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: "Contratar la prestación de los servicios de alojamiento y alimentación requeridos para la participación de estudiantes, invitados especiales y demás beneficiarios autorizados en las actividades de la Semana de Bienestar de la UNIOC, a desarrollarse durante septiembre de 2026, en cumplimiento del Plan de Bienestar Institucional y Estudiantil y del Convenio 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.

La presente contratación se fundamenta en la modalidad de Selección de Mínima Cuantía, de conformidad con el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 (modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011) y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015. Esta elección obedece estrictamente a un criterio cuantitativo, toda vez que el presupuesto estimado para el objeto contractual no supera el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad para la presente vigencia fiscal. En consecuencia, el proceso se adelantará bajo los principios de economía, celeridad y máxima eficiencia administrativa, garantizando la selección objetiva de la oferta con el menor precio que cumpla a cabalidad con los requisitos técnicos exigidos.

Esta contratación es necesaria para garantizar la ejecución de la Semana de Bienestar de la UNIOC, actividad institucional contemplada en el Plan de Bienestar Institucional y Estudiantil 2026 y financiada en el marco del Convenio Especial BID–MEN, mediante el cual la Institución recibió recursos destinados al fortalecimiento de las estrategias de permanencia y graduación estudiantil.

El Convenio Especial BID–MEN establece compromisos específicos orientados a la implementación de acciones que contribuyan al bienestar integral, la permanencia y el fortalecimiento del vínculo de los estudiantes con la Institución, razón por la cual la UNIOC debe asegurar la ejecución efectiva de las actividades programadas y el cumplimiento de las metas e indicadores asociados a los recursos asignados.

En concordancia con los lineamientos de la Política de Bienestar para la Educación Superior definidos por el Ministerio de Educación Nacional y con las estrategias institucionales de fomento de la actividad física, el deporte, la recreación, la cultura y la promoción de la salud, la Semana de Bienestar constituye un espacio de participación e integración que favorece el desarrollo integral de la comunidad académica y fortalece factores asociados a la permanencia estudiantil.

La actividad contará con la participación de estudiantes de la sede principal y de las extensiones de Manzanares, Marquetalia y Norcasia, quienes deberán desplazarse al municipio de Pensilvania para participar en las jornadas programadas entre el 14 y el 18 de septiembre de 2026. En consecuencia, resulta indispensable garantizar las condiciones logísticas necesarias para su permanencia durante el desarrollo de las actividades, mediante la contratación de los servicios de hospedaje y alimentación.

La no contratación de estos servicios limitaría la participación de los estudiantes provenientes de otros municipios, afectando el alcance de la actividad, el cumplimiento de los objetivos establecidos en el Plan de Bienestar Institucional y Estudiantil 2026 y la adecuada ejecución de los recursos y compromisos adquiridos por la UNIOC en el marco del Convenio Especial BID–MEN.

Por lo anterior, se hace necesario contratar, bajo la modalidad de servicio a todo costo, el hospedaje y la alimentación requeridos para garantizar la participación de la comunidad académica convocada, asegurar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del Convenio Especial BID–MEN y contribuir al fortalecimiento de las estrategias institucionales de permanencia y graduación estudiantil.

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

Contratar la prestación de los servicios de alojamiento y alimentación requeridos para la participación de estudiantes, invitados especiales y demás beneficiarios autorizados en las actividades de la Semana de Bienestar de la UNIOC, a desarrollarse durante septiembre de 2026, en cumplimiento del Plan de Bienestar Institucional y Estudiantil y del Convenio 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	11	15	00 hoteles moteles y pensiones
(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	**SERVICIO DE DESAYUNO** Prestar el servicio de desayuno a los participantes de la Semana de Bienestar de la UNIOC en el municipio de Pensilvania Caldas, de conformidad con las cantidades y programación definidas por el supervisor del contrato. El servicio deberá cumplir con las siguientes especificaciones mínimas: **Desayuno completo** Proteína: mínimo 100 g de huevo preparado en cualquiera de sus presentaciones. Lácteo: mínimo 30 g de queso o producto lácteo equivalente. Fruta: mínimo 100 g de fruta fresca. Acompañante tipo harina: mínimo 60 g de arepa, pan, tostadas, buñuelo, pandebono, empanada, galletas o producto equivalente. Bebida caliente: 10 onzas (aprox. 300 ml) de chocolate, café con leche, agua de panela con leche, Milo o bebida equivalente. **Opciones equivalentes:** se podrán sustituir los componentes por alimentos de características nutricionales, cantidad y calidad similares. **Restricciones alimentarias:** se deberán proporcionar alternativas cuando sean informadas previamente, garantizando el cumplimiento de los componentes mínimos. **Opciones vegetarianas:** se deberá disponer de una alternativa vegetariana equivalente, especialmente para el componente proteico.	Alimentación	370

	Condiciones de entrega: los alimentos deberán entregarse en condiciones adecuadas de higiene, inocuidad, temperatura, presentación y conservación, de acuerdo con el lugar y horario establecidos. **Variación del menú:** cualquier modificación o sustitución del menú deberá contar con autorización previa del supervisor, manteniendo los componentes técnicos mínimos, cantidades y condiciones de calidad establecidos.		
2	**SERVICIO DE ALMUERZO** Prestar el servicio de almuerzo a los participantes de la Semana de Bienestar de la UNIOC en el municipio de Pensilvania Caldas, de conformidad con las cantidades y programación definidas por el supervisor del contrato. El servicio deberá cumplir con las siguientes especificaciones mínimas: **Almuerzo completo** Proteína: mínimo 150 g de carne de res, cerdo, pollo o producto equivalente. Sopa o crema: mínimo 250 ml. Arroz: mínimo 150 g de arroz preparado. Principio: mínimo 100 g de leguminosa, tubérculo o acompañante equivalente. Ensalada: mínimo 80 g de ensalada de vegetales frescos o preparación equivalente. Bebida: 10 onzas (aprox. 300 ml) de jugo natural preparado en agua o leche. **Opciones equivalentes**: se podrán sustituir los componentes por alimentos de características nutricionales, cantidad y calidad similares. **Restricciones alimentarias:** se deberán proporcionar alternativas cuando sean informadas previamente, garantizando el cumplimiento de los componentes mínimos. **Opciones vegetarianas:** se deberá disponer de una alternativa vegetariana equivalente, especialmente para el componente proteico. **Condiciones de entrega:** los alimentos deberán entregarse en condiciones adecuadas de higiene, inocuidad, temperatura, presentación y conservación, de acuerdo con el lugar y horario establecidos.	Alimentación	700

	Variación del menú: cualquier modificación o sustitución del menú deberá contar con autorización previa del supervisor, manteniendo los componentes técnicos mínimos, cantidades y condiciones de calidad establecidos.		
3	**SERVICIO DE CENA** Prestar el servicio de cena a los participantes de la Semana de Bienestar de la UNIOC en el municipio de Pensilvania Caldas, de conformidad con las cantidades y programación definidas por el supervisor del contrato. El servicio deberá cumplir con las siguientes especificaciones mínimas: **Cena completa** Proteína: mínimo 150 g de carne de res, cerdo, pollo o producto equivalente. Sopa o crema: mínimo 250 ml. Arroz: mínimo 150 g de arroz preparado. Principio: mínimo 100 g de leguminosa, tubérculo o acompañante equivalente. Ensalada: mínimo 80 g de ensalada de vegetales frescos o preparación equivalente. Bebida: 10 onzas (aprox. 300 ml) de jugo natural preparado en agua o leche. **Opciones equivalentes:** se podrán sustituir los componentes por alimentos de características nutricionales, cantidad y calidad similares. **Restricciones alimentarias:** se deberán proporcionar alternativas cuando sean informadas previamente, garantizando el cumplimiento de los componentes mínimos. **Opciones vegetarianas:** se deberá disponer de una alternativa vegetariana equivalente, especialmente para el componente proteico. **Condiciones de entrega:** los alimentos deberán entregarse en condiciones adecuadas de higiene, inocuidad, temperatura, presentación y conservación, de acuerdo con el lugar y horario establecidos. **Variación del menú:** cualquier modificación o sustitución del menú deberá contar con autorización previa del supervisor, manteniendo los componentes técnicos mínimos, cantidades y condiciones de calidad establecidos.	Alimentación	370

4	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES DE PROGRAMAS ESPECIALES Y UNIVERSIDAD EN EL CAMPO.** Prestar el servicio de alimentación para los estudiantes pertenecientes a los programas especiales de Articulación y Universidad en el Campo, en las debidas extensiones, los cuales participarán en la Semana de Bienestar de la UNIOC, de conformidad con las cantidades y programación definidas por el supervisor del contrato. **Almuerzo completo** Proteína: mínimo 150 g de carne de res, cerdo, pollo o producto equivalente. Sopa o crema: mínimo 250 ml. Arroz: mínimo 150 g de arroz preparado. Principio: mínimo 100 g de leguminosa, tubérculo o acompañante equivalente. Ensalada: mínimo 80 g de ensalada de vegetales frescos o preparación equivalente. Bebida: 10 onzas (aprox. 300 ml) de jugo natural preparado en agua o leche. **Tipo de recipiente:** los alimentos deberán entregarse en recipientes individuales, aptos para el contacto con alimentos y adecuados para conservar la presentación, temperatura e integridad de cada preparación. **Material permitido:** se deberán utilizar materiales aptos para alimentos, preferiblemente reutilizables o biodegradables/compostables cuando corresponda. Los empaques de un solo uso deberán cumplir las exigencias ambientales establecidas por la entidad y la normativa aplicable. **Cubiertos y servilleta:** cada servicio deberá incluir los cubiertos necesarios, adecuados para el consumo de los alimentos, y mínimo una servilleta. **Temperatura:** los alimentos deberán mantenerse y entregarse a temperaturas adecuadas para su conservación e inocuidad, de acuerdo con la naturaleza de cada preparación. **Disposición de residuos:** el proveedor deberá garantizar la adecuada separación, recolección y disposición de los residuos generados durante la entrega y consumo, conforme a las disposiciones ambientales establecidas por la entidad.	Alimentación	270

	Condiciones de transporte: el transporte deberá realizarse en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas, utilizando recipientes, vehículos o elementos que permitan proteger los alimentos de contaminación, conservar su temperatura y garantizar su integridad hasta el momento de la entrega. **Opciones equivalentes:** se podrán sustituir los componentes por alimentos de características nutricionales, cantidad y calidad similares. **Restricciones alimentarias:** se deberán proporcionar alternativas cuando sean informadas previamente, garantizando el cumplimiento de los componentes mínimos. **Opciones vegetarianas:** se deberá disponer de una alternativa vegetariana equivalente, especialmente para el componente proteico. **Variación del menú:** cualquier modificación o sustitución deberá contar con autorización previa del supervisor, manteniendo los componentes técnicos mínimos, cantidades y condiciones de calidad establecidos.		
5	**SERVICIO DE HOSPEDAJE** Prestar el servicio de hospedaje para los participantes de la Semana de Bienestar en el municipio de Pensilvania Caldas, de acuerdo con la programación de las actividades. El servicio deberá garantizar, como mínimo, las siguientes condiciones: **Acomodación:** múltiple, de acuerdo con la cantidad de personas previamente establecida. **Cama:** cama sencilla en condiciones óptimas de higiene, limpieza, mantenimiento y comodidad. **Baño:** baño privado con disponibilidad permanente de agua. Agua caliente: disponibilidad de servicio de agua caliente. **Elementos básicos:** la habitación deberá contar con espejo y mobiliario funcional y suficiente para el uso de los huéspedes. **Ropa de cama:** deberá suministrarse ropa de cama limpia, en buen estado y adecuada para cada huésped, incluyendo sábanas, fundas y cobijas o elementos equivalentes según las condiciones climáticas. **Aseo diario:** se deberá garantizar el aseo y limpieza diaria de las habitaciones y áreas destinadas al servicio de hospedaje, durante la permanencia de los huéspedes. **Atención de emergencias:** el establecimiento deberá contar con mecanismos y protocolos para la atención de situaciones	Hospedaje	320

	de emergencia y disponer de información sobre los procedimientos de evacuación y servicios de emergencia. **Seguridad y salubridad:** el servicio deberá cumplir las condiciones de seguridad, higiene, salubridad, funcionamiento y habilitación exigidas por la normatividad vigente. **Política de cancelación:** las condiciones y plazos para cancelaciones o modificaciones de las reservas deberán ser informados previamente a la entidad y estar sujetos a las condiciones contractuales establecidas. **Prohibición de cobros adicionales:** no podrán efectuarse cobros adicionales por los servicios incluidos en la contratación. Cualquier servicio o concepto no contemplado inicialmente deberá contar con autorización previa de la entidad antes de generar algún costo.		

Nota: 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

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 (BPM) 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.

- Los servicios de alimentación deberán suministrarse en el lugar y horarios definidos por el supervisor del contrato.

- Los alimentos deberán entregarse en condiciones óptimas de calidad, frescura, inocuidad e higiene, garantizando una adecuada manipulación y conservación.

- En caso de requerirse servicio empacado, cada ración deberá entregarse de manera individual, con servilleta y cubiertos desechables biodegradables.

- Curso de manipulación de alimentos vigente.

- Concepto sanitario o documento equivalente del establecimiento.

- Personal manipulador capacitado.

- Condiciones de almacenamiento.

- Transporte higiénico.

- Control de temperatura.

- Manejo de alimentos perecederos.

- Atención de incidentes sanitarios.

- Reposición de alimentos no aptos.

- El contratista deberá garantizar la capacidad operativa y logística necesaria para atender oportunamente la totalidad de los servicios requeridos durante la ejecución contractual.

- Debe contar con registro nacional de turismo vigente.

- El servicio de alojamiento debe ser suministrado cumpliendo con las condiciones mínimas de buenas prácticas, sanitarias o de seguridad.

Nota: La cantidad definitiva de servicios de alimentación y hospedaje será determinada por el supervisor del contrato, de acuerdo con el número de participantes confirmados y las necesidades institucionales

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN. El valor estimado del contrato es ***CUARENTA Y SIETE MILLONES DIEZ MIL PESOS ($47.010.000), 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
02/09/2026	20261078	G72220200706	Permanencia y bienestar	Convenio Especial BID-MEN-INSTITUCIÓN – RECURSOS CONVENIO ESPECIAL	$47.010.000

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 SMMLV	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:

Variable Bienestar	VB 01 Y 02

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

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	11	15	00 hoteles moteles y pensiones
(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 previsibles, donde se encuentra la matriz de tipificación, estimación y asignación de riesgos previsibles.

16. PRESENTACIÓN DE ANÁLISIS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD: Se emite concepto favorable para "Contratar la prestación de los servicios de alojamiento y alimentación requeridos para la participación de estudiantes, invitados especiales y demás beneficiarios autorizados en las actividades de la Semana de Bienestar de la UNIOC, a desarrollarse durante septiembre de 2026, en cumplimiento del Plan de Bienestar Institucional y Estudiantil y del Convenio 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