



ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

DEPENDENCIA QUE PROYECTA	Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad
FECHA	Septiembre de 2026
A QUIEN SE DIRIGE	Despacho del Gobernador

En desarrollo de lo previsto en los numerales 7 y 12 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993 por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y demás normas aplicables, así como los lineamientos establecidos en el Manual de Modalidad de Selección Abreviado de Menor Cuantía expedido por Colombia Compra Eficiente, se presenta el siguiente ESTUDIO PREVIO, requerido para la presente Contratación.

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

Según lo dispuesto en el artículo 298 de la Constitución Política, los Departamentos como entidades territoriales, tienen:

“ARTICULO 298. Los departamentos tienen autonomía para la administración de los asuntos seccionales y la planificación y promoción del desarrollo económico y social dentro de su territorio en los términos establecidos por la Constitución. Los departamentos ejercen funciones administrativas, de coordinación, de complementariedad de la acción municipal, de intermediación entre la Nación y los Municipios y de prestación de los servicios que determinen la Constitución y las leyes. La ley reglamentará lo relacionado con el ejercicio de las atribuciones que la Constitución les otorga.”

A su vez, corresponde a las Autoridades Territoriales, por disposición Constitucional, contemplado en el numeral 6 del Artículo 305 de la CP, lo siguiente:

"ARTÍCULO 305. Son atribuciones del gobernador:
6. Fomentar de acuerdo con los planes y programas generales, las empresas, industrias y actividades convenientes al desarrollo cultural, social y económico del departamento que no correspondan a la Nación y a los municipios..."

A través de la Ley 2200 de 2022 por medio del cual se dictan normas tendientes a modernizar la organización y el funcionamiento de los departamentos, dichos entes territoriales forman parte de la organización territorial del Estado y como entidad territorial tienen autonomía para la administración de los asuntos seccionales, la planificación, promoción, coordinación del desarrollo económico, ambiental y social en los asuntos seccionales. Son instrumentos de complementariedad de la acción municipal y enlace de las actividades y servicios que prestan los municipios.

Los Departamentos son personas jurídicas de derecho público, actúan bajo el principio de autonomía dentro de los límites legales y constitucionales, administran recursos propios y las otras fuentes de recursos transferidas a los mismos, se gobiernan por autoridades propias, ejercen las competencias que les correspondan, establecen los tributos necesarios conforme a la ley para el cumplimiento de sus funciones y participan en las rentas nacionales.



De igual manera, el artículo 4° de la Ley 489 de 1998 establece que la finalidad misma de la función administrativa del Estado es buscar "la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes, de conformidad con los principios, finalidades y cometidos consagrados en la Constitución Política. Los organismos, entidades y personas encargadas, de manera permanente o transitoria, del ejercicio de funciones administrativas deben ejercerlas consultando el interés general".

Dentro de la estructura administrativa del Departamento del Cauca se encuentra la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad que tiene entre su objeto misional, de acuerdo con el Decreto Departamental 1020 del 24 de junio de 2015, es gestionar con los sectores público y privado planes, programas y proyectos que permitan la explotación sostenible de los recursos del Departamento, para promover la generación de empleo e ingreso y fortalecer, modernizar, dinamizar y hacer competitivo el aparato productivo regional. De igual forma, promover la realización de proyectos de investigación, innovación y tecnología en los diferentes sectores productivos para asegurar su modernización y competitividad. En coherencia con lo anterior, el CONPES 4129 – Política Nacional de Reindustrialización se constituye como un instrumento del gobierno nacional que propone una estrategia para fortalecer la industria y la competitividad productiva en Colombia, promoviendo la innovación, los encadenamientos productivos y la sostenibilidad.

En este sentido se da la aprobación del Plan de Desarrollo Departamental del Cauca para el periodo 2024-2027 "La Fuerza del Pueblo", aprobado mediante Ordenanza No. 023 del 12 de junio de 2024, el cual tiene como propósito consolidar el departamento como un territorio reconocido por el desarrollo de sus cadenas productivas con pertinencia e innovación para mejorar la generación de ingresos de todas las comunidades caucanas, a través de una nueva gobernanza, centrada en la transformación del departamento bajo los valores de la dignidad como forma de vida, el desarrollo con equidad social sin distinción y el cuidado del ambiente y sus recursos. Este se desarrollará a través de las líneas estratégicas: 1. Oportunidad para soñar 2. Cauca Productivo y sostenible 3. Competitividad para el crecimiento económico y desarrollo social 4. Juntanza para proteger la vida 5. Buen Gobierno y Gestión Institucional.

Por lo tanto, las líneas estratégicas constituyen los ejes estructurantes del Plan de Desarrollo Departamental, a través de los cuales se articulan las políticas, programas y proyectos orientados al desarrollo integral del territorio, por eso desde El Plan de Desarrollo Departamental 2024-2027, denominado "La Fuerza del Pueblo", se establece una hoja de ruta para la transformación estructural del Cauca, orientada a promover un desarrollo económico, social y ambiental sostenible, con enfoque territorial y centrado en el bienestar de sus comunidades.

Este plan de desarrollo reconoce como prioridad la superación de problemáticas históricas como la desigualdad, la pobreza y la baja competitividad, a través del impulso a sectores estratégicos y el fortalecimiento del aparato productivo regional. En este marco, los proyectos de inversión departamentales responden directamente a los objetivos y estrategias del Plan, especialmente en los pilares de competitividad regional, desarrollo económico inclusivo y sostenibilidad productiva.

En concordancia a este contexto, la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad del Departamento del Cauca viene desarrollando diferentes proyectos con el objetivo de implementar mecanismos para fortalecer la competitividad regional del Cauca, el fomento económico y actividades que le apuesten a la innovación tecnológica con instituciones y organizaciones, con el



propósito de liderar y promocionar el desarrollo económico del Departamento. Entre ellos, se encuentra el proyecto de inversión denominado **FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA** identificado con el BPIN 202500000046348, viabilizado el 17 de diciembre de 2025 y con viabilidad ajustada del 20 de mayo de 2026, el cual tiene como objetivo principal “Mejorar el posicionamiento comercial en los mercados locales, nacionales e internacionales de las unidades productivas y empresas del departamento del Cauca” en atención a las metas 209 y 210 del Plan de Desarrollo Departamental asociados al fortalecimiento de unidades productivas mediante el impulso de la comercialización y la promoción de productos en nuevos mercados.

Las acciones orientadas con este propósito se especifican en dos grandes objetivos específicos: a) Optimizar la implementación de estrategias comerciales que faciliten el acceso a nuevos mercados de las unidades productivas del departamento del Cauca y b) Fortalecer las capacidades empresariales y la formación estratégica que impulse la comercialización de las empresas del Cauca.

El primero de ellos representa una evolución estratégica sobre los esfuerzos de la primera fase, abordando de manera integral el ciclo completo del desarrollo comercial de las unidades productivas del departamento. Su propósito es ir más allá de la asistencia puntual, para construir un ecosistema de oportunidades sostenible que permita a los empresarios caucanos no solo mejorar sus productos, sino, fundamentalmente, venderlos de manera más efectiva, en más lugares y a mejores clientes. Por lo anterior se ha establecido en este propósito el desarrollo de actividades de impulso comercial para el fortalecimiento de unidades productivas, de la siguiente manera:

ACTIVIDAD 1.2 GENERAR ESPACIOS DESTINADOS A PROMOCIONAR Y POSICIONAR LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

Subactividad 1.2.3. Impulsar Eventos Comerciales Subregionales del Departamento del Cauca: Esta actividad tiene como propósito implementar escenarios que promuevan e incentiven la inversión y el crecimiento de las unidades productivas del Departamento del Cauca, consolidando la articulación económica, la visibilidad comercial y la sostenibilidad de los emprendimientos de los municipios y de la región. Esta actividad se desarrollará a través de la organización de eventos comerciales de Subregiones, que fortalecerán plataformas estratégicas de exhibición, promoción y comercialización; y mediante el fortalecimiento y posicionamiento de las Rutas Comerciales del departamento, con énfasis en la Ruta Gastronómica “Cauca Sabe a Paz”. Se contempla un enfoque integral que combina la puesta en marcha de eventos comerciales, el acompañamiento técnico y formativo a los participantes, la articulación con actores públicos y privados, y la implementación de prácticas de calidad, sostenibilidad e innovación, facilitando la consolidación de canales de comercialización efectivos, la promoción de la identidad territorial y el fortalecimiento del tejido productivo del Cauca.

En el marco de la segunda fase del proyecto, la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad del Cauca orientará sus esfuerzos a consolidar y posicionar Eventos Comerciales de las Subregiones, concebido como la evolución de las ferias subregionales realizadas en vigencias anteriores. Esta subactividad busca trascender la ejecución de eventos puntuales para convertirlos en espacios estratégicos, sostenibles y de alto impacto, que fortalezcan la articulación económica y la integración territorial entre los diferentes actores productivos del departamento.



En este contexto, la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad busca apoyar y fortalecer la feria EXPOVIVIR del Consejo Regional Indígena del Cauca – CRIC, evento que se ha consolidado como un importante escenario de promoción económica, cultural y comercial de los pueblos indígenas del departamento. Esta articulación permitirá fortalecer los procesos de exhibición, comercialización y posicionamiento de las unidades económicas participantes, así como ampliar el impacto territorial y comercial de la estrategia contemplada en el proyecto.

Evento, que fue objeto de ACLARATORIO en el proyecto el día 03 de septiembre de 2026, en el sentido de que se aclaró que es la feria EXPOVIVIR II, trámite que se circunscribe a la denominación del evento y no generó modificaciones en el objetivo del proyecto, las actividades, productos, metas, población beneficiaria, presupuesto, cronograma, especificaciones técnicas esenciales, alcance ni demás condiciones que sustentaron su viabilidad.

Para garantizar el desarrollo adecuado de este escenario comercial, se requiere la provisión de servicios logísticos integrales, teniendo en cuenta el número de participantes, la dinámica de reuniones simultáneas y la necesidad de asegurar condiciones técnicas y operativas apropiadas. La logística es indispensable para disponer de un espacio físico acondicionado que permita la realización ordenada de las exhibiciones comerciales, incluyendo el alquiler de mobiliario, sistemas de audio, video e iluminación, catering, elementos decorativos y de ambientación del lugar, apoyo operativo entre otros que serán fundamentales para el desarrollo de toda la jornada. Estas condiciones son necesarias para facilitar la interacción efectiva entre los asistentes, participantes y beneficiarios asegurando la claridad en las exhibiciones de productos, cumplimiento de la agenda establecida y garantizar un entorno adecuado para el desarrollo de las actividades comerciales.

ACTIVIDAD 1.3 IMPLEMENTAR ESCENARIOS QUE PROMUEVAN E INCENTIVEN LA INVERSIÓN Y EL CRECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA.

Para impulsar la llegada de inversión a los diferentes sectores económicos, se crearán espacios pensados especialmente para conectar a empresarios, productores e interesados en invertir. Entre estos espacios estarán las ferias especializadas o ruedas de negocio, foros temáticos, encuentros de inversión y sesiones de intercambio de experiencias. También se promoverá el uso de plataformas digitales que faciliten el contacto entre actores locales, nacionales e internacionales. En conjunto, estas iniciativas buscan crear un ambiente que favorezca la llegada de capital, la formación de alianzas y el fortalecimiento de la competitividad regional. Entre los escenarios priorizados serán relevantes:

Subactividad 1.3.1. Promover un espacio de inversión para el sector de Ciencia, tecnología e Innovación: La feria de ciencia, tecnología e innovación denominada “Ciencia al Parque” se concibe como una experiencia integral que combina educación, interacción, servicios complementarios y actividades temáticas, con el propósito de atraer inversión en ciencia, tecnología e innovación, promover alianzas estratégicas y fortalecer las capacidades productivas y competitivas del departamento. Este evento está diseñado como un espacio dinámico que fomenta el intercambio de saberes, la divulgación científica, el desarrollo de soluciones innovadoras y la proyección de iniciativas tecnológicas, tanto a nivel local como regional. Este evento representa una plataforma fundamental para la promoción de la Ciencia, la Tecnología y la Innovación (CTeI) en el Cauca, elementos clave para un desarrollo económico sostenible.



El fortalecimiento de las unidades productivas y empresas del departamento está estrechamente vinculado con su capacidad de innovar, adaptarse y competir a nivel nacional e internacional. “Ciencia al Parque” contribuye de forma directa a este propósito, al promover vocaciones científicas y tecnológicas desde edades tempranas, acercando la CTel de manera lúdica, interactiva y pedagógica a niños, niñas, jóvenes y ciudadanía en general. De esta manera, se siembran las bases del talento humano que, en el mediano y largo plazo, nutrirá el tejido empresarial con nuevas ideas, procesos y soluciones innovadoras, aportando al crecimiento económico y al cierre de brechas en el territorio.

Cabe destacar que “Ciencia al Parque” representa un hito en la articulación interinstitucional del departamento, al lograr la convergencia de actores clave del ecosistema de CTel, como la Mesa de Investigadores del Cauca (conformada por universidades, el SENA y otras entidades), la Alcaldía de Popayán y la Gobernación del Cauca. Esta sinergia garantiza la disponibilidad de aportes logísticos, técnicos y comunicacionales necesarios para el éxito del evento. Este evento en el proyecto permitirá optimizar la asignación de recursos y articular de manera efectiva los esfuerzos institucionales por parte de la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad y se traduce en una oportunidad para maximizar el impacto de la inversión pública, mediante la dinamización del ecosistema de innovación y el fortalecimiento del capital humano en el departamento.

El apoyo técnico y logístico que brindara la Secretaría a través de esta integración se justifica ampliamente, considerando el retorno en términos de:

- Innovación productiva: Estímulo a la creación de soluciones y procesos que pueden ser transferidos a ferias comerciales o implementados directamente en el mercado.
- Posicionamiento regional: Proyección del Cauca como referente en el impulso a la ciencia, la tecnología y la innovación, atrayendo posibles inversiones y fortaleciendo su entramado empresarial.

Por lo tanto, la provisión de servicios de logística responde a la necesidad de garantizar condiciones adecuadas de permanencia, bienestar y participación efectiva de los participantes durante el desarrollo del evento, el cual se ejecuta en jornadas continuas. El alquiler de mobiliario, sistemas de audio, video e iluminación, catering, elementos decorativos y de ambientación del lugar, entre otros serán fundamentales para el desarrollo de toda la jornada, manteniendo la concentración, el rendimiento y la disposición de los asistentes, evitando interrupciones prolongadas que puedan afectar la dinámica de las reuniones comerciales y la eficiencia del evento.

Subactividad 1.3.2. Promover un espacio de inversión para el sector cacaotero y chocolatero: La Feria especializada o rueda de negocios para el sector cacaotero y chocolatero es una iniciativa orientada a promover un espacio de inversión, comercialización y articulación estratégica para el sector en el departamento del Cauca, que busca impulsar el posicionamiento del cacao y el chocolate caucano en los mercados nacionales e internacionales, destacando su calidad, origen y potencial de transformación en productos de alto valor agregado.

La feria se desarrollará con el respaldo institucional de la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad del Cauca y el apoyo de Mercy Corps, quienes trabajarán de manera articulada para fortalecer la cadena de valor del cacao, promover la inversión en procesos productivos sostenibles y fomentar la innovación en el sector chocolatero.



A través de talleres especializados, conferencias técnicas, exhibiciones empresariales y ruedas de negocio, se busca facilitar el encuentro entre productores, transformadores, inversionistas y compradores nacionales e internacionales, generando un entorno propicio para la atracción de inversión y la consolidación de alianzas estratégicas. Este espacio reafirma la apuesta del departamento por la formación socioempresarial, el fortalecimiento de capacidades comerciales y la promoción del cacao fino de aroma del Cauca como producto insignia de la región. Además, permitirá visibilizar la diversidad y calidad de las iniciativas locales de transformación y emprendimiento chocolatero, vinculando a asociaciones, cooperativas, unidades productivas y empresas formalizadas del territorio.

En el marco del evento, se apoyará la participación de productores, emprendimientos rurales, asociaciones y empresas del sector cacaotero y chocolatero, que cumplan los requisitos de comercialización y estén preparadas para participar en la rueda de negocios e inversión organizada durante la feria.

La feria para el sector cacaotero y chocolatero se concibe como una experiencia integral que combina educación, interacción, servicios complementarios y actividades temáticas, con el objetivo de atraer inversión económica, generar alianzas estratégicas y fortalecer la cadena de valor del cacao y el chocolate. Este evento busca posicionar al Cauca como un referente en la producción de cacao de alta calidad y chocolates artesanales, destacando su riqueza cultural, sostenibilidad y potencial comercial.

Por lo tanto, para este espacio la provisión de servicios de logística y catering responde a la necesidad de garantizar condiciones adecuadas de permanencia, bienestar y participación efectiva de los participantes durante el desarrollo del evento, el cual se ejecuta en jornadas continuas. El alquiler de mobiliario, sistemas de audio, video e iluminación, catering, elementos decorativos y de ambientación del lugar, entre otros, al igual que el servicio de alimentación serán fundamentales para el desarrollo de toda la jornada, manteniendo la concentración, el rendimiento y la disposición de los asistentes, evitando interrupciones prolongadas que puedan afectar la dinámica de las muestras comerciales y la eficiencia del evento.

Subactividad 1.3.3. Promover un espacio de inversión para el sector chontaduro: La Feria especializada para el sector del Chontaduro es una iniciativa orientada a promover un espacio de inversión, comercialización y articulación estratégica para el sector del chontaduro del Cauca. Este evento busca impulsar el posicionamiento del chontaduro caucano en los mercados nacionales e internacionales, destacando su calidad, valor nutricional, versatilidad agroindustrial y potencial de transformación en productos de alto valor agregado, tales como pulpas, aceites, harinas, cosméticos y bebidas funcionales.

La feria se desarrollará con el respaldo institucional de la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad del Cauca y el apoyo de Mercy Corps, quienes trabajarán de manera articulada para fortalecer la cadena de valor del chontaduro, promover la inversión en procesos productivos sostenibles y fomentar la innovación tecnológica y empresarial en este sector agroalimentario. A través de talleres especializados, conferencias técnicas, exhibiciones empresariales y ruedas de negocio e inversión, se busca facilitar el encuentro entre productores, transformadores, inversionistas, comercializadores y compradores nacionales e internacionales, generando un entorno



propicio para la atracción de capital, el intercambio de conocimiento y la consolidación de alianzas estratégicas.

Este espacio reafirma la apuesta del departamento por la formación socioempresarial, el fortalecimiento de capacidades comerciales y la promoción del chontaduro como producto insignia de la biodiversidad y agroindustria caucana. Además, permitirá visibilizar la diversidad y calidad de las iniciativas locales de transformación y emprendimiento, vinculando a asociaciones campesinas, cooperativas, unidades productivas y empresas formalizadas del territorio.

En el marco del evento, se apoyará la participación de productores, emprendimientos rurales, asociaciones y empresas del sector del chontaduro, que cumplan los requisitos de comercialización y estén preparadas para participar en la rueda de negocios e inversión organizada durante la feria. Este evento se concibe como una experiencia integral que combina educación, innovación, intercambio comercial y actividades temáticas, con el objetivo de atraer inversión económica, generar alianzas estratégicas y fortalecer la cadena de valor del chontaduro caucano.

La feria busca generar impactos directos en la cadena del chontaduro, entre ellos:

- Impulso a la comercialización y posicionamiento del chontaduro caucano en mercados nacionales e internacionales.
- Aumento de la inversión y desarrollo de capacidades empresariales y tecnológicas.
- Promoción de prácticas productivas sostenibles y fortalecimiento del enfoque agroforestal.
- Articulación efectiva entre productores, empresas, entidades y organizaciones de cooperación.
- Fomento de la innovación agroindustrial para diversificar la oferta de productos de alto valor agregado.

Para este espacio, la provisión de servicios de logística es necesaria para garantizar condiciones adecuadas de permanencia, bienestar y participación durante las jornadas continuas del evento. El alquiler de mobiliario, sistemas de audio, video e iluminación, catering, elementos decorativos, ambientación del lugar y servicio de alimentación, entre otros, permitirá desarrollar la jornada de manera ordenada y eficiente, manteniendo la concentración, el rendimiento y la disposición de los asistentes, y evitando interrupciones que afecten la dinámica de las exhibiciones comerciales.

Subactividad 1.3.4. Promover un espacio de inversión para el sector agroindustrial: La feria agroindustrial del Cauca se presenta como una plataforma integral que combina educación, innovación, comercialización y promoción. A través de su enfoque multifacético, este evento no solo fortalecerá la cadena de valor agroindustrial, sino que también posicionará al Cauca como un referente en la producción y transformación de productos agrícolas de alta calidad, atrayendo inversiones y generando oportunidades de desarrollo sostenible para la región.

Esta feria busca resaltar la diversidad y el potencial de la agroindustria en la región, promoviendo la innovación, la sostenibilidad y la comercialización de productos agrícolas transformados.

La Feria Agroindustrial del Cauca se plantea como una plataforma estratégica e integral que articula procesos de formación, innovación, comercialización y promoción sectorial, con el propósito de fortalecer la cadena de valor agroindustrial del departamento. Este evento busca:



- Dinamizar la agroindustria regional, visibilizando la variedad de productos agrícolas transformados —como panela y derivados de la caña, cítricos, miel, coco, maíz y otros desarrollos con valor agregado—, así como los avances tecnológicos vinculados a su producción y transformación.
- Atraer inversión y oportunidades de negocio, facilitando espacios estructurados de conexión entre productores, empresarios, distribuidores e inversionistas interesados en iniciativas sostenibles y escalables.
- Promover la sostenibilidad y la innovación, mediante la divulgación de tecnologías limpias, buenas prácticas agrícolas y modelos productivos eficientes orientados a la conservación ambiental.
- Posicionar al Cauca en el contexto nacional, consolidándolo como un referente en producción, transformación y comercialización de bienes agroindustriales de alta calidad y alto potencial de mercado

Para este escenario comercial, los servicios de logística y catering resultan indispensables para asegurar condiciones adecuadas de permanencia, bienestar y participación durante las jornadas continuas del evento. La disposición de mobiliario, sistemas de audio, video e iluminación, catering, decoración, ambientación y/o servicio de alimentación, entre otros elementos, permitirá desarrollar la jornada de forma organizada y eficiente, favoreciendo la concentración y disposición de los asistentes, y evitando interrupciones que afecten la dinámica de las exhibiciones comerciales.

Así mismo, dentro de este proyecto, se encuentra el **segundo objetivo específico** denominado “Fortalecer las capacidades empresariales y la formación estratégica que impulse la comercialización de las unidades productivas del cauca” que de manera complementaria, y como parte de la estrategia para fortalecer las capacidades empresariales y comerciales de las unidades productivas, implementa procesos de formación exportadora dirigidos a empresas exportadoras o con potencial exportador. Estos programas proporcionarán herramientas prácticas y conocimientos especializados para comprender y aprovechar las oportunidades del comercio internacional. La oferta formativa se desarrollará en articulación con los cursos de comercio exterior de PROCOLOMBIA, que consisten en módulos cortos impartidos por expertos, acompañados de material descargable y enlaces a recursos adicionales que permiten profundizar en los contenidos. La formación se ofrecerá en modalidades virtual y presencial, según los requerimientos del aliado regional y del público participante.

El contacto comercial y las misiones comerciales constituyen instrumentos estratégicos para fortalecer las capacidades empresariales y mejorar los procesos de comercialización de las unidades productivas del Cauca. Estas acciones permiten que los productores y empresarios accedan a nuevos escenarios de aprendizaje, interacción y negociación, lo cual incrementa su preparación para competir en mercados exigentes y diversificados. El contacto comercial facilita la generación de vínculos directos entre oferentes y compradores, permitiendo a las unidades productivas conocer de primera mano las necesidades del mercado, las tendencias de consumo y los requerimientos de calidad y presentación de los productos. Por su parte, las misiones comerciales posibilitan la visita a mercados objetivo, donde los participantes pueden identificar oportunidades comerciales, comprender normativas, analizar dinámicas sectoriales y fortalecer su capacidad para negociar, promover y posicionar su oferta.

En el caso del departamento del Cauca, estas estrategias deben focalizarse en fortalecer sectores productivos clave —como la agroindustria, el turismo sostenible, la manufactura y las artesanías—



mediante procesos formativos y experiencias prácticas que contribuyan al desarrollo empresarial. Estas acciones permitirán que las unidades productivas del Cauca desarrollen competencias empresariales y comerciales más sólidas, amplíen sus posibilidades de negocio y mejoren su capacidad para insertarse de manera competitiva y sostenible en mercados locales, nacionales e internacionales.

A continuación, se describen las actividades priorizadas que se desarrollaran para alcanzar el objetivo propuesto:

ACTIVIDAD 2.1 INCREMENTAR LA OFERTA DE FORMACIÓN Y APROPIACIÓN PARA LAS EMPRESAS ORIENTADOS A LA INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCESO A MERCADOS EXTERNOS

Subactividad 2.1.1 Realizar intercambio de experiencia exportadora y/o aduanera:

- **Desarrollo del Intercambio de Experiencias en la Zona Portuaria de Buenaventura:** El intercambio de experiencias en la zona portuaria de Buenaventura constituye una actividad estratégica orientada a fortalecer las capacidades exportadoras de las unidades productivas del departamento del Cauca mediante la comprensión directa de los procesos, requisitos y operaciones logísticas que intervienen en la salida de mercancías hacia mercados internacionales. Esta jornada permitirá a los participantes adquirir conocimientos aplicados, validar procedimientos y mejorar su preparación para gestionar exportaciones de manera eficiente, segura y conforme a la normativa vigente.

La agenda de trabajo se desarrollará mediante un recorrido técnico y una serie de ejercicios prácticos y para garantizar la adecuada asistencia y permanencia de los beneficiarios en la actividad, será necesaria la provisión de la logística de transporte especial terrestre, hospedaje y alimentación que permita la participación efectiva de las unidades productivas en la agenda técnica, favoreciendo su integración en procesos de aprendizaje práctico y su acercamiento a nuevos canales de comercialización.

- **Desarrollo del Intercambio de Experiencias en una Empresa de la Zona Franca de Puerto Tejada (Cauca):** El intercambio de experiencias en la Zona Franca de Puerto Tejada se plantea como un espacio estratégico para fortalecer las capacidades empresariales y el conocimiento práctico de las unidades productivas del Cauca frente a los requerimientos reales del proceso exportador. Esta actividad permitirá a los participantes observar directamente las operaciones de una empresa con experiencia en comercio internacional, comprender sus estándares productivos y logísticos, y conocer los ajustes técnicos y normativos necesarios para acceder a mercados externos.

La visita se estructura en una ruta formativa orientada a integrar observación, aprendizaje técnico y ejercicios prácticos, y para garantizar la adecuada asistencia y permanencia de los beneficiarios en la actividad, será necesaria la provisión de la logística de transporte especial terrestre y alimentación que permita la participación efectiva de las unidades productivas en la agenda técnica, favoreciendo su integración en procesos de aprendizaje práctico y su acercamiento a nuevos canales de comercialización.



Subactividad 2.1.2. Talleres de formación y apropiación exportadora: La Ruta Exportadora del Cauca se concibe como un proceso formativo integral orientado a fortalecer las capacidades empresariales para la internacionalización, mediante la transferencia de conocimientos técnicos, la apropiación de herramientas estratégicas y la preparación práctica de las unidades productivas para acceder a mercados globales. En coherencia con los objetivos de la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad del Cauca, esta ruta articula metodologías participativas y orientadas a resultados, que permiten acompañar a los emprendedores y empresarios en cada etapa del proceso exportador, desde el diagnóstico inicial hasta la consolidación comercial en destinos internacionales.

Los talleres serán dictados por el equipo técnico de contratistas del área de Internacionalización, que pertenecen al proyecto de Fortalecimiento institucional de la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad del Cauca, y están diseñados para responder a las necesidades reales de los sectores productivos del departamento, pero también existirán sesiones especializadas con consultores de alto nivel respecto a temáticas de adecuación costos de producción y exportación, FDA, logística comercial y sostenibilidad empresarial. Cada sesión combina análisis conceptual, ejercicios aplicados y trabajo práctico con la oferta exportable de los participantes, garantizando una formación pertinente, dinámica y adaptable a diferentes niveles de avance empresarial.

A través de este ciclo estructurado de capacitación, los empresarios recibirán orientación clave sobre diagnóstico exportador, inteligencia de mercados, adecuación de productos, logística y operaciones externas, promoción internacional y gestión de marca. Este enfoque permitirá consolidar un proceso de aprendizaje progresivo y estratégico que impulse la competitividad, la diversificación comercial y la inserción sostenible de las unidades productivas del Cauca en mercados internacionales.

Lo anterior implica la provisión logística de alimentación y hospedaje que garanticen la presencia de las unidades económicas en la capacitación, además de la presencia de los consultores especializados en sesiones especiales. Dicho suministro permitirá que los empresarios de la ruta exportadora asistan en las fechas estimadas y participen de manera efectiva, además de la presencia oportuna del consultor en el taller, asegurando el cumplimiento de la programación y el adecuado desarrollo de las actividades de formación dirigidas a los empresarios exportadores

ACTIVIDAD 2.2 ARTICULAR EL APOYO INSTITUCIONAL PARA LA PROMOCIÓN Y PARTICIPACIÓN DE EMPRESAS CAUCANAS EN ESCENARIOS COMERCIALES NACIONALES E INTERNACIONALES.

Esta actividad tiene como propósito fortalecer los procesos de internacionalización y la apertura de nuevos mercados para las empresas del departamento del Cauca, priorizando aquellos sectores con mayor potencial estratégico. Para ello, se implementarán acciones orientadas a promover escenarios de relacionamiento comercial que faciliten la vinculación directa de los empresarios con compradores, distribuidores, inversionistas y otros actores relevantes del comercio exterior.

Esta actividad tendrá la siguiente prioridad de acciones para la vigencia:

6. Misión Comercial Directa: Expoartesanías 2026: La participación del Departamento del Cauca en Expoartesanías 2026 constituye una estrategia fundamental para reconocer, fortalecer y visibilizar los oficios artesanales del territorio, generando oportunidades de crecimiento empresarial, inclusión productiva y sostenibilidad cultural para los artesanos formales del departamento. Este evento, reconocido como la feria artesanal más importante de Colombia y las más destacadas de América



Latina, busca promover la conservación de los saberes tradicionales, la innovación en diseño y la promoción de la identidad cultural de las regiones a través de los productos hechos a mano.

La presencia del Cauca en esta feria responde al compromiso institucional de la Gobernación del Cauca, a través de la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad, de impulsar la internacionalización de la economía creativa y fortalecer el sector artesanal como un eje de desarrollo socioeconómico y turístico.

El objetivo general es posicionar al Cauca como referente nacional en la producción artesanal con identidad cultural, fortaleciendo la capacidad empresarial, la competitividad comercial y la conexión de los artesanos caucanos con mercados especializados nacionales e internacionales. El evento se llevará a cabo del 4 al 17 de diciembre de 2026 en Corferias, Bogotá, y contará con la participación de 15 artesanos formales del Departamento del Cauca, seleccionados por su calidad técnica, su innovación en diseño y su capacidad para atender la demanda del mercado artesanal contemporáneo sin perder los valores de tradición y sostenibilidad.

La participación efectiva en la misión deberá ser provista de los servicios logísticos de hospedaje, para la permanencia de los beneficiarios durante los días 5 al 21 de diciembre, o en las fechas que determine el organizador, fechas del desarrollo de EXPOARTESANIAS. La provisión de este servicio logístico asegurará la presencia oportuna de los beneficiarios y permitirá su participación efectiva en la agenda comercial y de relacionamiento, promoviendo la articulación con nuevos canales de comercialización y el fortalecimiento de su presencia en mercados especializados.

Por lo tanto, para la ejecución de todas las actividades previstas en el proyecto de inversión la provisión de logística y catering permite optimizar los tiempos de ejecución, asegurar condiciones homogéneas para las actividades, mejorar la experiencia de los participantes y garantizar el cumplimiento de los cronogramas establecidos. Asimismo, contribuye a la eficiencia del gasto público, al reducir retrocesos y riesgos operativos durante la ejecución del proyecto. Por lo anterior, la logística de alquiler, transporte especial, hospedaje, entre otros se identifica como un insumo esencial para la implementación de la alternativa, directamente asociado al logro de los productos del proyecto. De igual manera, la provisión de los servicios de catering responde a la necesidad de garantizar condiciones adecuadas de permanencia, bienestar y participación efectiva de los actores involucrados en las actividades del proyecto, dado que muchas jornadas son de carácter intensivo y de larga duración, la alimentación se convierte en un elemento esencial para el desarrollo adecuado de los espacios de trabajo.

Bajo esta perspectiva, es oportuno, necesario y conveniente la contratación de dicha necesidad que permita el desarrollo de las actividades propuestas en el proyecto **“FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA** de BPIN 202500000046348 para la realización de las ferias, talleres, intercambios, misiones entre otras, lo cual constituye una necesidad real, justificada y estratégica, plenamente alineada con los objetivos del componente de Competitividad del Departamento del Cauca. En concordancia con la planeación contractual institucional y en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, la entidad adelanta el presente estudio de la necesidad, mediante el cual se justifica la contratación del servicio requerido, dejando constancia de su coherencia con el Plan de Desarrollo Departamental, el Plan de Acción Institucional y el Plan Anual de Adquisiciones, así como de la conveniencia y

pertinencia de acudir a la contratación de servicios de logística y catering para el cumplimiento de los objetivos misionales de la entidad.

2. ANÁLISIS DEL SECTOR

El artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 establece el deber de la Entidades Estatales de analizar el sector relativo al objeto del proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

El análisis del sector debe tener en cuenta el objeto del proceso de contratación, particularmente las condiciones del bien o servicio y las ventajas que representa para la Entidad Estatal contratar el bien o servicio con el aspirante correspondiente, la forma como se acuerda la entrega de bienes o servicios, los plazos, cantidades contratadas, forma de pago y de entrega y en general demás condiciones previstas por las partes.

El análisis del sector debe permitir a la Entidad Estatal sustentar su decisión de hacer la contratación, la elección del proveedor y la forma en que se pacta el contrato desde el punto de vista de la eficiencia, eficacia y economía, por lo cual la entidad realizó tal estudio en el sector de operadores logísticos, que se incorpora como anexo denominado "Análisis del sector económico", el cual hace parte integral del presente estudio previo.

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

BRINDAR SERVICIOS DE CATERING Y APOYO LOGÍSTICO PARA EL POSICIONAMIENTO COMERCIAL EN LOS MERCADOS LOCALES Y NACIONALES DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS Y EMPRESAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

3.1. IDENTIFICACIÓN EN EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS (CÓDIGO UNSPSC).

Los siguientes son los códigos UNSPSC, de los elementos a contratar:

CODIGOS UNSPSC	DESCRIPCIÓN
81141601	Logística
90101603	Servicios de catering
90111501	Hoteles
72151500	Servicio de sistemas eléctricos
78111803	Servicio de buses contratados
80141900	Exhibiciones y ferias comerciales
80141902	Reuniones y eventos
80111600	Servicios de personal temporal
90151800	Ferias
48101500	Equipo para cocinar o calentar
39121303	Cajas eléctricas

Fuente: Elaboración propia con datos del Clasificador de Bienes y Servicios – Colombia Compra

Eficiente.

3.2. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Las especificaciones técnicas para cumplir a cabalidad con el objeto del presente proceso son:

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MUNICIPIO EJEUCION	ACTIVIDAD	CANT POR ACTIVIDAD	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO UNSPSC
1	ALMUERZO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	20	20	Unidad	90101603
2	DESAYUNO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	20	20	Unidad	90101603



3	REFRIGERIO ESPECIAL (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Refrigerio Especial: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	20	20	Unidad	90101603
4	ALMUERZO BUENAVENTURA	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	45	45	Unidad	90101603



5	CENA BUENAVENTURA	CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso). Opción 2 – Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	45	45	Unidad	90101603
6	DESAYUNO BUENAVENTURA	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	45	45	Unidad	90101603
7	PAQUETE ALIMENTACION PARA UN CONSULTOR	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados, bajo las siguientes opciones: – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml).	Popayán	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.3	12	12	Día	90101603

	– Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor o área habilitada, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de menú: - Opción 1: Tradicional andina/paísa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paísa (sin repetir ingredientes en exceso). - Opción 2: Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.						
--	--	--	--	--	--	--	--



8	REFRIGERIO NORMAL	REFRIGERIO NORMAL: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos. - Opción 4 (saludable): Ensalada de frutas mixtas (mínimo 200 g) con topping de yogurt griego (50 g) y granola (20 g), acompañada de sándwich integral de jamón y queso (30 g). Incluye bebida natural o bebida saborizada (250 ml), cubiertos resistentes, servilleta doble hoja y bolsa para residuos. Condiciones generales: Todos los refrigerios deberán entregarse de forma individual y empacados higiénicamente, manteniendo temperatura, presentación y condiciones sanitarias adecuadas. El proveedor deberá garantizar la puntualidad en la entrega y transporte oportuno, así como el suministro completo de elementos complementarios como cubiertos, servilletas y bolsa para desechos.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	120	320	Unidad	90101603
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	200			
9	REFRIGERIO SENCILLO	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La elección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones: Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte	42 municipios	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.3	52	52	Unidad	90101603



		oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.						
10	BOMBEROS	Pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, incluyendo la coordinación con la administración municipal y demás organismos de socorro o asistencia (cuando aplique), conforme a la normatividad vigente en seguridad humana. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1	2	Unidad	80141900
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1			
11	DEFENSA CIVIL	Pago y gestión de certificados de respaldo institucional emitidos por la Defensa Civil Colombiana, incluyendo coordinación con autoridades municipales u otros organismos de socorro para la autorización del evento, según normatividad local. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante la Defensa Civil Colombiana, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1	2	Unidad	80141900
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1			
12	DERECHOS DE AUTOR (SAYCO y ACIMPRO)	Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al público, incluyendo la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1	2	Unidad	80141900
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1			
13	CARPA 10 X 10	Alquiler de carpa tipo toldo modular de 10 metros por 10 metros, fabricada en lona color blanco, sin logos, en buen estado. La estructura debe ser en hierro con paralelos ajustables a mínimo dos alturas, con una altura mínima de 3 metros. La carpa debe contar con lona en tres (3) de sus lados laterales, adecuada para eventos al aire libre. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1	2	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1			
14	CARPA 12 X 30	Alquiler de carpa de gran formato y/o pabellón a dos aguas de 12 metros por 30 metros, con altura lateral mínima de 3 a 4 metros y altura central (cumblera) de 5 a 6 metros, lo que permite ventilación adecuada y espacio libre para iluminación o estructuras internas. La estructura debe ser modular, fabricada en aluminio o acero galvanizado, resistente y de fácil ensamblaje, con secciones de entre 3 a 6 metros de largo. El sistema debe contar con soportes para techo y paredes laterales, y anclajes para fijación segura al suelo. La cubierta y los laterales serán de lona PVC o poliéster impermeable color blanco, sin logos, con laterales removibles o enrollables que permitan ventilación o acceso. Puede incluir ventanas o accesos tipo puerta.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1	2	3	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1			
15	CARPA 6 X 12	Alquiler de carpa de 6 metros por 12 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con paralelos ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: dos (2) días.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	40	40	Unidad	81141601



16	CARPA 6 X 20	Alquiler de carpa de 6 metros por 20 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	2	2	Unidad	81141601
17	COCINA PORTATIL	Alquiler de cocina portátil completa para eventos gastronómicos en exteriores, diseñada para la realización de demostraciones en vivo sobre tarima, enfocadas en preparaciones típicas de la región, como quesos artesanales y platos tradicionales. La cocina deberá incluir los siguientes equipos principales: – Estufa de gas de 2 a 4 puestos, con parrillas en hierro fundido, encendido manual o piezoeléctrico, y conexión segura a cilindro de gas propano (incluido). – Horno portátil a gas o convección de mínimo 30 litros, con control de temperatura y válvula de seguridad. – Freidora profesional a gas, capacidad de 3 litros, en acero inoxidable, con válvula de drenaje y termostato mecánico. – Plancha de cocción a gas (40 x 60 cm), en acero inoxidable o hierro cromado, con control manual de temperatura. – Lavaplatos funcional (manual, en acero inoxidable o plástico de alta resistencia). Además, debe incluir los siguientes utensilios esenciales de cocina: – Juego de cuchillos profesionales (acero inoxidable 18/10): cuchillo chef (20 cm), cebollero (15 cm) y fileteador (12 cm). – Tablas de cortar (30 x 40 cm), en plástico HDPE o bambú, antideslizantes. – Sartenes antiadherentes de 24 cm y 28 cm. – Ollas de 2 litros y 4 litros, en acero inoxidable con fondo difusor, aptas para cocción de preparaciones líquidas o semisólidas. – Platos de degustación de 15 cm de diámetro, en porcelana o bambú (mínimo 50 unidades). – Mesa de trabajo de 120 x 60 cm, en acero inoxidable o MDF laminado, de fácil limpieza. El servicio incluye transporte, instalación sobre tarima, montaje completo y desmontaje posterior, garantizando funcionalidad, conexión a servicios de agua, energía y gas, seguridad y adaptación a las condiciones del evento.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1	3	Unidad	48101500
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	2			
18	EXHIBIDOR DE PRODUCTO Y REPISA	Alquiler de repisas metálicas para exhibición, fabricadas en acero SPCC laminado en frío, con estructura modular desarmable mediante tornillería o sistema de encaje. Dimensiones aproximadas por repisa: 89 cm (largo) x 37 cm (ancho) x 7.6 cm (alto); soportes laterales de 40 cm con refuerzo de 2.0 mm (calibre 12); base de 0.6 mm (calibre 20). Soportan hasta 15 kg por nivel distribuido. Incluyen patas antideslizantes de goma para mayor estabilidad. Servicio incluye transporte, montaje y desmontaje.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	25	25	Unidad	81141601
19	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	Alquiler de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, soporta una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de dispositivos. Cuenta con aislamiento en PVC y un calibre de alambre de 14 AWG, cuenta con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por un (1) día	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	100	100	Unidad	39121303
20	FLORES GRAN TAMAÑO	Decoración temática con arreglo floral de gran formato, elaborado con flores naturales sobre base de madera vertical. Dimensiones: altura de 100–120 cm, diámetro del ramo entre 70–90 cm, peso estimado de 6 a 8 kg. Composición: 5 a 7 tallos de ave del paraíso, 10 a 12 anturios rojos y rosados, 6 a 8 heliconias, 4 a 6 ginger rojo, complementados con follajes como hoja de palma, monstera, drácena, hojas de plátano y toques de hojas brillantes tipo croton o calathea. El servicio incluye transporte y montaje en el lugar del evento.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	3	5	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	2			



21	HOSPEDAJE BOGOTA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Bogota D.C.	Actividad 2.2 numeral 6	75	75	Dia	90111501
22	HOSPEDAJE BUENAVENTURA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Buenaventura	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	30	30	Dia	90111501
23	HOSPEDAJE POPAYAN - CONSULTOR 1 Y 4	Servicio de hospedaje único: hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Popayán	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.3 (Consultor 1)	1	15	Dia	90111501
				Actividad 2.1 Subactividad 2.1.3 (Consultor 4)	14			
24	JUEGO DE LUCES TIPO 1	Alquiler de sistema de luces a todo costo (incluye montaje, transporte, desmontaje) para un (1) día: 12 parleed (3w), 4 robóticas tipo BEAM 5R (de piso) de 250W mínimo, 2-4 robóticas spot 575 (según recinto), El Sistema de luces debe ser adecuado al recinto.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	2	2	Unidad	81141601



25	JUEGO DE LUCES TIPO 2	Alquiler de sistema de iluminación profesional para feria empresarial en carpa de 20 metros de ancho por 30 metros de largo, por un (1) día, con prestación del servicio a todo costo. El sistema debe cubrir las necesidades de iluminación funcional, ambiental y decorativa del evento, incluyendo el suministro, instalación, operación y desmontaje completo de los equipos, así como el soporte eléctrico necesario. El proveedor deberá garantizar lo siguiente: Componentes del sistema de iluminación: - Iluminación general (funcional): Mínimo 36 luces LED de alta potencia (50W a 100W) con temperatura de color fría (5000K a 6500K), distribuidas de forma uniforme para cubrir la totalidad del espacio. - Iluminación sobre estructura metálica tipo truss o postes con anclaje, a una altura mínima de 3 metros. - Iluminación ambiental y decorativa: Hasta 10 luces LED tipo PAR con filtros RGB o colores preprogramados, para realce de zonas específicas como columnas, cortinas o accesos. - Iluminación dinámica (si hay tarima o presentaciones): Entre 4 y 6 focos móviles (moving heads) con potencia entre 150W y 300W, para efectos visuales sobre escenario o pasarela. - Controladora DMX para el manejo centralizado de la iluminación escénica y ambiental. - Iluminación de seguridad: Mínimo 4 luminarias de emergencia, instaladas cerca de accesos o rutas de evacuación. Servicio eléctrico incluido: - Suministro de tablero de distribución eléctrica, cableado canalizado, extensiones seguras y reguladores de voltaje si no hay red estable en el sitio. - Conexión y configuración conforme a la carga requerida. - Coordinación con el proveedor general de energía del evento (si aplica). Montaje, operación y desmontaje: - Montaje completo de todos los equipos, estructuras y cableado, realizado por personal técnico calificado. - Puesta en marcha y pruebas de funcionamiento previas al inicio del evento. - Operación técnica durante todo el evento, con al menos un (1) operador en sitio para manejo de luces dinámicas, solución de imprevistos y ajustes. - Desmontaje y retiro completo del sistema una vez finalizado el evento, dejando el área limpia y libre de residuos o elementos eléctricos. El proveedor será responsable de garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad eléctrica, presentación estética del montaje, y funcionalidad total del sistema de iluminación durante toda la jornada del evento.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1	2	5	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1			
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	2			
26	JUEGO DE TELAS	Alquiler de juego decorativo de telas para instalación en techo de carpa de gran formato (mínimo 20 x 30 metros). Las telas serán de colores variados, con medidas estándar de 5 pies (1.5 m) de ancho por 10 pies (3.0 m) de largo. El servicio es por un día e incluye únicamente el suministro de las telas. Incluye montaje y desmontaje.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	2	10	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	8			
27	MANTELES Y SOBREMANTILES	Alquiler de manteles blancos y sobremanteles de colores variados, en tela, aseados y en buen estado, compatibles con mesas de 1,80 m x 74 cm x 75 cm. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	60	120	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	60			
28	MESA EJECUTIVA	Alquiler de mesa ejecutiva con dimensiones, largo: 180 cm. Ancho: 45 cm. alto: 74 cm, tablero: MDF laminado de alta presión (HPL) Estructura: Tubo de acero de 1" con pintura electrostática negra, patas plegables tipo tijera con sistema de bloqueo de seguridad color de estructura negro mate. (incluye transporte montaje y	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	10	10	Unidad	81141601



		desmontaje.)						
29	MESAS TIPO MALETIN	Alquiler de mesa plástica rectangular blanca tipo maletín, con estructura metálica reforzada. Dimensiones aproximadas: 1,80 m de largo x 74 cm de ancho x 75 cm de alto. Las mesas se entregan aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1	20	40	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	20			
30	PANTALLA 3 X 2	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas, dimensión 3 x 2 metros pitch 6 outdorr full HD monitores.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	6	6	Unidad	81141601
31	PANTALLA 3 x 4	Alquiler de sistema de pantalla LED para exteriores, con dimensiones de 3 metros de alto x 4 metros de ancho, tecnología Pitch 6 mm, tipo Outdoor Full Color P3 HD, con frecuencia de actualización de 3840 Hz. El sistema incluye procesador de video profesional modelo VX1000, monitores de alto rendimiento y capacidad de proyección multimedia en alta definición. El servicio se presta a todo costo por un período de hasta 12 horas continuas, e incluye: – Transporte al lugar del evento – Montaje y desmontaje especializado – Operación técnica con personal de apoyo calificado – Equipos auxiliares y elementos necesarios para la transmisión de imagen multimedia en tiempo real Este sistema es ideal para ferias empresariales, conciertos, presentaciones institucionales o transmisiones audiovisuales en espacios abiertos con altos estándares de visibilidad y calidad.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1	2	5	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1			
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	2			
32	PISO CON ALFOMBRA	Alquiler de piso modular para stand, conformado por base de estibas de madera estructural recubierta con tapete de fieltro de 32 mm de grosor, en colores neutros (gris o negro). Las dimensiones del área corresponden a las medidas estándar del stand: 2.50 m de frente x 2.00 m de fondo. El diseño garantiza un acabado uniforme, seguro y estéticamente adecuado para ferias y eventos. Incluye transporte, montaje y desmontaje en el lugar del evento.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	25	55	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	30			
33	PLANTA DE ENERGIA	Alquiler de planta generadora de energía eléctrica portátil con las siguientes especificaciones técnicas: potencia máxima de 4.000 W y potencia nominal de 3.600 W. Corriente nominal estimada a 1.000 metros sobre el nivel del mar: 3.240 W. Equipamiento con motor de combustión de 4 tiempos con sistema de enfriamiento por aire forzado, desplazamiento de 223 cc y potencia de 7.5 HP. Velocidad de operación: 3.600 rpm. Eficiencia eléctrica: 87 %. Frecuencia nominal: 60 Hz. Tipo de arranque: manual y eléctrico. Clase de aislamiento: F. Nivel de ruido: 70 dB. Configuración eléctrica: 2 fases + neutro + tierra (2F + N + T). El servicio incluye transporte, montaje, operación durante el evento y desmontaje. Tiempo de alquiler: un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1	1	Unidad	81141601
34	PRESENTACIÓN MUSICAL Y/O CULTURAL	Presentación de agrupaciones musicales que interpreten diversos géneros, incluyendo folclor colombiano, ritmos latinoamericanos y músicas típicas del departamento del Cauca y/o la presentación de obras culturales o artísticas a cargo de grupos de teatro, danza o expresión plástica. Cada agrupación deberá estar conformada por un mínimo de cinco (5) integrantes y realizar presentaciones con una duración mínima de una hora. El valor propuesto incluirá los costos de desplazamiento hasta la zona del evento, incluye vestuario, instrumentos, maquillaje, alimentación, y elementos necesarios para la presentación. El operador del contrato deberá contar con todos los permisos exigidos por la normativa vigente para la prestación del servicio.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1	1	Unidad	80111600



35	PRODUCCIÓN PREMIUM	Iluminación profesional: Sistema de iluminación escénica montado sobre truss de aluminio, operado mediante interfaz DMX, que incluye pares LED, láser, blinders, beams, cabezas móviles y luces tipo aurax, diseñado para ambientación, efectos visuales y realce del escenario. Efectos especiales: Sistema de efectos especiales compuesto por dos (2) sparkular, un (1) lanzallamas triple, un (1) disparo de lluvia tipo ventury y doble cámara de humo de alto poder, operados bajo condiciones de seguridad y control técnico especializado. Pantalla LED: Pantalla LED de 3 metros de alto por 4 metros de ancho, instalada sobre estructura de truss de aluminio, apta para la proyección de contenido audiovisual, imágenes institucionales y material gráfico durante el evento.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	2	2	Unidad	81141601
36	PUNTO CONEXIÓN ELECTRICA	Suministro de conexión eléctrica con toma corriente 220 voltios adecuada para alimentar equipos, aparatos o sistemas que operen bajo este voltaje, por 12 horas, (incluye instalación, servicio de energía, montaje y desmontaje)	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1	10	120	Unidad	72151500
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	50			
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	60			
37	SILLA TIPO 1	Alquiler de sillas plásticas para adulto, en color blanco, sin brazos, con espaldar, aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1	20	180	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	60			
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	100			
38	SILLA TIPO 2	Alquiler de silla tipo Eiffel para adulto, fabricada en polipropileno de alta resistencia, con base de cuatro patas en madera natural reforzadas mediante estructura metálica negra tipo enrejado. Diseño ergonómico y estético, disponible en colores blanco y/o negro. Ideal para eventos interiores o exteriores. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	40	40	Unidad	81141601
39	SOFAS PARA TARIMA	Alquiler de sala tipo lounge para eventos sobre tarima, compuesta por mobiliario confortable, estético y funcional, adecuado para ambientar espacios de conversación, espera o interacción en eventos institucionales o empresariales. El mobiliario deberá tener estructura en madera resistente, con tapizado en terciopelo o material sintético de color claro (beige, gris, blanco o similar), y relleno en espuma de alta densidad, garantizando comodidad y presentación profesional. La configuración mínima debe incluir: – Un (1) sofá doble de aproximadamente 1.80 m de largo x 0.80 m de ancho x 0.85 m de alto. – Dos (2) sillones individuales de 0.70 m de largo x 0.60 m de ancho x 0.85 m de alto. – Una (1) mesa de centro de 1.00 m de largo x 0.50 m de ancho x 0.40 m de alto, en madera o material laminado. – Tres (3) pufs individuales tapizados de 0.50 m x 0.50 m x 0.40 m. Todo el mobiliario deberá entregarse en óptimas condiciones estéticas y estructurales, limpio y sin deterioros. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje completo sobre tarima, conforme a la ubicación y necesidades técnicas del evento.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	2	2	Unidad	81141601



40	SONIDO TIPO 1	Alquiler de Sistema de sonido diseñado para ofrecer una solución integral de audio en eventos con asistencia de 500 hasta 1000 personas, ya sea en interiores o exteriores que cuente con una amplificación de 20,000 W RMS distribuidos según las necesidades acústicas del espacio, utilizando una configuración activa/pasiva que puede incluir, 4 columnas activas de refuerzo principal + subwoofers. La mezcla debe ser controlada mediante una consola digital de 32 canales (como Behringer X32 o Allen & Heath SQ5), equipada con procesamiento integrado (EQ, compresores, efectos) y capacidad para manejar múltiples fuentes (micrófonos, líneas, playback). El sistema debe incluir 6 micrófonos dinámicos/condensadores (ej.: Shure SM58, Sennheiser e835) con soportes ajustables, además de 6 micrófonos inalámbricos (2 de mano y 4 de solapa/lapel) con sistemas UHF de alta estabilidad (ej.: Shure BLX/Sennheiser EW). Para monitoreo, se disponen 4 monitores de escenario activos (ej.: Yamaha DXR, JBL EON) con mezcla independiente para artistas y presentadores. La configuración debe considerar un diseño acústico óptimo, montaje profesional con estructuras de soporte (trusses, bases para altavoces) y cableado de calidad, así transporte como seguro en vehículo equipado. Incluye un operador. Se debe garantizar el Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al incluyendo público, la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de dos (2) día. El adaptable sistema es a diversos formatos (conferencias, shows en presentaciones), asegurando vivo, claridad, potencia y confiabilidad profesional.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	2	7	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1	2			
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1			
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	2			
41	STAND TIPO 1	Stands de nuestra línea estructural semicurvo y ovalo de color de 2 mt de frente x 1.20 mt de fondo x 2.40 mt de altura además cada stand incluye 2 reflectores y un tomacorriente doble a 110 voltios – 3 amperios (tv, dvd, equipo de sonido, cargador del cel), nada que exija resistencia (no planchas, no hornos, no secadores, no vitrinas de calefacción) y marcación con vinilo adhesivo (no incluye mobiliario alguno)	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	100	100	Unidad	80141902
42	STAND MODULAR TIPO 2	Alquiler de stand modular abierto para ferias y eventos, fabricado con estructura de perfiles de aluminio industrial anodizado (30 x 30 mm) en color blanco RAL 9016 y panelería de PVC compacto blanco de 5 mm de espesor. Las dimensiones estándar son: 2.50 m (frente) x 2.00 m (fondo) x 2.80 m (altura). Incluye paneles laterales y traseros con anclajes de seguridad, panel frontal superior recto de 420 mm de altura, y cornisa de acrílico opal blanco de 50 mm con espacio para cuatro (4) focos LED empotrados de 10W (luz fría 6000K) con difusores antideslumbramiento. La instalación eléctrica comprende una toma doble de 220V con protección de voltaje, canalización interna con certificación IRAM y extensión hasta 5 metros desde la fuente. Ideal para presentación de productos o imagen corporativa. El servicio incluye transporte, montaje, desmontaje y apoyo técnico para requerimientos eléctricos o estructurales.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	25	59	Unidad	80141902
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	34			
43	TARIMA 8x8x0.6	Alquiler de tarima con carpa para eventos, con medidas de 8 m de ancho x 8 m de largo x 0.60 m de alto. Estructura metálica en hierro, con superficie de piso modular en madera recubierta con tapete plástico negro. Se incluye carpa de 8 x 8 metros en lona blanca, con estructura en hierro, así como gradas de acceso. El servicio se presta por dos (2) día e incluye transporte,	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	2	4	Unidad	90151800
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1			



		montaje y desmontaje.		Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1			
44	TARIMA PASARELA	Tarima tipo pasarela con dimensiones aproximadas de 2,40 m de ancho por 8,00 m de largo, destinada como pasarela de salida. Incluye montaje, desmontaje, instalación y desinstalación, así como lona de cubrimiento de bases, con faldón en tela negra que cubre completamente la estructura para un acabado estético y profesional. Incluye tela negra para backstage, destinada a ocultar áreas técnicas y de apoyo.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	1	1	Unidad	90151800
45	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN – Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnicas mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	POPAYÁN – Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	1	1	Unidad	78111803
46	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN – Zona Franca Cauca	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior	POPAYÁN – Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	1	1	Unidad	78111803



	Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN					
47	VALLAS	Alquiler a todo costo de vallas metálicas de cerramiento para eventos, sin ningún tipo de publicidad, con medidas aproximadas de 2 metros de largo por 1.3 metros de alto. Las vallas deberán estar en buen estado, contar con sistemas de unión y anclaje seguros, y ser aptas para delimitar zonas de acceso, circulación o seguridad. El servicio se contrata por un (1) día e incluye transporte, montaje, operación y desmontaje en el lugar del evento.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	20			
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	34	54	Unidad	81141601

NOTA 1: Los requerimientos de logística a ejecutar por el contratista, deberán ser informados previamente y ser solicitados, vigilados y verificados por el supervisor del contrato, previa coordinación de las actividades con cada uno de los componentes y responsables de las mismas al interior de la dependencia.

NOTA 2: La logística deberá garantizar la seguridad y la estabilidad de las estructuras de aluminio como lo son tarimas y carpas, a fin de proteger la integridad de las personas y los bienes, para evitar los daños a la infraestructura, lesiones graves o incluso la muerte de personas involucradas



3.3. ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL Y/O ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Durante la ejecución del contrato, el contratista de conformidad con las especificaciones técnicas se obliga a desarrollar las siguientes actividades específicas:

1. La logística debe ser previamente requerida y autorizada por el supervisor del contrato.
2. Incluir sin costo adicional servilletas, platos, desechables, vasos jarras y cubiertos. Igualmente deberán incluir azúcar y mezcladores cuando sea necesario.
3. Garantizar sin costo adicional, el personal necesario para los eventos programados
4. Recoger los residuos sólidos resultantes una vez se consuman los alimentos en cada evento.
5. Suministrar alimentos y bebidas que cumplan con los requisitos de higiene acorde con la normatividad sanitaria existente, que garanticen estándares de calidad, cantidad y presentación.
6. Los alimentos y bebidas deben tener una presentación higiénica y deberán ser servidos o empacados de manera individual, para lo cual la entidad podrá exigir sin que le genere ningún costo adicional que estos sean servidos mediante vajilla de cerámica y cristalería o a través de recipientes que sean amigables con el medioambiente. (cajas de cartón, materiales biodegradables).
7. Servir los alimentos a los asistentes del evento, en el sitio y hora donde se desarrollará la actividad de acuerdo a los requerimientos del supervisor según la fecha y hora que se programe para el evento, para lo cual, con una antelación mínima de dos (2) días hábiles informará al contratista la realización del evento y sus condiciones sin que esto ocasione un costo adicional.
8. Aceptar las devoluciones de los alimentos o productos que no cumplan con las especificaciones de la orden de suministro y reemplazarlos a sus expensas y a entera satisfacción sin costo alguno, por el que reúna las características correspondientes.
9. El personal que disponga el contratista para la labor de preparado, manejo y entrega de alimentos durante la ejecución del futuro contrato, deberá contar con el plan de capacitaciones conforme al comunicado No. 4000-0034-2021 – expedido por la Dirección de alimentos y bebidas - INVIMA y deberá garantizar presentación personal del mismo y elementos de bioseguridad requeridos.
10. El proponente deberá sin costo adicional suministrar, transportar, almacenar y mantener oportunamente todos los insumos, materiales, implementos y víveres que se requieren para el cumplimiento del objeto contractual, en una cantidad suficiente de tal manera que garantice los servicios requeridos por la entidad.
11. Disponer del personal necesario para transportar, instalar y desmontar bajo su costo la logística requerida. Los elementos deberán cumplir con las condiciones técnicas en el presente documento, previa aprobación del supervisor del contrato.
12. Garantizar estándares de calidad, cantidad y presentación en el material de utilería de conformidad con las especificaciones técnicas solicitadas por la entidad.
13. Garantizar la disponibilidad de los servicios en las condiciones, cantidades y tiempos establecidos por el supervisor y de conformidad con las especificaciones técnicas dispuestas por la entidad.
14. El proponente sin costo adicional deberá transportar, montar, organizar, desmontar y retirar el material de utilería solicitado por el supervisor para la ejecución de cada evento.
15. Contar con los medios logísticos para la elaboración y entrega de alimentos como vehículo para transporte de los mismos, debidamente autorizado, documentos al día y con registro sanitario vigente expedido por la secretaria de salud municipal, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.
16. Al momento de la programación de salidas en los vehículos descritos en las especificaciones técnicas el contratista deberá entregar al supervisor los documentos del vehículo y del conductor



- a realizar la actividad, garantizando que los mismos se encuentren en perfectas condiciones y con documentos de ley al día.
17. Poner a disposición un coordinador del evento en caso que se requiera para apoyar y/o asesor la logística, el montaje y desmontaje del evento.
 18. El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato, la adquisición a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos. Lo anterior de conformidad al Artículo No. 1 del Decreto 248 de 2021 que adiciona el artículo No. 2.20.1.1.3 al Decreto 1071 de 2015.
 19. El contratista deberá garantizar en la ejecución que celebrará contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación (en el caso de que exista).
 20. Realizar el respectivo montaje y adecuación de los espacios donde se llevarán a cabo las sesiones de trabajo, asegurando que todos los suministros cumplan con los requisitos técnicos y logísticos.
 21. Instalar y configurar equipos de sonido, pantallas y demás elementos audiovisuales necesarios
 22. Disponer el mobiliario (mesas, sillas, tarimas, etc.) de acuerdo con la distribución planificada y decorar los espacios con arreglos florales y demás elementos que se hayan solicitado.
 23. En el marco de la responsabilidad social contractual y conforme a los lineamientos establecidos en el Decreto 0287 de 2026, el CONTRATISTA deberá punzonar la contratación de personas naturales con discapacidad y lo emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, conforme a los criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del enunciado Decreto o vincular dentro del equipo de trabajo personas naturales con discapacidad. Se deberá dejar registro de esta actividad en el informe de actividades, conforme lo exige la norma citada.
 24. Disponer de la Instalación de carpas, en los lugares que se requieran según lo disponga el personal de la Secretaría.
 25. Tener vigentes los documentos del vehículo, SOAT, póliza contra todo riesgo, etc., empleados para el transporte terrestre.
 26. Realizar el mantenimiento que garantice las condiciones técnicas mecánicas del vehículo para el transporte terrestre.
 27. Realizar la logística de hospedaje en los lugares definidos por la Secretaría de Desarrollo Económico y competitividad, asegurando que los lugares de hospedaje cumplan con las especificaciones técnicas detalladas en el estudio previo.
 28. Cumplir con las normas o protocolos de bioseguridad establecidos por el gobierno Nacional, en especial, aquellas implementadas por la Entidad, con el fin de preservar su integridad personal y la de las comunidades con las cuales tenga relación durante la ejecución del contrato.
 29. Implementar prácticas de sostenibilidad ambiental, que permitan reducir el uso de plásticos de un solo uso y promuevan materiales biodegradables o reutilizables, así como la adecuada gestión de residuos generados durante los eventos, incluyendo separación en la fuente y disposición conforme a la normativa ambiental vigente, de igual forma priorizar el uso de productos locales y de temporada, fomentando la economía regional y reduciendo la huella de carbono asociada al transporte, y demás acciones de sostenibilidad que se implementen, lo anterior de conformidad con el Decreto 0997 de 2026.
 30. Presentar informes periódicos al supervisor del contrato sobre las acciones de sostenibilidad implementadas.



31. Las demás actividades que estén dentro de la órbita del objeto contractual.

3.3.1. ANÁLISIS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD - ART. 2.2.1.2.4.2.16 DEL DECRETO 1082 DE 2015.

Atendiendo lo establecido en el numeral 2 y siguientes del presente estudio previo, ello es el objeto, obligaciones específicas y el lugar de ejecución, la Entidad considera que no es pertinente incluir dentro de las obligaciones del presente estudio previo, el pliego de condiciones definitivo como en el contrato, que el futuro contratista destine al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios en un porcentaje del cinco por ciento (5%) por parte de población en pobreza extrema o desplazados por la violencia, o personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, ya que los servicios de catering y suministro de alimentos están sujetos a estrictas regulaciones de salubridad y normatividad sanitaria (Reglamentación del INVIMA, manipulación de alimentos, cadena de frío y concepto sanitario favorable expedido por la autoridad de salud correspondiente). La subcontratación o provisión de insumos alimenticios por parte de terceros no previamente auditados ni certificados bajo los estándares de inocuidad del contratista principal representa un riesgo alto de contaminación alimentaria e intoxicación masiva en los eventos logísticos, cuya responsabilidad administrativa, legal y sanitaria recae sobre la Entidad y el ejecutor del contrato. Además, exigir la compra de bienes (insumos alimenticios, menaje, mobiliario) o la subcontratación de servicios a proveedores específicos limita el control de calidad integral que debe ejercer el contratista sobre la cadena de producción de los alimentos. Esto fragmenta la responsabilidad operativa frente a eventuales fallas en la calidad o en los tiempos de entrega.

El valor y plazo del contrato responde a una estructura de costos optimizada, por lo que imponer al contratista cargas operativas adicionales de caracterización, formación express en manipulación de alimentos y vinculación de proveedores bajo condiciones especiales dentro de un objeto de ejecución rápida de logística generaría un desequilibrio económico previo o un incremento artificial en los precios de las propuestas, en contravía del principio de economía contemplado en la Ley 80 de 1993.

Con base en lo anterior, en garantía del principio de eficiencia, la inocuidad sanitaria y la oportunidad en la prestación del servicio logístico, la entidad no establecerá como obligación contractual la cuota del 5% regulada en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, por configurarse las causales de inviabilidad técnica e inoportunidad operativa

3.4. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

Son obligaciones generales del contratista:

1. Cumplir con el objeto contractual durante el plazo de ejecución del contrato, en la forma establecida en las cláusulas del contrato que se suscribió.
2. Presentar la respectiva factura acorde con la propuesta económica presentada en el proceso e informe de ejecución del contrato.
3. Cumplir las normas legales vigentes, en especial lo dispuesto en las leyes 789 de 2002, 797 de 2003, 1122 de 2007 y 1150 de 2007 en lo referente al pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud-pensión - riesgos laborales – Sena – Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – Caja de Compensación Familiar) y en especial el decreto 723 de 2013 que regula la afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales de las personas vinculadas a través de un



contrato de prestación de servicios con entidades públicas.

4. El contratista deberá constituir a favor de la Gobernación del Departamento del Cauca las garantías pactadas en el contrato.
5. Mantener absoluta reserva de la información que conozca por causa y por ocasión del contrato.
6. Atender todas y cada una de las sugerencias y recomendaciones que haga la supervisión del contrato para el buen cumplimiento del objetivo contractual.
7. Atender los requerimientos que realice la Entidad a través del supervisor del contrato, presentando los documentos pertinentes y requeridos por el Supervisor.
8. Informar oportunamente al supervisor del contrato, de cualquier situación que pueda afectar la correcta ejecución del mismo.
9. Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista al momento de la presentación de la carta de presentación de la propuesta.
10. Cumplir con el compromiso anticorrupción donde contratista se comprometió a no ofrecer sobornos, evitar prácticas de competencia desleal cohecho o colusión, y garantizar total transparencia durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.
11. Velar porque el Departamento del Cauca, se mantenga indemne de cualquier reclamación de terceras personas, subcontratistas, proveedores y demás servicios que de forma indirecta hayan sido requeridas para la ejecución del contrato.
12. Solventar a su costa las reclamaciones que en su caso le resulten por daños o perjuicios a propiedades o terceras personas derivadas de la ejecución del contrato por acciones u omisiones imputables al contratista sus dependientes subordinados o subcontratistas.

3.5. OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO

1. Pagar el servicio efectivamente prestado.
2. Ejercer la supervisión del contrato.

4. AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS

- ✓ Certificado de manipulación de alimentos para carne y productos cárnicos comestibles del personal requerido para la manipulación y entrega de alimentos, expedido por la autoridad competente o profesional competente, para lo cual además se deberá aportar el Plan de capacitación que incluya la manipulación de alimentos en carne y productos cárnicos comestibles y su respectivo listado de asistencia a la capacitación, Tarjeta profesional del capacitador, copia de cedula de ciudadanía del capacitador, y Resolución o acto administrativo expedido por la Secretaría de Salud Municipal o Departamental que concede la autorización para capacitar a manipuladores de alimentos en carne y productos cárnicos comestibles.¹
- ✓ Para el vehículo de transporte de alimentos: El futuro contratista deberá demostrar que cuenta con una capacidad mínima de 2000 kl, tarjeta de propiedad, SOAT vigente,

¹ Ley 715 de 2001; Ley 1122 de 2007; Decreto 1500 de 2007; Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Circulares externas DAB4150-10264-19 y DAB4000-450-24 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima.



certificado de análisis de gases vigente (SI APLICA), licencia de tránsito, póliza de responsabilidad civil extracontractual, licencia de conducción del conductor, contrato de arrendamiento de dicho vehículo (cuando aplique), y acta de visita de inspección sanitaria.”

- ✓ Para el vehículo para el transporte de personas: El futuro contratista deberá demostrar que cuenta con el vehículo tipo microbús, servicio público, modelo mínimo 2015 o superior, con capacidad mínima de 12 pasajeros para lo cual deberá aportar: Tarjeta de propiedad, SOAT vigente, certificado de análisis de gases vigente (SI APLICA), licencia de tránsito, póliza de responsabilidad civil extracontractual, licencia de conducción correspondiente al vehículo TIPO C1, y contrato de arrendamiento de dicho vehículo y/o promesa de arrendamiento (cuando aplique),
- ✓ PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURIA: El contratista deberá presentar promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones Conforme a lo establecido en el Decreto 248 de 2021, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación (en el caso de que exista).”

El contrato de proveeduría deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios, condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre de 2026, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

6. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

Tipología del contrato: Contrato de prestación de servicios

7. PRESUPUESTO OFICIAL / DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El presupuesto oficial de la presente contratación asciende a la suma de **CUATROCIENTOS TREINTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS DOCE PESOS M/CTE. (\$433.786.712,00)**, incluye todos los gastos y costos directos e indirectos inherentes al cumplimiento satisfactorio del objeto contractual, de conformidad con los estudios previos que soportan la presente contratación.

El valor fue determinado de conformidad con el estudio de mercado elaborado por la entidad mediante la comparación de tres (3) cotizaciones de proveedores de la región, adoptando como precios de mercado el valor promedio de ambas, tal y como se detalla en el siguiente cuadro:



ESTUDIO DE MERCADO												
N o	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDA D	CANTIDA D	COTIZACIÓN 1 - DIFRE		COTIZACIÓN 2 - FAU		COTIZACIÓN 2 - BEKA		PROMEDIO	
		DESCRIPCION			Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total
1	ALMUERZO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Unidad	20	\$ 32.670	\$ 653.400	\$ 32.340	\$ 646.800	\$ 33.000	\$ 660.000	\$ 32.670	\$ 653.400
2	DESAYUNO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables	Unidad	20	\$ 17.820	\$ 356.400	\$ 17.640	\$ 352.800	\$ 18.000	\$ 360.000	\$ 17.820	\$ 356.400



		de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.										
3	REFRIGERIO ESPECIAL (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Refrigerio Especial: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos.	Unidad	20	\$ 19.800	\$ 396.000	\$ 19.600	\$ 392.000	\$ 20.000	\$ 400.000	\$ 19.800	\$ 396.000
4	ALMUERZO BUENAVENTURA	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente	Unidad	45	\$ 32.670	\$ 1.470.150	\$ 32.340	\$ 1.455.300	\$ 33.000	\$ 1.485.000	\$ 32.670	\$ 1.470.150



		reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.										
5	CENA BUENAVENTURA	CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paísa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja país (sin repetir ingredientes en exceso). Opción 2 – Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Unidad	45	\$ 27.720	\$ 1.247.400	\$ 27.440	\$ 1.234.800	\$ 28.000	\$ 1.260.000	\$ 27.720	\$ 1.247.400
6	DESAYUNO BUENAVENTURA	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml).	Unidad	45	\$ 17.820	\$ 801.900	\$ 17.640	\$ 793.800	\$ 18.000	\$ 810.000	\$ 17.820	\$ 801.900



		El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.										
7	PAQUETE ALIMENTACION PARA UN CONSULTOR	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados, bajo las siguientes opciones: – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor o área habilitada, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de menú:	Día	12	\$ 78.210	\$ 938.520	\$ 77.420	\$ 929.040	\$ 79.000	\$ 948.000	\$ 78.210	\$ 938.520



		- Opción 1: Tradicional andina/paísa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paísa (sin repetir ingredientes en exceso). - Opción 2: Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.										
8	REFRIGERIO NORMAL	REFRIGERIO NORMAL: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación se describen las opciones disponibles:- Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml.- Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos.- Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de	Unidad	320	\$ 19.305	\$ 6.177.600	\$ 19.110	\$ 6.115.200	\$ 19.500	\$ 6.240.000	\$ 19.305	\$ 6.177.600



		residuos.- Opción 4 (saludable): Ensalada de frutas mixtas (mínimo 200 g) con topping de yogurt griego (50 g) y granola (20 g), acompañada de sándwich integral de jamón y queso (30 g). Incluye bebida natural o bebida saborizada (250 ml), cubiertos resistentes, servilleta doble hoja y bolsa para residuos.Condiciones generales: Todos los refrigerios deberán entregarse de forma individual y empacados higiénicamente, manteniendo temperatura, presentación y condiciones sanitarias adecuadas. El proveedor deberá garantizar la puntualidad en la entrega y transporte oportuno, así como el suministro completo de elementos complementarios como cubiertos, servilletas y bolsa para desechos.										
9	REFRIGERIO SENCILLO	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La elección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones: Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	Unidad	52	\$ 17.820	\$ 926.640	\$ 17.640	\$ 917.280	\$ 18.000	\$ 936.000	\$ 17.820	\$ 926.640
10	BOMBEROS	Pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, incluyendo la coordinación con la administración municipal y demás organismos de socorro o asistencia (cuando aplique), conforme a la normatividad vigente en seguridad humana. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	Unidad	2	\$ 1.222.650	\$ 2.445.300	\$ 1.210.300	\$ 2.420.600	\$ 1.235.000	\$ 2.470.000	\$ 1.222.650	\$ 2.445.300
11	DEFENSA CIVIL	Pago y gestión de certificados de respaldo institucional emitidos por la Defensa Civil Colombiana, incluyendo coordinación con autoridades municipales u otros organismos de socorro para la autorización del evento, según normatividad local. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante la Defensa Civil Colombiana, solo se pagará lo que estas entidades	Unidad	2	\$ 965.250	\$ 1.930.500	\$ 955.500	\$ 1.911.000	\$ 975.000	\$ 1.950.000	\$ 965.250	\$ 1.930.500



		facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.											
12	DERECHOS DE AUTOR (SAYCO y ACIMPRO)	Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al público, incluyendo la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día.	Unidad	2	\$ 3.861.000	\$ 7.722.000	\$ 3.822.000	\$ 7.644.000	\$ 3.900.000	\$ 7.800.000	\$ 3.861.000	\$ 7.722.000	
13	CARPA 10 X 10	Alquiler de carpa tipo toldo modular de 10 metros por 10 metros, fabricada en lona color blanco, sin logos, en buen estado. La estructura debe ser en hierro con parales ajustables a mínimo dos alturas, con una altura mínima de 3 metros. La carpa debe contar con lona en tres (3) de sus lados laterales, adecuada para eventos al aire libre. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	Unidad	2	\$ 1.544.400	\$ 3.088.800	\$ 1.528.800	\$ 3.057.600	\$ 1.560.000	\$ 3.120.000	\$ 1.544.400	\$ 3.088.800	
14	CARPA 12 X 30	Alquiler de carpa de gran formato y/o pabellon a dos aguas de 12 metros por 30 metros, con altura lateral mínima de 3 a 4 metros y altura central (cubrería) de 5 a 6 metros, lo que permite ventilación adecuada y espacio libre para iluminación o estructuras internas. La estructura debe ser modular, fabricada en aluminio o acero galvanizado, resistente y de fácil ensamblaje, con secciones de entre 3 a 6 metros de largo. El sistema debe contar con soportes para techo y paredes laterales, y anclajes para fijación segura al suelo. La cubierta y los laterales serán de lona PVC o poliéster impermeable color blanco, sin logos, con laterales removibles o enrollables que permitan ventilación o acceso. Puede incluir ventanas o accesos tipo puerta.	Unidad	3	\$ 11.731.500	\$ 35.194.500	\$ 11.613.000	\$ 34.839.000	\$ 11.850.000	\$ 35.550.000	\$ 11.731.500	\$ 35.194.500	
15	CARPA 6 X 12	Alquiler de carpa de 6 metros por 12 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: dos (2) día.	Unidad	40	\$ 1.467.477	\$ 58.699.080	\$ 1.452.654	\$ 58.106.160	\$ 1.482.300	\$ 59.292.000	\$ 1.467.477	\$ 58.699.080	
16	CARPA 6 X 20	Alquiler de carpa de 6 metros por 20 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	Unidad	2	\$ 1.853.280	\$ 3.706.560	\$ 1.834.560	\$ 3.669.120	\$ 1.872.000	\$ 3.744.000	\$ 1.853.280	\$ 3.706.560	
17	COCINA PORTATIL	Alquiler de cocina portátil completa para eventos gastronómicos en exteriores, diseñada para la realización de demostraciones en vivo sobre tarima, enfocadas en preparaciones típicas de la región, como quesos artesanales y platos tradicionales. La cocina deberá incluir los siguientes equipos principales: – Estufa de gas de 2 a 4 puestos, con parrillas en hierro fundido, encendido manual o piezoeléctrico, y conexión segura a cilindro de gas propano (incluido). – Horno portátil a gas o conveccionado de mínimo 30 litros, con control de temperatura y válvula de seguridad. – Freidora profesional a gas, capacidad de 3 litros, en acero inoxidable, con válvula de	Unidad	3	\$ 7.323.030	\$ 21.969.090	\$ 7.249.060	\$ 21.747.180	\$ 7.397.000	\$ 22.191.000	\$ 7.323.030	\$ 21.969.090	



		drenaje y termostato mecánico. – Plancha de cocción a gas (40 x 60 cm), en acero inoxidable o hierro cromado, con control manual de temperatura. – Lavaplatos funcional (manual, en acero inoxidable o plástico de alta resistencia). Además, debe incluir los siguientes utensilios esenciales de cocina: – Juego de cuchillos profesionales (acero inoxidable 18/10): cuchillo chef (20 cm), cebollero (15 cm) y fileteador (12 cm). – Tablas de cortar (30 x 40 cm), en plástico HDPE o bambú, antideslizantes. – Sartenes antiadherentes de 24 cm y 28 cm. – Ollas de 2 litros y 4 litros, en acero inoxidable con fondo difusor, aptas para cocción de preparaciones líquidas o semisólidas. – Platos de degustación de 15 cm de diámetro, en porcelana o bambú (mínimo 50 unidades). – Mesa de trabajo de 120 x 60 cm, en acero inoxidable o MDF laminado, de fácil limpieza. El servicio incluye transporte, instalación sobre tarima, montaje completo y desmontaje posterior, garantizando funcionalidad, conexión a servicios de agua, energía y gas, seguridad y adaptación a las condiciones del evento.										
18	EXHIBIDOR DE PRODUCTO Y REPISA	Alquiler de repisas metálicas para exhibición, fabricadas en acero SPCC laminado en frío, con estructura modular desarmable mediante tornillería o sistema de encaje. Dimensiones aproximadas por repisa: 89 cm (largo) x 37 cm (ancho) x 7.6 cm (alto); soportes laterales de 40 cm con refuerzo de 2.0 mm (calibre 12); base de 0.6 mm (calibre 20). Soportan hasta 15 kg por nivel distribuido. Incluyen patas antideslizantes de goma para mayor estabilidad. Servicio incluye transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	25	\$ 193.050	\$ 4.826.250	\$ 191.100	\$ 4.777.500	\$ 195.000	\$ 4.875.000	\$ 193.050	\$ 4.826.250
19	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	Alquiler de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, soporta una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de dispositivos. Cuenta con aislamiento en PVC y un calibre de alambre de 14 AWG, cuenta con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por un (1) día	Unidad	100	\$ 129.690	\$ 12.969.000	\$ 128.380	\$ 12.838.000	\$ 131.000	\$ 13.100.000	\$ 129.690	\$ 12.969.000
20	FLORES GRAN TAMAÑO	Decoración temática con arreglo floral de gran formato, elaborado con flores naturales sobre base de madera vertical. Dimensiones: altura de 100–120 cm, diámetro del ramo entre 70–90 cm, peso estimado de 6 a 8 kg. Composición: 5 a 7 tallos de ave del paraíso, 10 a 12 anturios rojos y rosados, 6 a 8 heliconias, 4 a 6 ginger rojo, complementados con follajes como hoja de palma, monstera, drácena, hojas de plátano y toques de hojas brillantes tipo croton o calathea. El servicio incluye transporte y montaje en el lugar del evento.	Unidad	5	\$ 531.531	\$ 2.657.655	\$ 526.162	\$ 2.630.810	\$ 536.900	\$ 2.684.500	\$ 531.531	\$ 2.657.655
21	HOSPEDAJE BOGOTA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es	Dia	75	\$ 207.900	\$ 15.592.500	\$ 205.800	\$ 15.435.000	\$ 210.000	\$ 15.750.000	\$ 207.900	\$ 15.592.500



		requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.										
22	HOSPEDAJE BUENAVENTURA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Día	30	\$ 207.900	\$ 6.237.000	\$ 205.800	\$ 6.174.000	\$ 210.000	\$ 6.300.000	\$ 207.900	\$ 6.237.000
23	HOSPEDAJE POPAYAN - CONSULTOR 1 Y 4	Servicio de hospedaje único: hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Día	15	\$ 227.700	\$ 3.415.500	\$ 225.400	\$ 3.381.000	\$ 230.000	\$ 3.450.000	\$ 227.700	\$ 3.415.500
24	JUEGO DE LUCES TIPO 1	Alquiler de sistema de luces a todo costo (incluye montaje, transporte, desmontaje) para un (1) día: 12 parleed (3w), 4 robóticas tipo BEAM 5R (de piso) de 250W mínimo, 2-4 robóticas spot 575 (según recinto), El Sistema de luces debe ser adecuado al recinto.	Unidad	2	\$ 2.475.000	\$ 4.950.000	\$ 2.450.000	\$ 4.900.000	\$ 2.500.000	\$ 5.000.000	\$ 2.475.000	\$ 4.950.000
25	JUEGO DE LUCES TIPO 2	Alquiler de sistema de iluminación profesional para feria empresarial en carpa de 20 metros de ancho por 30 metros de largo, por un (1) día, con prestación del servicio a todo costo. El sistema debe cubrir las necesidades de iluminación funcional, ambiental y decorativa del evento, incluyendo el suministro, instalación, operación y desmontaje completo de los equipos, así como el soporte eléctrico necesario. El	Unidad	5	\$ 1.930.500	\$ 9.652.500	\$ 1.911.000	\$ 9.555.000	\$ 1.950.000	\$ 9.750.000	\$ 1.930.500	\$ 9.652.500



		proveedor deberá garantizar lo siguiente: Componentes del sistema de iluminación: - Iluminación general (funcional): Mínimo 36 luces LED de alta potencia (50W a 100W) con temperatura de color fría (5000K a 6500K), distribuidas de forma uniforme para cubrir la totalidad del espacio. Instalación sobre estructura metálica tipo truss o postes con anclaje, a una altura mínima de 3 metros. - Iluminación ambiental y decorativa: Hasta 10 luces LED tipo PAR con filtros RGB o colores preprogramados, para realce de zonas específicas como columnas, cortinas o accesos. - Iluminación dinámica (si hay tarima o presentaciones): Entre 4 y 6 focos móviles (moving heads) con potencia entre 150W y 300W, para efectos visuales sobre escenario o pasarela. - Controladora DMX para el manejo centralizado de la iluminación escénica y ambiental. - Iluminación de seguridad: Mínimo 4 luminarias de emergencia, instaladas cerca de accesos o rutas de evacuación. Servicio eléctrico incluido: - Suministro de tablero de distribución eléctrica, cableado canalizado, extensiones seguras y reguladores de voltaje si no hay red estable en el sitio. - Conexión y configuración conforme a la carga requerida. - Coordinación con el proveedor general de energía del evento (si aplica). Montaje, operación y desmontaje: - Montaje completo de todos los equipos, estructuras y cableado, realizado por personal técnico calificado. - Puesta en marcha y pruebas de funcionamiento previas al inicio del evento. - Operación técnica durante todo el evento, con al menos un (1) operador en sitio para manejo de luces dinámicas, solución de imprevistos y ajustes. - Desmontaje y retiro completo del sistema una vez finalizado el evento, dejando el área limpia y libre de residuos o elementos eléctricos. El proveedor será responsable de garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad eléctrica, presentación estética del montaje, y funcionalidad total del sistema de iluminación durante toda la jornada del evento.										
26	JUEGO DE TELAS	Alquiler de juego decorativo de telas para instalación en techo de carpa de gran formato (mínimo 20 x 30 metros). Las telas serán de colores variados, con medidas estándar de 5 pies (1.5 m) de ancho por 10 pies (3.0 m) de largo. El servicio es por un día e incluye únicamente el suministro de las telas. Incluye montaje y desmontaje.	Unidad	10	\$ 2.252.250	\$ 22.522.500	\$ 2.229.500	\$ 22.295.000	\$ 2.275.000	\$ 22.750.000	\$ 2.252.250	\$ 22.522.500
27	MANTELES Y SOBREMANTELES	Alquiler de manteles blancos y sobremanteles de colores variados, en tela, aseados y en buen estado, compatibles con mesas de 1,80 m x 74 cm x 75 cm. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	120	\$ 19.305	\$ 2.316.600	\$ 19.110	\$ 2.293.200	\$ 19.500	\$ 2.340.000	\$ 19.305	\$ 2.316.600



28	MESA EJECUTIVA	Alquiler de mesa ejecutiva con dimensiones, largo: 180 cm. Ancho: 45 cm. alto: 74 cm , tablero: MDF laminado de alta presión (HPL) Estructura: Tubo de acero de 1" con pintura electrostática negra, patas plegables tipo tijera con sistema de bloqueo de seguridad color de estructura negro mate. (incluye transporte montaje y desmontaje.)	Unidad	10	\$ 64.350	\$ 643.500	\$ 63.700	\$ 637.000	\$ 65.000	\$ 650.000	\$ 64.350	\$ 643.500
29	MESAS TIPO MALETIN	Alquiler de mesa plástica rectangular blanca tipo maletín, con estructura metálica reforzada. Dimensiones aproximadas: 1,80 m de largo x 74 cm de ancho x 75 cm de alto. Las mesas se entregan aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	40	\$ 48.659	\$ 1.946.360	\$ 48.167	\$ 1.926.680	\$ 49.150	\$ 1.966.000	\$ 48.659	\$ 1.946.360
30	PANTALLA 3 X 2	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas, dimensión 3 x 2 metros pitch 6 outdorr full HD monitores.	Unidad	6	\$ 1.979.456	\$ 11.876.736	\$ 1.959.461	\$ 11.756.766	\$ 1.999.450	\$ 11.996.700	\$ 1.979.456	\$ 11.876.736
31	PANTALLA 3 x 4	Alquiler de sistema de pantalla LED para exteriores, con dimensiones de 3 metros de alto x 4 metros de ancho, tecnología Pitch 6 mm, tipo Outdoor Full Color P3 HD, con frecuencia de actualización de 3840 Hz. El sistema incluye procesador de video profesional modelo VX1000, monitores de alto rendimiento y capacidad de proyección multimedia en alta definición. El servicio se presta a todo costo por un período de hasta 12 horas continuas, e incluye: – Transporte al lugar del evento – Montaje y desmontaje especializado – Operación técnica con personal de apoyo calificado – Equipos auxiliares y elementos necesarios para la transmisión de imagen multimedia en tiempo real Este sistema es ideal para ferias empresariales, conciertos, presentaciones institucionales o transmisiones audiovisuales en espacios abiertos con altos estándares de visibilidad y calidad.	Unidad	5	\$ 2.059.200	\$ 10.296.000	\$ 2.038.400	\$ 10.192.000	\$ 2.080.000	\$ 10.400.000	\$ 2.059.200	\$ 10.296.000
32	PISO CON ALFOMBRA	Alquiler de piso modular para stand, conformado por base de estibas de madera estructural recubierta con tapete de fieltro de 32 mm de grosor, en colores neutros (gris o negro). Las dimensiones del área corresponden a las medidas estándar del stand: 2.50 m de frente x 2.00 m de fondo. El diseño garantiza un acabado uniforme, seguro y estéticamente adecuado para ferias y eventos. Incluye transporte, montaje y desmontaje en el lugar del evento.	Unidad	55	\$ 77.220	\$ 4.247.100	\$ 76.440	\$ 4.204.200	\$ 78.000	\$ 4.290.000	\$ 77.220	\$ 4.247.100
33	PLANTA DE ENERGIA	Alquiler de planta generadora de energía eléctrica portátil con las siguientes especificaciones técnicas: potencia máxima de 4.000 W y potencia nominal de 3.600 W. Corriente nominal estimada a 1.000 metros sobre el nivel del mar: 3.240 W. Equipamiento con motor de combustión de 4 tiempos con sistema de enfriamiento por aire forzado, desplazamiento de 223 cc y potencia de 7.5 HP. Velocidad de operación: 3.600 rpm. Eficiencia eléctrica: 87 %. Frecuencia nominal: 60 Hz. Tipo de arranque: manual y eléctrico. Clase de aislamiento: F. Nivel de ruido: 70 dB. Configuración eléctrica: 2 fases + neutro + tierra (2F + N + T). El servicio incluye	Unidad	1	\$ 3.217.500	\$ 3.217.500	\$ 3.185.000	\$ 3.185.000	\$ 3.250.000	\$ 3.250.000	\$ 3.217.500	\$ 3.217.500



		transporte, montaje, operación durante el evento y desmontaje. Tiempo de alquiler: un (1) día.										
34	PRESENTACIÓN MUSICAL Y/O CULTURAL	Presentación de agrupaciones musicales que interpreten diversos géneros, incluyendo folclor colombiano, ritmos latinoamericanos y músicas típicas del departamento del Cauca y/o la presentación de obras culturales o artísticas a cargo de grupos de teatro, danza o expresión plástica. Cada agrupación deberá estar conformada por un mínimo de cinco (5) integrantes y realizar presentaciones con una duración mínima de una hora. El valor propuesto incluirá los costos de desplazamiento hasta la zona del evento, incluye vestuario, instrumentos, maquillaje, alimentación, y elementos necesarios para la presentación. El operador del contrato deberá contar con todos los permisos exigidos por la normativa vigente para la prestación del servicio.	Unidad	1	\$ 1.930.500	\$ 1.930.500	\$ 1.911.000	\$ 1.911.000	\$ 1.950.000	\$ 1.950.000	\$ 1.930.500	\$ 1.930.500
35	PRODUCCIÓN PREMIUM	Iluminación profesional: Sistema de iluminación escénica montado sobre truss de aluminio, operado mediante interfaz DMX, que incluye pares LED, láser, blinders, beams, cabezas móviles y luces tipo aurax, diseñado para ambientación, efectos visuales y realce del escenario. Efectos especiales: Sistema de efectos especiales compuesto por dos (2) sparkular, un (1) lanzallamas triple, un (1) disparo de lluvia tipo ventury y doble cámara de humo de alto poder, operados bajo condiciones de seguridad y control técnico especializado. Pantalla LED: Pantalla LED de 3 metros de alto por 4 metros de ancho, instalada sobre estructura de truss de aluminio, apta para la proyección de contenido audiovisual, imágenes institucionales y material gráfico durante el evento.	Unidad	2	\$ 5.890.500	\$ 11.781.000	\$ 5.831.000	\$ 11.662.000	\$ 5.950.000	\$ 11.900.000	\$ 5.890.500	\$ 11.781.000
36	PUNTO CONEXIÓN ELECTRICA	Suministro de conexión eléctrica con toma corriente 220 voltios adecuada para alimentar equipos, aparatos o sistemas que operen bajo este voltaje, por 12 horas, (incluye instalación, servicio de energía, montaje y desmontaje)	Unidad	120	\$ 6.435	\$ 772.200	\$ 6.370	\$ 764.400	\$ 6.500	\$ 780.000	\$ 6.435	\$ 772.200
37	SILLA TIPO 1	Alquiler de sillas plásticas para adulto, en color blanco, sin brazos, con espaldar, aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	180	\$ 4.554	\$ 819.720	\$ 4.508	\$ 811.440	\$ 4.600	\$ 828.000	\$ 4.554	\$ 819.720
38	SILLA TIPO 2	Alquiler de silla tipo Eiffel para adulto, fabricada en polipropileno de alta resistencia, con base de cuatro patas en madera natural reforzadas mediante estructura metálica negra tipo enrejado. Diseño ergonómico y estético, disponible en colores blanco y/o negro. Ideal para eventos interiores o exteriores. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	40	\$ 12.870	\$ 514.800	\$ 12.740	\$ 509.600	\$ 13.000	\$ 520.000	\$ 12.870	\$ 514.800
39	SOFAS PARA TARIMA	Alquiler de sala tipo lounge para eventos sobre tarima, compuesta por mobiliario confortable, estético y funcional, adecuado para ambientar espacios de conversación, espera o interacción en eventos institucionales o empresariales. El mobiliario deberá tener estructura en madera resistente, con tapizado en terciopelo o material sintético de color claro (beige, gris, blanco o similar), y relleno en espuma de alta densidad, garantizando comodidad y presentación profesional. La configuración mínima debe incluir: – Un (1) sofá doble de aproximadamente 1.80 m de largo x 0.80 m de ancho x 0.85 m de alto.	Unidad	2	\$ 257.400	\$ 514.800	\$ 254.800	\$ 509.600	\$ 260.000	\$ 520.000	\$ 257.400	\$ 514.800



		– Dos (2) sillones individuales de 0.70 m de largo x 0.60 m de ancho x 0.85 m de alto. – Una (1) mesa de centro de 1.00 m de largo x 0.50 m de ancho x 0.40 m de alto, en madera o material laminado. – Tres (3) pufs individuales tapizados de 0.50 m x 0.50 m x 0.40 m. Todo el mobiliario deberá entregarse en óptimas condiciones estéticas y estructurales, limpio y sin deterioros. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje completo sobre tarima, conforme a la ubicación y necesidades técnicas del evento.										
40	SONIDO TIPO 1	Alquiler de Sistema de sonido diseñado para ofrecer una solución integral de audio en eventos con asistencia de 500 hasta 1000 personas, ya sea en interiores o exteriores que cuente con una amplificación de 20,000 W RMS distribuidos según las necesidades acústicas del espacio, utilizando una configuración activa/pasiva que puede incluir, 4 columnas activas de refuerzo principal + subwoofers. La mezcla debe ser controlada mediante una consola digital de 32 canales (como Behringer X32 o Allen & Heath SQ5), equipada con procesamiento integrado (EQ, compresores, efectos) y capacidad para manejar múltiples fuentes (micrófonos, líneas, playback). El sistema debe incluir 6 micrófonos dinámicos/condensadores (ej.: Shure SM58, Sennheiser e835) con soportes ajustables, además de 6 micrófonos inalámbricos (2 de mano y 4 de solapa/lapel) con sistemas UHF de alta estabilidad (ej.: Shure BLX/Sennheiser EW). Para monitoreo, se disponen 4 monitores de escenario activos (ej.: Yamaha DXR, JBL EON) con mezcla independiente para artistas y presentadores. La configuración debe considerar un diseño acústico óptimo, montaje profesional con estructuras de soporte (trusses, bases para altavoces) y cableado de calidad, así transporte como seguro en vehículo equipado. Incluye un operador. Se debe garantizar el Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al incluyendo público, la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de dos (2) día. El adaptable sistema es a diversos formatos (conferencias, shows en presentaciones), asegurando vivo, claridad, potencia y confiabilidad profesional.	Unidad	7	\$ 3.861.000	\$ 27.027.000	\$ 3.822.000	\$ 26.754.000	\$ 3.900.000	\$ 27.300.000	\$ 3.861.000	\$ 27.027.000
41	STAND TIPO 1	Stand de nuestra línea estructural semicurvo y ovalo de color de 2 mt de frente x 1.20 mt de fondo x 2.40 mt de altura además cada stand incluye 2 reflectores y un tomacorriente doble a 110 voltios – 3 amperios (tv, dvd, equipo de sonido, cargador del cel), nada que exija resistencia (no planchas, no hornos, no secadores, no vitrinas de calefaccion) y marcación con vinilo adhesivo (no incluye mobiliario alguno)	Unidad	100	\$ 648.693	\$ 64.869.300	\$ 642.141	\$ 64.214.100	\$ 655.246	\$ 65.524.600	\$ 648.693	\$ 64.869.300
42	STAND MODULAR TIPO 2	Alquiler de stand modular abierto para ferias y eventos, fabricado con estructura de perfiles de aluminio industrial anodizado (30 x 30 mm) en color blanco RAL 9016 y panelería de PVC compacto blanco de 5 mm de espesor. Las dimensiones estándar son: 2.50 m (frente) x 2.00 m (fondo) x 2.80 m (altura). Incluye paneles laterales y traseros con anclajes de seguridad, panel frontal superior recto de 420 mm de altura,	Unidad	59	\$ 707.850	\$ 41.763.150	\$ 700.700	\$ 41.341.300	\$ 715.000	\$ 42.185.000	\$ 707.850	\$ 41.763.150



		y cornisa de acrílico opal blanco de 50 mm con espacio para cuatro (4) focos LED empotrados de 10W (luz fría 6000K) con difusores antideslumbramiento. La instalación eléctrica comprende una toma doble de 220V con protección de voltaje, canalización interna con certificación IRAM y extensión hasta 5 metros desde la fuente. Ideal para presentación de productos o imagen corporativa. El servicio incluye transporte, montaje, desmontaje y apoyo técnico para requerimientos eléctricos o estructurales.											
43	TARIMA 8x8x0.6	Alquiler de tarima con carpa para eventos, con medidas de 8 m de ancho x 8 m de largo x 0.60 m de alto. Estructura metálica en hierro, con superficie de piso modular en madera recubierta con tapete plástico negro. Se incluye carpa de 8 x 8 metros en lona blanca, con estructura en hierro, así como gradas de acceso. El servicio se presta por dos (2) día e incluye transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	4	\$ 1.975.050	\$ 7.900.200	\$ 1.955.100	\$ 7.820.400	\$ 1.995.000	\$ 7.980.000	\$ 1.975.050	\$ 7.900.200	
44	TARIMA PASARELA	Tarima tipo pasarela con dimensiones aproximadas de 2,40 m de ancho por 8,00 m de largo, destinada como pasarela de salida. Incluye montaje, desmontaje, instalación y desinstalación, así como lona de cubrimiento de bases, con faldón en tela negra que cubre completamente la estructura para un acabado estético y profesional. Incluye tela negra para backstage, destinada a ocultar áreas técnicas y de apoyo.	Unidad	1	\$ 765.765	\$ 765.765	\$ 758.030	\$ 758.030	\$ 773.500	\$ 773.500	\$ 765.765	\$ 765.765	
45	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN – Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera	Unidad	1	\$ 5.742.000	\$ 5.742.000	\$ 5.684.000	\$ 5.684.000	\$ 5.800.000	\$ 5.800.000	\$ 5.742.000	\$ 5.742.000	



		ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.										
46	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN – Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del	Unidad	1	\$ 2.871.000	\$ 2.871.000	\$ 2.842.000	\$ 2.842.000	\$ 2.900.000	\$ 2.900.000	\$ 2.871.000	\$ 2.871.000



		contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.										
47	VALLAS	Alquiler a todo costo de vallas metálicas de cerramiento para eventos, sin ningún tipo de publicidad, con medidas aproximadas de 2 metros de largo por 1.3 metros de alto. Las vallas deberán estar en buen estado, contar con sistemas de unión y anclaje seguros, y ser aptas para delimitar zonas de acceso, circulación o seguridad. El servicio se contrata por un (1) día e incluye transporte, montaje, operación y desmontaje en el lugar del evento.	Unidad	54	\$ 26.384	\$ 1.424.736	\$ 26.117	\$ 1.410.318	\$ 26.650	\$ 1.439.100	\$ 26.384	\$ 1.424.736
					TOTAL	\$ 433.786.712	TOTAL	\$ 429.405.024	TOTAL	\$ 438.168.400	TOTAL	\$ 433.786.712

NOTA 1: El oferente debe proyectar su presupuesto teniendo en cuenta que dentro del valor están considerados todos los gastos en que incurren para la presentación de la propuesta y demás gastos que se generen en la ejecución del contrato y los impuestos de ley que apliquen al contrato

NOTA 2: Las cotizaciones aportadas que permitieron establecer el valor estimado del contrato, son responsabilidad del cotizante que las suministró, con las cuales se proyectó los aspectos técnicos de los Estudios Previos, las cuales fueron debidamente corroboradas por ellos en cuanto a su veracidad y la realidad de los precios de mercado en la región, conforme a la cual se ha determinado los valores acordes de los bienes. Las cotizaciones originales aportadas permanecen en el respectivo expediente contractual.

NOTA 3: Es de mencionar que, respecto al IVA para personas del régimen simplificado, el parágrafo primero del artículo 437 del Estatuto Tributario Colombiano señala lo siguiente:

“A las personas No Responsable de IVA, que vendan bienes o presten servicios, les está prohibido adicionar al precio suma alguna por concepto del impuesto sobre las ventas (...).

7.1. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN

El presente proceso se encuentra amparado por los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal:

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				
No. CDP	FECHA EXPEDICIÓN	DEPENDENCIA	CONCEPTO	VALOR
5288	AGO.10.2026	SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD	BPIN 202500000046348 - BRINDAR SERVICIOS DE CATERING Y APOYO LOGÍSTICO PARA EL POSICIONAMIENTO COMERCIAL EN LOS MERCADOS LOCALES Y NACIONALES DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS Y EMPRESAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA	\$ 433.786.712

8. FORMA DE PAGO

EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en actas parciales de conformidad con los servicios prestados, previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura o documento equivalente y la constancia de recibo a satisfacción suscrita por el supervisor del contrato.

Para efectos de realizarse los pagos, EL CONTRATISTA debe acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes a seguridad social (salud, pensión y riesgos) y parafiscales (SENA, ICBF Y CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR).

NOTA 1. EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA solo pagará lo debidamente ejecutado y soportado por parte del contratista con la factura respectiva, en el plazo y condiciones convenidas, a través de la cuenta de ahorros y/o corriente que disponga el contratista acorde con la certificación expedida por la entidad financiera aportada por el contratista.



NOTA 2. Dentro del término señalado para efectuar el pago, EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA, podrá formular por escrito las observaciones u objeciones que tenga la cuenta de cobro y/o factura, que presente para el pago EL CONTRATISTA.

NOTA 3. La entidad no reconocerá pagos sobre servicios que no hubieren sido previamente requeridos o autorizados por el supervisor del contrato o quien ejerza su apoyo.

NOTA 4. Al formular la oferta, el proponente acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidas por las diferentes autoridades ambientales, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven, con excepción de los que estrictamente correspondan a la Entidad.

9. GASTOS DEL CONTRATISTA

Serán por cuenta del CONTRATISTA todos los costos y gastos DIRECTOS e INDIRECTOS imputables a la correcta ejecución del objeto contractual. Corresponde al contratista pagar todos los impuestos, derechos, tasas que se deriven de la suscripción y ejecución del contrato o con base en el mismo, así como los gastos que se generen por concepto de combustible, peajes.

10. DESCUENTOS.

El futuro contratista debe asumir los gastos ocasionados dentro del contrato, teniendo en cuenta los descuentos de ley.

Los impuestos que aplica el Departamento del Cauca para los procesos de contratación estatal se encuentran en la página <http://www.cauca.gov.co> , en a sección: preguntas frecuentes/ ¿Cuáles con los descuentos que aplica la Gobernación del Cauca para materia de contratación estatal?, accediendo al siguiente link: <https://www.cauca.gov.co/AtencionalCiudadano/Paginas/Preguntas-Frecuentes.aspx>

11. LUGAR DE EJECUCIÓN

- El lugar de ejecución del contrato será en el Territorio Nacional.
- El domicilio contractual: se establece en la ciudad de Popayán.

12. SUPERVISIÓN.

La supervisión del presente contrato será realizada por el funcionario MARIO FERNANDO ORDOÑEZ DORADO Profesional Universitario adscripto a la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad de la Gobernación del Cauca, el cual, tendrá las facultades establecidas en el artículo 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011. Las partes acuerdan que la Secretaria de Desarrollo Económico y Competitividad del Departamento o quien haga sus veces podrá modificar unilateralmente la designación del supervisor para lo cual bastará comunicación escrita en tal sentido.



13. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

El estatuto de contratación, establece como criterios de evaluación para la adjudicación de un proceso de selección, entre otros, los siguientes factores: el precio, el plazo, la calidad, cumplimiento en contratos anteriores, solvencia económica, capacidad técnica, experiencia, organización y equipo de los oferentes. Para este caso el DEPARTAMENTO DEL CAUCA tendrá como criterio de selección el cumplimiento de los requisitos habilitantes y el resultado de la evaluación de los factores ponderables.

A continuación, se enuncia los siguientes requisitos habilitantes y factores de ponderación.

13.1. REQUISITOS HABILITANTES:

DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD JURÍDICA

a) Carta de presentación de la propuesta. ANEXO No. 1

Se elaborará a partir del modelo suministrado en el presente pliego de condiciones definitivo y deberá estar firmada antes de escanear por la proponente persona natural o el representante legal de la persona jurídica (sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 527 de 1999), por el representante del consorcio o unión temporal, o el apoderado designado para el efecto, en cuyo caso deberá aportar junto con la propuesta el respectivo poder.

Para el caso de personas jurídicas extranjeras, deberá estar firmada por la persona autorizada en Colombia para su representación.

Cabe aclarar que en el evento en que el proponente o miembro de la unión temporal o consorcio haya sido sancionado en las condiciones del numeral 4 de la Carta de Presentación de la oferta, estará en la obligación legal de manifestarlo y anexar a la propuesta copia de los actos administrativos sancionatorios.

Si se trata de un proponente plural, se debe crear una cuenta independiente para la unión temporal o el consorcio a través del SECOP II y presentar la oferta desde esa cuenta, donde además se señale los porcentajes de participación de cada uno de los integrantes y presentar la oferta desde esa cuenta. En virtud de lo anterior, serán rechazadas las ofertas de un proponente plural presentadas desde la cuenta de uno de los integrantes de dicho proponente plural.

b) Certificado de existencia y representación legal

Si el proponente es una persona jurídica, deberá comprobar su existencia y representación legal mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio; cuando se trate de personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán comprobar su existencia y representación legal de conformidad con las normas de su país de origen. El certificado deberá contener la siguiente información:

- ✓ Fecha de expedición NO MAYOR A UN MES anterior a la fecha de cierre del plazo de



- presentación de propuestas de la presente Selección Abreviada.
- ✓ El objeto social de la sociedad, deberá incluir las actividades principales objeto de la presente Selección Abreviada.
 - ✓ La duración de la sociedad, contada a partir de la fecha de celebración del contrato, NO SERÁ INFERIOR AL PLAZO ESTABLECIDO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y UN (1) AÑO MÁS (artículo 6 de la Ley 80 de 1993).

Si el representante legal de la sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntarse el documento de autorización expresa, expedido por el órgano competente con anterioridad a la presentación de la propuesta.

Los documentos otorgados en el exterior, deberán cargarse legalizados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

Para el caso de consorcios y uniones temporales, cada integrante deberá comprobar su existencia y representación, mediante certificado expedido por la cámara de comercio respectiva (si es persona jurídica).

c) Documento mediante el cual se confiere representación

Los proponentes podrán presentar ofertas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar el poder otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado, de manera clara y expresa, facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a todos y cada uno de los integrantes del proponente, en el trámite del presente proceso y/o en la suscripción del contrato.

El apoderado podrá ser una persona jurídica, pero en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso en la República de Colombia y deberá estar facultado para representar conjuntamente al proponente y a todos los integrantes de la estructura plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades: (i) Formular oferta para el proceso de selección; (ii) Dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones en el curso del presente proceso; (iii) Recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso, incluyendo la del acto administrativo de adjudicación; (iv) Suscribir en nombre y representación del adjudicatario el contrato.

Los poderes otorgados deberán cumplir con los requisitos exigidos en el Código General del Proceso para la constitución de apoderados (artículo 74), así como con los aspectos referidos a la autenticación, consularización o apostille y traducción, establecidos por la legislación colombiana.

En caso de no allegar el poder conferido legalmente en las condiciones exigidas o que éste no se encuentre suscrito por quien tenga facultades para ello según los documentos de existencia y representación de la persona jurídica, la oferta será rechazada.

d) Autorización de la junta de socios o asamblea de accionistas:

Si el representante legal del proponente requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y para suscribir el contrato, deberá anexar los documentos que acrediten dicha autorización. La autorización deberá ser impartida con anterioridad a la fecha de cierre del proceso de selección, de acuerdo con el cronograma establecido para el mismo y debe anexarse en su versión



original.

En caso de que el valor de la oferta supere el monto de la autorización prevista en sus estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, deberá anexarse el respectivo documento donde se le faculte para contratar, mínimo, por el valor propuesto.

Esta observación también es válida para los miembros del consorcio o unión temporal.

e) Registro único de proponentes (RUP)

El proponente debe presentar el RUP actualizado con información a 31 de diciembre de 2025, cuya inscripción se encuentre en firme al cierre del proceso, acorde con lo ordenado por la legislación vigente, el cual debe haber sido expedido dentro del mes anterior al cierre del proceso. El proponente o cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal deberá acreditar que se encuentra inscrito en el RUP. En relación con la renovación no se requiere que se encuentre en firme.

De presentarse en consorcio o unión temporal, CADA UNO DE SUS MIEMBROS deberá estar inscrito en el R.U.P. Ninguno de los miembros del consorcio o unión temporal podrá tener menos del treinta por ciento (30%) de participación en la respectiva figura asociativa.

f) Pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales

De acuerdo con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, todos los proponentes (sean personas naturales, jurídicas o los integrantes de consorcios o uniones temporales) deberán acreditar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema General de Seguridad Social Integral en salud, pensiones, riesgos profesionales y aportes parafiscales a las Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF.

En el caso de personas jurídicas, se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal cuando éste exista o en su defecto por el representante legal en los demás casos, en la que de manera expresa deberá constar que se encuentra a Paz y Salvo por dichos conceptos, certificación que debe referirse a los últimos seis meses (art. 50 Ley 789 de 2002).

Cuando el proponente sea persona natural, deberá presentar los siguientes documentos:

- Si no está obligado a hacer aportes parafiscales (SENA, ICBF Y CAJA DE COMPENSACIÓN), una certificación juramentada suscrita por él, en la que conste QUE NO ESTÁ OBLIGADO AL PAGO DE PARAFISCALES por no tener personal dependiente.
- Para acreditar el cumplimiento de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral deberá allegar copia del recibo de pago y planilla correspondiente al mes anterior al cierre del presente proceso.

g) Declaración de no estar incurso en inhabilidades e incompatibilidades

En el contrato que se derive de la presente convocatoria, el departamento aplicará las reglas sobre inhabilidades e incompatibilidades previstas en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, adicionado por el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, demás normas que la modifiquen o adicionen, en cuanto

sean pertinentes y todas las demás disposiciones Constitucionales y Legales que consagren inhabilidades e incompatibilidades para contratar.

El proponente deberá presentar certificación escrita de tener plena capacidad y no estar incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición alguna.

h) Conformación del consorcio o unión temporal

Si la oferta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal, se debe anexar el documento suscrito por sus integrantes, en el cual se demuestre el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el artículo 7º de la Ley 80 de 1993, tales como:

- Indicar en forma expresa si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal.
- Designar para todos los efectos el representante legal principal y suplente del Consorcio o la Unión Temporal.
- Señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del Consorcio o la Unión Temporal y sus respectivas responsabilidades.
- Señalar en forma clara y precisa, en el caso de la Unión Temporal, los términos y extensión 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 Corporación.
- Señalar la duración del Consorcio o la Unión Temporal, la cual no podrá ser inferior a la duración del contrato y un año más.
- Si los miembros del Consorcio o la Unión Temporal o alguno de ellos, es persona jurídica, debe adjuntar a la propuesta el certificado de existencia y representación legal, atendiendo lo exigido para estos documentos en el presente pliego de condiciones.

Si la oferta es presentada por un proponente plural (Consorcio o Unión Temporal), se debe crear la cuenta de la unión temporal o el consorcio a través del SECOP II y presentar la oferta desde esa cuenta, donde además se señalen los porcentajes de participación de cada uno de los integrantes, tal como se indica en la respectiva guía de Colombia Compra Eficiente. Lo anterior sin perjuicio de las disposiciones contenidas en el artículo 7º de la Ley 80 de 1993.

No podrá haber cesión del contrato entre los miembros del consorcio o unión temporal; esta condición es cláusula obligatoria del contrato.

i) GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

El Proponente debe presentar con la propuesta una Garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral. Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada será susceptible de aclaración por el Proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Sin embargo, la no entrega de la garantía no es subsanable y se rechazará la oferta. Las características de las garantías son las siguientes:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii)



	Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado / beneficiario	DEPARTAMENTO DEL CAUCA identificado con NIT 891580016-8
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	4 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor Asegurado	Doce por ciento (12%) del Presupuesto Oficial del Proceso de Selección.
Tomador	• Para las personas jurídicas: la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • Para los Proponentes Plurales: la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Proponente Plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

La póliza de seriedad se hará efectiva cuando se den los supuestos establecidos en el Decreto 1082 de 2015.

A la garantía se debe anexar el recibo o constancia de pago de la misma

CRITERIO DIFERENCIAL. En cumplimiento del Decreto 1082 del 2015 y el Decreto 0287, se establece como criterio diferencial, para los siguientes grupos: Mipymes; Emprendimientos y empresas de mujeres; Jóvenes egresados del sistema de protección del ICBF; y Emprendimientos y empresas de personas con discapacidad; se estipula como criterio diferencial la presentación de la garantía expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia que garantice la seriedad de la propuesta, la cual, podrá tener un valor asegurado de **DIEZ POR CIENTO (10%) DEL PRESUPUESTO OFICIAL**, como medidas de acción afirmativa, para incentivar emprendimientos y empresas de mujeres y jóvenes Egresados del Sistema de Protección del ICBF en el sistema de compras públicas.

La garantía deberá contener los demás requisitos de este literal.

j) Otros documentos

Los proponentes al presentar su propuesta deberán presentar los siguientes documentos (de la persona natural, jurídica y/o integrantes de la figura asociativa):



- 1) Copia del RUT de la persona natural y/o de la persona jurídica.
- 2) Copia cédula de ciudadanía del representante legal.
- 3) Copia libreta militar (varones menores de 50 años)
- 4) Certificación de antecedentes fiscales (Del Representante legal y de la persona jurídica).
- 5) Certificado de antecedentes disciplinarios (Del Representante legal y de la persona jurídica).
- 6) Certificado de antecedentes judiciales
- 7) Registro Nacional de Medidas Correctivas
- 8) Certificado de Registro de Deudores Morosos – REDAM.

k) Criterio de sostenibilidad ambiental y social. Decreto 0997 de 2026. El futuro contratista deberá comprometerse durante la ejecución del contrato a incorporar criterios de sostenibilidad, para tal efecto deberá diligenciar el ANEXO.

l) Conforme al Decreto 0997 de 2026, el proponente deberá presentar la declaración de no estar reportado en las listas internacionales vinculantes, restrictivas, de inhabilitación o sanción de los organismos multilaterales de los cuales Colombia es miembro, para tal efecto deberá diligenciar el ANEXO.

Se aclara que si bien el parágrafo único del Decreto 0997 de 2026 establece que en los seis (6) meses contados a partir de expedición del presente Decreto, el Gobierno nacional, con el apoyo de la Secretaría de Transparencia de la Presidencia de la República, la Agencia Nacional de Contratación Pública-Colombia Compra Eficiente- y las demás entidades que resulten competentes, desarrollará las acciones necesarias para garantizar la consulta accesible de las listas y expedirá los lineamientos que resulten pertinentes, proporcionales y razonables para el cumplimiento de dicho deber, la Entidad solicitará la declaración por parte del proponente y verificará las plataformas que permiten hacer la respectiva consulta.

m) Propuesta Económica

La propuesta económica se debe cargar en la plataforma SECOP II.

En virtud de lo anterior, se informa a los proponentes que el valor ofrecido para cada bien o servicio no podrá superar el precio unitario estimado por la entidad en el estudio de mercado, so pena de rechazo de la oferta.

El proponente deberá ajustar al peso el precio de su oferta, bien sea por exceso o por defecto al peso, así: Cuando la fracción decimal del peso, sea igual o superior a cinco (5), lo aproximará por exceso al número entero siguiente del peso y cuando la fracción decimal del peso, sea inferior a cinco (5), lo aproximará por defecto al número entero inferior del peso; el valor total de cada ítem y el valor total de la oferta, deberá presentarse sin decimales, en caso contrario la Entidad realizará el ajuste respectivo.

3.1.1. DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD TÉCNICA

A. EQUIPO DE TRABAJO

El proponente deberá acreditar que cuenta con el siguiente equipo de trabajo mínimo:



1. El proponente deberá acreditar como mínimo cinco (05) personas que realizarán la labor de preparación y manipulación de alimentos.
2. El proponente deberá acreditar como mínimo tres (03) personas que realizarán la labor de entrega de alimentos. (Este personal es diferente al exigido en el numeral anterior, que corresponde al personal que llevara a cabo la preparación de alimentos).
3. Un (1) Profesional en Gastronomía, con 4 años de experiencia laboral en actividades relacionadas con alimentos o preparación o manipulación o gestión de servicios gastronómicos o afines.

Para acreditar este requerimiento respecto del personal mínimo requerido, el proponente deberá aportar en su oferta y en el mismo orden la siguiente documentación:

1. Personal **preparación de alimentos** (5 personas) y personal **entrega de alimentos** (3 personas):
 - Copia de la cédula de ciudadanía
 - Carta de intención con nota de presentación personal (autenticada).
 - Diploma o acta de grado de bachiller.
 - Hoja de vida según corresponda, y debidamente suscrita.
 - Certificado o carnet en manipulación de alimentos en carne y productos cárnicos comestibles.
 - Plan de capacitación que incluya manipulación de alimentos en carne y productos cárnicos comestibles, Tarjeta profesional del capacitador, copia de cedula de ciudadanía del capacitador, y la Resolución o acto administrativo expedido por la Secretaría de Salud Municipal o Departamental que concede la autorización para capacitar a manipuladores de alimentos en carne y productos cárnicos comestibles.
 - Libreta Militar (Si aplica)
 - Antecedentes judiciales (Con vigencia de un mes anterior al cierre del proceso)
 - Antecedentes disciplinarios (Con vigencia de un mes anterior al cierre del proceso)
 - Antecedentes fiscales (Con vigencia de un mes anterior al cierre del proceso)
 - REDAM (Vigente)
 - Registro Nacional de Medidas Correctivas (Con vigencia de un mes anterior al cierre del proceso)
2. Personal Profesional en Gastronomía, con 4 años de experiencia laboral en actividades relacionadas con alimentos o preparación o manipulación o gestión de servicios gastronómicos o afines.
 - Copia de la cédula de ciudadanía
 - Carta de intención con nota de presentación personal (autenticada).
 - Diploma o acta de grado de bachiller, pregrado en gastronomía.
 - Certificados de experiencia que contengan fecha de inicio y terminación, nombres completos y legibles, y objeto o actividades desarrolladas.
 - Hoja de vida según corresponda, y debidamente suscrita.
 - Certificado en Manipulación de Alimentos.
 - Tarjeta profesional (Si aplica)
 - Libreta militar (Si aplica)



- Antecedentes judiciales (Con vigencia de un mes anterior al cierre del proceso)
- Antecedentes disciplinarios (Con vigencia de un mes anterior al cierre del proceso)
- Antecedentes fiscales (Con vigencia de un mes anterior al cierre del proceso)
- REDAM (Vigente)
- Registro Nacional de Medidas Correctivas (Con vigencia de un mes anterior al cierre del proceso)

B. VEHÍCULOS

1. Un (1) Vehículo para el transporte de los alimentos con capacidad mínima de 2000 kl, debidamente autorizados por la Secretaría de Salud Departamental, para lo cual deberá aportar: Tarjeta de propiedad, SOAT vigente, certificado de análisis de gases vigente (SI APLICA), licencia de tránsito, póliza de responsabilidad civil extracontractual, licencia de conducción correspondiente al vehículo, y contrato de arrendamiento de dicho vehículo (cuando aplique), certificado que dé cuenta de los medios logísticos para la entrega y transporte de alimentos, y certificado de control de plagas.
2. Un (1) vehículo para el transporte de personas tipo microbús, modelo mínimo 2015 o superior, con capacidad mínima de 12 pasajeros para lo cual deberá aportar: Tarjeta de propiedad, SOAT vigente, certificado de análisis de gases vigente (SI APLICA), licencia de tránsito, póliza de responsabilidad civil extracontractual, licencia de conducción correspondiente al vehículo TIPO C1, y contrato de arrendamiento de dicho vehículo y/o promesa de arrendamiento (cuando aplique).

C. AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS

- ✓ Certificado de manipulación de alimentos para carne y productos cárnicos comestibles del personal requerido para la manipulación y entrega de alimentos, expedido por la autoridad competente o profesional competente, para lo cual además se deberá aportar el Plan de capacitación que incluya la manipulación de alimentos en carne y productos cárnicos comestibles y su respectivo listado de asistencia a la capacitación, Tarjeta profesional del capacitador, copia de cedula de ciudadanía del capacitador, y Resolución o acto administrativo expedido por la Secretaría de Salud Municipal o Departamental que concede la autorización para capacitar a manipuladores de alimentos en carne y productos cárnicos comestibles.²
- ✓ Para el vehículo de transporte de alimentos: El futuro contratista deberá demostrar que cuenta con una capacidad mínima de 2000 kl, tarjeta de propiedad, SOAT vigente, certificado de análisis de gases vigente (SI APLICA), licencia de tránsito, póliza de responsabilidad civil extracontractual, licencia de conducción del conductor, contrato de arrendamiento de dicho vehículo (cuando aplique), y acta de visita de inspección sanitaria.”
- ✓ Para el vehículo para el transporte de personas: El futuro contratista deberá demostrar que cuenta con el vehículo tipo microbús, servicio público, modelo mínimo 2015 o superior, con capacidad mínima de 12 pasajeros para lo cual deberá aportar: Tarjeta de propiedad, SOAT

² Ley 715 de 2001; Ley 1122 de 2007; Decreto 1500 de 2007; Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Circulares externas DAB4150-10264-19 y DAB4000-450-24 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invim.



vigente, certificado de análisis de gases vigente (SI APLICA), licencia de tránsito, póliza de responsabilidad civil extracontractual, licencia de conducción correspondiente al vehículo TIPO C1, y contrato de arrendamiento de dicho vehículo y/o promesa de arrendamiento (cuando aplique),

- ✓ **PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURIA:** El contratista deberá presentar promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones Conforme a lo establecido en el Decreto 248 de 2021, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación (en el caso de que exista)."

El contrato de proveeduría deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios, condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

D. EXPERIENCIA

- ✓ **Experiencia general (Obligatorio el diligenciamiento del Anexo 10)**

Para garantizar la idoneidad del contratista, se exigirá al proponente acreditar experiencia general con máximo UN (1) contrato ejecutado y clasificado en las siguientes actividades según la clasificación de bienes y servicios, códigos UNSPSC: 80141900; 80111600; 90151800; 81141600; 90101600; 48101700; 90111500; 39121300 y 78111800 (**Todos los códigos deben estar acreditados en el contrato**) del clasificador de bienes y servicios, cuyos valores expresados en salarios mínimos legales mensuales sean igual o superior al 100% del presupuesto oficial de la presente contratación (expresado en salarios mínimos del año 2026). Lo anterior se acreditará con la información que conste en el RUP de los proponentes, cuya inscripción debe encontrarse en firme al cierre del proceso.

- ✓ **Experiencia específica (Obligatorio el diligenciamiento del Anexo 10)**

El proponente deberá acreditar experiencia específica en la ejecución de máximo UN (01) CONTRATO ejecutado que se encuentre relacionados con el objeto o actividades contratadas que guarden relación con el presente proceso y su valor ejecutado deberá ser igual o superior al presupuesto oficial de la presente contratación expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes 2026, el cual serán evaluados en SMLMV a la fecha de terminación del respectivo contrato.

NOTA 1: La experiencia que sea acreditada como general podrá ser la misma para la experiencia específica.

NOTA 2: Para el caso de consorcios o uniones temporales cualquiera de los oferentes puede acreditar la experiencia general exigida por la entidad.

NOTA 3: En el caso de los contratos celebrados con entidades privadas, el oferente para acreditar la



experiencia deberá adicionalmente a la certificación, anexar las facturas de los elementos o servicios suministrados y/o certificación contable del pago expedida por un contador debidamente inscrito y que cuente con los antecedentes vigentes

NOTA 4: No se aceptarán documentos emitidos por el mismo proponente o por alguno de sus integrantes (Auto certificaciones).

NOTA 5: EL DEPARTAMENTO, se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes, así como el derecho de verificar su ejecución o existencia. Si se advierten discrepancias entre lo informado y lo establecido por EL DEPARTAMENTO, se rechazará la propuesta.

NOTA 6: NO se tendrá en cuenta la experiencia de ejecuciones subcontratadas

NOTA 7: Para el caso de certificaciones provenientes de otros países, el proponente deberá presentar la equivalencia técnica de cada una de las actividades requeridas (especificaciones técnicas), así como la conversión de los valores a pesos colombianos a la tasa representativa del mercado vigente a la fecha de suscripción del contrato, materia de la certificación”.

NOTA 8: En el evento en que dos o más proponentes aporten una misma información y ésta presente inconsistencias, se solicitará la aclaración respectiva a cada uno de ellos y sólo se tendrá en cuenta aquella que esté demostrada.

NOTA 9: En los casos en que las certificaciones incluyan valores en dólares, estos serán convertidos a pesos colombianos a la tasa representativa del mercado vigente a la fecha de suscripción del contrato materia de la certificación, la cual debe estar especificada en la oferta.

3.1.2. DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD FINANCIERA

Para la evaluación de la capacidad financiera del proponente, se tendrá en cuenta únicamente la información consignada en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio (RUP) que se encuentre en firme a la fecha de CIERRE del presente proceso de selección abreviada.

Para los consorcios, uniones temporales u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes deberá aportar el Registro Único de Proponentes de la cámara de comercio respectiva (RUP) **que se encuentre EN FIRME** a la fecha del **CIERRE** de la presente Selección Abreviada.

- **INDICES FINANCIEROS:**

INDICE DE LIQUIDEZ: A partir de lo anterior se exigirá un índice de liquidez **mayor o igual a 3.17** por cuanto es el resultado que arroja la media aplicada a la muestra.

NIVEL DE ENDEUDAMIENTO: Se exigirá un nivel de endeudamiento **menor o igual al 0.48 O 48 %**, por cuanto es el resultado que arroja el promedio aplicado a la muestra.

RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES: Se exigirá un nivel de endeudamiento **Mayor o igual al 11.3** por cuanto es el resultado que arroja el promedio aplicado a la muestra.

Nota: En el caso de consorcios y uniones temporales, se evaluará de acuerdo con el porcentaje de conformación de este.



- **ANÁLISIS CAPITAL DE TRABAJO.**

Las Entidades Estatales pueden establecer indicadores adicionales a los establecidos en el Numeral 3 del artículo 2.2.1.1.15.3 del Decreto número 1082 de 2015, para el caso que nos asiste, se ha tomado un índice adicional como lo es Capital de Trabajo.

La Gobernación del Cauca considera necesario solicitar Capital de trabajo y el índice sugerido mayor o igual al 100 % del presupuesto oficial.

Nota: En el caso de consorcios y uniones temporales, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Fórmula de trabajo: CT} = \Sigma(\text{AC}) - \Sigma(\text{PC})$$

Σ = Sumatoria

AC = Activo Corriente

PC = Pasivo Corriente

En el caso de consorcios y uniones temporales se tomará el resultado de la fórmula el cual deberá ser el 100% del presupuesto oficial de las zonas propuestas.

De no cumplir con los índices establecidos la propuesta será declarada **NO HÁBIL**.

- **CAPACIDAD ORGANIZACIONAL**

Para la evaluación de la capacidad organizacional del proponente, se tendrá en cuenta la información consignada en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio (RUP) **que se encuentre en firme** a la fecha del **cierre** del presente proceso de selección.

Para los Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes deberá aportar el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio (RUP) que se encuentre en firme a la fecha del cierre de la presente selección.

Con base en la información del RUP en firme, se verificará que la propuesta cumpla con los siguientes requisitos para que sea considerada **hábil en capacidad organizacional**:

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: En el presente proceso de selección se exigirá una rentabilidad del patrimonio mayor o igual al 0.16 O 16%, lo anterior por cuanto es el resultado que arroja la mediana aplicada a la muestra.

RENTABILIDAD DEL ACTIVO: En el presente proceso de selección se exigirá una rentabilidad del activo mayor o igual a 0.12 o 12%. lo anterior por cuanto es el resultado que arroja la mediana aplicada a la muestra.

13.2. FACTORES DE PONDERACIÓN – ASIGNACIÓN DE PUNTAJE

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2,2, 1, 1,2,2,2 del Decreto 1082 de 2015, en atención a la modalidad de selección (selección abreviada de menor cuantía), la entidad tendrá en cuenta la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas, por ser el

mecanismo que ofrece mayor claridad a los participantes, permitiendo una escogencia objetiva del contratista.

Las ofertas que se encuentren incursas en causal de rechazo, sea ésta de carácter jurídico, técnico o financiero, pierden aptitud para ser calificadas, por lo tanto, no serán objeto de evaluación.

Para realizar la evaluación de los proponentes que hayan cumplido los requerimientos de los pliegos de condiciones, se utilizará la siguiente metodología; la cual tiene en cuenta los siguientes aspectos:

En tal sentido la entidad tendrá en cuenta los siguientes criterios de selección:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN			PUNTAJE
FACTOR ECONOMICO			50
FACTOR TECNICO	CALIDAD DEL SERVICIO (20 Puntos Totales)	PERSONAL ENTREGA DE ALIMENTOS	5
		ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	3
		CONCEPTO TECNICO DE VIABILIDAD EN TARIMAS Y CARPAS.	2
		CRITERIO DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL (Decreto 0997 de 2026)	10
	MEJORA ESPECIFICACIONES TECNICAS (24.5 Puntos Totales)	COORDINADOR LOGISTICO	9.5
		UN PROFESIONAL EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS CON MAESTRIA.	15
INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL MAX. 5			5
PUNTAJE ADICIONAL A EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (A los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1860 de 2021 - EMPRESAS DE JÓVENES EGRESADOS DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN DEL ICBF -			0.25
MIPYMES			0.25
TOTAL			100

NOTA. Revisar el Pliego de condiciones definitivo para informarse de la forma de como se debe acreditar los factores ponderables.

14. MODALIDAD DE SELECCIÓN

A la presente contratación le es aplicable la Constitución Política de Colombia, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública (Ley 80 de 1993) reformado mediante la Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, particularmente, el Decreto 1082 de 2015, en lo que no esté particularmente regulado en ellas; las normas legales comerciales y civiles colombianas vigentes que



sean pertinentes, y las demás normas que desarrollen, regulen o reglamenten el servicio de Operación de medios de comunicación.

En el presente asunto se utilizará la modalidad de selección denominada **SELECCIÓN ABREVIADA**, aplicando el procedimiento de **MENOR CUANTIA**, pues se trata de una contratación de prestación de servicios de logística, al respecto dispone el artículo 2 literal b) de la Ley 1150 de 2007:

“ARTÍCULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: (...)

2. Selección abreviada. (...)

b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales.

Serán causales de selección abreviada las siguientes:

Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales;” (...).

Finalmente es oportuno indicar que el Decreto 1082 de 2015, perpetúa lo siguiente:

“Artículo 2.2.1.2.1.2.20. Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía. Además de las normas generales establecidas en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la selección abreviada de menor cuantía:

1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.



2. Si la Entidad Estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de Contratación. La Entidad Estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.

3. Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la Entidad Estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.

4. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles.”.

De conformidad con lo anterior tenemos que el valor estimado de la presente contratación es de **CUATROCIENTOS TREINTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS DOCE PESOS M/CTE. (\$433.786.712,00)**, lo cual significa que el presente proceso de selección corresponde a la modalidad de selección abreviada de menor cuantía, toda vez que no sobrepasa los 1.000 SMLMV del tope de la menor cuantía de la Entidad.

15. GARANTÍAS

15.1. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

El Proponente debe presentar con la propuesta una Garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral. Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada será susceptible de aclaración por el Proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Sin embargo, la no entrega de la garantía no es subsanable y se rechazará la oferta. Las características de las garantías son las siguientes:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado / beneficiario	DEPARTAMENTO DEL CAUCA identificado con NIT 891580016-8
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	4 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor Asegurado	Doce por ciento (12%) del Presupuesto Oficial del Proceso de Selección.
Tomador	Para las personas jurídicas: la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no



	sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • Para los Proponentes Plurales: la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Proponente Plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
--	---

Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el proponente deberá ampliar la vigencia de la Garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se hayan perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el Proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la Entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

15.2. GARANTÍAS DEL CONTRATO

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro del término señalado en el cronograma del proceso y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

Característica	Condición		
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.		
Asegurado/ beneficiario	DEPARTAMENTO DEL CAUCA identificado con NIT 891580016-8		
Amparos, vigencia y valores asegurados			
	Amparo	Vigencia	Valor Asegurado
	Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más	Equivalente al 20% del valor del contrato
	De calidad del servicio	con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más	Equivalente al 20% del valor del contrato
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.	Equivalente al 5% del valor del contrato



Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se dará inicio a los procesos sancionatorios a que haya lugar.

16. RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL

Responsabilidad Civil Extracontractual: Por eventuales reclamaciones derivadas de responsabilidad que surja de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista que no sea inferior a 200 SMLMV, con vigencia igual al plazo del contrato

17. CLAUSULA PENAL

En caso de declaratoria de incumplimiento o caducidad, el DEPARTAMENTO DEL CAUCA hará efectiva una sanción penal pecuniaria, la cual tendrá un monto del veinte por ciento (20%) del valor del Contrato, pena que se pacta por el mero retardo y sin perjuicio del cumplimiento de la obligación principal, para efectos de cobrar la cláusula penal se podrá hacer uso de la compensación de sumas o jurisdicción coactiva.

18. APLICACIÓN TRATADOS O CONVENIOS DE LIBRE COMERCIO

De conformidad con lo establecido en el manual expedido por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente, la presente contratación se encuentra cobijada por los siguientes

convenios internacionales o tratados de libre comercio suscritos por Colombia. lo anterior de conformidad con el siguiente cuadro:

Tabla 1 Aplicación de Tratados y Convenios de Libre Comercio

		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	NO	NO
	Perú	SI	NO	NO	NO
Chile		SI	NO	NO	NO
Corea		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	NO	NO	NO
Estado AELC		SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		SI	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El salvador	SI	SI	NO	NO
	Guatemala	SI	SI	NO	NO
Unión Europea	Reino Unido	SI	NO	NO	NO
	Irlanda del Norte	SI	NO	NO	NO
Israel		SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	N/A	NO	SI

19. RELACIÓN LABORAL

El contratista ejecutará el objeto contractual con total autonomía técnica y sin subordinación con respecto a la Entidad. Queda entendido que no habrá vínculo laboral alguno entre el personal utilizado por el contratista y el DEPARTAMENTO DEL CAUCA.

Para constancia se firma en Popayán, a los tres (3) días del mes de septiembre de 2026.



ELVIA ROCÍO CUENCA BONILLA

Secretaria de Desarrollo Económico Y Competitividad

Revisó aspectos jurídicos:

Proyectó aspectos jurídicos:

Revisó aspectos técnicos:

Proyectó aspectos Técnicos:

Neider Vicente Trujillo – Líder del área de contratación SDEC

Victoria Andrea Pito – Abogado contratista SDEC

Mario Fernando Dorado – Profesional Universitario SDEC

Andrés Felipe Jiménez - Contratista SDEC

