# Información general

## Identificación del contrato

| | |
|---|---|
| **ID del contrato en SECOP** | CO1.PCCNTR.9956338 |
| **Versión del contrato** | 1 |
| **Estado de contrato** | En ejecución |
| **Fecha de generación del estado** | 9 días de tiempo transcurrido *(16/09/2026 6:09:47 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| **Número del contrato** | 074-CENACMEDELLIN-2026 |
| **Objeto del contrato** | PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMAS SERVICIOS LOGISTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA XXVI REUNIÓN DE MANDOS REGIONALES DE FRONTERA COLOMBIA - PANAMÁ, PRECEDIDA POR LA SEPTIMA DIVISION, UNIDAD CENTRALIZADA ADMINISTRATIVAMENTE POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN |
| **Tipo de Contrato** | Prestación de servicios |
| **¿Asociado a otro contrato?** | ☐Sí ☑No |
| **Duración del contrato** | 1 Meses |
| **Fecha de inicio de contrato** | 1 día de tiempo transcurrido *(24/09/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| **Fecha de terminación del contrato** | 30/10/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| **Tiempo adiciones en días** | 0 días |
| **Liquidación** | ☑Sí ☐No * |
| **Fecha de inicio de liquidación** | 31/10/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| **Fecha fin de liquidación** | 18/12/2027 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| **Obligaciones Ambientales** | ☐Sí ☑No * |
| **Obligaciones pos consumo** | ☐Sí ☑No * |
| **Reversión** | ☐Sí ☑No * |

## Información de la Entidad Estatal contratante

**CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE MEDELLIN**

**0** Recomendación (es)

## Información del Proveedor contratista

**MIGUEL ANGEL VALLEJO BURGOS**

Número de documento 80222117

## Cuenta bancaria del proveedor

| Proveedor | Nombre del banco | Tipo de cuenta | Número de cuenta |
|---|---|---|---|
| Miguel Angel Vallejo Burgos | Scotiabank Colpatria S.A. | Ahorros | 006882087041 |

## Aprobación del contrato

**Aprobador – Proveedor**

***Aprobado por:*** *MIGUEL ANGEL VALLEJO BURGOS* ***Fecha de aprobación:*** *19/09/2026 9:17:25 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Aprobador – Entidad Estatal**

***Aprobado por:*** *INGRID YAZMIN CIRCA TOLOSA* ***Fecha de aprobación:*** *19/09/2026 10:25:57 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Contrato Firmado:** CO1_PCCNTR_9956338_Firmado
**Contrato en ejecución:**

## Información del contrato

| | |
|---|---|
| **Tipo de proceso** | Mínima cuantía |
| **Unidad de contratación** | CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLIN |
| **Proceso de Contratación** | 080-MC-CENACMEDELLIN-2026 |
| **Título de la oferta** | MV-080-MC-CENACMEDELLIN-2026 |
| **Cuantía del contrato** | 68.555.295 COP |

# Condiciones

## Documentos Tipo

| | | |
|---|---|---|
| **Documentos Tipo** | No | Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020 |

## Decreto 248 de 2021

| | | |
|---|---|---|
| **¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30%de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?** | ☐Sí ☑No | El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos |

## Sentencia T-302 de 2017

| | | |
|---|---|---|
| **Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017** | ☐Sí ☑No | Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu. |

## Condiciones ejecución y entrega

**Condiciones de entrega:**

**El contrato puede ser prorrogado** ☐Sí ☐No

## Configuración financiera - Configuraciones generales

**¿Se requieren emisiones de códigos de autorización?** ☐Sí ☑No

## Configuración financiera - Garantías

**¿Solicitud de garantías?** ☑Sí ☐No

**Garantías por lotes, grupos o etapas** ☐Sí ☑No

**Seriedad de la oferta** ☐Sí ☑No

**Cumplimiento** ☑Sí ☐No

| | | | |
|---|---|---|---|
| ☑ Cumplimiento del contrato | | | |
| ☑% del valor del contrato | 20,00 | Fecha de vigencia (desde) | 4 días de tiempo transcurrido *(21/09/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| ☐Valor de la garantía | | Fecha de vigencia (hasta) | 30/10/2028 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| ☑ Pago de salarios | | | |
| ☑% del valor del contrato | 5,00 | Fecha de vigencia (desde) | 4 días de tiempo transcurrido *(21/09/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| ☐Valor de la garantía | | Fecha de vigencia (hasta) | 30/10/2029 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| ☑ Calidad del servicio | | | |
| ☑% del valor del contrato | 20,00 | Fecha de vigencia (desde) | 4 días de tiempo transcurrido *(21/09/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| ☐Valor de la garantía | | Fecha de vigencia (hasta) | 30/04/2027 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |

**Responsabilidad civil extra contractual** ☑Sí ☐No

☑No. de SMMLV 200

**Fecha límite para entrega de garantías:** 4 días de tiempo transcurrido *(21/09/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* **Fecha de entrega de garantías:** 4 días de tiempo transcurrido *(21/09/2026 5:16:02 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Garantías del proveedor:**

| Id de la garantía | Justificación | Tipo de garantía | Valor | Emisor | Fecha fin | Estado | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CO1.WRT.20735892 | Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠ | Contrato de seguro | 30.849.882,75 COP | SEGUROS MUNDIAL | 30/10/2029 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* | Aprobada | Detalle |
| CO1.WRT.20736183 | Responsabilidad civil extra contractual | Contrato de seguro | 350.181.000,00 COP | SEGUROS MUNDIAL | 30/10/2026 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* | Aprobada | Detalle |

## Configuración financiera - Pago de anticipos

**Definir Plan de Pagos?** ☐Sí ☑No

## Condiciones de facturación y pago

**Forma de pago**

**Plazo de pago de la factura**

## Comentarios

**Número del Contrato** CO1.PCCNTR.9956338
**Proveedor** Miguel Angel Vallejo Burgos
**Creado por**
**Agregado en** -
**Comentario**

## Anexos del contrato

| Descripción | Nombre |
|---|---|
| *No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados* | |

## Dirección de notificaciones

**Dirección de notificaciones** CARRERA 76 No.50-175 BARRIO LOS COLORES
**Ubicación** CO-ANT-05001 - Medellín
**País** COLOMBIA
**Departamento** Antioquia
**Municipio** Medellín
**Dirección** CARRERA 76 No.50-175 BARRIO LOS COLORES
**Código postal**

| | Grados (º) | Minutos (') | Segundos (") |
|---|---|---|---|
| **Latitud:** | | | |
| **Longitud:** | | | |

## Municipio de ejecución del contrato

| ID | Dirección | Ubicación |
|---|---|---|
| 1 | Cra 76 No. 50-175 Cuarta Brigada -Barrio los Colores – Medellín- Antioquia | COLOMBIA > Antioquia > Medellín |

## Bienes y servicios

**1** CO1.PCCNTR.9956338

**1.1** Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

| | | | | | | | Precio total estimado | Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 79.966.440,00 | 68.555.295,00 |
| Ref. Artículo | Código UNSPSC | Descripción | Cantidad | Unidad | Precio unitario estimado | Precio unitario | Precio total estimado | Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal |
| 1 | 90111503 | HOTEL HABITACION Tipo individual Categoría 4 estrellas o en proceso de certificación o superior.Tiempo: 5 días 4 noches, Acomodación Cama doble<br>**Mis observaciones:** HOTEL - HABITACIÓN: esta deben tener * Cama Doble * Baño privado equipado con división de ducha en vidrio, Inodoro con asiento y tapa, lavamanos, papelera y toma corriente, agua caliente. Debe estar dotado con útiles de aseo personal: jabón, shampoo, papel higiénico, toallas de cuerpo y de mano. * Nevera o minibar (El consumo será asumido por el huesped) * Aire acondicionado * Conexión Wifi * Caja Fuerte * Televisiión Interectiva * Servicio de Room Service (El consumo será asumido por el huesped) * Servicio de Limpieza a diario Sistema de seguridad CCTV - vigilancia por video para control y seguridad de los huespedes DESAYUNO INCLUIDO EN LA TARIFA Movilización: Se requiere apoyo logístico asociado a la movilización de los participantes entre el aeropuerto y el lugar de alojamiento, tanto para las llegadas como para los retornos programados, teniendo en cuenta que los asistentes no arribarán ni saldrán en el mismo horario. | 80,00 | S | 424.622,00 | 360.930,00 | 33.969.760,00 | 28.874.400,00 |
| 2 | 90111503 | SALON DE CONFERENCIAS: (06 y 07 de octubre de 2026)<br>**Mis observaciones:** Asignación de salón de conferencias ubicado en un lugar tranquilo, alejado del ruido e interrupciones, con capacidad para 60 personas, y espacio suficiente para la circulación entre mesas. Debe contar con iluminación y ventilación adecuada (natural y artificial), además de aire acondicionado. Las mesas deberán estar dispuestas en forma de "U" para facilitar la visibilidad y comunicación entre los asistentes, con manteles limpios, planchados y de color neutro. Las sillas deben ser cómodas y ergonómicas. El salón debe estar equipado con: *Red WiFi, Atril, Pizarra con borrador y marcadores, Mínimo 2 micrófonos inalámbricos, Sistema de proyección y telón, Sistema de audio, Mesa para café, agua y aromáticas, Mesa adicional para refrigerios, Además, deberá contar con baños limpios y dotados con jabón, papel higiénico, secador de manos y espejo. También es obligatoria la disponibilidad de salidas de emergencia claramente señalizadas. Estación de café (06 y 07 de octubre de 2026) Estación permanente en el salón de eventos (o área designada) durante toda la jornada para 60 personas, con disponibilidad continua de café, aromáticas y agua fría. Incluye instalación de greca eléctrica, dispensador de agua fría, loza, servilletas, mezcladores ecológicos, azúcar y demás insumos necesarios. El servicio debe ser atendido en mesa con menaje de loza y mantelería adecuada, con apoyo permanente de personal. Meseros (06 y 07 de octubre de 2026) Se requiere la disponibilidad de 2 meseros permanentes en el salón de eventos, encargados de atender la estación de café y el servicio de refrigerios a las delegaciones participantes. El personal deberá presentarse con uniforme adecuado, limpio y planchado, que incluya pantalón o falda negra, camisa blanca o de color claro, y chaleco o delantal. Deben portar calzado cómodo, cerrado y formal. | 2,00 | S | 2.951.272,00 | 2.508.580,00 | 5.902.544,00 | 5.017.160,00 |
| 3 | 90101603 | ALMUERZO No. 1: BANDEJA PAISA (Degustación antioqueña contemporánea)<br>**Mis observaciones:** ALMUERZO No. 1: BANDEJA PAISA (Degustación antioqueña contemporánea) El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato típico Bandeja paisa en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica completa, abundante y representativa de la cocina regional; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: fríjol rojo antioqueño 220 g, arroz blanco 100 g, carne molida de res magra 100 g, chicharrón camudo 130 g, chorizo artesanal 90 g, huevo (tipo pochado o frito) 65 g, tajadas de plátano maduro 120 g, aguacate hass 100 g, arepa blanca 60 g y hogao 50 g, manteniendo criterios adecuados de cocción, textura y temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje organizado, estética limpia y adecuada distribución de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por una base de lechugas mixtas, tomate, pepino y otros vegetales de temporada, con aderezo ligero (tipo vinagreta), privilegiando ingredientes frescos, de buena calidad y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida fría y con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada, equilibrio en dulzor y acorde al nivel del servicio; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación. | 40,00 | S | 81.972,00 | 69.680,00 | 3.278.880,00 | 2.787.200,00 |
| 4 | 90101603 | ALMUERZO No. 2: MEDALLONES DE SOLOMILLO DE RES EN REDUCCIÓN DE OPORTO, CON MANTEQUILLA DE HIERBAS FINAS<br>**Mis observaciones:** El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo medallones de solomillo de res en reducción de Oporto con mantequilla de hierbas finas, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica de nivel superior, con estándares de calidad, técnica y presentación propios de cocina gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: solomillo de res corte premium 200 g (dos medallones de 100 g), reducción de vino de Oporto y fondo oscuro 80 g, mantequilla de hierbas finas 20 g, arroz cremoso con almendras tostadas tipo risotto seco 120 g, puré de yuca sedoso con mantequilla clarificada 140 g y vegetales baby glaseados (zanahoria, espárragos y arveja tierna) por 100 g, asegurando puntos de cocción adecuados, balance de sabores y correcta | 65,00 | S | 89.424,00 | 76.010,00 | 5.454.864,00 | 4.940.650,00 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje limpio, organizado y estético, privilegiando volumen, altura y armonía visual de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por hojas verdes, vegetales de temporada y aderezo ligero tipo vinagreta, garantizando frescura y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida fría y con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación acordes al nivel del servicio. | | | | | | |
| 5 | 90101603 | ALMUERZO No. 3: TRUCHA AL AJILLO CON EMULSIÓN DE MANTEQUILLA Y LIMÓN<br>**Mis observaciones:** El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo trucha al ajillo con emulsión de mantequilla y limón, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, fresca y de nivel gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: filete de trucha fresca sellada 190 g, emulsión de mantequilla, ajo y limón 60 g, papa criolla confitada 140 g, arroz jazmín grano largo 110 g y vegetales salteados (zucchini, zanahoria baby y espárragos) por 100 g, asegurando adecuada técnica de cocción, textura (piel crocante en el pescado), balance de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato blanco rectangular, con montaje limpio, moderno y organizado por volumen y color, priorizando la estética y la correcta disposición de los componentes. Adicionalmente, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 120–150 g, compuesta por hojas verdes y vegetales de temporada con aderezo ligero tipo vinagreta, garantizando frescura y adecuada manipulación. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio, con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada, equilibrio en sabor y acorde al nivel del servicio; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos. | 65,00 | S | 81.972,00 | 69.680,00 | 5.000.292,00 | 4.529.200,00 |
| 6 | 90101603 | ALMUERZO No 4: AJIACO SANTAFEREÑO TRADICIONAL CON POLLO DESMECHADO<br>**Mis observaciones:** El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato típico Ajiaco santafereño en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica tradicional con estándar gourmet, adecuada técnica y equilibrio de sabores; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: base de ajiaco (caldo con guascas) 380 g, pollo desmechado (pechuga y contramuslo) 120 g, papa criolla 80 g, papa pastusa 90 g, papa sabanera 90 g, mazorca tierna en rodajas 85 g y guascas frescas 5 g, asegurando una textura ligeramente espesa, temperatura óptima de servicio y adecuada cocción de los ingredientes. Los acompañamientos deberán servirse de manera independiente e incluir: crema de leche 40 g, alcaparras 15 g, aguacate en cubos 60 g, arroz blanco 110 g (opcional) y ají artesanal 20 g, garantizando frescura, calidad y adecuada presentación. El plato deberá disponerse en vajilla tipo gourmet honda, con presentación limpia, cálida y organizada, permitiendo visibilidad de los componentes principales. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio con control de temperatura (4–6 °C), así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos. | 40,00 | S | 81.972,00 | 69.680,00 | 3.278.880,00 | 2.787.200,00 |
| 7 | 90101603 | ALMUERZO No 5: COSTILLAS DE CERDO BBQ GLASEADAS AL AHUMADO SUAVE<br>**Mis observaciones:** El servicio de almuerzo deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo costillas de cerdo BBQ glaseadas al ahumado suave, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica de estilo BBQ con estándar gourmet, adecuada técnica de cocción y equilibrio de sabores; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: costillas de cerdo 250 g (horneadas y terminadas a la parrilla), salsa BBQ casera ahumada 60 g, puré rústico de maíz dulce con mantequilla ligera 150 g, mazorca dulce a la parrilla 120 g, ensalada tipo coleslaw ligera (repollo blanco y morado con base de yogur) 100 g y papa baby rústica al horno con paprika 130 g, asegurando textura adecuada, jugosidad de la proteína, balance entre sabores dulces, ahumados y ácidos, y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet (preferiblemente loza blanca rústica o superficie tipo madera tratada), con montaje limpio, natural y visualmente atractivo, destacando la proteína como elemento central y una estética BBQ elegante. El servicio deberá complementarse con una bebida individual de 280–300 ml, elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), servida en vaso de vidrio con control de temperatura, así como un postre individual de aproximadamente 130–150 g, con presentación cuidada y equilibrio en sabor; tanto la bebida como el postre podrán variar según la propuesta del establecimiento, siempre que cumplan con estándares equivalentes de calidad, frescura y presentación, evitando la repetición de sabores en servicios continuos. | 40,00 | S | 81.972,00 | 69.680,00 | 3.278.880,00 | 2.787.200,00 |
| 8 | 90101603 | CENA No.1:FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES<br>**Mis observaciones:** El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo filet mignon en salsa de champiñones, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica elegante, balanceada y acorde con un servicio de nivel superior; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: filet mignon de res 300 g, salsa cremosa de champiñones 60 g, arroz blanco con maíz tierno 130 g, ensalada tropical (lechuga, mango y piña) 50 g, papa a la francesa 70 g y un toque de grasa de cocción | 65,00 | S | 96.876,00 | 82.345,00 | 6.296.940,00 | 5.352.425,00 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | (aceite de oliva o mantequilla clarificada) de 5 g, asegurando punto de cocción adecuado de la proteína, equilibrio de sabores y correcta temperatura de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, con montaje limpio, organizado y estético, destacando el filet como elemento central, con guarniciones dispuestas de manera armónica y diferenciada. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio y con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar entre opciones ligeras o tradicionales, con un gramaje aproximado de 120–150 g (o mínimo 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta), garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y coherencia con el nivel del servicio. | | | | | | |
| 9 | 90101603 | CENA N°2: BALLOTINE DE POLLO EN SALSA POMODORO<br>**Mis observaciones:** El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo ballotine de pollo en salsa pomodoro, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica balanceada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: ballotine de pollo 200 g, salsa pomodoro natural 60 g, arroz premium 150 g, ensalada fresca tipo mix de hojas verdes 100 g, crema de papa 50 g y un aporte de grasa de cocción (aceite de oliva) de 5 g, asegurando correcta cocción, textura, equilibrio de sabores y temperatura óptima de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato hondo blanco, con montaje limpio, organizado y estético, destacando la proteína con corte visible, guarniciones dispuestas de forma armónica y diferenciada, y un enfoque visual elegante. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos. | 35,00 | S | 81.972,00 | 69.680,00 | 2.869.020,00 | 2.438.800,00 |
| 1 (...) | 90101603 | CENA No.3: LOMO DE RES EN SALSA DE MOSTAZA Y MIEL<br>**Mis observaciones:** El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo lomo de res en salsa de mostaza y miel, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: lomo de res (corte limpio) 280 g, salsa de mostaza y miel 60 g, arroz blanco aromatizado con hierbas finas 130 g, ensalada fresca crocante (lechuga, pepino y zanahoria) 80 g, papa a la francesa 70 g y un aporte de grasa de cocción (aceite de oliva) de 5 g, asegurando correcta cocción de la proteína, equilibrio entre sabores dulces y ácidos, adecuada textura y temperatura óptima de servicio. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet, preferiblemente en plato blanco, con montaje limpio, organizado y estético, destacando la proteína como elemento central, con salsa napada de forma controlada y guarniciones dispuestas de manera armónica y diferenciada, generando contraste visual. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos. | 35,00 | S | 86.400,00 | 73.440,00 | 3.024.000,00 | 2.570.400,00 |
| 1 (...) | 90101603 | CENA No.4: PASTA GRATINADA DE POLLO Y CHAMPIÑONES CON QUESO FUNDIDO<br>**Mis observaciones:** El servicio de cena deberá consistir en la preparación y presentación de un plato principal tipo pasta gratinada de pollo y champiñones con queso fundido, en formato individual, garantizando una propuesta gastronómica equilibrada, de adecuada técnica y presentación acorde a un estándar gourmet; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar aproximadamente: pasta corta (penne o rigatoni) cocida 180 g, pechuga de pollo en cubos 120 g, champiñones frescos 80 g, crema ligera o bechamel suave 60 g, queso mozzarella gratinado 50 g, queso parmesano rallado 15 g, aceite de oliva 5 g y ajo con hierbas finas 3 g, asegurando correcta cocción de la pasta, adecuada integración de los ingredientes, gratinado uniforme y equilibrio de sabores. Como acompañamiento, se deberá incluir una ensalada fresca individual de aproximadamente 80 g, compuesta por mix de hojas verdes, tomate cherry y pepino, con aderezo ligero (limón o vinagreta suave) de 10 g, garantizando frescura y adecuada manipulación. La presentación deberá realizarse en vajilla tipo gourmet o refractaria apta para horno, con montaje limpio y atractivo, destacando una capa superior dorada de queso gratinado y adecuada disposición de los componentes. El servicio deberá complementarse con una bebida individual fría de 350–400 ml, preferiblemente elaborada a partir de fruta natural (no se admiten bebidas artificiales, en polvo o con saborizantes sintéticos), o bebida gaseosa, servida en vaso de vidrio con control de temperatura; adicionalmente, se podrá ofrecer una bebida caliente opcional (café o chocolate) de 150–200 ml. Finalmente, se deberá incluir un postre individual que podrá variar según la propuesta del establecimiento, con un gramaje aproximado entre 120–150 g o mínimo de 75 g en presentaciones tipo mousse o fruta, garantizando adecuada presentación, equilibrio en sabor y evitando la repetición de sabores en servicios continuos. | 35,00 | S | 67.068,00 | 57.008,00 | 2.347.380,00 | 1.995.280,00 |
| 12 (...) | 90101603 | REFRIGERIO No. 1: EMPANADAS SURTIDAS<br>**Mis observaciones:** El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de empanadas surtidas en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de tres (3) unidades por | 65,00 | S | 20.250,00 | 17.213,00 | 1.316.250,00 | 1.118.845,00 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | persona, con un peso aproximado total de 180–210 g (60–70 g por unidad), elaboradas con masa de harina de maíz precocida y rellenos tradicionales tipo carne (carne molida 25 g, papa 15 g, cebolla, tomate y especias) y pollo (pollo desmechado 25 g, papa 15 g y hogao), asegurando adecuada fritura, textura crocante y temperatura óptima de servicio (entre 60–70 °C). Las empanadas deberán servirse calientes, acompañadas de ají artesanal en porción individual aproximada de 20 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio. | | | | | | |
| 13 (...) | 90101603 | REFRIGERIO No. 2: CROQUETAS DE PAPA Y POLLO<br>**Mis observaciones:** El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de croquetas de papa y pollo en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de cuatro (4) unidades por persona, con un peso aproximado total de 200 g (45–50 g por unidad), elaboradas a base de papa cocida (aprox. 30 g por unidad), pollo desmechado (15 g) y queso (5 g), empanizadas con huevo y pan rallado, sazonadas de forma adecuada y sometidas a fritura controlada que garantice una textura dorada y crocante. Las croquetas deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañadas de una salsa tipo tártara o rosada en porción individual aproximada de 25 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio. | 65,00 | S | 20.250,00 | 17.213,00 | 1.316.250,00 | 1.118.845,00 |
| 1 (...) | 90101603 | REFRIGERIO No. 3: CARIMAÑOLAS DE QUESO O CARNE<br>**Mis observaciones:** l servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de carimañolas de queso o carne en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de dos (2) a tres (3) unidades por persona, con un peso aproximado total de 180–210 g (70 g por unidad), elaboradas a base de yuca cocida (aprox. 40 g por unidad) y relleno de queso costeño o carne molida (25 g), debidamente sazonadas y sometidas a fritura controlada que garantice una textura dorada y crocante. Las carimañolas deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60–70 °C, acompañadas de suero costeño o ají en porción individual aproximada de 30 g por persona, presentadas en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250–300 ml), bebida gaseosa (250–350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200–250 ml) o agua (300–500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio. | 65,00 | S | 20.250,00 | 17.213,00 | 1.316.250,00 | 1.118.845,00 |
| 1 (...) | 90101603 | REFRIGERIO No. 4: DEDITOS DE QUESO<br>**Mis observaciones:** El servicio de refrigerio deberá consistir en la preparación y suministro de deditos de queso en formato tipo cóctel, garantizando una oferta práctica, de fácil manipulación y adecuada calidad; para efectos de estandarización, cada servicio deberá contemplar una porción de cuatro (4) unidades por persona, con un peso aproximado total de 160-200 g (40-50 g por unidad), elaboradas a base de queso (aprox. 25 g por unidad) envuelto en masa de harina de trigo (20 g), sometidos a fritura controlada que garantice una textura dorada, crocante por fuera y fundida en su interior. Los deditos deberán servirse calientes, con temperatura ideal entre 60-70 °C, acompañados de una salsa dulce tipo guayaba o miel en porción individual aproximada de 25 g por persona, presentados en bandejas tipo cóctel con adecuada disposición. El servicio deberá complementarse con una bebida individual a elección del establecimiento, que podrá incluir avena tradicional (250-300 ml), bebida gaseosa (250-350 ml), bebida caliente (café o chocolate, 200-250 ml) o agua (300-500 ml), garantizando en todos los casos adecuada presentación, temperatura de servicio y suministro en recipientes apropiados (vaso o taza de vidrio), manteniendo estándares de calidad, higiene y frescura acordes al nivel del servicio. | 65,00 | S | 20.250,00 | 17.213,00 | 1.316.250,00 | 1.118.845,00 |

## Documentos del Proveedor

Lista de documentos

La siguiente es una lista de los documentos que puede solicitar a los Proveedores para la acreditación de los requisitos habilitantes. Para solicitar un documento marque el cuadro que aparece a la derecha.

**Filtrar por familia**

| Documento | Fase de Contrato | Fase de Habilitación |
|---|---|---|
| Formato de Experiencia | ☐ | ☐ |
| Certificaciones | ☐ | ☐ |
| Documentos que acreditan la identificación de los representantes legales y miembros de juntas directivas. | ☐ | ☐ |
| RUP | ☐ | ☐ |
| RUT | ☐ | ☐ |
| Limitaciones del representante legal (sólo para personas jurídicas) | ☐ | ☐ |
| Actividades por el objeto social (sólo para personas jurídicas) | ☐ | ☐ |
| Estados financieros auditados con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior suscritos por el representante legal con sus notas. Si la antigüedad del interesado es insuficiente, adjuntar estados financieros trimestrales o de apertura; o documento equivalente para las personas naturales. | ☐ | ☐ |
| Un certificado que acredite los indicadores de capacidad financiera y organizacional. | ☐ | ☐ |
| La lista de los contratos que acreditan su experiencia identificando: el código del Clasificador de Bienes y Servicios; plazo; valor; ejecutor del contrato (singular o plural); e información de contacto del cliente del Proveedor. | ☐ | ☐ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Actas de Asamblea | ☐ | ☐ |
| | Anexo de Acreditación de experiencia | ☐ | ☐ |
| | Anexo de Acreditación de capacidad financiera | ☐ | ☐ |
| | Anexo de Acreditación de capacidad organizacional | ☐ | ☐ |
| | Certificado de constitución de proponente plural | ☐ | ☐ |
| | Certificación de tamaño empresarial (MiPyme) | ☐ | ☐ |
| | Último acto de estructura y organización de la Entidad Estatal. Este puede ser Ley, Decreto, Ordenanza, Acuerdo o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección, régimen jurídico de contratación de la Entidad Estatal. | ☐ | ☐ |
| | Acta de posesión del Ordenador del Gasto, en caso de delegación se debe adjuntar el acto de delegación emitido por el representante legal y acto de posesión del delegado. | ☐ | ☐ |
| | Documento de autorización del usuario administrador de la Entidad Estatal o de la entidad privada que contrata con cargo a recursos públicos en SECOP II. | ☐ | ☐ |
| | Plan de amortización | ☐ | ☐ |

| Documentos administrativos | Fase de Contrato | Fase de Habilitación |
|---|---|---|
| *No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados* | | |

## Documentos del contrato

Documentos del contrato

| Descripción | Nombre del documento | Detalle |
|---|---|---|
| COMUNICACION_DE_ACEPTACION_DE_OFERTA_No._074-CENACMEDELLIN-2026_.pdf (Archivado) | COMUNICACION_DE_ACEPTACION_DE_OFERTA_No._074-CENACMEDELLIN-2026_.pdf | (detalle) |
| COMUNICACION_DE_ACEPTACION_DE_OFERTA_No._074-CENACMEDELLIN-2026_.pdf | COMUNICACION_DE_ACEPTACION_DE_OFERTA_No._074-CENACMEDELLIN-2026_.pdf | (detalle) |

## Información presupuestal

Asignaciones para el seguimiento

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ordenador del Gasto | | Tipo de documento | Número de documento | Guardar y notificar |
| Supervisor | | Tipo de documento | Número de documento | Guardar y notificar |

Asignaciones Ordenador del pago

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ordenador del pago | | Tipo de documento | Número de documento | Guardar y notificar |

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

| Posición | Nombre | Fecha de seguimiento | Cambiado por |
|---|---|---|---|
| *No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados* | | | |

Información presupuestal

**Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz**: ☐ Sí ☑ No * — Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

**Destinación del gasto**: Funcionamiento

**Fuente de los recursos:**

| | | Valor |
|---|---|---|
| **Presupuesto General de la Nación - PGN** | ☑ Sí ☐ No * | 68.555.295 |
| **Sistema General de Participaciones - SGP** | ☐ Sí ☑ No * | |
| **Sistema General de Regalias - SGR** | ☐ Sí ☑ No * | |
| **Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)** | ☐ Sí ☑ No * | |
| **Recursos de Crédito** | ☐ Sí ☑ No * | |
| **Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)** | ☐ Sí ☑ No * | |
| **Total** | | 68.555.295 |

**Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP si es el caso)**

| Código CDP | Tipo | Estado del CDP | Valor Total | Saldo | Valor a utilizar | Estado de la consulta | Estado |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados* | | | | | | | |

**Entidad Estatal registrada en el SIIF**: ☑ Sí ☐ No

**Código de autorización**:

**Código unidad/subunidad ejecutora**: 15-01-03-052

**CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)**

| | Código | Tipo | Estado | Saldo | Valor a utilizar | Código unidad/subunidad ejecutora | Estado | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ☐ | 12226 | CDP | Generado | 80.000.000 COP | 80.000.000 COP | 15-01-03-052 | Validado | Editar |

**Saldo de CDP**: 80.000.000 COP

**Saldo de vigencias futuras**: 0 COP

**Saldo total a comprometer**: 80.000.000 COP

**Última consulta a SIIF**: Consulta Exitosa

**Fecha de consulta SIIF** 2/09/2026 9:48 PM

Compromiso presupuestal de gastos

| Código compromiso | Tipo | Fecha compromiso | Estado compromiso | Valor compromiso AVF/CDP | Monto por consumir | Monto presupuestal a liberar | Código Posición de Gasto | Consulta Ejecución | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 222426 | Presupuestal (CDP) | 18/09/2026 12:00 AM | Generado | 68.555.295 COP | 68.555.295 COP | - | A-02-02-02-006-003 | SIIF | Detalle Editar |

**Saldo de compromisos CDP** 68.555.295 COP
**Saldo de compromisos AVF** 0 COP
**Saldo total comprometido** 68.555.295 COP
**Última consulta a SIIF** Consulta Exitosa
**Fecha de consulta SIIF** 26/09/2026 9:21 AM