

ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD DE SEPTIEMBRE 01 DE 2026

MARCO LEGAL ESTUDIOS PREVIOS PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA

Conforme a lo establecido en el artículo 25, numeral 7 de la Ley 80 de 1993, el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 y en aras de acatar los principios que rigen la contratación estatal, se elabora el presente estudio previo en el cual se analiza la conveniencia y oportunidad a contratar: “Contratación de suministros de refrigerios y comestibles para las diferentes actividades de la Semana de Bienestar en la UNIOC, en cumplimiento al Plan de Bienestar Institucional y Estudiantil 2026 y el Marco del Proyecto especial BID-MEN”

El presente estudio previo se sustenta en ficha de solicitud de contratación, de la cual se extrae gran parte de los ítems acá detallados, realizada por Profesional Universitario, código 219, grado 02, Coordinador de Bienestar y/o quien haga sus veces.

Colombia compra eficiente en su manual para la elaboración de estudios previos en procesos de selección de mínima cuantía establece en su numeral 3 literal A, el contenido que debe tener los estudios previos de la modalidad de mínima cuantía de la siguiente forma:

1. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (ARTÍCULO 2.2.12.1.5.1 DEL DECRETO 1082 DEL 2015).

De conformidad con la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.2.1.5.1 del decreto 1082 de 2015, previo a un proceso de contratación deberá existir un estudio de conveniencia y oportunidad que refleje la necesidad y forma de satisfacerla, las condiciones del contrato resultante, el soporte técnico y económico del mismo y los riesgos que pueda originar del contrato los cuales deben ser identificados, cuantificados y asignados.

Desde el 2016 el Ministerio de Educación Nacional (MEN) establece lineamientos de política de bienestar para instituciones de educación superior, donde se constituyen las dimensiones del bienestar para la promoción del mismo, esta política propone el diseño y puesta en marcha de estrategias de intervención en todas las dimensiones del ser humano. Estas dimensiones son tomadas desde el Plan de Bienestar Institucional donde se trabaja dos estrategias de las establecidas por el MEN, las cuales son:

- Fomento de la actividad física, el deporte y la recreación: estrategias orientadas a la promoción de hábitos saludables y al fomento de la actividad física, el deporte y el adecuado uso del tiempo libre. En este caso puede ser conveniente la gestión de alianzas para facilitar el acceso a infraestructura y personal especializado y para el desarrollo de acciones conjuntas entre instituciones.
- Expresión cultural y artística: estrategias encaminadas a fomentar la expresión artística y cultural de estudiantes, docentes y administrativos, que parten de un reconocimiento de la diversidad de todos los actores que hacen parte de la comunidad educativa. En esta área se promueven espacios de creación, intercambio, estimulación, sensibilización y apreciación de las diversas manifestaciones.



Desde la Coordinación de Bienestar se tiene como estrategia en la línea de intervención el Fomento del Deporte, Recreación y la Cultural, como complemento a la formación académica que debe promover la práctica del deporte, la recreación, el aprovechamiento del tiempo libre y la cultura, permitiendo en la institución la integración, el respeto y la sana convivencia entre los miembros, mediante el aprendizaje del deporte formativo, y el desarrollo del deporte competitivo y recreativo. La Cultura ofrece a la comunidad universitaria espacios para la potencialización y el fortalecimiento de ambientes culturales a través de la producción, aprendizaje y divulgación del arte como un medio transformador del ser, lo cual se desarrollará en el marco de la semana de Bienestar programada en el calendario académico para el mes de septiembre de 2026.

Estas actividades están programadas para toda la comunidad académica lo cual incluye la cobertura de todas las estudiantes incluidas las extensiones de Manzanares, Marquetalia y Norcasia, los estudiantes de Articulación, Universidad en el Campo y Programas Especiales.

Para el adecuado desarrollo de esta actividad se tienen programadas diferentes actividades deportivas, recreativas y culturales que apuntan a la participación, integración, sentido de pertenencia y motivación de los estudiantes.

Con base en lo anterior, es necesario garantizar refrigerios y comestibles a la comunidad académica de la UNIOC, teniendo en cuenta que estarán en jornadas extensas participando de las diferentes actividades que se programan desde el área de Bienestar Institucional, desde el 14 de septiembre hasta el 18 de septiembre del 2026.

Dentro de la línea del Plan Operativo Anual y Plan de Bienestar Estudiantil, Institucional 2026, en la estrategia de fomento de la recreación el deporte y la cultura y en el marco del Proyecto Especial BID-MEN en el cual el Área de Bienestar y la UNIOC están vinculados, se establece la realización de la Semana de Bienestar, donde para su adecuado desarrollo se requiere de la contratación de refrigerios para las diferentes actividades durante esta semana.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

Contratación de suministros de refrigerios y comestibles para las diferentes actividades de la Semana de Bienestar en la UNIOC, en cumplimiento al Plan de Bienestar Institucional y Estudiantil 2026 y el Marco del Proyecto especial BID-MEN.

El proceso objeto del presente proceso de contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), como se indica en la siguiente tabla:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
(F) SERVICIOS	90	10	16	03 servicios de catering
(F) SERVICIOS	90	15	18	02 organización de eventos
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50	19	27	00 platos combinados y empaquetados



3. LAS CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS. Relación de bienes y/o servicios:

No. ITEM	ACTIVIDAD U OBLIGACIONES Y/O DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRODUCTOS A ENTREGAR	CANTIDAD
1	<u>SUMINISTRO DE CUARTO DE POLLO QUE CONTENGA:</u> (Actividades Sede central) ● 2 presas de pollo a la broaster x 120 g (ambas presas pesan los 120 gramos, el tipo de presa podrá ser (muslo-contramuslo), (ala-pechuga), (contramuslo-ala) o (muslo-pechuga). ● Porción de papa a la francesa 120 g ● Arepa x 50 g ● Miel 9 g ● Bebida gasificada x 350 ml Con servilleta, garantice medidas de salubridad. (Empacado de forma individual que evite derrames y garantice medidas de salubridad.) Nota: Estos alimentos deben estar frescos y saludables a la hora de la entrega. El menú podrá ser sustituido únicamente con autorización previa del supervisor y por una opción equivalente o superior en cantidad, calidad, composición y valor	Unidad	Hasta 300 suministros de pollo
2	<u>LECHONA:</u> Suministro de 350 g de lechona, acompañada de arepa de maíz de 50 g y bebida gasificada de 350 ml, servida en porción individual en caja cerrada de icopor de 143 mm x 145 mm, con cubierto y servilleta desechable, con empaque que evite derrames y garantice condiciones higiénico-sanitarias. Las porciones serán pesadas para verificar el gramaje establecido. Los alimentos deberán entregarse frescos, en condiciones adecuadas de temperatura y salubridad, y ser transportados en condiciones que garanticen su conservación e inocuidad. El tiempo entre la preparación y la entrega deberá ser el mínimo posible y no superar las condiciones establecidas por la normatividad sanitaria aplicable. Cada preparación deberá permitir su identificación y trazabilidad. El contratista deberá contemplar alternativas equivalentes para personas con restricciones alimentarias previamente informadas por la institución. El menú solo podrá ser sustituido con autorización previa del supervisor, por una opción equivalente o superior en cantidad, calidad, composición y valor.	Unidad	Hasta 300 lechonas
3	<u>REFRIGERIOS:</u> (Actividades Sede central, Extensiones y Programas Especiales distribuido el 50% (3.250) para la Sede Central, el 26% (1.690) para Extensiones y el otro 24% (1.500) para Programas Especiales) Suministro de refrigerios que se compongan de una porción de sólido y una porción de líquido, los cuales pueden variar entre las siguientes opciones según la actividad y las condiciones climáticas, de la siguiente manera y deberá ser servido en sitio: <u>OPCIONES DE REFRIGERIOS:</u> <u>Refrigerio 1:</u>	Unidad	Hasta 2.000 refrigerios



	Sándwich: ● 2 rebanadas de pan de hamburguesa (56 gr) ● 2 rebanadas de jamón de cerdo (30 gr) ● 1 rebanada de queso doble crema (28 gr) ● Con servilleta, garantice medidas de salubridad. (<i>Empacado de forma individual que evite derrames y garantice medidas de salubridad.</i>) ● Para servir en sitio, (la bebida a elección del contratante según condiciones climáticas). Refrigerio 2: ● Porción de torta elaborada con harina, huevos, manteca y azúcar con empaque individual de fábrica. ● Bebida: Yogurt empacado en vaso individual x 150 gramos. ● Con servilleta, garantice medidas de salubridad. (<i>Empacado de forma individual que evite derrames y garantice medidas de salubridad.</i>) Refrigerio 3: ● Pan hawaiano: Mezcla de levadura, jugo de piña, azúcar, huevos, mantequilla derretida, 1/2 taza de agua, vainilla, jengibre, queso, jamón, piña x 150 ● Bebida: Bebida láctea entera con avena natural x 200 ML en bolsa ● Con servilleta, garantice medidas de salubridad. (<i>Empacado de forma individual que evite derrames y garantice medidas de salubridad.</i>) Refrigerio 4: ● Croissant: Bollo de hojaldre en forma de media luna x 120 gr ● Bebida: Bebida con base de malta x 200 ml. ● Con servilleta, garantice medidas de salubridad. (<i>Empacado de forma individual que evite derrames y garantice medidas de salubridad.</i>) Refrigerio 5: ● Pastel de pollo hojaldrado x 100 gr ● Empacado en bolsa individual ● Bebida: Bebida gasificada x 350 ml ● Con servilleta, garantice medidas de salubridad. (<i>Empacado de forma individual que evite derrames y garantice medidas de salubridad.</i>) Nota: Estos alimentos deben estar frescos y saludables a la hora de la entrega. El menú podrá ser sustituido únicamente con autorización previa del supervisor y por una opción equivalente o superior en cantidad, calidad, composición y valor ● Cuántos refrigerios serán de cada tipo: serán 1.650 refrigerios de cada tipo. ● Fechas: entre el 14 de septiembre y el 18 de septiembre, según lo requerido por la entidad contratante. ● lugares: sede central UNIOC, extensiones (Manzanares, Marquetalia y Norcasia) y sus veredas y/o corregimientos donde se ubiquen los estudiantes de programas especiales.		
--	--	--	--



	• Horario: se entregarán en diversos horarios entre la mañana, tarde y noche según corresponda. • Criterios para escoger cada opción: el refrigerio se elegirá según la actividad que se esté realizando.		
4	HAMBURGUESAS: (Actividades Sede central) Que contenga: • Carne de hamburguesa x 100 gramos • Pan de hamburguesa x 70 gramos • Lonja de jamón • Lonja de queso • <u>Vegetales:</u> lechuga, tomate • <u>Salsas:</u> salsa de tomate, salsa de piña, salsa rosada • Empacada en caja de hamburguesa con envoltura en bolsa de aluminio. • Bebida: Bebida gasificada x 350 ml Con servilleta, garantice medidas de salubridad (Empacado de forma individual que evite derrames y garantice medidas de salubridad.) Nota: Estos alimentos deben estar frescos y saludables a la hora de la entrega. El menú podrá ser sustituido únicamente con autorización previa del supervisor y por una opción equivalente o superior en cantidad, calidad, composición y valor	Unidad	Hasta 300 hamburguesas
5	BOTELLA DE AGUA: (Actividades Sede central, Extensiones y Programas Especiales distribuido el 50% (3.250) para la Sede Central, el 26% (1.690) para Extensiones y el otro 24% (1.500) para Programas Especiales) En envase plástico por 300 ml. que cuente con fecha de vencimiento mínimo de 3 meses a partir de la fecha de entrega. Con servilleta, garantice medidas de salubridad. (Empacado de forma individual que evite derrames y garantice medidas de salubridad.) Nota: Estos alimentos deben estar frescos y saludables a la hora de la entrega.	Unidad	Hasta 2.000 botellas de agua
<u>Alimentación:</u> ○ Los alimentos deben ser distribuidos en el lugar de cada evento y a la hora acordada con el supervisor del contrato. ○ Los productos suministrados deben estar garantizados en la calidad y temperatura de los insumos utilizados. ○ El contratista deberá garantizar que los alimentos suministrados sean frescos y en óptimas condiciones para el consumo, preparados el día del evento y ser distribuidos en algún municipio del Oriente de Caldas, a la hora acordada con el supervisor del contrato. <u>Refrigerios:</u> ○ Los refrigerios deben estar empacados de forma individual que evite derrames y garantice medidas de salubridad, con cuchara y servilleta. ○ Estos alimentos deben estar frescos y saludables a la hora de la entrega. Todos los ítems corresponden exclusivamente al suministro de bienes alimenticios. Cualquier actividad operativa asociada a su entrega se considera accesorio, indispensable y comprendida dentro del valor unitario del ítem, sin que se configure prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.			



El ítem logístico tiene carácter accesorio, instrumental y subordinado al suministro de alimentos, y en ningún caso configura un contrato de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

- Suministrar los alimentos (refrigerios, almuerzos y demás ítems definidos) conforme a las especificaciones técnicas aprobadas por la entidad.
- Preparar, alistar y entregar los alimentos en el lugar, fecha y hora indicados en la orden de servicio emitida por el supervisor del contrato.
- Realizar la distribución básica de los alimentos suministrados, únicamente como actividad accesorio e indispensable para su entrega y consumo.
- Garantizar condiciones de higiene, salubridad y calidad en los alimentos suministrados, conforme a la normativa sanitaria vigente.
- Curso de Manipulación de alimentos (BPA): Para la ejecución del contrato
- Certificado de salubridad del establecimiento comercial de alimentos: Para la ejecución del contrato
- Se deberá garantizar las especificaciones de la ley 2232 de 2022 plásticos de un solo uso.
- Cada alimento se debe servir en sitio, (a elección del contratante), caliente, fresco, y saludables a la hora de la entrega, empacados de forma individual, con servilleta y cubiertos

(El contratista deberá acreditar las condiciones sanitarias exigibles del establecimiento donde se preparen o sirvan los alimentos, contar con personal manipulador capacitado, garantizar la higiene de las áreas, la conservación de los alimentos, el transporte seguro y la entrega en condiciones aptas para el consumo)

(Manejo de empaques y residuos: El contratista deberá suministrar los alimentos en empaques aptos para contacto con alimentos, seguros, higiénicos y acordes con la normativa vigente sobre reducción de plásticos de un solo uso, priorizando materiales reutilizables, reciclables, biodegradables o compostables cuando corresponda. No se podrán utilizar productos plásticos de un solo uso cuya utilización se encuentre prohibida o restringida por la normativa vigente. Los recipientes, cubiertos y servilletas deberán entregarse individualmente y protegidos de contaminación, garantizando las condiciones sanitarias del servicio. El contratista será responsable de la recolección, separación, retiro y disposición adecuada de los residuos generados por el suministro de alimentos, dejando los espacios utilizados en condiciones de orden y limpieza.)

REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL CONTRATISTA (BIENES O SERVICIOS)

El proponente deberá acreditar mediante máximo dos (2) certificaciones, la celebración y ejecución de contratos cuyo objeto sea igual o similar (suministro de alimentos) que sumados sean iguales o superiores al 100% del Presupuesto Oficial. Así mismo, deberá aportar el certificado de salubridad del establecimiento y los certificados de manipulación de alimentos (BPA) de su personal.

El contratista deberá contar con capacidad jurídica y experiencia específica en el suministro, preparación y distribución de alimentos, acreditando capacidad operativa para atender las cantidades, fechas y lugares establecidos por la institución, incluyendo actividades que se desarrollen en diferentes municipios.

Deberá garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, contar con los documentos o certificados sanitarios aplicables al establecimiento y a la actividad, y disponer de personal manipulador de alimentos capacitado y apto para el desarrollo de sus funciones. Asimismo, deberá contar con medios adecuados para el transporte, conservación y entrega de alimentos perecederos, garantizando su inocuidad y calidad durante todo el proceso.

El contratista deberá presentar y cumplir un plan de distribución y entrega, aceptar los menús, cantidades y gramajes establecidos en la ficha técnica, y garantizar su cumplimiento. En caso de utilizar subcontratistas, el contratista principal mantendrá la responsabilidad integral frente a la institución por la calidad, oportunidad, condiciones sanitarias y correcta ejecución del servicio contratado.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN. El valor estimado del contrato es **CUARENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS (\$47.475.000). COP M/L**, incluido el IVA y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato serán a cargo del contratista.

Se tuvo en cuenta los recursos asignados dentro del presupuesto de ingresos, gastos e inversiones para la vigencia 2026. Además, se cuenta con los valores que se han venido pagando por concepto similar en años anteriores y lo relacionado con los gastos de legalización del contrato (pólizas y estampillas municipales, rete-Ica y retención en la fuente).



Para calcular el presupuesto oficial LA UNIOC realizó una serie de cotizaciones, por medio de la cuales se pudo calcular el presupuesto oficial.

5. EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: La vigencia del contrato es temporal y, por lo tanto, su duración debe ser por tiempo limitado y el indispensable para ejecutar el objeto contractual convenido, en base a esto, el plazo de ejecución del presente contrato va desde la suscripción del acta de inicio y hasta el treinta (30) de septiembre del año 2026, contados a partir de la legalización del contrato.

La oferta y su aceptación constituyen el contrato según lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. numeral 8º del Decreto 1082 de 2015, y para la ejecución es necesario constituir la correspondiente reserva presupuestal en atención a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.3.1. del decreto 1082 del 2015.

6. EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN: La INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA ORIENTE DE CALDAS-UNIOC asumirá este compromiso con cargo al siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la oficina de División Administrativa y Financiera.

FECHA DE EXPEDICIÓN	CDP No.	CÓDIGO PRESUPUESTAL	DESCRIPCIÓN	RECURSOS	PRESUPUESTO TOTAL
01/09/2026	20261063	G72220200706	Permanencia y bienestar	Convenio Especial BID-MEN- INSTITUCIÓN – RECURSOS CONVENIO ESPECIAL	\$47.475.000

7. GARANTÍAS: Amparándose en el Artículo 7 de la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, la entidad es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección que realice. Para el presente proceso se considera necesario la exigencia de las siguientes garantías a favor de la entidad:

AMPARO	SUFICIENCIA	PLAZO
Cumplimiento del contrato	Por el 10% del valor del contrato	Por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más
Calidad de los bienes	Por el 10% del valor del contrato	Por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más
Responsabilidad civil	200 SMLLV	Por el plazo de ejecución del contrato

LA UNIOC no acepta la imposición de garantías, en los términos del artículo 1061 del Código de Comercio. Se entiende que la compañía de seguros renuncia a tales garantías con la expedición de la respectiva garantía exigida.



El CONTRATISTA ADJUDICATARIO repondrá el monto de la garantía exigida cada vez que en razón de sanciones impuestas o por otro hecho se disminuyere o agotare, es decir, cuando por razón de siniestro se afecte su valor.

El CONTRATISTA ADJUDICATARIO deberá otorgar la garantía exigida solicitada y presentarla para su aprobación a LA UNIOC, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del presente negocio jurídico, so pena de declararse el incumplimiento de este.

8. FORMA DE PAGO: El valor total del contrato será cancelado en un solo pago, previa certificación de cumplimiento del objeto contractual por parte del supervisor del contrato y previa presentación por parte del contratista de la factura o documento equivalente el cual debe cumplir con los requisitos de ley.

El supervisor tendrá un término no mayor a 3 días hábiles para su revisión (cuando tenga hasta 5 supervisiones a cargo)

El supervisor tendrá un término no mayor a 5 días hábiles para su revisión (cuando tenga hasta 10 supervisiones a cargo)

El supervisor tendrá un término no mayor a 10 días hábiles para su revisión (cuando tenga 11 supervisiones a cargo o más)

Una vez recibida la factura o documento equivalente para el pago en el área financiera de la UNIOC, la Institución tendrá máximo cinco (05) días hábiles para realizar el pago correspondiente.

El valor a pagar por la UNIOC al contratista se hará a través de medios electrónicos, por lo tanto, es requisito indispensable que éste disponga de una cuenta de ahorros o corriente al momento de firmar el contrato, así mismo deberá suministrar una certificación bancaria.

Otras variables que tiene en cuenta la UNIOC, en los procesos de selección de Mínima Cuantía no incluidos por Colombia Compra Eficiente en su manual de contratación para procesos de Mínima Cuantía:

9. MODALIDAD:

MÍNIMA CUANTÍA

10. JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

El presente proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública de acuerdo con lo preceptuado por las Leyes 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015.

El contrato que se derive será por selección de Mínima Cuantía de conformidad con lo preceptuado en la Ley 80 de 1993, Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 2015. Esta modalidad aplica debido al monto del contrato, el cual, no supera el 10% de la menor cuantía que para el caso de la suscrita entidad, es de 280 SMLMV.



Lo anterior quiere decir que cualquier proceso que se realice por debajo de los \$49.025.340 podrá realizarse a través de la presente modalidad. Al respecto la ley 1150 del 2007, en su artículo 2, numeral 2, literal “C” en uno de sus párrafos: “Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales”; en consecuencia, el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 del 2015, que establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía reza: “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”

Se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de MÍNIMA CUANTÍA, teniendo en cuenta como factor de selección, además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas.

Se adjudicará un único contrato mediante ACEPTACIÓN DE OFERTA, una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la Entidad en la Invitación Pública.

10.1. FUNDAMENTOS JURÍDICOS DE LA CONTRATACIÓN. El presente proceso de Modalidad de Selección de Mínima Cuantía se fundamenta jurídicamente en:

- Constitución Política de Colombia
- Ley 80 de 1993
- Ley 1150 de 2007
- Ley 1882 de 2018
- Decreto 1082 de 2015 (Reglamenta el sistema de compras y contratación pública)
- Plan de Desarrollo Nacional
- Plan de Desarrollo Institucional
- Ordenanza No. 884 de diciembre de 2020 de la Honorable Asamblea Departamental
- Acuerdo No. 013 de diciembre 21 de 2020 del Consejo Directivo.
- Plan Operativo Anual POA 2026
- Plan anual de adquisiciones 2026
- Manual de Contratación Institucional.

11. SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO: Profesional Universitario, código 219, grado 02, Coordinador de Bienestar y/o quien haga sus veces

12. LUGAR DE EJECUCIÓN: El contratista deberá ejecutar el presente contrato en los municipios de Pensilvania, Manzanares, Marquetalia y Norcasia Caldas lugares descritos para el desplazamiento de las personas.

13. CONCORDANCIA CON EL PLAN OPERATIVO ANUAL (POA) VIGENCIA 2026:

Línea de Fortalecimiento Comunidad Académica.	Programa de Desarrollo del Estudiante
---	---------------------------------------

CONCORDANCIA CON OTROS PLANES O PROYECTOS INSTITUCIONALES	
Plan De Bienestar Institucional y Estudiantil 2026	Línea de deporte, recreación, cultura y actividades de integración de la comunidad académica.



PFC	Línea de fomento del deporte, la recreación y la cultura.
-----	---

14. CONCORDANCIA CON EL PLAN DE ADQUISICIÓN: Los elementos y/o servicios a contratar se encuentran incluidos en el Plan de Adquisiciones de la vigencia 2026, identificado con el siguiente código UNSPSC:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
(F) SERVICIOS	90	10	16	03 servicios de catering
(F) SERVICIOS	90	15	18	02 organización de eventos
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50	19	27	00 platos combinados y empaquetados

15. ANÁLISIS DE RIESGO

Colombia Compra Eficiente pone a disposición de los partícipes del Sistema de Compra Pública la tabla 1 del Manual de Identificación y Cobertura del Riesgo en los procesos de contratación: Se anexa estimación detallada de riesgo previsible, donde se encuentra la matriz de tipificación, estimación y asignación de riesgos previsible.

16. PRESENTACIÓN DE ANÁLISIS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD: Se emite concepto favorable para “Contratación de suministros de refrigerios y comestibles para las diferentes actividades de la Semana de Bienestar en la UNIOC, en cumplimiento al Plan de Bienestar Institucional y Estudiantil 2026 y el Marco del Proyecto especial BID-MEN.”

ORIGINAL FIRMADO

LUISA FERNANDA RUEDA CARMONA
Jefe división administrativa y financiera
UNIOC

Redactó y Transcribió: Andrea Idárraga Rincón – Contratista
Revisó y Ajustó: Luisa Rueda- Jefe División Administrativa y Financiera

