contrato, teniendo en cuenta las cantidades mínimas establecidas enunciado en el presente estudio previo.

El Comité Económico Estructurador, una vez avaladas las cotizaciones anteriores por el comité técnico realiza el análisis para determinar el precio de referencia para cada uno de los ítems y las cantidades mínimas.

Por ser un contrato de prestación de servicios se proyectan cantidades mínimas, se determinan para la ejecución del contrato, de acuerdo al presupuesto oficial establecido.

La ejecución y control del presente contrato estará a cargo del supervisor, quien deberá basarse en la necesidad aprobada por el ordenador del gasto y en los precios que se pacten en el contrato.

Los interesados en participar en el presente proceso deberán ofertar la totalidad de los ítems exigidos, cumpliendo el total de las especificaciones técnicas, sin sobrepasar el precio de referencia que incluye %IVA y/o %IMPOCONSUMO (cuando aplica) por cada uno de los ÍTEMS.

NOTA1: Las cotizaciones están determinadas en pesos colombianos.

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
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 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 huesped) * Aire acondicionado * Conexión Wifi * Caja Fuerte * Televisiión Interactiva * Servicio de Room Service (El consumo será asumido por el huesped) * Servicio de Limpieza a diario Sistema de seguridad CCTV - vigilancia por video para control	SERVICIO	80	259.790	19%	49.360	309.150	24.732.000	432.964	19%	82.263	515.228	41.218.200	444.731	19%	84.499	529.230	42.338.400

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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	SERVICIO	2	1.015.336	19%	192.914	1.208.250	2.416.500	2.876.648	19%	546.563	3.423.211	6.846.422	5.222.644	19%	992.302	6.214.946	12.429.892

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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	SERVICIO	40	117.500	8%	9.400	126.900	5.076.000	103.456	8%	8.276	111.733	4.469.309	75.900	8%	6.072	81.972	3.278.880

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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.																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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	SERVICIO	65	117.500	8%	9.400	126.900	8.248.500	103.456	8%	8.276	111.733	7.262.627	82.800	8%	6.624	89.424	5.812.560

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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.																	
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	SERVICIO	65	117.500	8%	9.400	126.900	8.248.500	103.456	8%	8.276	111.733	7.262.627	75.900	8%	6.072	81.972	5.328.180

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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 SANTAFEREÑO TRADICIONAL CON POLLO DESMECHADO El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato típico Ajiaco santafereño	SERVICIO	40	117.500	8%	9.400	126.900	5.076.000	103.456	8%	8.276	111.733	4.469.309	75.900	8%	6.072	81.972	3.278.880

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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, fresca y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos.																	
7	90101603	ALMUERZO No 5: COSTILLAS DE CERDO	SERVICIO	40	117.500	8%	9.400	126.900	5.076.000	103.456	8%	8.276	111.733	4.469.309	75.900	8%	6.072	81.972	3.278.880

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		equivalentes de calidad, fresca 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	SERVICIO	65	141.250	8%	11.300	152.550	9.915.750	116.388	8%	9.311	125.699	8.170.455	89.700	8%	7.176	96.876	6.296.940

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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	SERVICIO	35	80.000	8%	6.400	86.400	3.024.000	90.524	8%	7.242	97.766	3.421.815	75.900	8%	6.072	81.972	2.869.020

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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	SERVICIO	35	80.000	8%	6.400	86.400	3.024.000	90.524	8%	7.242	97.766	3.421.815	89.700	8%	7.176	96.876	3.390.660

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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	SERVICIO	35	80.000	8%	6.400	86.400	3.024.000	90.524	8%	7.242	97.766	3.421.815	62.100	8%	4.968	67.068	2.347.380

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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,																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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.																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
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	SERVICIO	65	18.750	8%	1.500	20.250	1.316.250	23.278	8%	1.862	25.140	1.634.091	24.840	8%	1.987	26.827	1.743.768

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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	SERVICIO	65	18.750	8%	1.500	20.250	1.316.250	23.278	8%	1.862	25.140	1.634.091	24.840	8%	1.987	26.827	1.743.768

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		(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	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	SERVICIO	65	18.750	8%	1.500	20.250	1.316.250	23.278	8%	1.862	25.140	1.634.091	24.840	8%	1.987	26.827	1.743.768

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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																	

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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	SERVICIO	65	18.750	8%	1.500	20.250	1.316.250	23.278	8%	1.862	25.140	1.634.091	24.840	8%	1.987	26.827	1.743.768

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PROMANT SERVICIOS INTEGRALES SAS					GRUPO COMETA SAS					FRONTERAPP				
					VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA/ IMPOCONSUMO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS
		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.																	
TOTAL									83.126.250					100.970.066					97.624.744

Nota 1. Para la realización del estudio de mercado fueron tomadas las cotizaciones avaladas técnicamente, las cuales están determinadas en pesos colombianos, INCLUIDOS EL IMPOCONSUMO DEL 8% E IVA DEL 19%, de acuerdo a la normatividad tributaria colombiana vigente.

Nota 2. Para el caso especial del ítem 1 HOTEL - HABITACIÓN – Tipo individual, el plan 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.

5.2.3. PROYECCIÓN PRECIO DE REFERENCIA, CANTIDADES A ADQUIRIR Y PRESUPUESTO OFICIAL

5.2.3.1. PROYECCIÓN PRECIO DE REFERENCIA

Para obtener los precios de referencia se efectuó la consulta previa de los precios del mercado y por tratarse de un proceso que proyecta suscribir un contrato de compraventa bajo la modalidad de Mínima Cuantía, se estima que el presupuesto oficial establecido con cantidades mínimas, no será el mismo presupuesto asignado por medio del certificado de disponibilidad presupuestal, sin embargo, la oferta de los posibles oferentes no podrá superar los precios de referencia por cada ítem, luego de realizar la proyección económica, se cuenta con la siguiente información:

- **MENOR VALOR** unitario entre los precios cotizados.
- **PROMEDIO** determinado entre los precios cotizados.
- **MEDIANA** determinada entre los precios cotizados.
- **MEDIA ARMONICA** determinada entre los precios cotizados.
- **MEDIA GEOMETRICA** determinada entre los precios cotizados.
- **DESVIACIÓN ESTÁNDAR** determinada entre los precios cotizados.
- **PRECIO DE REFERENCIA:** Precio Unitario que este comité económico recomienda establecer como precio máximo de referencia para la invitación publica (precio techo para la presentación de las ofertas), considerando costo beneficio, optimización de los costos para la administración.

Para el precio de referencia se tuvieron en cuenta los siguientes criterios y las siguientes formulas estadistas:

DESVIACION	COEFICIENTE DE VARIACION	MEDIA GEOMETRICA
$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n-1}}$	$CV = \frac{\sigma}{\mu} \cdot 100\%$ Donde: CV = Coeficiente de variación. σ = desviación estándar de la población. μ = media aritmética de la población.	$\bar{X}_G = \sqrt[n]{x_1 * x_2 * x_3 \dots * x_n}$
PROMEDIO	MEDIANA	MEDIA ARMONICA
$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$	$Me = L_i + \frac{\frac{n}{2} - F_{i-1}}{f_i} \cdot a_i$	$H = \frac{N}{\frac{1}{X_1} + \frac{1}{X_2} + \dots + \frac{1}{X_N}}$
OTRAS		
MENOR VALOR DE LAS COTIZACIONES		

El porcentaje de DISPERSIÓN (coeficiente de variación relativa) se determinó de la división de la DESVIACIÓN sobre la PROMEDIO.

Con el fin de establecer el criterio estadístico de selección del VALOR DE REFERENCIA, se determina que:

- Cuando la dispersión de los datos es menor o igual al 25% se establece como criterio el MENOR VALOR entre los precios cotizados.
- Cuando la dispersión de los datos esta entre el 26 al 50% se establece como criterio la MEDIA ARMÓNICA entre los precios cotizados.
- Cuando la dispersión de los datos es mayor al 50% se establece como criterio la MEDIA GEOMÉTRICA entre los precios cotizados.

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO HISTORICO INDEXADO IPC DIC 2025: 5,10%	PROMANT SERVICIOS INTEGRAL ES SAS	GRUPO COMETA SAS	FRONTERA PP	MENOR VALOR	PROMEDIO	MEDIANA	MEDIA GEOMETRICA	MEDIA ARMONICA	DESVIACION ESTANDAR	COEFICIENTE DE VARIACION	METRICA UTILIZADA
						VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS										
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 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)	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	309.150	515.228	529.230	309.150	451.203	515.228	438.468	424.622	123.220	0,27	MEDIA ARMONICA

		* 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	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	1.208.250	3.423.211	6.214.946	1.208.250	3.615.469	3.423.211	2.951.272	2.342.525	2.508.879	0,69	MEDIA GEOMETRICA

		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. 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: 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	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	126.900	111.733	81.972	81.972	106.868	111.733	105.140	103.343	22.856	0,21	MENOR VALOR

		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.														
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	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	126.900	111.733	89.424	89.424	109.352	111.733	108.234	107.094	18.851	0,17	MENOR VALOR

		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, 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	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	126.900	111.733	81.972	81.972	106.868	111.733	105.140	103.343	22.856	0,21	MENOR VALOR

		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, fresca 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 aji artesanal 20 g, garantizando frescura, calidad y adecuada presentación. El plato	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	126.900	111.733	81.972	81.972	106.868	111.733	105.140	103.343	22.856	0,21	MENOR VALOR

		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	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	126.900	111.733	81.972	81.972	106.868	111.733	105.140	103.343	22.856	0,21	MENOR VALOR

		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 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	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	152.550	125.699	96.876	96.876	125.042	125.699	122.929	120.806	27.843	0,22	MENOR VALOR

		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.														
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	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	86.400	97.766	81.972	81.972	88.713	86.400	88.469	88.230	8.147	0,09	MENOR VALOR

		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	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	86.400	97.766	96.876	86.400	93.681	96.876	93.535	93.385	6.321	0,07	MENOR VALOR

		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	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	86.400	97.766	67.068	67.068	83.745	86.400	82.745	81.715	15.520	0,19	MENOR VALOR

		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	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	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	20.250	25.140	26.827	20.250	24.072	25.140	23.903	23.727	3.416	0,14	MENOR VALOR

		(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	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	20.250	25.140	26.827	20.250	24.072	25.140	23.903	23.727	3.416	0,14	MENOR VALOR

		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.														
14	90101603	REFRIGERIO No. 3: CARIMAÑOLAS DE QUESO O CARNE El servicio de	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	20.250	25.140	26.827	20.250	24.072	25.140	23.903	23.727	3.416	0,14	MENOR VALOR

		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.														
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	SERVICIO	1	NO TIENE PRECIO HISTORICO	20.250	25.140	26.827	20.250	24.072	25.140	23.903	23.727	3.416	0,14	MENOR VALOR

		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. El análisis de precios se realizo bajo cantidad 1 con el fin de establecer el precio unitario de los servicios.

ESPACIO INTENCIONALMENTE EN BLANCO



PRECIOS DE REFERENCIA

El presente análisis de precios se soporta bajo un estudio de mercado, para lo cual se solicitaron cotizaciones a empresas reconocidas del sector las cuales fueron avaladas técnicamente, bajo los argumentos anteriores el comité económico establece que los precios de referencia IVA e IMPOCONSUMO incluido según aplique son los siguientes:

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IMPUESTOS Y DEMÁS EROGACIONES (CUANDO APLIQUE)
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, 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 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	1	424.622,00
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)	SERVICIO	1	2.951.272,00

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IMPUESTOS Y DEMÁS EROGACIONES (CUANDO APLIQUE)
		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 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	1	81.972,00
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	SERVICIO	1	89.424,00

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IMPUESTOS Y DEMÁS EROGACIONES (CUANDO APLIQUE)
		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 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	1	81.972,00
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	SERVICIO	1	81.972,00

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IMPUESTOS Y DEMÁS EROGACIONES (CUANDO APLIQUE)
		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	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 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	1	81.972,00
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	SERVICIO	1	96.876,00

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IMPUESTOS Y DEMÁS EROGACIONES (CUANDO APLIQUE)
		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.			
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. 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	1	81.972,00
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	SERVICIO	1	86.400,00

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IMPUESTOS Y DEMÁS EROGACIONES (CUANDO APLIQUE)
		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.			
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	SERVICIO	1	67.068,00

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IMPUESTOS Y DEMÁS EROGACIONES (CUANDO APLIQUE)
		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 recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio.	SERVICIO	1	20.250,00
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	1	20.250,00
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	SERVICIO	1	20.250,00

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IMPUESTOS Y DEMÁS EROGACIONES (CUANDO APLIQUE)
		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.			
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	1	20.250,00

NOTA1: En los precios de referencia se encuentra incluido IVA, IMPOCONSUMO Y DEMAS EROGACIONES de acuerdo al Estatuto Tributario, en moneda colombiana.

NOTA2: Las cotizaciones fueron allegadas conforme el artículo 426 del estatuto tributario, están excluidas del IVA e incluido el IMPOCONSUMO 8% en el servicio de catering en los ítems 2 al 15 conforme lo establecido en el artículo 512-1 de este Estatuto.

NOTA3: Las cotizaciones del servicio de alojamiento y salón de conferencias se encuentra incluido IVA del 19% que es la tarifa general, conforme la entrada en vigencia de la reforma tributaria contemplada en la Ley 2277 del 13 de diciembre de 2022.

La anterior estimación económica, es el eje central para la utilización del presupuesto oficial que, para este caso con unas cantidades mínimas establecidas, de acuerdo presupuesto asignado la unidad beneficiada, teniendo en cuenta que el estudio económico se fundamenta exclusivamente

en el estudio de mercado, el cual se ha realizado mediante cotizaciones directas a las firmas señaladas dentro del estudio y que entregaron en el plazo y el lugar destinado para tal fin.

Para la proyección de los precios de referencia se analizaron los precios del mercado de las cotizaciones avaladas por el comité técnico estructurador.

La ejecución y control del futuro contrato estará a cargo del supervisor, quien deberá basarse en la necesidad aprobada por el ordenador del gasto y en los precios de referencia que se pacten en el contrato.

Los interesados en participar en el presente proceso deberán ofertar la totalidad de los ítems exigidos, cantidades mínimas exigidas, cumpliendo el total de las especificaciones técnicas, **sin sobrepasar el precio de referencia que incluye % de IVA y % de IMPOCONSUMO (cuando aplica) por cada uno de los ÍTEMS.** De no ser así se entendería que se encuentra incurso en causal de rechazo.

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 * 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	SERVICIO	80	424.622,00	\$ 33.969.760

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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. 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	SERVICIO	2	2.951.272,00	\$ 5.902.544

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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: 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 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 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	SERVICIO	65	89.424,00	\$ 5.812.560

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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 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	SERVICIO	65	81.972,00	\$ 5.328.180

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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 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 entre sabores dulces, ahumados y ácidos, y	SERVICIO	40	81.972,00	\$ 3.278.880

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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	SERVICIO	35	81.972,00	\$ 2.869.020

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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 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	SERVICIO	35	86.400,00	\$ 3.024.000

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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	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	SERVICIO	65	20.250,00	\$ 1.316.250

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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.				
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	SERVICIO	65	20.250,00	\$ 1.316.250

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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.				
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. 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, 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.	SERVICIO	80	424.622,00	80	0	\$ 33.969.760
2	90111503	SALON DE CONFERENCIAS:	SERVICIO	2	2.951.272,00	2	0	\$ 5.902.544

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		(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						

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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	SERVICIO	40	81.972,00	40	0	\$ 3.278.880

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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.						
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:	SERVICIO	65	89.424,00	61	4	\$ 5.454.864

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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	SERVICIO	65	81.972,00	61	4	\$ 5.000.292

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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.						

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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 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	SERVICIO	40	81.972,00	40	0	\$ 3.278.880

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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, fresca 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	SERVICIO	40	81.972,00	40	0	\$ 3.278.880

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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, 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	SERVICIO	65	96.876,00	65	0	\$ 6.296.940

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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.						
9	90101603	CENA N°2: BALLOTINE DE POLLO EN SALSA POMODORO El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un	SERVICIO	35	81.972,00	35	0	\$ 2.869.020

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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						

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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	SERVICIO	35	86.400,00	35	0	\$ 3.024.000

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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 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,	SERVICIO	35	67.068,00	35	0	\$ 2.347.380

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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	90101603	REFRIGERIO No. 1: EMPANADAS SURTIDAS El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de empanadas surtidas en	SERVICIO	65	20.250,00	65	0	\$ 1.316.250

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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.						
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,	SERVICIO	65	20.250,00	65	0	\$ 1.316.250

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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.						
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	SERVICIO	65	20.250,00	65	0	\$ 1.316.250

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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.						
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	65	20.250,00	65	0	\$ 1.316.250

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA INCLUIDOS IMPUESTOS	CANTIDAD MINIMA	DIFERENCIA	PRESUPUESTO ESTIMADO
		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 dedos 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



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



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, 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.	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	SERVICIO	2	2	100%	0	0%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		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. 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,	SERVICIO	40	40	100%	0	0%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		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.						
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	SERVICIO	65	61	93%	4	7%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		(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	SERVICIO	65	61	93%	4	7%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		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 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	SERVICIO	40	40	100%	0	0%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		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, fresca 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 aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio	SERVICIO	40	40	100%	0	0%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		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	SERVICIO	35	35	100%	0	0%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		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 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	SERVICIO	35	35	100%	0	0%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		(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.						
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	SERVICIO	35	35	100%	0	0%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		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 fresca 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	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	SERVICIO	65	65	100%	0	0%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		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	65	100%	0	0%
14	90101603	REFRIGERIO No. 3: CARIMAÑOLAS DE QUESO O CARNE El servicio de refrigerio deberá	SERVICIO	65	65	100%	0	0%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		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.						
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	SERVICIO	65	65	100%	0	0%

ITEM	UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	NECESIDAD TOTAL	PROYECTADO A ADQUIRIR		LIMITACION	
					CANTIDAD	%	CANTIDAD	%
		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.						

PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS:

Una oferta es artificialmente baja cuando, a criterio de la Entidad Estatal, el precio ofertado no parece suficiente para garantizar la correcta ejecución del contrato. Esto, de acuerdo con la información recogida durante la etapa de planeación y particularmente durante el Estudio del Sector realizado en la etapa precontractual. A partir de esta definición, se expone el marco normativo del tema, cuyo origen se encuentra en la Ley 80 de 1993, que indica, como una de las manifestaciones del principio de responsabilidad, guarda una estrecha relación con la valoración económica del bien, obra o servicio que en algunos casos resulta inferior a otras ofertas sin tener un fundamento técnico aceptable, y con el fin de asegurar la adjudicación y ejecución del contrato.

¿CÓMO PUEDEN IDENTIFICARSE OFERTAS ARTIFICIALMENTE BAJAS?

Como ya ha sido mencionado, las ofertas artificialmente bajas se presentan cuando, a criterio de la Entidad Estatal, el precio no parece suficiente para garantizar una correcta ejecución del contrato. Esto, de acuerdo con la información recogida durante la etapa de planeación y particularmente durante el Estudio del Sector. En consideración a ello, y a la naturaleza orientadora de este documento, en esta sección se presentan algunas herramientas que ayuden a las entidades a identificar cuándo se encuentran ante una eventual oferta artificialmente baja en un Proceso de Contratación que puedan poner en riesgo la ejecución del contrato.

Con la anterior indagación, deberá tener en cuenta que, si bien las ofertas en un proceso de contratación se presentan de manera integral, en los casos en los que existen precios desagregados, o se conforma una bolsa a partir de una lista de precios unitarios que es susceptible de variar durante la ejecución del contrato, la Entidad Estatal puede realizar, además del análisis del precio total de la oferta, un análisis desagregado e independiente de precios para identificar la estructura de la oferta y las posibles fuentes de riesgos en la ejecución del contrato.

Métodos de comparación

La identificación de ofertas artificialmente bajas se puede realizar mediante la utilización de las siguientes herramientas: i) la comparación absoluta y, ii) la comparación relativa. Estas herramientas suponen que las ofertas son independientes y competitivas. Por esto, la Entidad

Estatad debe tener en cuenta la historia de colusión entre los proponentes o en el sector, antes de aplicar estas herramientas para identificar ofertas que pueden ser artificialmente bajas.

Comparación Absoluta

En la comparación absoluta, la Entidad Estatal contrasta el valor de cada oferta con el costo estimado de la provisión del bien o servicio de acuerdo con el Estudio del Sector elaborado por la Entidad Estatal, con el fin de identificar si la oferta es significativamente inferior al valor estimado.

Se recomienda su utilización cuando desde la fase de planeación existe claridad sobre el precio o costos para la entrega de los bienes, servicios u obras que se están contratando, y cuando en el desarrollo del proceso de selección recibe menos de 5 ofertas.

Para la comparación, la entidad contrasta la variación del valor de cada oferta con el costo estimado de la provisión del bien o servicio de acuerdo con el Estudio del Sector, para lo cual podrá utilizar la siguiente fórmula:

$$Vo = \frac{P - O}{P} \times 100\%$$

Donde

Vo es la variación de la oferta del proveedor con respecto al precio estimado por la Entidad Estatal
P es el precio estimado por la entidad estatal
o es el precio ofrecido por el proponente

La Entidad Estatal debe solicitar aclaración a los proponentes cuyas ofertas sean menores en un 20%, o un mayor porcentaje, al costo total estimado por la Entidad Estatal.

Comparación Relativa

En la comparación relativa, la Entidad Estatal contrasta la información que obtiene a partir del universo de ofertas que presentan los proponentes en el proceso de selección, y se sugiere utilizarla cuando la Entidad recibe cinco (5) o más ofertas.

Con el fin de identificar ofertas que puedan ser consideradas cómo artificialmente bajas, la Entidad utilizará la siguiente metodología para establecer un valor mínimo aceptable:

- Primero deberá tomar el conjunto de ofertas a evaluar.
- Posteriormente calculará la mediana, dependiendo de la dispersión de los datos el promedio del valor de cada oferta o, de cada ítem dentro de la oferta.
- Luego, calculará la desviación estándar del conjunto.
- Y finalmente determinará el valor mínimo aceptable para la Entidad Estatal de acuerdo con la metodología explicada a continuación.

Para **calcular la mediana**, la Entidad Estatal debe ordenar los valores de mayor a menor y tomar el valor de la oferta en la mitad de la lista. Si el número de ofertas es par, debe tomar los dos (2) valores de la mitad, sumarlos y dividirlo en dos (2).

Nota: La medida de tendencia central señalada también podrá ser calculada utilizando la función <<**Mediana**>> en Excel.

El cálculo de la desviación estándar del conjunto corresponderá al resultado de aplicar la siguiente fórmula:

$$\text{Desviación estándar: } \sigma = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (\text{Valor de la oferta}_i - \text{Promedio de los valores de las ofertas})^2}{n}}$$

Donde n es el número de ofertas.

Nota: La desviación estándar también podrá ser calculada utilizando la función <<**Desvest.p**>> en Excel.

Finalmente, el cálculo del valor mínimo aceptable corresponderá al resultado de aplicar la siguiente fórmula:

$$\text{Valor Mínimo Aceptable} = \text{Mediana} - \text{Desviación Estándar}$$

¿CÓMO SE MANEJAN LAS OFERTAS ARTIFICIALMENTE BAJAS?

Posterior a la identificación de las ofertas que pueden ser artificialmente bajas a través de alguno de los métodos descritos y sugeridos en el numeral 2 de la guía, la Entidad Estatal puede incluir la desagregación de precios o análisis de precio/costo con relación al objeto del contrato y las demás herramientas que le permitan identificar la estructura de costos del proponente o si la oferta artificialmente baja: i) pone en riesgo la ejecución del contrato o ii) hace parte de una estrategia que afecte la competencia entre proponentes.

El artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015 establece lo que debe hacer la Entidad Estatal cuando el precio de una oferta parece ser artificialmente bajo:

- Requerir al oferente con relación a los precios ofrecidos que parecen bajos para que sustente las razones del valor ofrecido.
- Analizar las explicaciones del oferente, para revisar si estas sustentan los valores ofrecidos y si estos son suficientes para ejecutar el contrato de acuerdo con los Documentos del Proceso.
- Decidir si continúa con la evaluación de la oferta porque la explicación demuestra la habilidad del proponente para cumplir adecuadamente con el contrato con los precios ofrecidos o, si rechaza la oferta porque la explicación no sustenta los valores ofrecidos.
- En el caso de una subasta inversa, lo anterior deberá realizarse al finalizar el evento de subasta, de acuerdo con el precio ofrecido al final de esta.

Solicitud de aclaraciones

La Entidad Estatal debe requerir al proponente para justificar por escrito y en detalle el valor de su oferta, indicando que hace la solicitud al oferente por considerar que la oferta puede ser artificialmente baja. La explicación del proponente debe ser integra, de tal manera que permita el análisis completo de la oferta y su sostenibilidad durante la vigencia del contrato. Colombia Compra Eficiente recomienda incluir en la solicitud de aclaración de la oferta, la siguiente desagregación de su precio:

$$\text{Oferta} = \text{Costo del bien, servicio u obra (insumos, equipos, personal)} \\ + \text{gastos generales} + \text{imprevistos} + \text{utilidad}$$

La CENAC MEDELLIN, se acoge a las recomendaciones dadas por Colombia Compra Eficiente y puede solicitar la solicitud de aclaración de la oferta donde el oferente justifique los costos del bien, servicio u obra (insumos, equipos, personal), gastos generales, imprevistos, utilidad.

Análisis de las aclaraciones

La Entidad Estatal debe revisar si la oferta es baja con ocasión de cualquiera de las siguientes circunstancias, caso en el que deberá analizar si acepta la aclaración o la rechaza:

- El proponente omitió diligenciar algún ítem o componente de la oferta, caso frente al cual se presenta una oferta incompleta.
- El proponente cometió un error aritmético en la determinación del valor de la oferta. Situación frente a la cual, la entidad deberá determinar si acepta o rechaza la aclaración, teniendo en cuenta que no mejore o modifique el valor inicial de la oferta.
- El proponente ofreció por una unidad de medida diferente a la solicitada por la Entidad Estatal
- El proponente ofrece condiciones técnicas o de ejecución del contrato que no se ajustan a las especificaciones requeridas por la Entidad Estatal, caso frente al cual no cumple con lo solicitado en el pliego de condiciones.

Decisión sobre oferta artificialmente baja

La Entidad Estatal deberá rechazar la oferta que puede tener precios artificialmente bajos en los siguientes casos:

- El proponente no presenta por escrito a la Entidad Estatal la aclaración de la oferta.
- El proponente no envía parte o la totalidad de la información solicitada por la Entidad Estatal.
- Las aclaraciones del proponente no son satisfactorias para garantizar la sostenibilidad de la oferta durante la ejecución del contrato.
- Las aclaraciones del proponente no desvirtúan la teoría de que está utilizando su oferta como parte de una estrategia colusoria o anticompetitiva durante el proceso de selección.

6. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITEN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

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.

De acuerdo a la Directiva presidencial No. 08 de 2022 numeral 1.8 MEDIDAS CONTRA LA AFECTACION DE LA COMPETENCIA EN LOS PROCESOS CONTRACTUALES" se establece:

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. (Subrayado y negrita fuera de texto).

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.

Por lo anterior, el oferente deberá justificar los motivos o circunstancias por las cuales no atendieron lo solicitado en los informes de evaluación.

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.

Es de establecer que para poder seleccionar la oferta más conveniente y oportuna para la entidad deberá acreditar la totalidad de los requisitos jurídicos, técnicos y económicos dispuestos por la entidad y que se relacionan a continuación

6.1 DOCUMENTOS DE CONTENIDO JURÍDICO OBJETO DE VERIFICACIÓN

6.1.1 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.

En el caso de consorcios, cada uno de los representantes legales de sus miembros deberá estar facultado para contratar mínimo por la proporción en relación con la cantidad de sus integrantes frente al presupuesto oficial.

Para las uniones temporales los representantes legales deberán estar facultados para contratar mínimo en proporción a su participación en dicha unión frente al valor de la propuesta.

6.1.2 COPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA NATURAL.

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.

6.1.3 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 la propuesta 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 certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social y/o matrícula mercantil, debidamente renovada (de acuerdo con el artículo 33 del código de comercio), 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 (01) AÑO, contado 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, la cual deberá allegar junto con 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.

NOTA: El comité jurídico evaluador verificara la veracidad del certificado mediante el Portal de la Cámara de Comercio Correspondiente.

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 la oferta y firmar el contrato respectivo.

NOTA: El comité jurídico evaluador verificara la veracidad del certificado mediante el Portal de la Cámara de Comercio Correspondiente.

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 (01) AÑO, contado 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 QUE PUEDAN OBRAR COMO PRUEBA CONFORME A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 74 y 251 DEL CÓDIGO GENERAL DEL PROCESO, EL ARTICULO 480 DEL CODIGO DE COMERCIO 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 los pliegos de condiciones, 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 estos estudios previos, 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.

Todos los documentos expedidos en el exterior deben ser apostillados o legalizados por la Entidad competente desde el país de origen, para que puedan surtir efectos legales en Colombia. Para efectos del trámite de apostilla y/o legalización de documentos otorgados en el exterior se debe tener en cuenta lo establecido en la Resolución N° 1959 de 2020, *"Por la cual se dictan disposiciones en materia de apostillas y de legalizaciones de documentos y se deroga la resolución 10547 del 14 de diciembre de 2018"*, expedida por el Ministerio de Relaciones Exteriores de la República de Colombia.

Los documentos públicos y privados se presumen auténticos. Las Entidades Estatales no deben solicitar autenticaciones, reconocimiento, presentación personal o trámites adicionales para documentos aportados a Procesos de Contratación, excepto cuando la ley lo exige expresamente.

Los poderes especiales para actuar en los Procesos de Contratación requieren nota de presentación personal. Los proponentes pueden aportar a los Procesos de Contratación los documentos públicos o privados en copia simple. Las copias de los documentos también gozan de presunción de autenticidad y su valor probatorio es el mismo del original, excepto cuando por disposición legal sea necesaria la presentación del original o de una determinada copia.

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. El proponente puede presentar con la oferta documentos en copia simple y aportar el documento con la exigencia legal correspondiente dentro del plazo previsto para la subsanación.

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, el 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 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 sustancian los documentos aportados en la propuesta serán tenidos como INEXISTENTES conforme al artículo 898 del Código de Comercio.

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 (01) AÑO, contado 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 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 para la presentación de la propuesta, 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 UN (01) 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.
- e) 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 para la presentación de la propuesta, 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. mediante la presentación del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social y/o matrícula mercantil, debidamente renovada **(conforme a lo dispuesto en el Artículo 33 del Código de Comercio)**, con fecha de expedición igual o inferior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

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 consignent 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.

6.1.4 DOCUMENTO DE INFORMACIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL (CUANDO APLIQUE) FORMULARIO No. 3

Con respecto al contrato de constitución de las uniones temporales y consorcios Colombia Compra Eficiente dispone:

CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES – Contrato de Constitución – Facultades del representante

El contrato de constitución del consorcio o unión temporal debe designar las facultades del “representante” del ente asociado, designación que tendrá los efectos de la representación previstos en el artículo 1505 del Código Civil, del siguiente tenor: “Lo que una persona ejecuta a nombre de otra, estando facultada por ella o por la ley para representarla, produce respecto del representado iguales efectos que si hubiese contratado él mismo.

CONSORCIO Y UNIONES TEMPORALES – Alcance facultades

El ente debidamente constituido, entonces, será un sujeto contractual con capacidad para contratar, para ejecutar las obligaciones y recibir los derechos que emanan del contrato y para interrelacionarse con la entidad estatal contratante en todo lo relacionado con el objeto del contrato y su desarrollo. Inclusive, los consorcios y uniones temporales, por conducto de su representante, tienen capacidad y están legitimados para comparecer al proceso, en orden a hacer valer sus derechos o a responder por el incumplimiento de sus obligaciones.

Teniendo en cuenta lo anterior, 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 construir e inscribir ante el registro mercantil, con arreglo a la Ley Colombiana una sociedad colombiana dentro de los tres (03) días hábiles posteriores a la fecha de notificación del acto de adjudicación.
8. La declaración que ninguno de los prometedores se encuentra inhabilitado o tiene incompatibilidades para contratar con el MDN – EJÉRCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL MEDELLÍN.

Este requisito deberá ser presentado según los formatos anexos a la invitación publica, denominado CARTA DE CONFORMACIÓN DE 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 Regional Medellín lo autorice previamente y por escrito en los casos en que legalmente esté 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 publica, 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.

6.1.5 ACREDITACIÓN DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y OBLIGACIONES PARAFISCALES.

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 sus modificatorios 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 las planillas de pago de los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha del cierre (debidamente pagado).**

En caso de no estar obligado a contar con revisor fiscal o contador público, el proponente deberá manifestarlo a la entidad. En cuyo caso, la certificación podrá estar suscrita por el representante legal de la empresa.

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. En 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. Asimismo, deberá Anexar las planillas de pago.**

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 las **planillas de pago de los últimos seis (06) meses anteriores a la fecha del cierre donde se evidencie que se encuentre al día por este concepto.**

PERSONAS JURÍDICAS:

Certificación debidamente firmada por el 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 la tarjeta profesional y fotocopia del documento de identidad del contador y/o revisor fiscal. Asimismo, las **planillas de pago de los últimos seis (06) meses anteriores a la fecha del cierre donde se evidencie que se encuentre al día por este concepto.**

En caso de no estar obligado a contar con revisor fiscal o contador público, el proponente deberá manifestarlo a la entidad. En cuyo caso, la certificación podrá estar suscrita por el representante legal de la empresa



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.

NOTA 3: En caso de que el adjudicatario, persona natural o jurídica, no tenga o haya tenido dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de firma del Contrato personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes legales y seguridad social debe indicar esta circunstancia en la mencionada certificación, bajo la gravedad de juramento.

NOTA 4: La obligación de presentar las certificaciones de cumplimiento del artículo 50 de la ley 789 de 2002 no aplica para personas jurídicas extranjeras, salvo que participen sucursales de éstas legalmente constituidas en Colombia, caso en el cual deberán presentar la certificación firmada por el revisor fiscal en la que manifieste que la sucursal no tiene empleados y, por lo tanto, no deben cumplir con lo señalado en la ley 789 de 2002.

Igual obligación deberá cumplir y acreditar, durante la ejecución del contrato, el proponente favorecido, conforme lo establece la Ley 789 de 2002 y 828 de 2003.

6.1.6. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS (PROCURADURÍA)

El proponente deberá acreditar que no registra sanciones ni inhabilidades vigentes en el Sistema de Información de Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad (SIRI), administrado por la Procuraduría General de la Nación, anexando el correspondiente certificado.



Esta verificación aplicará al proponente cuando se trate de persona natural; al proponente y a su representante legal cuando se trate de persona jurídica; y, en el caso de proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), respecto de cada uno de sus integrantes y, si son personas jurídicas, también de sus respectivos representantes legales.

La Entidad realizará directamente la verificación y consulta electrónica de los antecedentes disciplinarios a través de la página oficial dispuesta por la Procuraduría General de la Nación, para efectos de constatar que no existan sanciones o inhabilidades vigentes a la fecha de cierre del proceso de selección, en cumplimiento de lo previsto en la Ley 1238 de 2008.

No obstante, la Entidad podrá requerir el aporte del certificado correspondiente cuando lo considere necesario dentro del proceso de verificación de requisitos.

6.1.7. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES FISCALES (CONTRALORÍA)

El proponente deberá acreditar que no se encuentra reportado como responsable fiscal en el Boletín de Responsables Fiscales administrado por la Contraloría General de la República.

Para tal efecto, el proponente podrá aportar el certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República, el cual deberá encontrarse vigente a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta verificación aplicará al proponente cuando se trate de persona natural; al proponente y a su representante legal cuando se trate de persona jurídica; y, en el caso de consorcios o uniones temporales, respecto de cada uno de los integrantes del proponente plural y, tratándose de personas jurídicas, también de sus representantes legales.

Sin perjuicio de lo anterior, la Entidad, a través del Comité Jurídico Evaluador, realizará la verificación de los antecedentes fiscales mediante consulta electrónica en el mecanismo digital dispuesto por la Contraloría General de la República, con el fin de constatar que los proponentes no se encuentren reportados en el Boletín de Responsables Fiscales, conforme a lo previsto en la Ley 610 de 2000 y demás normas concordantes.

6.1.8 VERIFICACIÓN ANTECEDENTES JUDICIALES DEL PROPONENTE (POLICIA)

De conformidad con lo previsto en el artículo 94 del Decreto-Ley 0019 de 2012, el proponente deberá acreditar que no registra antecedentes judiciales que constituyan inhabilidad para contratar con el Estado.

Para tal efecto, el proponente podrá aportar el certificado de antecedentes judiciales expedido a través del mecanismo en línea dispuesto por el Gobierno Nacional, vigente a la fecha de cierre del proceso. Este requisito aplicará:

- Al proponente cuando se trate de persona natural.
- Al representante legal, cuando se trate de persona jurídica.
- En el caso de consorcios o uniones temporales, respecto de cada uno de sus integrantes cuando sean personas naturales y, tratándose de personas jurídicas, respecto de sus representantes legales.

No obstante, lo anterior, y en aplicación de lo dispuesto en el artículo 94 del Decreto-Ley 0019 de 2012, el M.D.N. – Ejército Nacional – CENAC Regional Medellín, a través del Comité Jurídico Evaluador, realizará directamente la consulta de los antecedentes judiciales mediante el

mecanismo electrónico habilitado por el Gobierno Nacional para tal efecto, con el fin de verificar la información correspondiente al momento de la evaluación de las ofertas.

En caso de que el proponente persona natural, o el representante legal de la persona jurídica, o de alguno de los integrantes del consorcio o unión temporal, según corresponda, registre antecedentes judiciales consistentes en sentencia condenatoria ejecutoriada que incluya pena accesoria de interdicción de derechos y funciones públicas, la oferta será rechazada por configurarse una inhabilidad para contratar con el Estado.

6.1.9 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)

El proponente deberá acreditar que no registra medidas correctivas pendientes de pago que generen inhabilidad para contratar con el Estado, de conformidad con lo previsto en el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016 (Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana).

Para tal efecto, el proponente deberá aportar el certificado de antecedentes del Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC) expedido a través del mecanismo en línea dispuesto por la Policía Nacional de Colombia, vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

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.

6.1.10 VERIFICACIÓN DE INHABILIDADES IMPUESTAS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE EDAD.

El proponente deberá acreditar que no se encuentra incurso en inhabilidad para contratar derivada de la comisión de delitos sexuales contra menores de edad, de conformidad con lo previsto en la Ley 1918 de 2018 y el Decreto 753 de 2019. Para tal efecto, el proponente deberá aportar el certificado de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad.

Para dar cumplimiento con lo previsto en la ley 1918 de 2018 y el Decreto 753 de 2019, y con el fin de verificar si el proponente (**representante legal de persona jurídica o persona natural**) posee una inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de edad, el Comité Jurídico Evaluador realizará la consulta de los antecedentes judiciales a través del mecanismo en línea que cree el Gobierno Nacional para el efecto (<https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta>)

6.1.11 MULTAS O SANCIONES IMPUESTAS- FORMULARIO No. 4

El oferente deberá diligenciar en su totalidad el Formulario No. 4, el cual se entiende bajo la gravedad de juramento, indicando si durante los últimos tres (03) años y a la fecha de presentación de la oferta tiene Multas o Sanciones Impuestas. En caso de no registrar, Deberá ser diligenciado como No Aplica.

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.*

6.1.12 FORMULARIO No. 5 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”.

6.1.13 FORMULARIO No. 6 PACTO DE INTEGRIDAD

El proponente deberá presentar el **Formulario No. 6 – Pacto de Integridad**, debidamente diligenciado y suscrito por la persona natural oferente o por el representante legal cuando se trate de una persona jurídica.

Mediante la suscripción de este documento, el proponente manifiesta su compromiso con los principios de transparencia, ética e integridad en el desarrollo del proceso de selección y en la

eventual ejecución del contrato, en concordancia con las políticas de transparencia adoptadas por el Gobierno Nacional.

Este requisito se establece de conformidad con lo dispuesto en el **Manual de Contratación y Convenios adoptado mediante la Resolución No. 4130 del 16 de junio de 2022, modificado parcialmente por la Resolución No. 4213 del 13 de octubre de 2023**, normas que incorporan el pacto de integridad como un instrumento orientado a prevenir prácticas contrarias a la transparencia y a fortalecer la confianza en la gestión contractual de la entidad.

6.1.14 FORMULARIO No. 7 AUTORIZACIÓN DE CONSULTA, TRATAMIENTO Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012, el Decreto 1377 de 2013, la Ley 1918 de 2018, el Decreto 753 de 2019, la Ley 1712 de 2014, y la Directiva Permanente No. 03 de 2019 del Ministerio de Defensa Nacional, se establece el siguiente requisito jurídico dentro del proceso de selección: Presentación del Formulario No. 7.

El proponente, persona natural, o el representante legal de la persona jurídica (cuando aplique), deberá allegar debidamente diligenciado y suscrito el **FORMULARIO No. 7 – Modelo de Autorización de Consulta, Tratamiento y Protección de Datos Personales**, mediante el cual:

a) Autorice de manera previa, voluntaria, expresa, explícita, informada e inequívoca al MDN – Ejército Nacional – CENAC Regional Medellín, en calidad de Responsable del Tratamiento, para recolectar, almacenar, usar, consultar, verificar, circular y suprimir sus datos personales, conforme a la Política de Tratamiento de Datos Personales vigente.

b) Autorice expresamente la consulta del Registro de Inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, en el marco del régimen establecido en la Ley 1918 de 2018 y su Decreto Reglamentario 753 de 2019, cuando el objeto contractual así lo requiera.

c) Declare que la información suministrada es veraz y que conoce sus derechos como titular de los datos personales, especialmente los derechos de acceso, actualización, rectificación, supresión y revocatoria del consentimiento.

d) Manifieste conocer los canales dispuestos por la entidad para el ejercicio de sus derechos y aceptar la Política de Tratamiento de Datos Personales publicada en la página web institucional. Este documento deberá ser allegado debidamente suscrito por el representante del proponente y será objeto de verificación por parte del comité jurídico evaluador.

6.1.15 FORMULARIO No. 9 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 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, 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.

6.1.16 FORMULARIO No. 10 “COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD DEL CONTRATO”

Este formulario deberá 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.

6.1.17 FORMULARIO NO. 11 “ACREDITACIÓN DE CONDICIÓN DE MIPYMES” (CUANDO APLIQUE)

El oferente deberá diligenciar el **formulario No. 11** y 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.

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.

NOTA: *El comité jurídico evaluador deberá verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos.*

6.1.18 FORMULARIO No. 12 COMPROMISO ANTISOBORNO

El oferente deberá diligenciar debidamente este formulario y deberá estar suscrito por el representante legal de la empresa, consorcio o unión temporal o por la persona natural.

6.1.19 REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS

Conforme a los términos de la Ley 2097 del 02 de julio de 2021, el proponente persona natural o el representante legal de la persona jurídica Nacional o Extranjera y cada uno de sus integrantes, cuando se trate de consorcio o unión temporal, cuando sea el caso, deberá aportar certificación de no encontrarse inscrito en el Registro de Deudores Alimentarios o Morosos expedido por el Ministerio de Tecnologías de la Información y las comunicaciones.

El comité jurídico evaluador efectuara la verificación del certificado a través del siguiente link:

<https://www.redam.gov.co>



6.1.20 SISTEMA DE LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST) – FORMULARIO No. 13

El proponente deberá diligenciar y presentar junto con su oferta el formulario No. 13, con el fin de certificar que cumple con todas las medidas de seguridad personal y de terceros, en cuanto a la prevención de accidentes y seguridad industrial, que estén vigentes y hayan sido dictadas por las entidades competentes. Específicamente el cumplimiento de lo establecido en el Capítulo 6 Art. 2.2.4.6.27, Art. 2.2.4.6.28 del Decreto Único 1072 de 2015, el Decreto 052 de 2017 y la Resolución 0312 de 2019: "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.

El proponente asumirá todos los riesgos profesionales y demás erogaciones en que puedan incurrir sus trabajadores con ocasión del desarrollo de la prestación del servicio y/o entrega de los bienes, es decir que no existirá vínculo alguno entre el MDN – EJÉRCITO – CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL MEDELLÍN y el personal que desarrollará el objeto del contrato.

NOTA: Será incluido como cláusula en el contrato que surja del presente proceso el deber por parte del futuro contratista en cuanto a la aplicabilidad del SISTEMA DE LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG – SST), durante la ejecución del futuro contrato a suscribirse.

6.1.21 VERIFICACIÓN DEL FORMULARIO No. 15 CRITERIOS DE DESEMPATE (CUANDO APLIQUE).

El oferente deberá presentar el formulario No. 15 con los soportes que considere necesarios para acreditar el criterio de desempate de acuerdo a lo dispuesto en los documentos previos del proceso; el cual será verificado por el comité jurídico evaluador.

6.2 DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO OBJETO DE VERIFICACIÓN.

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.

6.2.1. NORMAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El oferente deberá ofrecer en su propuesta para los servicios adquirir las especificaciones técnicas contenidas en el ANEXO No. 2 denominado "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO", el cual deberá ser diligenciado y así mismo deberá aportar junto con su oferta las solicitudes realizadas en el cuadro denominado ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO que hacen parte del ANEXO No. 2 de la Invitación Pública

6.2.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El oferente deberá adjuntar los siguientes requerimientos técnicos:

CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA INSTALADA		
SEGURIDAD CAPACIDAD LOGISTICA	Y	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 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</u> el Concepto favorable Sanitario o favorable con requerimientos emitido por la autoridad competente.	Con el fin de verificar que el hotel ofertado cumpla con las condiciones higiénicas locativas.

6.2.3. GARANTÍA TÉCNICA Y TÉRMINO DE RESPUESTA

6.2.3.1 GARANTÍA TÉCNICA

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.

6.2.3.2. 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.

6.2.4 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, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso, el cual 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"**. cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del 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 MEDELLIN, 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 soporte, 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, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso el cual 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"**, cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del 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, 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 MiPymes 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 MiPymes domiciliadas en Colombia. Para el efecto, en función de los criterios de clasificación empresarial, los Documentos del Proceso deberán incorporar requisitos habilitantes diferencia/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 MiPymes, 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 MiPymes.”

ACREDITACIÓN CRITERIO DE EXPERIENCIA DIFERENCIAL PARA MIPYMES, EMPRENDIMIENTOS, Y EMPRESAS 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 ser igual o similar al objeto del presente proceso el cual 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” y cuya sumatoria sea igual o superior al ochenta por ciento (80%) del 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 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.

6.3 DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN FINANCIERA, ORGANIZACIONAL Y EVALUACIÓN ECONÓMICA

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

6.3.1. DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN FINANCIERA

Se evaluará como CUMPLE O NO CUMPLE:

6.3.1.1. 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.

6.3.1.2. 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.

6.3.1.3 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.

6.3.1.3. 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".

6.3.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA.

6.3.2.1. 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.

6.4. EVALUACIÓN DEL OFRECIMIENTO MÁS FAVORABLE (PRECIOS).

De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 de 2015 Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. El precio es el factor de selección del proponente. Es decir, la Entidad Estatal debe adjudicar el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad Estatal en los Documentos del Proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor. No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones.

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 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 mejor precio, y así sucesivamente.

7. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR LA CORRECTA EJECUCIÓN Y EL EQUILIBRIO ECONÓMICO 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 este 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 este 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
	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	1	2	3	4	5
	Improbablemente (Puede ocurrir ocasionalmente)	2	2	3	4	5	6
	Posiblemente (Puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	3	4	5	6	7
	Probable (Probablemente va ocurrir)	4	4	5	6	7	8
	Casi cierto (Ocurre en la Mayoría de circunstancias)	5	5	6	7	8	9

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	LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO.

		SOBRE LA SOCIEDAD.	
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?	50% AL CONTRATANTE 50% AL CONTRATISTA	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 1 2	4 3 2
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	RIESGO BAJO SI	RIESGO ALTO 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	EN LA EJECUCION DEL CONTRATO	EN LA EJECUCION DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN Y EL ACTA DE LIQUIDACION DEL CONTRATO	CON EL SEGUIMIENTO CONSTANTE DE LOS COMITES ESTRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR A LAS NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES

N.º	1	2
		APLICABLES AL PROCESO CONTRACTUAL EN CADA UNA DE SUS ETAPAS CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN Y EL ACTA DE LIQUIDACION DEL CONTRATO

RIESGOS DE LA NATURALEZA

N.º	1	2
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 CONSECUCION DEL OBJETO CONTRACTUAL
	CALIFICACION CUANTITATIVA	INCREMENTA EL VALOR DEL CONTRATO ENTRE EL 15% Y EL 30%
	VALORACION Y CATEGORIA	4 MAYOR
VALORACIÓN DEL RIESGO CATEGORÍA		8 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 TÉCNICOS

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,	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

	INTOXICACIÓN ALIMENTARIA POR ALIMENTOS VENCIDOS O CONTAMINADOS				
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 SER IMPLEMENTADOS	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES SANITARIAS, CERTIFICACIONES INVIMA, CONTROL DE CALIDAD Y PRUEBAS PERIÓDICAS DE ALIMENTOS.	ESTABLECER RUTAS DE DISTRIBUCIÓN CON TIEMPOS DEFINIDOS, PLAN DE CONTINGENCIA CON RUTAS ALTERNAS, HORARIOS ESCALONADOS DE ENTREGA.	ESTABLECER DISPONIBILIDAD DE PERSONAL CERTIFICADO Y REEMPLAZO INMEDIATO Y SUPERVISIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE IDONEIDAD	CONTROLES DE INSPECCIÓN Estricta de ALIMENTOS AL INGRESO, PRUEBAS ALEATORIAS DE LABORATORIO, PRESENCIA PERMANENTE DE PERSONAL MILITAR DURANTE ENTREGA	VERIFICACIÓN PREVIA DEL SUPERVISOR DEL 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	INICIO 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 EL MONITOREO?	DURANTE CADA ENTREGA	INFORMES O ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE CADA ACTIVIDAD	VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS DEL PERSONAL OPERATIVO	DURANTE CADA EVENTO	DURANTE CADA EVENTO MEDIANTE ACTAS E INFORMES
	PERIODICIDAD ¿CUÁNDO?	MENSUAL	MENSUALES	MENSUAL	MENSUAL	MENSUAL

RIESGOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS

N.º	1	2	3	4
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
	IMPACTO	3	4	4
	VALORACIÓN DEL RIESGO (1-5)	4	5	5
	CATEGORÍA	RIESGO BAJO	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

8. ANALISIS SOBRE LA EXIGENCIA DE GARANTIAS DESTINADAS PARA AMPARAR LOS PERJUICIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DEL OFRECIMIENTO DEL CONTRATO

8.1. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES

Estos mecanismos de cobertura son requeridos por el MDN – EJÉRCITO NACIONAL – CENAC REGIONAL 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. Asimismo, 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, 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 con 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 a **EL 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.

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.

9. OTROS ASPECTOS Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON EL OBJETO CONTRACTUAL

9.1. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato **SERÁ HASTA EL 30 DE OCTUBRE DE 2026**, 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 **DÍA CINCO (05) HASTA EL DÍA NUEVE (09) DE OCTUBRE DE DOS MIL VEINTISEIS (2026)**, 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.

9.2. LUGAR DE EJECUCION Y ENTREGA.

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).

9.3 VALOR

El valor del contrato producto del presente proceso de selección de mínima cuantía será por el resultante del valor total del presupuesto estimado y las cantidades ajustadas con precios de referencia de la oferta económica seleccionada.

9.4. 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.

Para los pagos, el contratista deberá presentar factura comercial, de conformidad con el artículo 617 del Estatuto Tributario, así:

- 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.: 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 MEDELLIN únicamente cancelará las obligaciones de los servicios recibidos correspondientes al suministro de material veterinario, que se encuentren debidamente ejecutados.

9.5. VIGENCIA DEL CONTRATO (DURACIÓN)

Es el período comprendido entre la suscripción del contrato y aprobación de la póliza de cumplimiento hasta cuatro (4) meses después de vencido el plazo de ejecución.

9.6. MONEDA DEL CONTRATO

El pago se realizará en pesos colombianos. El valor del contrato será por la suma que se adjudique el proceso.

9.7. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

9.7.1 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 parágrafo 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

9.7.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS 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 Garantizará 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 frío 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 frío, 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 COFFEE 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 asepsia 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 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.
- 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.
- iii) 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 diferente dimensiones, copas de diferentes dimensiones, mesas, sillas,

ITEM	DESCRIPCION
	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.
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 empaclado 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 guarniciones 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.

ITEM	DESCRIPCION
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 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.

9.7.3 OBLIGACIONES DE LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL MEDELLÍN"

1. Recibir a satisfacción los servicios que sean entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el presente contrato.
2. Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales.
3. Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
4. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
5. Solicitar la actualización o la revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra el equilibrio económico o financiero del contrato.
6. Adelantar revisiones periódicas de los bienes suministrados, para verificar que ellos cumplan con las condiciones de calidad ofrecidas por los contratistas, y promoverán las acciones de responsabilidad contra éstos y sus garantes cuando dichas condiciones no se cumplan.
7. Exigirán que la calidad de los bienes adquiridos por las entidades estatales se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias, sin perjuicio de la facultad de exigir que tales bienes cumplan con las normas técnicas colombianas o, en su defecto, con normas internacionales elaboradas por organismos reconocidos a nivel mundial o con normas extranjeras aceptadas en los acuerdos internacionales suscritos por Colombia.
8. Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión del contrato celebrado.

9. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la oferta, para ello utilizará los mecanismos de ajuste y revisión de precios, acudirán a los procedimientos de revisión y corrección de tales mecanismos si fracasan los supuestos o hipótesis para la ejecución y pactarán intereses moratorios.
10. Sin perjuicio de la actualización o revisión de precios, en caso de no haberse pactado intereses moratorios, se aplicará la tasa equivalente al doble del interés legal civil sobre el valor histórico actualizado.
11. Solicitar por escrito al Contratista el reemplazo de los bienes objeto del presente proceso de contratación, cuando éstos presenten defectos de calidad o funcionamiento, o cuando no cumplan con las especificaciones y/o condiciones técnicas exigidas en los documentos del proceso.
12. Facilitar la gestión en torno a la ejecución del objeto contractual

9.8 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. **0147 del 26 de agosto de 2026**, a los siguientes funcionarios, quien llevarán a cabo el seguimiento y el control del contrato de conformidad con lo dispuesto de la Ley 1474 de 2011, y la Resolución 4130 del 16 de junio de 2022 "Manual de Contratación del Ministerio de Defensa Nacional, designado de la siguiente manera:

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

DEL EJERCICIO DE LA FUNCIÓN DE LOS SUPERVISORES.

El Supervisor tiene como funciones, además de las establecidas en la Ley 1474 de 2011 y la Resolución No. 4130 del 16 de junio de 2022 por medio de la cual se expide el Manual de Contratación y de Convenios del Ministerio de Defensa, modificada por la Resolución No. 4213 del 13 de octubre de 2023 por medio de la cual se modifica la parte III "DE LOS CONVENIOS DE COLABORACIÓN MINERO ENERGÉTICOS" y la PARTE VI "DISPOSICIONES FINALES", las que se indican a continuación:

- La revisión de los documentos y antecedentes del contrato suscrito, de los derechos y obligaciones de las partes, y de los mecanismos pactados para el reconocimiento de los derechos de contenido económico.
- Ejercer la intervención formal en la coordinación, vigilancia y control de la ejecución del objeto contratado, para garantizar que las obligaciones contractuales se han cumplido y que permita a la entidad tramitar los pagos al contratista.
- La presentación periódica de informes sobre la ejecución del contrato, cuando suceda algo que amerite ser informado (pagos, entregas, demoras, etc.), en especial, el informe anexo al acta de recibo parcial y/o final que sustente el pago de las obligaciones cumplidas por el

contratista. Salvo que en el respectivo contrato o convenio se disponga una periodicidad particular, la presentación de informes deberá ser mínimo bimensualmente.

- La elaboración y envío del proyecto de Acta de Liquidación de los contratos acompañada de sus documentos soportes, dejando constancia sobre los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes en caso de divergencias presentadas.
- En caso de no lograrse la liquidación del contrato o convenio en la oportunidad legal establecida y por ende perderse la competencia legal para llevar a cabo la liquidación, el Supervisor será responsable por el Cierre del Expediente Contractual, a través de un Acta, para efectos de establecer dentro de la entidad estatal el estado final del contrato celebrado.
- Salvo instrucción en contrario que emane de la central administrativa y contable regional medellín, los Supervisores de los contratos adelantados transaccionalmente a través de la plataforma SECOP II deberán realizar el cargue de sus informes de supervisión en dicha plataforma, junto con los demás trámites contractuales, siendo responsables por la calidad y oportunidad en el cargue y/o reporte de la información o trámites que correspondan en ejecución de los contratos.
- 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.
- teniendo en cuenta que el supervisor es el directo responsable de la verificación en todos los aspectos de la ejecución del contrato, también es el responsable de dirigir y verificar todas las modificaciones de este: en el caso de adiciones, prorrogas, cesiones, reducciones-suspensiones- reinicio: el SUPERVISOR deberá solicitar la aceptación de la misma al contratista, debiendo emitir un concepto de viabilidad sobre dicho procedimiento y posteriormente deberá solicitar al competente contractual, la realización. En lo que respecta a las cesiones y terminaciones anticipadas por mutuo acuerdo y liquidación bilateral del contrato, el supervisor debe realizar dicho procedimiento conforme a lo establecido en el contrato.
- De presentarse fuerza mayor o caso fortuito, ausencia temporal o definitiva, que afecte la adecuada supervisión del contrato, deberá informarlo por escrito al competente contractual, para que proceda en derecho, al nombramiento del nuevo supervisor, en caso de ausencia temporal debe llegar al competente contractual copia de la orden del día de la unidad donde se nombre temporalmente al funcionario, además de la solicitud temporal de nombramiento.
- Todas las demás atribuciones contempladas en el contrato.

Funciones Comunes y Complementarias - Manual de Contratación y de Convenios del Ministerio de Defensa Nacional - aspecto Técnico – Administrativo²⁵.

- Verificar que las especificaciones y condiciones particulares de los bienes y/o servicios contratados, correspondan a las solicitadas, definidas y aceptadas en el contrato. De presentarse dudas sobre este particular se formularán por escrito dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su ocurrencia a la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN, la cual responderá este requerimiento dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su recibo clarificando la situación.
- En los eventos que así lo determine el contrato, o si la naturaleza de este lo requiere, el supervisor suscribirá conjuntamente con el contratista y el competente contractual, las actas de iniciación o de recibo de bienes y/o servicios, dentro del término establecido en el contrato.

²⁵ Resolución No. 4130 del 16 de junio de 2022

Copia de estas actas se enviarán dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su firma, a la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN, para su incorporación en la carpeta del contrato.

- Cuando se requieran cronogramas o programación de actividades al contratista para ejecutar el objeto contratado, el supervisor los exigirá y recibirá para su revisión y control, dentro de los plazos estipulados en el contrato. Copia de estos cronogramas se remitirán dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su recibo, a la Central Administrativa y Contable Regional Medellín para su publicación en la plataforma SECOP II o su incorporación en la carpeta del contrato, según corresponda.
- El supervisor podrá citar o convocar a reuniones al contratista, al competente contractual, a quienes tengan interés directo en la ejecución del contrato, a quienes participaron en la elaboración del pliego y elaboración de la minuta del contrato, cuando tenga dudas sobre los términos del contrato y/o se considere necesario para su normal ejecución y desarrollo.
- De estas reuniones levantará un acta suscrita por los que en ella intervinieron y la misma contendrá como mínimo los asuntos discutidos, las decisiones, acciones y compromisos a ejecutar. Copia de ella se enviará a la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su suscripción, para su correspondiente archivo.
- Los supervisores de los contratos si la naturaleza de este lo requiere y así se ha estipulado en la minuta del contrato, elaborarán actas de recibo parcial de bienes o servicios, las cuales suscribirá conjuntamente con el contratista. El valor de los bienes o servicios que por estas actas se recibe no será inferior al porcentaje estipulado en el contrato. Copia de estas actas se remitirá a la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN para lo de su competencia.
- El supervisor exigirá la buena calidad y correcto funcionamiento de los bienes y servicios contratados y se abstendrá de dar el respectivo cumplimiento si éstos no corresponden a las calidades, cantidades y especificaciones técnicas exigidas. El supervisor mantendrá el control y coordinación permanente sobre la ejecución del contrato, de tal manera que implemente actividades, tales como, reuniones con el comité evaluador y contratista, visitas que sean pertinentes a las empresas y las que se estimen necesarias.
- El supervisor verificará que el contratista entregue los bienes y/o servicios que ofertó. En el evento que, por concepto técnico, algunos de los bienes y/o servicios no sean acordes con el contrato y la oferta, éste exigirá al contratista su modificación en el menor tiempo posible, o en el indicado en el contrato. En este evento se procederá así:
 - Si el bien y/o servicio es entregado por el contratista con algún defecto menor, el supervisor podrá devolverlo para que aquel corrija o subsane los defectos, en un término que el supervisor considere perentorio sin afectar el plan logístico.
 - Si el bien entregado presenta un defecto que no afecte su funcionalidad, o que disminuya su durabilidad, pero que no sea susceptible de corrección, el supervisor los recibirá y autorizará su distribución, conservando las muestras defectuosas del total de muestras evaluadas según el plan de muestreo previsto en la norma técnica o especificación técnica o dejando cinco (5) muestras de los bienes recibidos, recolectadas al azar las cuales serán marcadas y etiquetadas de manera que se identifiquen suficientemente,

para practicar sobre las mismas las pruebas que el comité técnico receptor del material considere procedentes e iniciar las acciones legales y sancionatorias a que haya lugar a que haya lugar.

- Si el bien entregado presenta defectos mayores será rechazado por el supervisor, conservando las muestras defectuosas del total de muestras evaluadas según el plan de muestreo previsto en la norma técnica o especificación técnica, dejando cinco (5) muestras de los bienes recibidos, recolectadas al azar las cuales serán marcadas y etiquetadas de manera que se identifiquen suficientemente para efectos de practicar sobre las mismas las pruebas que el comité técnico receptor del material considere procedentes y determinar las acciones legales a que haya lugar.
- Para todos los eventos el supervisor se apoyará en los conceptos emitidos por los comités receptores del bien, (técnico) quienes se pronunciarán sobre sus defectos indicando si son mayores o menores, o si afectan su durabilidad, funcionalidad, o el aspecto que resulte pertinente.
- El supervisor verificará conforme con la naturaleza jurídica y tipo del contrato suscrito, que el contratista tenga previstos todos los medios y recursos para mantener la seguridad e integridad de las personas que laboran en el lugar de ejecución previsto en el contrato.
- El supervisor exigirá el total cumplimiento de los cronogramas pactados en los contratos y sólo podrá recomendar su modificación cuando por razones técnicas o dada la naturaleza del contrato, esto se haga necesario. Cualquier modificación que afecte el plazo de ejecución del contrato será previamente autorizada por el competente contractual.
- El supervisor resolverá todas las consultas presentadas por el contratista y hacer las observaciones que estime conveniente. Si durante la ejecución del contrato se presentan dudas o diferencias que no puedan resolverse por el supervisor, éste las remitirá dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su ocurrencia, al competente contractual para su consulta y decisión.
- El supervisor, si es necesario puede solicitar por escrito la suspensión temporal de la ejecución de un contrato por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, justificando las circunstancias de tiempo, modo y lugar que originan tales hechos, ante el competente contractual para que éste emita su autorización. Si el competente contractual aprueba y suscribe la suspensión del contrato, la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN elaborará el acta de suspensión, copia de la cual se remitirá supervisor del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su legalización, para lo de su competencia. El supervisor para todos los eventos de suspensión de un contrato, al desaparecer los hechos que originaron su suspensión, solicitará su reiniciación, dejando constancia del tiempo total de la suspensión temporal y del vencimiento final del contrato. Copia del acta se enviará a la Oficina de contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN.
- El Supervisor constatará a la fecha de vencimiento del contrato su total cumplimiento. Si llegare a tener dudas sobre la ejecución de este no podrá expedir el acta de recibo final, hasta no clarificar las dudas.
- Para que el supervisor expida el acta de recibo final del contrato verificará que todas las obligaciones estén cumplidas y proceda el pago final. Esta acta contendrá como mínimo la

descripción de los bienes y/o servicios recibidos, el valor final del contrato, incluyendo reajustes si proceden. Copia del acta se enviará a la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL Medellín para su respectivo archivo. En los casos que corresponda se hará su publicación en el SECOP II.

- Los supervisores al finalizar el contrato y emitir el último cumplido de recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios contratados, elaborarán dentro del mes siguiente a su terminación un acta de liquidación final del contrato, acompañada del documento soportes siguiendo el formato entregado por la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL Medellín.
- El supervisor estructurará y proyectará el acta de liquidación la cual deberá comprender la siguiente información: Datos generales sobre el contrato principal, sus adiciones y modificatorios (si los hay), datos sobre los certificados de disponibilidad y registro correspondientes al contrato principal, Garantía - incluyendo la extensión de las mismas si a ello hubiere lugar, Garantía técnica indicada en el contrato (si aplica), las PRESTACIONES y obligaciones cumplidas por el contratista, relacionando las actas de recibo, número de elementos, cantidades recibidas y entrada al almacén (si aplica), el Cumplimiento de las obligaciones por la Entidad Estatal, esto es el corte de cuentas sobre el estado económico del contrato, adjuntado:
 - Para los contratos suscritos en pesos, la (s) obligación (es) y orden (es) de pagos debidamente suscritos por el ordenador del gasto y demás documentos que respalden dicho pago.
 - Para los contratos suscritos en moneda extranjera la (s) obligación (es) y orden (es) de pago debidamente suscritos por el ordenador del gasto (sin ajuste y con ajuste), el reporte Swift y demás documentos que respalden los pagos de divisas. Si el contrato proyecta gastos de nacionalización deberá anexar copia de las declaraciones de importación debidamente canceladas y copia de la (s) obligación (es) y orden (es) de pago debidamente suscritos por el ordenador del gasto.
 - Es pertinente indicar, si el contrato se celebró en moneda extranjera, el balance del acta de liquidación será en pesos colombianos y en la moneda contratada. Lo anterior de conformidad con lo establecido con el inciso 6 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, que señala que las entidades estatales ejecutoras de los presupuestos públicos solo pueden iniciar procedimientos de selección de contratistas si se cuenta con disponibilidad presupuestal²⁶, las multas debidas o canceladas (si aplica) y finalmente la verificación del cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social integral, así como el pago de las obligaciones fiscales y parafiscales a cargo del contratista, adjuntando certificación emitida por el revisor fiscal del contratista. (si aplica).
- La obligación atrás establecida relacionada con la elaboración del Acta de Liquidación, sólo se entenderá cumplida por el supervisor cuando esté suscrita el acta de liquidación por el contratista y el competente contractual. Si el contratista no acude a suscribirla, la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN mediante acto administrativo motivado, procederá a liquidar unilateralmente el contrato.

²⁶Cfr. sobre exigencias presupuestales en la fase precontractual: Juan Carlos Expósito Vélez. La Configuración del contrato de la administración pública en derecho colombiano y España, Bogotá, Universidad Externado de Colombia, 2003, p. 593

- Si el contratista no está de acuerdo con el contenido del acta de liquidación, se le remitirá nuevamente al supervisor dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al recibo de las observaciones o reparos del contratista. En este evento el supervisor no podrá tomarse más de un (1) mes en informar al jefe del área de contratos sobre los resultados del nuevo análisis, para que este realice los trámites que considere pertinentes²⁷.

En el aspecto Legal²⁸.

- Verificar el cumplimiento de todas y cada una de las cláusulas contractuales.
- Solicitar a la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL Medellín, copia de las garantías constituidas por el contratista y de su aprobación por la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN, y de las modificaciones exigidas a éstas durante la ejecución del contrato. En cumplimiento de esta obligación verificará que las vigencias de las garantías y de sus modificaciones estén dentro de los términos del contrato.
- Informar por escrito a la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL Medellín, si el contratista omite alguna o algunas de sus obligaciones, para que la dependencia de contratos decida si procede o no aplicar sanciones y/o declarar la caducidad. La omisión o el retardo injustificado al deber de informar oportunamente los incumplimientos, acarreará para el supervisor acción disciplinaria y las demás que para el efecto concurran.
- Solicitar al competente contractual, en los eventos contemplados en el contrato y en la ley, con copia a la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL Medellín, la aplicación de los principios de terminación, modificación e interpretación unilateral, o cuando se pretenda su terminación por mutuo acuerdo.
- Enviar copia del acta de recibo final y/o parcial a la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN, cada mes o en el plazo previsto en el contrato.
- El Supervisor tiene la obligación legal de remitir a la Oficina de Contratación de la CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN, copia de todos los documentos soporte de la supervisión y los conceptos y observaciones de las modificaciones al mismo, para garantizar que se realicen los trámites a que haya lugar en el menor tiempo posible.

Funciones particulares de los Supervisores: Entre otras, se encuentran las siguientes:

- Elaborar y suscribir el acta de iniciación del contrato, cuando sea del caso.
- Suscribir las actas de recibo parcial y final de los bienes y servicio del contrato.
- Verificar la correcta ejecución del contrato.
- Exigir el cumplimiento del contrato.
- Atender y resolver, en coordinación con la Central Administrativa y Contable Regional Medellín, todas las consultas sobre omisiones, errores, discrepancias o aclaraciones y

²⁷ Resolución No. 4130 del 16 de junio de 2022.

²⁸ Resolución No. 4130 del 16 de junio de 2022.

complemento en los aspectos técnicas, descritos en las normas técnicas que rigieron el proceso de contratación.

- Verificar y dejar constancia del cumplimiento de las obligaciones parafiscales de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, así como el cumplimiento del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, en caso contrario avisará de esta circunstancia al área de contratos de la Central Administrativa y Contable Regional Medellín.

Manifestaciones de inconformidad del Supervisor del Contrato frente a su ejecución.

Cuando el supervisor del contrato manifieste su desacuerdo con la ejecución de un contrato o con la forma de los actos, documentos o circunstancias examinadas, formulará sus reparos por escrito.

Los reparos serán motivados en hechos, circunstancias y normas y abarcarán las observaciones y objeciones correspondientes.

El supervisor comunicará al competente contractual, los resultados más relevantes de su actuación y recomendará las actuaciones para su normal ejecución.

El supervisor podrá solicitar al competente contractual la revisión de los actos que considere perjudiciales para los intereses de la Nación – Ministerio de Defensa Nacional – Central Administrativa y Contable Regional Medellín.

Cuando se aprecien graves irregularidades en la ejecución de un contrato que amenace su paralización, es obligación del supervisor informar por escrito dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de los hechos al competente contractual y al Director de la dependencia que ha contratado el bien o servicio, para que estos inicien las acciones correspondientes.

Cumplimiento de órdenes del competente contractual, como consecuencia de irregularidades o circunstancias que afecten la normal ejecución de un contrato.

Los supervisores de los contratos suscritos por Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional – Central Administrativa y Contable Regional Medellín están obligados a acatar las observaciones y decisiones del competente contractual, en los eventos de discrepancias en su ejecución y no están autorizados a expedir cumplidos para pagar obligaciones, hasta tanto no se pronuncie favorablemente el competente contractual.

9.9. ACUERDOS COMERCIALES

En los procesos de contratación sujetos al Estatuto de Contratación Pública conformado por las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y demás normas complementarias, adelantados mediante la modalidad de mínima cuantía y contratación directa, no es obligatorio realizar este análisis, sin embargo y en atención a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.1.1 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 438 de 2021, las Entidades Estatales deben verificar la aplicabilidad de los Acuerdos Comerciales suscritos por la República de Colombia en los procesos de contratación pública, siempre que estos resulten aplicables según su alcance, cobertura y condiciones.

Teniendo en cuenta los umbrales establecidos en cada Acuerdo Comercial, conforme a la información oficial del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, se evidencia que el valor del proceso no supera los montos mínimos exigidos para su aplicación así:

 	 																														
UMBRAL DE MIPYMES 2026 US\$ 125.000 COL\$ 511.708.497																															
ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE CANADÁ Y COLOMBIA	ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE ESTADOS UNIDOS Y COLOMBIA																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>NIVELES</th><th>2026-2027 COL\$</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Central bienes y servicios</td><td>433.332.253</td></tr> <tr><td>Central servicios construcción</td><td>27.346.926.338</td></tr> <tr><td>Sub-Central bienes y servicios</td><td>N. A</td></tr> <tr><td>Sub-Central servicios construcción</td><td>N. A</td></tr> <tr><td>Otras entidades bienes y servicios</td><td>2.166.653.072</td></tr> <tr><td>Otras entidades servicios construcción</td><td>69.336.290.669</td></tr> </tbody> </table> * Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 14 Contratación Pública, Anexo 1401-7: Fórmulas de Ajuste de los Umbrales.	NIVELES	2026-2027 COL\$	Central bienes y servicios	433.332.253	Central servicios construcción	27.346.926.338	Sub-Central bienes y servicios	N. A	Sub-Central servicios construcción	N. A	Otras entidades bienes y servicios	2.166.653.072	Otras entidades servicios construcción	69.336.290.669	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NIVELES</th><th>2026-2027 COL\$</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Central de bienes y servicios</td><td>439.974.981</td></tr> <tr><td>Central de servicios construcción</td><td>27.357.983.079</td></tr> <tr><td>Sub-Central de bienes y servicios</td><td>1.940.398.620</td></tr> <tr><td>Sub-Central de servicios construcción</td><td>27.357.983.079</td></tr> <tr><td>Otras entidades bienes y servicios (Lista A)</td><td>1.023.416.994</td></tr> <tr><td>Otras entidades bienes y servicios (Lista B)</td><td>2.190.112.367</td></tr> <tr><td>Otras entidades servicios construcción</td><td>27.357.983.079</td></tr> </tbody> </table> * Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 9 Contratación Pública, Anexo 9-1, Sección 1: Fórmula de Ajuste de los Umbrales	NIVELES	2026-2027 COL\$	Central de bienes y servicios	439.974.981	Central de servicios construcción	27.357.983.079	Sub-Central de bienes y servicios	1.940.398.620	Sub-Central de servicios construcción	27.357.983.079	Otras entidades bienes y servicios (Lista A)	1.023.416.994	Otras entidades bienes y servicios (Lista B)	2.190.112.367	Otras entidades servicios construcción	27.357.983.079
NIVELES	2026-2027 COL\$																														
Central bienes y servicios	433.332.253																														
Central servicios construcción	27.346.926.338																														
Sub-Central bienes y servicios	N. A																														
Sub-Central servicios construcción	N. A																														
Otras entidades bienes y servicios	2.166.653.072																														
Otras entidades servicios construcción	69.336.290.669																														
NIVELES	2026-2027 COL\$																														
Central de bienes y servicios	439.974.981																														
Central de servicios construcción	27.357.983.079																														
Sub-Central de bienes y servicios	1.940.398.620																														
Sub-Central de servicios construcción	27.357.983.079																														
Otras entidades bienes y servicios (Lista A)	1.023.416.994																														
Otras entidades bienes y servicios (Lista B)	2.190.112.367																														
Otras entidades servicios construcción	27.357.983.079																														
ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE Y COLOMBIA	ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE CHILE Y COLOMBIA																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>NIVELES</th><th>2026-2027 COL\$</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Central bienes y servicios</td><td>709.188.464</td></tr> <tr><td>Central servicios construcción</td><td>27.276.479.385</td></tr> <tr><td>Sub-Central bienes y servicios</td><td>1.091.059.175</td></tr> <tr><td>Sub-Central servicios construcción</td><td>27.276.479.385</td></tr> <tr><td>Otras entidades bienes y servicios</td><td>1.091.059.175</td></tr> <tr><td>Otras entidades servicios construcción</td><td>27.276.479.385</td></tr> </tbody> </table> * Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Anexo XII, Sección A, Colombia, Subsección 7, Notas Generales, numeral 3, Título VI Contratación Pública	NIVELES	2026-2027 COL\$	Central bienes y servicios	709.188.464	Central servicios construcción	27.276.479.385	Sub-Central bienes y servicios	1.091.059.175	Sub-Central servicios construcción	27.276.479.385	Otras entidades bienes y servicios	1.091.059.175	Otras entidades servicios construcción	27.276.479.385	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NIVELES</th><th>2026-2027 COL\$</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Central bienes y servicios</td><td>272.764.794</td></tr> <tr><td>Central servicios construcción</td><td>27.276.479.385</td></tr> <tr><td>Sub-Central bienes y servicios</td><td>1.091.059.175</td></tr> <tr><td>Sub-Central servicios construcción</td><td>27.276.479.385</td></tr> <tr><td>Otras entidades bienes y servicios</td><td>1.200.165.093</td></tr> <tr><td>Otras entidades servicios construcción</td><td>27.276.479.385</td></tr> </tbody> </table> * Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 13 de contratación pública, Sección H: Expresión de los Umbrales en Moneda Nacional.	NIVELES	2026-2027 COL\$	Central bienes y servicios	272.764.794	Central servicios construcción	27.276.479.385	Sub-Central bienes y servicios	1.091.059.175	Sub-Central servicios construcción	27.276.479.385	Otras entidades bienes y servicios	1.200.165.093	Otras entidades servicios construcción	27.276.479.385		
NIVELES	2026-2027 COL\$																														
Central bienes y servicios	709.188.464																														
Central servicios construcción	27.276.479.385																														
Sub-Central bienes y servicios	1.091.059.175																														
Sub-Central servicios construcción	27.276.479.385																														
Otras entidades bienes y servicios	1.091.059.175																														
Otras entidades servicios construcción	27.276.479.385																														
NIVELES	2026-2027 COL\$																														
Central bienes y servicios	272.764.794																														
Central servicios construcción	27.276.479.385																														
Sub-Central bienes y servicios	1.091.059.175																														
Sub-Central servicios construcción	27.276.479.385																														
Otras entidades bienes y servicios	1.200.165.093																														
Otras entidades servicios construcción	27.276.479.385																														
Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente Dirección: Carrera 7 # 26 - 20 - Bogotá, Colombia Mesa de servicio: (+57) 601 7456788 Atención al ciudadano: (+57) 601 7956600	Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente Dirección: Carrera 7 # 26 - 20 - Bogotá, Colombia Mesa de servicio: (+57) 601 7456788 Atención al ciudadano: (+57) 601 7956600																														
pág. 2	pág. 3																														

Comercio,
Industria y Turismo

Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE COSTA RICA Y COLOMBIA		
NIVELES		2026-2027 COL\$
Central de bienes y servicios		432.974.981
Central de servicios construcción		27.357.983.079
Sub-Central de bienes y servicios		1.940.398.620
Sub-Central de servicios construcción		27.357.983.079
Otras entidades bienes y servicios (Lista A)		1.023.416.994
Otras entidades bienes y servicios (Lista B)		2.190.112.367
Otras entidades servicios construcción		27.357.983.079
* Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 10: Contratación pública, Anexo 10-A en su Sección H: Fórmula de ajuste de umbrales		

ACUERDO MARCO DE LA ALIANZA DEL PACÍFICO 2026- 2027		
Sección A Nivel Central	Sección B Nivel Subcentral	Sección C Otras Entidades Cubiertas
Bienes y servicios	Bienes y servicios	Bienes y servicios
\$272.951.066 COP	\$1.091.804.264 COP	\$1.200.984.691 COP
Servicios de construcción	Servicios de construcción	Servicios de construcción
\$27.295.106.607 COP	\$27.295.106.607 COP	\$27.295.106.607 COP

Agencia Nacional de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente
Dirección: Carrera 7 # 26 - 20 - Bogotá, Colombia
Mesa de servicio: (+57) 601 7456788
Atención al ciudadano: (+57) 601 7956600

pág. 4

Comercio,
Industria y Turismo

Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

Bienes y servicios		Bienes y servicios	
México	\$272.951.066 COP	N.A	\$1.627.376.299 COP
	Servicios de construcción		Servicios de construcción
	\$42.311.869.730 COP		\$52.078.579.629 COP
Perú	Bienes y servicios	Bienes y servicios	Bienes y servicios
	\$518.607.026 COP	\$1.091.804.264 COP	\$1.200.984.691 COP
	Servicios de construcción	Servicios de construcción	Servicios de construcción
	\$27.295.106.607 COP	\$27.295.106.607 COP	\$27.295.106.607 COP

*Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 8,
Contratación Pública, Sección I: Valor de los Umbrales

Bienes y servicios		Bienes y servicios	
NIVELES		2026-2027 COL\$	
Central bienes y servicios		382.000.000	
Central servicios de construcción		27.290.000.000	
Sub-Central bienes y servicios		1.091.000.000	
Sub-Central servicios de construcción		81.880.000.000	
Otras entidades bienes y servicios		2.183.000.000	
Otras entidades servicios de construcción		81.880.000.000	
* Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 14. En el Anexo 14-A en su Sección J: Fórmula de ajuste de umbrales			

Agencia Nacional de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente
Dirección: Carrera 7 # 26 - 20 - Bogotá, Colombia
Mesa de servicio: (+57) 601 7456788
Atención al ciudadano: (+57) 601 7956600

pág. 5

Comercio,
Industria y Turismo

Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y COLOMBIA

NIVELES	2025-2026 COL\$
Central bienes y servicios	341.973.443
Central servicios construcción	44.456.573.131
Sub-Central bienes y servicios	N/A
Sub-Central servicios construcción	N/A
Otras entidades bienes y servicios	1.709.862.957
Otras entidades servicios construcción	54.718.335.355

*Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Anexo 6, artículo 15- 62 capítulo XV Compras del sector público

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE COLOMBIA Y LOS ESTADOS AELC (EFTA: SUIZA, NORUEGA, LIECHTENSTEIN E ISLANDIA)

*Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Anexo XX, Apéndice 4

NIVELES	2025-2026 COL\$
Central bienes y servicios	735.297.922
Central servicios de construcción	28.280.689.315
Sub-central bienes y servicios	1.131.227.573
Sub-central servicios de construcción	28.280.689.315
Otras entidades bienes y servicios	1.244.350.330
Otras entidades servicios de construcción	28.280.689.315

4. Capítulo 7 Contratación Pública

Agencia Nacional de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente
Dirección: Carrera 7 # 26 - 20 - Bogotá, Colombia
Mesa de servicio: (+57) 601 7456788
Atención al ciudadano: (+57) 601 7956600

pág. 6

Comercio,
Industria y Turismo

Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE LA UNIÓN EUROPEA Y COLOMBIA

NIVELES	2025-2026 COL\$
Central bienes y servicios	735.297.922
Central servicios de construcción	28.280.689.315
Sub-Central bienes y servicios	1.131.227.573
Sub-Central servicios de construcción	28.280.689.315
Otras entidades bienes y servicios	1.131.227.573
Otras entidades servicios de construcción	28.280.689.315

*Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Anexo XII, subsección 7, numeral 3. Título VI Contratación Pública

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE ISRAEL Y COLOMBIA

Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en la Nota 5 Supra.

Sección A	Sección B	Sección C
Entidades de Nivel Central	Entidades del Nivel Subcentral	Otras Entidades Cubiertas
Bienes	Umbral: 130.000 DEG	Umbral: 250.000 DEG
Servicios	Umbral: 130.000 DEG	Umbral: 355.000 DEG
Servicios de construcción	Umbral: 5.000.000 DEG	Umbral: 5.000.000 DEG

Para el caso de los umbrales aplicables al Acuerdo Comercial con Israel, la OALI,

"recomienda que las entidades cubiertas por el Acuerdo Comercial vigente con Israel establezcan el valor en pesos colombianos de los umbrales"

Agencia Nacional de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente
Dirección: Carrera 7 # 26 - 20 - Bogotá, Colombia
Mesa de servicio: (+57) 601 7456788
Atención al ciudadano: (+57) 601 7956600

pág. 7

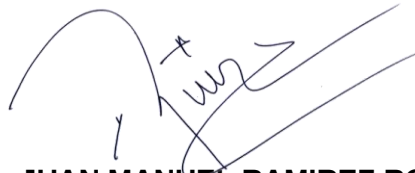
Como resultado del análisis, se determinó que, si bien el objeto contractual se enmarca dentro de bienes de libre comercio y existe oferta nacional e internacional para el suministro de elementos de protección personal, que el valor del presupuesto oficial que ampara el proceso de contratación por ser la cuantía inferior al 10% del presupuesto de la entidad, se deberá surtir bajo la modalidad de mínima cuantía, razón por la cual no supera los umbrales económicos establecidos en los Acuerdos Comerciales.

En virtud de lo anterior, no se aplican las disposiciones relativas a los acuerdos comerciales negociados por Colombia, por tratarse de una invitación pública de mínima cuantía.

9.10 RELACIÓN DE ANEXOS

Los soportes que se utilizaron para determinar los estudios que componen el presente proceso y que hacen parte integral del mismo, son:

- Planes de necesidades
- Cotizaciones
- Aval técnico de cotizaciones,
- Certificado de disponibilidad presupuestal
- Resolución de nombramiento de comités



MY. JUAN MANUEL RAMIREZ ROJAS

Jefe del Departamento de Inteligencia con funciones de Jefe de Estado Mayor CCON5
Gerente de Proyecto



S1 CORDOBA BORJA EDWAR ENRIQUE
Suboficial planeamiento Logístico CCON 5
Comité Técnico Estructurador



ASE. FAID CAROLINA ECHAVARRIA
Comité Económico Estructurador



ASJ. EVA MARIA ANGULO SOLEDAD
Comité Jurídico Estructurador