PRESUPUESTO ESTIMADO	**$17.350.000 (Incluye todos los diferentes tributos a que haya lugar conforme las responsabilidades tributarias del proveedor y los bienes y/o servicios a adquirir)**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, en cumplimiento de su misión institucional y con el propósito de contribuir a la formación integral de los estudiantes, promueve estrategias orientadas al bienestar, la permanencia estudiantil, el reconocimiento de las capacidades individuales y el fortalecimiento del sentido de pertenencia a la comunidad universitaria.

En este contexto, Bienestar Institucional desarrolla acciones encaminadas a reconocer y exaltar los logros, talentos, habilidades y aportes de los estudiantes en los ámbitos académico, deportivo, artístico y cultural, como parte de las estrategias institucionales que favorecen la participación, la integración y el desarrollo de sus potencialidades.

En desarrollo de estas acciones, se identifica la necesidad de realizar la premiación denominada "Noche de Talentos Colmayor", concebida como un espacio institucional para reconocer la dedicación, el compromiso, los logros y las capacidades de los estudiantes, visibilizando sus contribuciones a la vida universitaria y promoviendo la excelencia, la participación y el reconocimiento de la diversidad de talentos presentes en la Institución.

Para llevar a cabo esta actividad, se requiere contratar un operador que se encargue de la planeación, organización, producción logística y técnica y ejecución integral del evento, incluyendo la disposición de un espacio físico adecuado, la coordinación de los requerimientos logísticos, el suministro de alimentación y bebidas, la gestión de suvenires para los homenajeados y la elaboración de las notas de estilo correspondientes a las premiaciones, de acuerdo con las cantidades, características y condiciones definidas por la Institución.

En consecuencia, se hace necesario adelantar el proceso de contratación que permita garantizar las condiciones operativas, logísticas y técnicas requeridas para el desarrollo de la "Noche de Talentos Colmayor", contribuyendo al cumplimiento de los objetivos de Bienestar Institucional y al fortalecimiento de las estrategias de reconocimiento, integración y formación integral de la comunidad estudiantil.

Código del Proyecto: 240326-5

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

Prestar los servicios de operador logístico para la planeación, organización, producción logística, técnica y ejecución integral de la premiación de la "Noche de Talentos Colmayor" de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia.

3. ALCANCE DEL OBJETO

El contratista deberá planear, coordinar, organizar, producir y ejecutar integralmente la premiación "Noche de Talentos Colmayor" de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, garantizando la disposición de los recursos humanos, técnicos, logísticos y materiales necesarios para su adecuado desarrollo, de conformidad con las especificaciones, cantidades, características y condiciones establecidas por la Institución.

La actividad se realizará el viernes 27 de noviembre de 2026, en el horario comprendido entre las 6:00 p. m. y las 12:00 a. m., en un espacio físico adecuado, que tenga capacidad para 70 personas, ubicado en un sector aledaño a la Institución con los requerimientos definidos por la Entidad.

Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá desarrollar las siguientes actividades:

1. **Planeación y organización del evento:** coordinar y ejecutar la jornada de premiación "Noche de Talentos Colmayor", de acuerdo con los lineamientos y requerimientos establecidos por Bienestar Institucional.
2. **Alquiler del espacio físico:** gestionar y garantizar la disponibilidad de un lugar adecuado para la realización del evento, que cumpla con las condiciones requeridas para el desarrollo de la jornada y la atención de los asistentes.
3. **Gestión de suvenires:** suministrar los suvenires destinados a los homenajeados, de acuerdo con las características y cantidades definidas por la Institución.
4. **Elaboración de notas de estilo:** preparar las notas de estilo correspondientes a las diferentes premiaciones, conforme a la información y los lineamientos suministrados por Bienestar Institucional.
5. **Suministro de alimentación y bebidas:** garantizar la entrega de los productos en las cantidades y con las características previamente establecidas por la Institución.
6. **Coordinación logística y técnica:** disponer del personal, los equipos, los materiales y los demás recursos necesarios para el adecuado desarrollo del evento, conforme a los requerimientos institucionales.
7. **Comunicación de novedades:** informar oportunamente a la Dirección de Bienestar Institucional sobre cualquier novedad o situación que pueda afectar la planeación, organización o ejecución del evento.
8. **Transporte y costos asociados:** El contratista deberá asumir los costos de transporte, cargue, descargue, montaje, desmontaje y traslado de los elementos, equipos, materiales, suvenires, alimentación y demás recursos necesarios para la ejecución del evento, según corresponda. Estos costos deberán estar incluidos en el valor de la oferta económica, sin que generen cobros adicionales para la Institución. Asimismo, deberá garantizar que los elementos sean transportados y entregados en condiciones adecuadas para su utilización durante el evento.

9. **Informe final de ejecución:** El contratista deberá presentar al supervisor del contrato un informe final de ejecución que contenga la descripción de las actividades desarrolladas, el cumplimiento de los requerimientos establecidos, el registro fotográfico y las evidencias que permitan verificar la ejecución de los servicios contratados. El informe deberá entregarse dentro del plazo y en las condiciones acordadas con el supervisor, como soporte de la ejecución contractual.

El contratista deberá garantizar que los bienes y servicios suministrados correspondan a las condiciones y especificaciones acordadas, así como cumplir con las disposiciones aplicables en materia de seguridad y salud en el trabajo, protección de datos personales y demás obligaciones relacionadas con la ejecución contractual.

La ejecución de las actividades estará sujeta a la coordinación con el supervisor del contrato y a los lineamientos impartidos por la Institución, sin que ello releve al contratista de su responsabilidad por la adecuada prestación de los servicios contratados.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

DESCRIPCIÓN GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CÓDIGO UNSPSC
SERVICIO DE ALQUILER DE ESPACIO CERRADO PARA EVENTO INSTITUCIONAL Y PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CENA. El contratista deberá garantizar la disponibilidad del recinto y de los servicios contratados entre las 6:00 p. m. y las 12:00 a. m., así como la coordinación del personal de atención, la preparación y prestación del servicio gastronómico, la disponibilidad de los recursos técnicos y las	Unidad	**1**	$4.700.000	$4.700.000	90111600

condiciones logísticas necesarias para el desarrollo integral del evento institucional. Se detalla a continuación: El operador debe garantizar el alquiler de un espacio físico para la realización de un evento institucional "Talentos Colmayor", debe estar ubicado en un sector aledaño a la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, para facilitar el desplazamiento de los estudiantes garantizando su asistencia y sin generar percances, además de garantizar la disponibilidad exclusiva para los miembros de la comunidad institucional que estarán en dicha actividad, el horario debe estar comprendido entre las 6:00 p. m. y las 12:00 a. m. El establecimiento deberá disponer de un recinto con condiciones de ventilación y circulación de aire que permitan mantener un ambiente fresco y confortable durante toda la jornada. El espacio deberá contar con iluminación idónea para el evento, distribución							

funcional del mobiliario, mesas y sillas suficientes para mínimo (setenta) 70 personas, así como condiciones de limpieza, orden y presentación acordes con un evento institucional. La disposición del lugar deberá facilitar la interacción entre los participantes, la atención en las mesas y el desarrollo de las actividades programadas, sin interferencias de personas externas a la comunidad institucional. El establecimiento deberá contar con disponibilidad de parqueadero para facilitar el acceso de los asistentes, que se desplacen en sus vehículos particulares, así como condiciones de ingreso, circulación y permanencia adecuadas para el desarrollo del evento. **Recursos técnicos y audiovisuales:** el espacio deberá contar con mínimo dos (2) micrófonos y un (1) video beam disponibles y funcionales, (ubicado estratégicamente para que todos los asistentes puedan ver) así como con las conexiones eléctricas y						

condiciones técnicas necesarias para su utilización. Estos recursos deben permitir realizar intervenciones, presentaciones y demás actividades contempladas en la agenda institucional. El contratista deberá garantizar su disponibilidad durante el horario contratado y verificar previamente que estén en óptimas condiciones para todo el evento. **Actividad de bienvenida:** para el evento, el servicio deberá incluir una actividad de apertura que contemple un ritual de bienvenida y lavado de manos, concebido como un momento simbólico de recibimiento e introducción a la experiencia gastronómica. Esta actividad deberá estar organizada previamente y contar con los elementos, insumos y acompañamiento necesarios para su adecuada realización, de manera que se integre armónicamente con el inicio de la cena y la programación del evento, esta actividad deberá ser aprobada por la supervisión, antes del evento.						

SERVICIO DE CATERING PARA CENA INSTITUCIONAL **1. Servicio de cena** El contratista deberá prestar el servicio de cena mediante una propuesta gastronómica que cumpla con condiciones de calidad e inocuidad alimentaria, considerando las características organolépticas de los alimentos, tales como sabor, aroma, textura, temperatura y presentación. Las preparaciones deberán elaborarse bajo condiciones adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, garantizando su frescura, calidad y óptimas condiciones de consumo. El menú deberá ser presentado y aprobado previamente por la supervisión del contrato, y su prestación deberá garantizar el gramaje solicitado, uniformidad en la presentación de los platos y coordinación en los tiempos de servicio para todos los asistentes. **2. Menú: Risotto de setas y sabores (mínimo 250gr)**	Unidad	**50**	**$128.000**	**$6.400.000**	**90101600**	

Plato principal compuesto por arroz arbóreo preparado con un cremoso de setas, buscando una textura suave y una consistencia cremosa, terminado con queso y notas de trufa. Se acompañará de solomito de cerdo de textura tierna, preparado con puerro y pistachos crocantes, que aportan contraste de sabores y texturas a la preparación. Risotto 120 gramos, salsa portobello 130 gramos, solomito de cerdo 150 gramos, puerro crocante 15 gramos, pistachos 10 gramos, mermelada de ajonjoli 10 gramos, queso mozarella en bloque 50 gramos, sal 2 gramos, pimienta 2 gramos, vino segu olle blanco 20 mililitros, germinados 3 gramos, semillas 2 gramos, flores 2 unidades. **3. Bebida de acompañamiento** El servicio deberá incluir una soda artesanal de mínimo 400 ml por persona para acompañar el plato principal, servida en condiciones apropiadas de temperatura y presentación, de acuerdo con la propuesta							

gastronómica definida para el evento que debe tener previa aprobación por parte de la supervisión. **4. Servicio de atención en mesa** El contratista deberá disponer de un mínimo de tres (3) meseros para la atención directa de los asistentes durante el evento. El servicio deberá contemplar la entrega de los platos directamente en la mesa, así como la distribución organizada de las bebidas, la atención oportuna de los requerimientos de los participantes y el mantenimiento del orden y la limpieza de las áreas destinadas al consumo de alimentos. El personal asignado deberá contar con las competencias necesarias para garantizar una atención cordial, coordinada y eficiente, procurando que el servicio se desarrolle de manera organizada y simultánea para los asistentes.							

5. Brindis sin alcohol con experiencia de burbujas y postre de la casa El servicio deberá incluir un brindis sin alcohol, (1 bebida para cada participante de mínimo 250 ml) acompañado de una experiencia de burbujas, concebido como un momento especial de celebración e integración dentro de la programación del evento. La bebida deberá servirse en una copa de vidrio apropiados para el brindis, con una presentación cuidada y a temperatura fría. El contratista deberá garantizar la entrega de un postre al final de la cena, consistente en torta de zanahoria acompañado de mousse de chocolate y pistachos; Ésta preparación deberá contar con una presentación individual de mínimo 150g, garantizando una combinación equilibrada de sabores y texturas, que integre la suavidad de la torta, la cremosidad del mousse y el contraste crocante de los pistachos. El contratista deberá coordinar con la supervisión						

del contrato la aprobación de cada uno de los ítems del catering.					
ENTREGA DE NOTAS DE ESTILO El contratista deberá suministrar los elementos, destinados a la presentación y entrega de las notas de estilo del evento, de acuerdo con las especificaciones técnicas descritas a continuación. **1. Carpetas en pasta dura** Suministro de carpetas de presentación elaboradas en pasta dura, con acabado resistente y personalizado, (nombre de cada persona exaltada, suministrados una vez se adjudique el proceso) que sirven para una adecuada organización y conservación de los documentos impresos que se entregarán a cada homenajeado. **Especificaciones técnicas:** **Material:** Pasta dura tipo Guinza. **Color:** Azul oscuro **Personalización:** Marcación en la portada, mediante impresión, grabado o técnica	Unidad	**14**	**85.000**	**$1.190.000**	82121504

equivalente, con acabado similar al utilizado en carpetas de tesis o de presentación institucional. **Sistema de sujeción:** Mecanismo de resorte para sujetar y mantener organizadas las hojas impresas, con elementos de sujeción ubicados en esquinas opuestas. **Dimensiones:** 26 × 36 cm. Las carpetas deberán entregarse debidamente terminadas, con una presentación uniforme, marcación legible y sistema de sujeción funcional, se debe realizar presentación de muestra al supervisor antes de realizar la impresión del tiraje final. **2. Diplomas personalizados en papel Majestic** **Descripción:** Suministro de diplomas personalizados, impresos en papel Majestic, destinados a la entrega individual de los exaltados del evento Talentos Colmayor. **Especificaciones técnicas:** **Material:** Papel Majestic.						

Impresión: A todo color (full color), por una sola cara. **Personalización:** Cada diploma deberá incluir un nombre diferente, de acuerdo con la información suministrada por la entidad contratante. **Dimensiones:** 25 × 35 cm. Los diplomas deberán entregarse impresos, con adecuada definición, fidelidad de color, legibilidad del texto y uniformidad en la calidad del papel y los acabados, previa aprobación de la supervisión.						
ADQUISICIÓN DE SOUVENIR: **BONOS DE REGALO PARA EXPERIENCIAS DE MASAJE RELAJANTE EN SPA, COMO SOUVENIR INSTITUCIONAL** El contratista deberá suministrar souvenir que consistirá en un bono de regalo individual para acceder a una experiencia de masaje relajante de cuerpo completo, con una duración de sesenta (60) minutos por persona, en un establecimiento tipo spa que cuente con la experiencia	Unidad	**23**	**$220.000**	**$5.060.000**	**91101503**	

mínima de 3 años en este tipo de servicios, que cuente con instalaciones acondicionadas para la prestación de servicios de bienestar, relajación y cuidado corporal. **Características del establecimiento:** el spa deberá contar con instalaciones destinadas a la prestación de servicios de masaje y bienestar corporal, que ofrezcan condiciones de privacidad, tranquilidad, limpieza, comodidad y adecuada ambientación. Los espacios deberán disponer de mobiliario especializado para la realización de masajes, ventilación apropiada, iluminación tenue o regulable y condiciones que favorezcan la relajación durante la experiencia. Asimismo, deberán garantizarse las condiciones de higiene y desinfección de las superficies, camillas, textiles y demás elementos utilizados en la atención de cada beneficiario. **Insumos y elementos para la prestación del servicio:** el masajista deberá incluir los aceites, cremas o productos de uso corporal, toallas, lencería limpia, elementos de						

protección y demás insumos necesarios para la realización de cada sesión. Estos elementos deberán ser apropiados para el servicio, encontrarse en condiciones óptimas de higiene y utilizarse de acuerdo con los protocolos establecidos por el establecimiento. **Personal de atención:** el establecimiento deberá disponer de personal capacitado para la realización de los masajes y de personal encargado de recibir y orientar a los beneficiarios, gestionar las reservas y brindar información sobre el servicio. La atención deberá desarrollarse de manera cordial, organizada y oportuna, garantizando el cumplimiento de la duración contratada y las condiciones de la experiencia ofrecida. **Entrega y características de los bonos de regalo:** el contratista deberá entregar los bonos o tarjetas de regalo individuales, en formato físico, previa supervisión con la coordinación del contrato. Cada bono para la sesión de relajación deberá incluir, como mínimo, la identificación del						

establecimiento, la descripción del servicio, la duración de la experiencia, los datos de contacto, el procedimiento para reservar la cita, las condiciones de uso y redención, la vigencia y las restricciones aplicables. Su redención no deberá generar cobros adicionales por los conceptos incluidos en la contratación. **Condiciones de reserva y redención:** el contratista deberá garantizar que los beneficiarios puedan solicitar y programar sus citas mediante un procedimiento claro, con disponibilidad de atención previamente informada. Las condiciones de vigencia, restricciones de uso, cancelación y reprogramación deberán comunicarse antes de la entrega de los bonos, de manera que los beneficiarios cuenten con información suficiente para hacer uso efectivo del servicio.					
			TOTAL	**$ 17.350.000**	

NOTA 1: Los valores antes relacionados incluyen los diferentes tributos a que haya lugar conforme las responsabilidades tributarias del proveedor y los bienes y/o servicios a adquirir, incluidos los impuestos, tasas y contribuciones que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato, en caso de que aplique.

NOTA 2: En caso de hacer referencia a la marca de algún producto, ésta es meramente indicativa. La Institución recibirá los bienes en la medida en que cumplan condiciones equivalentes o superiores.

GARANTÍA LEGAL. Los bienes entregados por el contratista estarán sometidos a la regulación comercial sobre la garantía legal, entendida esta como la obligación a cargo de todo productor y/o proveedor de responder por la calidad, idoneidad, seguridad y el buen estado y funcionamiento de los productos; según lo establecido en los artículos 7 a 11 de la Ley 1480 de 2011.

Los proponentes deberán cumplir con los siguientes requisitos habilitantes:
El Contratista deberán aportar:

- Documento con la manifestación bajo la gravedad de juramento (en caso de persona jurídica, suscrito por su representante legal o delegado) de si se encuentra o no obligado a contar con el Plan Estratégico de Seguridad Vial, indicando su nivel de implementación de conformidad con la Resolución 20223040040595 de 2022 del Ministerio de Transporte.

Nota: Toda empresa cuya planta de vehículos sea superior o igual a diez (10) vehículos y dos (2) conductores debe contar con PESV (Plan Estratégico de Seguridad Vial) según la Ley 1503 de 2011, Decreto 2851 de 2013, Resolución 40595 de 2022.

Requisito de ejecución:
El contratista deberá cumplir con los siguientes lineamientos.

- Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido por la ARL.
- Carta de designación del responsable del sistema de gestión de la seguridad y salud.

Acuerdo 016 de 2020

En cumplimiento del Acuerdo 016 de 2020, el presente procedimiento materializa la Compra Pública Sostenible a través de las siguientes exigencias de obligatorio cumplimiento para el contratista:

No utilizar materiales desechables plásticos (ej. vasos, platos, cubiertos, mezcladores de bebidas). Para esto deberá dar opciones más amigables con el ambiente como productos reutilizables, productos de polyboard (cartón), caña de azúcar, fécula de maíz y biodegradables, entre otros.

Dar cumplimiento a las disposiciones normativas en materia de plásticos de un solo uso (Ley 2232 de 2022 y la Resolución 0803 del 24 de junio de 2024)

No se permitirá la utilización de elementos de poliestireno expandido (más conocido como ICOPOR), oxoplásticos o vinipel (papel chicle), ni plásticos de un solo uso para servir alimentos.

VINCULACIÓN DE JÓVENES

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2119 de 2021, y atendiendo a la naturaleza y el alcance del objeto contractual, relacionado con la prestación de los servicios de planeación, organización, producción logística y técnica y ejecución integral de la premiación "Noche de Talentos Colmayor" de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, no se establece una exigencia específica de profesionales o tecnólogos para la ejecución del contrato, toda vez que no se requiere la contratación de personal con dichos perfiles para el desarrollo del objeto contractual. Corresponderá al contratista disponer del personal operativo, logístico y técnico que resulte necesario para la adecuada ejecución de las actividades contratadas, de acuerdo con las condiciones y especificaciones establecidas por la Institución.

4.1. EXPERIENCIA

Con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad del proponente en la prestación de los servicios y actividades implícitas al presente procedimiento, se definen las siguientes condiciones para certificar la experiencia acreditada.

El proponente deberá acreditar experiencia mediante la presentación de **dos (2)** certificados de contratos ejecutados con personas naturales o jurídicas (privadas o públicas), cuyo objeto o actividades se encuentren relacionadas con la organización de eventos y festivales relacionados con los ritmos populares y de salón, debidamente certificados por la Entidad contratante. Cada contrato aportado deberá tener un valor igual o superior al presupuesto oficial del presente procedimiento.

La experiencia se verificará con base en certificados expedidos por el contratante o documentos contractuales que permitan evidenciar de manera clara la ejecución del contrato.

NOTA 1: Las certificaciones expedidas en el extranjero deberán estar debidamente legalizadas, según lo estipulado en los artículos 74 y 251 del Código General del Proceso (Ley 1564 de 2012), el artículo 480 del Código de Comercio y la Resolución 1959 del 3 de agosto de 2020, proferida por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia.

Adicionalmente para efectos de verificación de salarios mínimos mensuales legales vigentes, se tendrá en cuenta la tasa de cambio de la fecha en que se suscribió el contrato.

Documentos válidos para acreditar experiencia

1. Contratos celebrados con entidades públicas

La experiencia podrá acreditarse mediante cualquiera de los siguientes documentos:
-Certificación expedida por la entidad contratante.
-Copia del contrato junto con acta de liquidación.
-Copia del contrato junto con acta de recibo final o certificación de cumplimiento.
-Para contratos de mínima cuantía, se deberá aportar: invitación pública, comunicación de aceptación de la oferta, y acta de liquidación o documento equivalente de cierre o recibo final.

2. Contratos celebrados con personas naturales o jurídicas privadas

Cuando se trate de contratos celebrados con particulares y estos no cuenten con acta de liquidación, la experiencia se acreditará mediante certificación expedida por el contratante, acompañada, de ser necesario, de copia del contrato o documento equivalente que permita verificar la información requerida.

Las certificaciones o documentos aportados deberán contener como mínimo la siguiente información:

✓ Número del contrato, cuando aplique.
✓ Nombre o razón social de la empresa o persona contratante.
✓ Objeto y/o actividades del contrato.
✓ Valor del contrato.
✓ Plazo de ejecución del contrato.
✓ Fecha de iniciación del contrato.
✓ Fecha de terminación del contrato.
✓ Nombre y firma de la persona que expide la certificación.
✓ Si los contratos fueron ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, deberá informar el porcentaje de participación y el valor correspondiente a cada contratista en forma separada. Para efectos de verificación de los requisitos aquí exigidos, se tendrá en cuenta el valor correspondiente a la participación.

La Institución se reserva el derecho de verificar la autenticidad de la información aportada.

5. ANÁLISIS DE MERCADO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para determinar las variables y estimar el valor total del presupuesto se tuvo en cuenta la necesidad real y demostrada de contratar un operador logístico para prestar los servicios de planeación, organización, producción logística, técnica, y ejecución integral de la premiación de la "Noche de Talentos Colmayor" de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia; posteriormente se solicitó cotización a diferentes empresas del mercado con amplia experiencia; se procedió a analizar las cotizaciones presentadas, y con base en estas se tomó el menor valor de las cotizaciones para determinar el presupuesto oficial.

Menor Valor

	Persona natural o jurídica que cotizó	Valor total	Menor Precio
1	TRINITY INVERSIONES S.A.S.	$ 17.350.000	x
2	Juliana Garcés	$ 18.085.000	
3	Línea Logística	$ 17.955.800	

Estas cotizaciones fueron recibidas en igualdad de condiciones, logrando con este procedimiento cotización de todos los elementos del listado y obtener un precio acorde con las condiciones de mercado y que se ajuste a las necesidades propias del servicio requerido y al presupuesto de la Institución.

VER ANEXO DE ESTUDIO DE MERCADO.

6. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: 1341
NOMBRE DEL RUBRO PRESUPUESTAL: BIENESTAR INSTITUCIONAL
RUBRO PRESUPUESTAL:211010390010012110103020

7. FORMA DE PAGO

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, pagará al contratista el valor del contrato de conformidad con los servicios efectivamente prestados por concepto de operación logística de la Noche de Talentos Colmayor, previa presentación de la factura o documento equivalente, con el visto bueno de la supervisión designada. El pago se hará efectivo dentro de los treinta días calendario siguientes a la facturación y previo recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato. No habrá lugar a anticipos.

Para iniciar el proceso de pago es necesario:

- Previamente enviar el formato de inscripción de cuenta bancaria, acompañado del certificado de cuenta bancaria emitido por la entidad financiera correspondiente al correo tesoreria@colmayor.edu.co
- Enviar factura electrónica al correo proveedores@colmayor.edu.co según los requisitos de la Resolución 165 del 2023 expedida por la DIAN.

- Aportar el RUT actualizado. - Anexar certificado de paz y salvo en pago de parafiscales y seguridad social con vigencia no superior a un mes desde la expedición de la comunicación de aceptación, firmada por el representante legal y/o revisor fiscal (con sus respectivos documentos; cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de la junta central de contadores).	
8. PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo será desde el inicio de ejecución en la plataforma transaccional Secop II, previa aprobación de las garantías y expedición del Registro Presupuestal, hasta el 27 de noviembre de 2026.
9. SUPERVISIÓN	La ejercerán el director de Bienestar Institucional como supervisor principal y la coordinadora de deportes como supervisora suplente, por ser estas las dependencias que se encuentran en relación directa con las actividades a desarrollar y/o bienes a suministrar, quienes deberán realizar el control y vigilancia adoptado por la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. Además, debe cumplir con lo previsto en la Resolución No 134 del 21 de abril de 2023, por medio de la cual se adopta el manual de supervisión e interventoría para la INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA, la cual puede encontrar en el aplicativo G + de la Institución. La presente designación se encontrará vigente desde la aceptación del contrato por las partes en la plataforma transaccional SECOP II hasta el cierre del expediente.
Se solicitará el certificado de disponibilidad presupuestal a la Oficina de Presupuesto de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia	
10. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN	
La presente contratación debe fundamentarse en lo prescrito en La Ley 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública", que contiene disposiciones en materia de contratación pública reglamentadas por el Gobierno Nacional, dentro de las cuales se encuentra la modificación al artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, mediante la cual se incorpora como nueva modalidad de selección, la contratación de "Mínima Cuantía." Adicionalmente, el Decreto 1082 de 2015 "Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública", en su artículo 2.2.1.2.1.5.1 (modificado por el artículo 2 del Decreto 1826 de 2021) y siguientes dispone el procedimiento para la contratación de Mínima Cuantía, cuyas reglas se determinan exclusivamente en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y en el citado capítulo.	

En el presente procedimiento de selección se dará aplicación a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, respecto a la convocatoria de MIPYMES, toda vez, que realizada la conversión del dólar a moneda Nacional según la tasa cambiaria válida a la fecha de convocatoria del presente procedimiento de selección, se tiene que el presupuesto oficial corresponde hasta la suma de **DIECISIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($17.350.000)**, lo cual se encuentra por debajo de los CIENTO VEINTICINCO MIL DÓLARES AMERICANOS (US $125.000) que para dicho efecto establece el Ministerio de Industria y Comercio.

11. DE LOS ACUERDOS Y TRATADOS INTERNACIONALES EN MATERIA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

De conformidad con el artículo 2.2.2.1.8.5. del Decreto 1082 de 2015 y las modificaciones introducidas por el Decreto 0142 de 2023, se hizo un estudio de los tratados, y se señala que a la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia aplica el Tratado de Libre Comercio con el Triángulo del Norte estipulada en el Capítulo 11. En este sentido, les aplica el acuerdo específico entre Colombia-Guatemala y Colombia-El Salvador, según lo pactado en el Anexo 11.1. del acuerdo comercial.

12. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS

El Decreto 1082 de 2015 define "riesgo", como un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del procedimiento de contratación o en la ejecución de un contrato.

De esta manera, uno de los objetivos del sistema de compras y contratación pública es el manejo del riesgo del procedimiento de contratación. En consecuencia, la administración o el manejo del riesgo debe cubrir desde la planeación hasta la terminación del plazo, la liquidación del contrato, el vencimiento de las garantías de calidad o la disposición final del bien y no solamente la tipificación, estimación y asignación del riesgo que pueda alterar el equilibrio económico del contrato.

La identificación y valoración de los riesgos se realiza conforme a los lineamientos de Colombia Compra Eficiente y a los principios de planeación, responsabilidad, eficiencia y asignación objetiva del riesgo, determinando la parte que cuenta con mayor capacidad para su prevención, control y mitigación.

El artículo 2.2.1.1.2.1.1., numeral 6, del Decreto 1082 de 2015 establece el deber de la Institución de realizar un análisis del riesgo y la forma de mitigarlo. Realizado el estudio requerido, la entidad ha logrado identificar y estimar riesgos previsibles con posibilidad de materialización contractual, los cuales se señalan en la matriz de riesgo que se adjunta con el estudio previo para el presente procedimiento de contratación (ver Anexo).

13. EXIGENCIA DE GARANTÍAS

De conformidad con lo preceptuado en el artículo 7ºde la ley 1150 de 2007, el Decreto 1510 de 2013 y el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, se deberá constituir una póliza en una compañía de seguros legalmente reconocida en Colombia así:

Garantía de seriedad de la oferta. La garantía de seriedad de la oferta debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato y su valor debe ser de por lo menos el diez por ciento (10%) del valor de la oferta.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO. LA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO deberá cubrir:

CUMPLIMIENTO. Que cubrirá a la Institución de los perjuicios derivados de: a) incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista, b) el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista, c) los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales y d) el pago del valor de las multas y la cláusula penal pecuniaria. Esta garantía se constituirá por el **VEINTE POR CIENTO (20%)** del valor del contrato, con una vigencia igual a la del plazo del contrato y seis (6) meses más.

CALIDAD DEL SERVICIO: Que cubrirá a la Institución por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado. Esta garantía se constituirá por el **DIEZ POR CIENTO (10%)** del valor del contrato. La garantía tendrá una vigencia que abarca el plazo del contrato más 1 año adicional. Esta garantía se aplicará sin perjuicio de la garantía legal establecida en el artículo 11 de ley 1480 de 2011.

PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES. Que cubrirá a la Institución de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. Esta garantía se constituirá por el **QUINCE POR CIENTO (15%)** del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más.

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: La responsabilidad extracontractual de la administración derivada de las actuaciones, hecho u omisiones de sus contratistas o subcontratistas. Esta garantía se constituirá por 200 SMMLV y una vigencia igual a la del plazo del contrato. Según el Decreto 1082 de 2015, y su artículo 2.2.1.2.3.1.17. Así mismo, la garantía de responsabilidad deberá tener en cuenta lo siguiente, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.2.9. del Decreto 11082 de 2015: 1. Modalidad de

ocurrencia. La compañía de seguros debe expedir el amparo en la modalidad de ocurrencia. En consecuencia, el contrato de seguro no puede establecer términos para presentar la reclamación, inferiores a los términos de prescripción previstos en la ley para la acción de responsabilidad correspondiente.

2. Intervinientes. La Entidad Estatal y el contratista deben tener la calidad de asegurado respecto de los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la Entidad Estatal como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas.
3. Amparos. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos:
3.1. Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante.
3.2. Cobertura expresa de perjuicios extrapatrimoniales.
3.3. Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos.
3.4. Cobertura expresa de amparo patronal.
3.5. Cobertura expresa de vehículos propios y no propios.

El presente estudio previo se profiere el día 28 de octubre de 2026.

Luis Gabriel Jaramillo Sepúlveda
Director Bienestar Institucional

Liliana Gutiérrez Macías
Coordinadora- Docente Deportes

Yury Pola Vásquez Álvarez
Directora Jurídica

Diana Patricia Gómez Ramírez
secretaria general
Delegada contractual

Estefany Jiménez Duque
Abogada Dirección Jurídica

Lizeth Gómez Rey

Vo. Bo. SST y Gestión Ambiental

Vo. Bo. Financiera