ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD DE NOVIEMBRE 03 DE 2026

MARCO LEGAL ESTUDIOS PREVIOS PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA
Conforme a lo establecido en el artículo 25, numeral 7 de la Ley 80 de 1993, el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 y en aras de acatar los principios que rigen la contratación estatal, se elabora el presente estudio previo en el cual se analiza la conveniencia y oportunidad a contratar: "Contratar la prestación de servicios de apoyo logístico y catering integral a todo costo para el desarrollo de las actividades del proyecto "AgroPrecisión Caldas 2026", en el marco del Convenio Interadministrativo No. 23102026, suscrito entre la Gobernación de Caldas, la Institución Universitaria Oriente de Caldas – UNIOC y los municipios de Aguadas, La Dorada, San José, Manzanares, Villamaría, Palestina, Belalcázar y Pensilvania, para la ejecución de las jornadas de fortalecimiento de los CMDR, Escuelas de Campo – ECA, demostraciones de método y demostraciones de resultados, conforme a las condiciones, cantidades, programación y especificaciones técnicas definidas por la UNIOC."

El presente estudio previo se sustenta en ficha de solicitud de contratación, de la cual se extrae gran parte de los ítems acá detallados, realizada por el Coordinador Proyección Social y/o quien haga sus veces.

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

1. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (ARTÍCULO 2.2.12.1.5.1 DEL DECRETO 1082 DEL 2015).
De conformidad con la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.2.1.5.1 del decreto 1082 de 2015, previo a un proceso de contratación deberá existir un estudio de conveniencia y oportunidad que refleje la necesidad y forma de satisfacerla, las condiciones del contrato resultante, el soporte técnico y económico del mismo y los riesgos que pueda originar del contrato los cuales deben ser identificados, cuantificados y asignados.

La presente necesidad contractual se enmarca en el Plan de Desarrollo Institucional – PDI 2024–2027, el Plan Operativo Anual – POA 2026 y la Política de Proyección Social de la UNIOC, instrumentos que orientan la articulación de la investigación, la proyección social y la extensión con las necesidades del territorio. De manera particular, el PDI y el POA contemplan la gestión y ejecución de proyectos de extensión a través de la Entidad Prestadora del Servicio de Extensión Agropecuaria – EPSEA, fortaleciendo la presencia institucional y el relacionamiento con las comunidades rurales.

En el marco del proyecto "AgroPrecisión Caldas 2026 y del Convenio No. 23102026, suscrito entre la Gobernación de Caldas, los municipios de Aguadas, La Dorada, San José, Manzanares, Villamaría, Palestina, Belalcázar y Pensilvania, y la Institución Universitaria Oriente de Caldas – UNIOC, se requiere garantizar las condiciones técnicas y logísticas necesarias para desarrollar las actividades de extensión agropecuaria previstas en los territorios beneficiarios.

Estas acciones se articulan con la Ley 1876 de 2017, que crea el Sistema Nacional de Innovación Agropecuaria – SNIA y regula el Servicio Público de Extensión Agropecuaria – SPEA; con el Plan

Departamental de Extensión Agropecuaria – PDEA de Caldas; con el Plan de Desarrollo Departamental de Caldas 2024–2027; y con los Planes de Desarrollo de los ocho municipios participantes, los cuales contemplan estrategias relacionadas con extensión agropecuaria, capacitación rural, transferencia tecnológica, fortalecimiento productivo, asociatividad, innovación y participación de los productores.

La UNIOC, en su condición de Entidad Prestadora del Servicio de Extensión Agropecuaria – EPSEA, cumple un papel técnico en la ejecución de estas acciones, articulando sus capacidades de formación, investigación, innovación, transferencia de conocimiento y proyección social con las necesidades de los productores y las prioridades definidas en los instrumentos de planeación territorial.

Para materializar estos propósitos se desarrollarán Escuelas de Campo – ECA, orientadas al aprendizaje práctico y participativo; demostraciones de método, destinadas a enseñar la correcta aplicación de prácticas y tecnologías; demostraciones de resultados, dirigidas a validar y evidenciar sus efectos en condiciones de campo; y jornadas de fortalecimiento de los Consejos Municipales de Desarrollo Rural – CMDR, como espacios de planeación, participación, articulación y gobernanza rural.

Dado que estas actividades se realizan principalmente en territorio y requieren la participación de productores provenientes de diferentes zonas rurales, es necesario disponer de un componente logístico que garantice su adecuada ejecución. En consecuencia, se requiere; alimentación, como refrigerios para las jornadas cuya duración y horario lo requieran; y almuerzos, para aquellas actividades de mayor duración o desarrolladas en lugares donde no exista facilidad de acceso a servicios de alimentación.

Estos servicios estarán asociados exclusivamente a las actividades programadas y serán suministrados de acuerdo con el número de participantes programado para cada jornada, su duración, lugar de realización y los requerimientos definidos por la supervisión del convenio, garantizando su relación directa con el cumplimiento de los objetivos de AgroPrecisión Caldas 2026.

Para dar cumplimiento a lo relacionado se requieren las siguientes cantidades de refrigerios, almuerzos y transporte.

Actividades y municipios de intervención	**Elemento**	**Cantidad**
Fortalecimiento de Consejos de Desarrollo Rural Municipal (CDRM) en los municipios de: Pensilvania, Manzanares, Villamaría, Belalcázar, San José, Agudas y la Dorada	Almuerzos	160
Escuelas de Campo (ECAS) en los municipios de: Pensilvania, Manzanares, Villamaría, Belalcázar, San José, Agudas y la Dorada	Almuerzos	800

Demostración Método en los municipios de Aguadas, Manzanares, La Dorada, San José, Villamaría y Palestina.	Almuerzos	180
Demostración de resultados en los municipios de Aguadas, Manzanares, La Dorada San José, Villamaría y Palestina.	Almuerzos	180
Escuelas de Campo (ECAS) en los municipios de: Pensilvania, Manzanares, Villamaría, Belalcázar, San José, Agudas y la Dorada	Refrigerios	800
Demostración Método en los municipios de Aguadas, Manzanares, La Dorada San José, Villamaría y Palestina.	Refrigerios	180
Demostración de resultados en los municipios de Aguadas, Manzanares, La Dorada, San José, Villamaría y Palestina.	Refrigerios	180

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

Contratar la prestación de servicios de apoyo logístico y catering integral a todo costo para el desarrollo de las actividades del proyecto "AgroPrecisión Caldas 2026", en el marco del Convenio Interadministrativo No. 23102026, suscrito entre la Gobernación de Caldas, la Institución Universitaria Oriente de Caldas – UNIOC y los municipios de Aguadas, La Dorada, San José, Manzanares, Villamaría, Palestina, Belalcázar y Pensilvania, para la ejecución de las jornadas de fortalecimiento de los CMDR, Escuelas de Campo – ECA, demostraciones de método y demostraciones de resultados, conforme a las condiciones, cantidades, programación y especificaciones técnicas definidas por la UNIOC.

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

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

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

No. ITEM	ACTIVIDAD U OBLIGACIONES Y/O DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRODUCTOS A ENTREGAR	CANTIDAD
1	**SUMINISTRO DE ALMUERZOS COMPLETOS:** Según la actividad y las condiciones climáticas, los alimentos deben entregarse en el sitio donde se desarrollará la actividad, dentro de los municipios contemplados en el convenio, y de allí trasladarse a las zonas rurales establecidas para los métodos grupales. Además de prestación de apoyo logístico para servir los alimentos, así como para la recolección de los residuos generados por la alimentación en los diferentes encuentros. La opción de menú por cada municipio será definida junto con el supervisor del contrato y podrá seleccionarse entre las siguientes alternativas: Suministro de almuerzo completos, que cumplan con porción de carne de 210 gr. Porción de sopa o crema, porción de arroz, porción de principio, porción de ensalada, porción de postre y bebida en vaso de 12 onzas. **OPCIONES DE MENÚ ALMUERZO:** Carnes: De res, cerdo, pollo o pescado en diferentes preparaciones, (chuleta, carne desmechada, albóndigas, asada, cocida, apanada, entre otros) hígado, chicharrón, porción por 200 gr. Sopas: Verduras, ajiaco, sancocho, platanito frito, pastas, verduras, tortilla. Cremas: Tomate, ahuyama, cebolla, espinaca, verduras, pollo, pescado, papita criolla, zanahoria. Arroz: Arroz blanco, arroz con verduras, arroz de coco, arroz dulce, arroz con pollo, arroz con cabello de ángel Principio: Espaguetis, arvejas, lentejas, frijoles caseros, garbanzos, blanquillos, papas a la francesa, patacones, papa criolla, sudado, puré de papa.	Unidad	1320

	Ensalada: con frutas o verduras. Bebida: jugos naturales en agua o en leche, mazamorra, café, limonada, vino tinto, seco, dulce…. **Fiambre Tradicional:** • Base de hidratos: Arroz blanco cocido, porción por 180 gr. • Proteína principal 1: Pollo sudado o asado (muslo o pernil), porción por 200 gr. • Proteína principal 2: Cerdo (costilla o lomo), porción por 110 gr. • Embutido: Chorizo antioqueño, porción por 90 gr. • Acompañante proteico: Huevo cocido duro, porción por 70 gr. • Tubérculos: Papa criolla o yuca cocida, porción por 120 gr. • Fritos tradicionales: Tajadas de plátano maduro, porción por 90 gr. • Acompañamiento: Arepa pequeña de maíz, porción por 80 gr. • Aderezo/Hogao: Guiso criollo de tomate y cebolla, porción por 50 gr. **Fiambre zona cafetera (con migas de papa):** • Base principal: Arroz blanco cocido, porción por 160 gr. • Las Migas: Migas de papa con hogao, porción por 150 gr. • La Proteína: Carne de res o cerdo desmechada, porción por 210 gr. • El Huevo: Huevo cocido o frito integrado, porción por 80 gr. • El Frito: Tajadas de plátano maduro, porción por 80 gr. • Hogao / Guiso: Sofrito base, porción por 50 gr. **Tamal:** • Masa base: Masa de maíz sazonada, porción por 200 gr. • Proteína principal 1: Pollo (presa con hueso), porción por 180 gr.		

	• Proteína principal 2: Cerdo en trozo, porción por 180 gr. • Embutido / Tocino: Tocino de cerdo con carne, porción por 120 gr. • Tubérculo: Papa pastusa o criolla, porción por 90 gr. • Leguminosa: Arveja amarilla seca cocida, porción por 60 gr. • Aderezo / Hogao: Guiso criollo, porción por 35 gr. **Sancocho:** • Proteína principal: Gallina, res o cerdo (con hueso), porción por 200 gr. • Tubérculo principal: Papa pastusa o criolla, porción por 180 gr. • Tubérculo secundario: Yuca fresca, porción por 180 gr. • Tubérculo adicional: Ñame o plátano verde, porción por 110 gr. • Plátano: Plátano verde en trozos, porción por 120 gr. • Cereal / Verdura: Mazorca de maíz tierno, porción por 110 gr. • Aromáticos / Caldo: Sofrito de hogao y hierbas con agua/caldo, porción de sofrito por 80 gr y líquido por 450 ml. • Acompañamientos: Arroz blanco y aguacate, porción de arroz por 220 gr y aguacate por 60 gr. **Lechona:** • Relleno principal (Masa/Guiso): Arveja amarilla con carne de cerdo desmenuzada y condimentos, porción por 235 gr. • Piel crujiente: Piel de cerdo tostada y horneada (cucayo), porción por 100 gr. • Acompañamiento tradicional: Arepa blanca delgada de maíz, porción por 80 gr. • Acompañamiento opcional: Insulso de maíz, porción por 65 gr.		

	Opciones de bebidas bebida en vaso de 12 onzas, que pueden variar, entre jugos en agua, jugos en leche, limonada, gaseosa, café con leche, o milo.		
2	**SUMINISTRO DE REFRIGERIOS COMPLETOS:** Según la actividad y las condiciones climáticas, los alimentos deben entregarse en el sitio donde se desarrollará la actividad, dentro de los municipios contemplados en el convenio, y de allí trasladarse a las zonas rurales establecidas para los métodos grupales. Además de prestación de apoyo logístico para servir los alimentos, así como para la recolección de los residuos generados por la alimentación en los diferentes encuentros. La opción de menú por cada municipio será definida junto con el supervisor del contrato y podrá seleccionarse entre las siguientes alternativas: Suministro de refrigerios que se compongan de una porción de sólido y una porción de líquido. **OPCIONES DE REFRIGERIOS:** **Opción 1** Sándwich: - 2 rebanadas de pan de hamburguesa (56 gr) - 2 rebanadas de jamón de cerdo (30 gr) - 1 rebanada de queso doble crema (28 gr) Empacado de forma individual con servilleta. Bebida natural: - Jugo natural en leche (naranja dulce, tomate de árbol, piña oro miel, guanábana, mora, mango) x 10 onzas sin adición de azúcar. Empacado de forma individual que evite derrames y garantice medidas de salubridad. **Opción 2:** Una de las siguientes opciones sólidas:	Unidad	1160

	- Croissant de jamón y queso, Unidad por 120 gr. - Buñuelo de queso y harina, Unidad por 80 gr. - Palito de queso en hojaldre con centro de guayaba, Unidad por 120 gr. - Pastel en hojaldre con centro de pollo o carne, unidad por 120 gr. - Pastel de hojaldre con relleno de queso y arequipe, Unidad por 120 gr. - Empanada con relleno de carne, unidad por 120 gr. Una de las siguientes opciones líquidas: - Café con leche. - Chocolate en leche. - Milo en leche. - Jugo natural de fruta. - Chocolate. - Avena en leche. - Botella de jugo por 250 ml, refresco de agua con sabor artificial - Bebida a base de Malta, envase pet por 200 Ml Para servir en sitio, (la bebida a elección del contratante según condiciones climáticas). **Opción 3** Torta de carne con arepa: - Carne de res molida (150 gr) - Arepa de maíz (100 gr) Bebida natural: - Jugos naturales - Milo (10 oz): - Preparado en leche pasteurizada - Sin azúcar añadida (se suministra por separado)		

	Empacado de forma individual que evite derrames y garantice medidas de salubridad. **Opción 4** Yogurt con granola y fruta picada (16 oz) - Yogurt pasteurizado (120 gr) - Granola frutos secos (45 gr) - Fruta picada 2 opciones (banano, papaya, mango, fresa, manzana, pera) (45 gr). Empacados de forma individual con cuchara, que evita derrames y garantice medidas de salubridad. Estos alimentos deben estar frescos y saludables a la hora de la entrega.		
3	**Suministro de bolsas de basura** Bolsa de Basura 90x120cm Rollo x10 Unidades Grande Negro ofrece una opción de gran capacidad con 140 litros y resistencia.	paquete x 10	10

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

- El contratista y el personal que intervenga directamente en la manipulación, preparación, distribución o servicio de los alimentos deberán contar con certificación o constancia vigente de capacitación en manipulación de alimentos, de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable.
- Los productos suministrados deberán garantizar condiciones adecuadas de calidad y temperatura de los insumos utilizados, y su entrega se realizará en las fechas, lugares y horarios definidos para el desarrollo de las actividades, de acuerdo con la programación establecida y en coordinación con el supervisor del contrato.
- El contratista deberá garantizar la prestación del apoyo logístico necesario para la adecuada disposición, distribución y servicio de los alimentos durante el desarrollo de las actividades, así como para la recolección, manejo y disposición de los residuos generados como consecuencia del suministro de alimentación en los diferentes encuentros.
- El personal encargado del apoyo logístico y de la manipulación y servicio de los alimentos deberá contar y utilizar adecuadamente los elementos de protección requeridos para esta actividad, incluyendo tapabocas, guantes y gorro o cofia de protección, con el fin de garantizar condiciones adecuadas de higiene y salubridad durante la prestación del servicio.
- El contratista podrá realizar manejo de las opciones de manera variada, según el requerimiento de la institución con relación a la actividad a realizar y a las condiciones climáticas, lo cual se acordará con el supervisor del contrato.

- El contratista deberá garantizar que los alimentos suministrados sean frescos y en óptimas condiciones para el consumo diario.
- El suministro de los refrigerios y elementos se realizará en las fechas, lugares y horarios de las actividades a realizar, los cuales se acordarán con el supervisor del contrato.
- El contratista debe garantizar la entrega óptima de los elementos en los sitios requeridos donde se ejecutará el convenio según requerimiento institucional, (Aguadas, La Dorada, San José, Manzanares, Villamaría, Palestina, Belalcázar y Pensilvania,).

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN. El valor estimado del contrato es **CUARENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS ($45.655.000,00), COP M/L.**, incluido el IVA y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato serán a cargo del contratista.

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

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

5. EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: La vigencia del contrato es temporal y, por lo tanto, su duración debe ser por tiempo limitado y el indispensable para ejecutar el objeto contractual convenido, en base a esto, el plazo de ejecución del presente contrato va desde la suscripción del acta de inicio hasta el dieciocho (18) de diciembre de 2026, contados a partir de la legalización del contrato.

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

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

FECHA DE EXPEDICIÓN	CDP No.	CÓDIGO PRESUPUESTAL	DESCRIPCIÓN	RECURSOS	PRESUPUESTO TOTAL
03/11/2026	20261420	G2201020020209020502	Proyección social	GASTOS RECURSOS PROPIOS	$45.655.000

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

AMPARO	SUFICIENCIA	PLAZO
Cumplimiento del contrato	Por el 10% del valor del contrato	Por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más
Calidad de los bienes	Por el 10% del valor del contrato	Por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más
Responsabilidad Civil Extracontractual	POR 200 SMMLV	Plazo de ejecución

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. MODALIDAD:

MÍNIMA CUANTÍA

10. JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

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

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

Lo anterior quiere decir que cualquier proceso que se realice por debajo de los $49.025.340 podrá realizarse a través de la presente modalidad. Al respecto la ley 1150 del 2007, en su artículo 2, numeral 2, literal "C" en uno de sus párrafos: "Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales"; en consecuencia, el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 del 2015, que establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía reza: "Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto"

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

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

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

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

- Plan Operativo Anual POA 2026
- Plan anual de adquisiciones 2026
- Manual de Contratación Institucional.

11. SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO: Coordinador de Proyección Social y/o quien haga sus veces, Docente área agroforestal apoyo a la supervisión y/o quien haga sus veces.

12. LUGAR DE EJECUCIÓN: El contratista deberá ejecutar el presente contrato en los municipios de Pensilvania, Manzanares, Villamaría, Belalcázar, San José, Agudas y la Dorada Departamento de Caldas.

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

El convenio "AgroPrecisión Caldas 2026 –guarda concordancia directa con el Plan Operativo Anual – POA 2026 de la UNIOC, particularmente con la variable Investigación, Proyección Social e Internacionalización y, de manera específica, con el proyecto VIPSI 04 – "Gestión de proyectos de extensión y responsabilidad social y ambiental", orientado a gestionar recursos y desarrollar las líneas estratégicas de extensión comunitaria y responsabilidad social institucional. Dentro de este proyecto, el POA establece expresamente como objetivos "ejecutar el plan de trabajo para gestionar proyectos a través de la EPSEA – Entidad Prestadora de Servicios de Extensión Agropecuaria" y "ejecutar los proyectos asignados a la EPSEA", fijando como meta el 100 % de cumplimiento del plan de trabajo y de ejecución de los proyectos asignados. En este sentido, el convenio constituye un instrumento concreto para el cumplimiento de la planeación institucional, al permitir que la UNIOC, en su condición de EPSEA, desarrolle acciones de extensión agropecuaria en articulación con la Gobernación de Caldas y los ocho municipios participantes. Adicionalmente, el convenio se relaciona con el proyecto VIPSI 01 – Gestión de procesos y proyectos de investigación con énfasis en ruralidad e innovación, que busca consolidar el ecosistema de ciencia, tecnología e innovación en las áreas de influencia de la Institución para contribuir al desarrollo rural, así como con las acciones institucionales de apropiación social del conocimiento. De esta manera, las Escuelas de Campo – ECA, las demostraciones de método y de resultados y el fortalecimiento de los CMDR materializan en territorio las funciones de extensión, transferencia de conocimiento, innovación, proyección social y relacionamiento institucional previstas en el POA 2026.

CONCORDANCIA CON OTROS PLANES O PROYECTOS INSTITUCIONALES
En el Plan de Desarrollo Institucional – PDI 2024–2027, la variable estratégica Investigación, Proyección Social e Internacionalización establece como propósito dinamizar estas funciones para el desarrollo institucional, reconociendo además la importancia de la intervención de la Institución en las comunidades, particularmente las rurales. De manera específica, el PDI contempla dentro de Proyección Social el proyecto "Gestión de proyectos de extensión y responsabilidad social y ambiental", orientado a gestionar alianzas y

recursos, ejecutar el plan de trabajo de la Entidad Prestadora de Servicios de Extensión Agropecuaria – EPSEA y ejecutar los proyectos que le sean asignados. Esto se articula directamente con el POA 2026, que operacionaliza estas metas institucionales y permite que la UNIOC, en su condición de EPSEA, participe en proyectos territoriales de extensión agropecuaria como AgroPrecisión Caldas.

Asimismo, el convenio es coherente con la Política de Proyección Social adoptada mediante el Acuerdo No. 007 de 2020, la cual concibe la proyección social desde la articulación de las funciones sustantivas de docencia, investigación, extensión e interacción con las comunidades, orientada a responder a las necesidades del entorno y generar impacto social. La política incorpora expresamente la extensión, la responsabilidad social y ambiental, la educación no formal y el relacionamiento con actores externos como componentes de la Proyección Social institucional.

En particular, la Política de Proyección Social establece para la extensión estrategias relacionadas con la articulación Universidad–Empresa–Estado, cooperación con actores territoriales, solución de problemáticas de las comunidades, transferencia y aplicación del conocimiento científico y tecnológico y participación de docentes, estudiantes y egresados en programas y proyectos comunitarios, aspectos que corresponden directamente con el alcance del convenio y con el desarrollo de Escuelas de Campo – ECA, demostraciones de método, demostraciones de resultados y fortalecimiento de los CMDR.

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

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

15. ANÁLISIS DE RIESGO

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

16. PRESENTACIÓN DE ANÁLISIS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD: Se emite concepto favorable para "Contratar la prestación de servicios de apoyo logístico y catering integral a todo costo para el desarrollo de las actividades del proyecto "AgroPrecisión Caldas 2026", en el marco del Convenio Interadministrativo No. 23102026, suscrito entre la Gobernación de Caldas, la Institución Universitaria Oriente de Caldas – UNIOC y los municipios de Aguadas, La Dorada, San José, Manzanares, Villamaría, Palestina, Belalcázar y Pensilvania, para la ejecución de las jornadas de fortalecimiento de los CMDR, Escuelas de Campo – ECA, demostraciones de método y

demostraciones de resultados, conforme a las condiciones, cantidades, programación y especificaciones técnicas definidas por la UNIOC."

ORIGINAL FIRMADO
LUISA FERNANDA RUEDA CARMONA
Jefe división administrativa y financiera
UNIOC

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