ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD

(Ley 80 de 1993, artículo 25 No. 7, 12, Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015)

SINCELEJO, JUNIO DE 2023

ENTIDAD QUE CONTRATARÁ:	MUNICIPIO DE SINCELEJO, SUCRE
DEPENDENCIA QUE POSEE LA NECESIDAD:	SECRETARÍA DE GOBIERNO
FUNCIONARIO RESPONSABLE DEL ESTUDIO:	SECRETARIO DE GOBIERNO
MODALIDAD DEL PROCESO:	INVITACIÓN PÚBLICA MÍNIMA CUANTÍA, ART 94 LEY 1474 DE 2011, Y ART. 2.2.1.2.1.5.1. DECRETO 1082 DE 2015, MODIFICADO POR EL ART. 2 DEL DECRETO 1860 DE 2021.

De acuerdo a lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, modificados por los artículos 32 de la Ley 1150 de 2007 y 87 de la Ley 1474 de 2011, y en desarrollo de lo previsto por el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, se deberán elaborar los estudios en los cuales se analice la conveniencia y la oportunidad para adelantar la contratación que pretenda realizar la entidad estatal, estableciéndose en ellos los criterios que permitan aportar la información pertinente y eficaz para desarrollar debidamente los procesos de contratación de manera que los proponentes, en el evento de ser necesario por la modalidad de selección, puedan valorar adecuadamente el alcance de lo requerido por la entidad. En el presente documento se analizan por parte del Municipio de Sincelejo, los aspectos necesarios para contratar el **SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LA POLICIA NACIONAL DE SINCELEJO PARA LA ATENCIÓN DE SITUACIONES DE ALTERACIÓN DEL ORDEN PÚBLICO EN EL MUNICIPIO DE SINCELEJO.**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

Actualmente en el municipio de Sincelejo se presenta una problemática asociada con la alteración del orden público, debido a diferentes circunstancias tales como: la realización de eventos masivos que involucren aglomeraciones de público, las medidas tomadas por el orden nacional y municipal para contrarrestar el impacto generados por el aumento de las cifras de criminalidad convencional, las estrategias implementadas por la Secretaría de Movilidad para el control del fenómeno del motaxismo, las cuales a su vez han derivado en complejas situaciones que afectan la seguridad y convivencia pacífica en la ciudad.

Durante estas situaciones se pueden presentar brotes de desorden, delitos (robos, atracos y saqueos a locales comerciales) y contravenciones en el área de influencia de estos eventos. Se ha identificado que estas problemáticas son generadas por las limitaciones de la fuerza pública para ejercer acciones operativas que garanticen el control del orden público durante la realización de eventos que presentan una afluencia masiva de asistentes en espacios públicos de la ciudad.

En miras de responder al incremento de la actividad delictiva en nuestra ciudad, la Policía Nacional requiere disponer de un pie de fuerza constante en las denominada estrategia de caravanas, a realizarse en los puntos neurálgicos identificados para la intervención del grupo especializado de efectivos de la UNIPOL y EMCAR, durante un término estimado de tres (3) meses, por lo que requirieron de la administración municipal el aporte de insumos alimentarios con la finalidad de aunar esfuerzos para garantizar la alimentación de este grupo durante el termino estimado previamente señalado.

Con la ejecución del presente proceso se pretende brindar el apoyo logístico y generar las condiciones mínimas que permitan el aumento del pie de fuerza durante la implementación de estos operativos de intervención especial en contra de la criminalidad en el municipio de Sincelejo.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES, Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

2.1. OBJETO: El contrato a celebrarse tendrá por objeto contratar el **SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LA POLICIA NACIONAL DE SINCELEJO PARA LA ATENCIÓN DE SITUACIONES DE ALTERACIÓN DEL ORDEN PÚBLICO EN EL MUNICIPIO DE SINCELEJO.**

2.2. NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS: El objeto a contratar se encuentra identificado dentro del cuarto nivel del clasificador de bienes y servicios consagrado en el Decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.2.1.5.1., con los siguientes códigos y respectivos nombres:

N°	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ARTÍCULO
1	50151513	ACEITES VEGETALES O DE PLANTA COMESTIBLES
2	50221101	GRANO DE CEREAL
3	50161509	AZÚCARES NATURALES O PRODUCTOS ENDULZANTES
4	50161511	CHOCOLATE O SUSTITUTO DE CHOCOLATE
5	50221101	GRANO DE CEREAL
6	50221301	HARINA VEGETAL
7	50131704	LECHE EN POLVO
8	50221001	GRANO DE CEREAL
9	50121538	PESCADO ALMACENADO EN REPISA
10	50192901	PASTA SENCILLA O FIDEOS
11	50171551	SAL DE MESA
12	50201706	CAFÉ INSTANTÁNEO
13	50161509	AZUCARES NATURALES O PRODUCTOS ENDULZANTES
14	50421800	FRÍJOLES SECOS
15	50424500	LENTEJAS SECAS
16	50405702	PAPA REDONDA BLANCA
17	50406500	TOMATES
18	50405320	CEBOLLA BLANCA GUARDADA
19	50131612	HUEVOS EN LA CASCARA DE GALLINA

2.3. ESPECIFICACIONES ESENCIALES: El oferente debe cumplir con todas las disposiciones legales vigentes referentes al ejercicio de su actividad. El oferente no debe estar incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades contempladas en la constitución y la ley para contratar con entidades estatales.

2.4. PERFIL DEL CONTRATISTA: Persona natural o jurídica que se encuentre legalmente constituida, que cuente con la documentación vigente requerida para contratar con Entidades Públicas, así como con las condiciones técnicas que le permitan desarrollar el objeto contractual descrito.

3. CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXIGIDAS.

En orden a la ejecución del objeto contractual, el municipio tiene previsto contratar los ítems que se describen a continuación:

ORDEN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ACEITE VEGETAL DE ENVASE PLÁSTICO (Aceite vegetal de soya y/o Aceite vegetal de palma, Antioxidantes (BHT y/o TBHQ) y ácido cítrico) – PET 1000cc Peso: 1010 gramos – Aceite de color amarillo y consistencia liquida a temperatura ambiente.	LITRO	180
2	ARROZ BLANCO GRANO ENTERO (Arroz elaborado (Blanco), arroz descascarado al cual se le haya eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de las aleuronas – Tipo 1 – color blanco – Bolsa por 500 Gr – Empacado en bolsa de polietileno de Calibre 2.2 mezcla de alta densidad y baja densidad por 500 Gr).	LIBRA	300
3	AZÚCAR. (Polvo blanco nieve de sabor dulce característico, libre de sustancias o partículas extrañas, grumos o compactación – Presentación en bolsas plásticas de polietileno laminado biodegrádale de 2.2 micras de grosor, con un beso de 500 Gr de producto 99% limpio y escogido con SELLO DE TRAZABILIDAD: este sello de garantía de que la azúcar es 100% de Colombia, producido por pequeños y medianos agricultores.	LIBRA	300
4	CHOCOLATE PASTILLA X 500Gr (Chocolate de mesa elaborado de la Masa de licor de cacao: producto obtenido del grano de cacao tostado y fragmentado, que sido limpiado y liberado de la cascara, Mezclado o no con una cantidad variable de azucares, como sacarosa y otro tipo de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente – Compuesto: Azúcar (72.1%), Masa de cacao (27,8%), Emulsificante (0.2%) (lecitina de soya), Textura Granulosa, Color: Chocolate – de Marrón claro a marrón oscuro Empaque: C6K, Calibre: 417 a 435 mm)	UNIDAD	120
5	FRIJOL (Zaragoza o caraota tipo 1, color rojo, que haga parte de la familia Phaseolus en la que están incorporados toro tipo de especies como frijol, la caraota y la habichuela, su cobertura es rojiza. Sus características agronómicas son el crecimiento entre aturas de 100 a 2500 m.s.n.n. junto a lugares cuyas precipitaciones anulan . oscilan de 260 a 850, y el ara cultivada debe estar en un pH de 6,5-7, en presentación)	LIBRA	150

6	HARINA DE MAIZ (La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (Zea mays L.), clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo) – Empaque de bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado de calibre 2.20 x 10 pulgadas para presentación de 500gr).	LIBRA	150
7	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común Triticum aestivuum L., o trigo ramificado, Triticumcompactum Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. – Empaque de bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado de calibre 2.20 x 10 pulgadas para presentación de 500gr).	LIBRA	150
8	LECHE EN POLVO ENTERA POR X 500Gr (Producto elaborado a partir de leche entera en polvo, azúcar, carbonato de calcio (fuente de calcio), premezcla de vitaminas y minerales, apariencia de polvo fino, uniforme, sabor característico a la leche – Empaque en lamina tricapa compuesta por lamina de polipropileno biorientado metalizado.	UNIDAD	120
9	LENTEJA (Producto natural sin preservativo y/o aditivos, lentejas con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad, de los cuales 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64 pulgadas) – sin signo de infestación o infecciones no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius	LIBRA	150
10	LOMO DE ATUN LATA DE ATUN X 160 Gr (Producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la Tabla 1 del articulo 3° de la resolución, No. 148 de 2007 del Ministerio de Protección Social, envasado en agua, con la adición o no de sal, libre de aditivos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genere ganancia en el peso drenado; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un pro ceso de esterilización para evitar su alteración. El lomito, es el atún cortado en segmentos transversales, que conserva la estructura muscular; esta presentación admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase. El atún debe presentar características de color y olor típicos de la especie – lata de material metálico, sin abolladuras, con tapa abre fácil.	UNIDAD	250

11	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE- LATA DE 225 GRAMOS (Latas oval de 15 oz- mínimo, PESO NETO: 425 gramos, PESO DRENADO: 140 gramos, CONTENIDO: Pescado 70,00 % (opisthonema oglinum) Salsa de tomate (Pasta de tomate, agua): 28,00 % Sal : 2,00 %- Total: 100,00 % .).El atún debe presentar características de color y olor típicos de la especie – lata de material metálico, sin abolladuras, con tapa abre fácil.	UNIDAD	300
12	PASTA TIPO ESPAGUETI 500Gr (Pastas a base de sémola y/o harina de trigo – en tipo de empaque lamina BOPP)	LIBRA	150
13	PASTA TIPO FIDEO 500Gr (Pastas a base de sémola y/o harina de trigo – en tipo de empaque lamina BOPP)	LIBRA	80
14	SAL (Cloruro de sodio (NaCl) Sal grano cruda, de aspecto solido opaco, color blanco – sabor salino	LIBRA	60
15	CAJA DE CALDO DE GALLINA, presentación en cubos deshidratados x 12 unidades.	CAJA	20
16	COLOR ROJO - Mezcla para adobar- Bolsa por 500 gramos.	UNIDAD	20
17	Sazonador con hierbas naturales - Mezcla para adobar -Bolsa por 55 gramos.	UNIDAD	10
18	AJO EN POLVO-Bolsa por 55 gramos.	UNIDAD	15
19	SALSA DE TOMATE - Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados.- Bolsa por 1000 gramos con tapa rosca.	UNIDAD	20
20	MAYONESA- Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados.- Bolsa por 1000 gramos con tapa rosca.	UNIDAD	20
21	CAFÉ MÓLIDO (Tostado, color café)	LIBRA	40
22	Huevo Yema roja tipo A.	UNIDAD	2000
23	SALCHICHÓN CERVECERO- Por 500 grs. - empacado al vacío.	UNIDAD	111
24	SALCHICHAS TIPO VIENA EN LATA. Por 7 unidades, con un peso neto de 150g.	UNIDAD	300
25	JAMÓN DE CERDO EN LATA: Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con animales de abasto cerdo y pollo.- 180 Gramos de peso neto.	UNIDAD	300
26	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON SABOR ARTIFICIAL A FRUTAS VARIADAS- Caja por 20 sobres para 2 litros de agua.	CAJA POR 20 SOBRES	20
27	Panela por libra.	LIBRA	100
28	Papa por libras	LIBRA	200
29	Cebolla Blanca por libras	LIBRA	200
30	Limón por libra	LIBRA	150

El oferente deberá suministrar los **INSUMOS ALIMENTARIOS,** de acuerdo a las características que se detallan a continuación:

3.1. CARACTERÍSTICAS:

- Los alimentos suministrados deberán estar de acuerdo con la normatividad vigente sanitaria, las cuales deben contar con un registro sanitario, permiso o notificación sanitarios expedido por el INVIMA, ya sea si el producto es fabricado en el país o importado.
- El empaque y entrega de los bienes debe cumplir con los protocolos de bioseguridad que establezcan las autoridades sanitarias competentes.

- Los productos serán rechazados y devueltos al suministrador los artículos que no cumplan las especificaciones fijadas anteriormente, si el rechazo se debe alguna de los siguientes motivos:
  - No cumplen con las características de los ofertados.
  - Su aspecto externo es deficiente (mala coloración, mal olor, mal estado, gorgojo, contaminados etc.)
  - No corresponde al producto pedido con el presentado.
  - El pedido se repondrá inmediatamente, con un plazo máximo de 6 horas.

Con el fin de garantizar la calidad y cumplimiento en la ejecución del contrato, se requiere que los proponentes que participen en el proceso cuenten con establecimiento de comercio abierto en la ciudad de Sincelejo, sucursal en el municipio o que tengan vigente un convenio con un establecimiento abierto en la ciudad de Sincelejo, donde se evidencie la prestación del servicio objeto de este proceso.

El establecimiento de comercio que provea los insumos alimentarios deberá contar con el Certificado Sanitario Favorable emitido por la Secretaría de Salud correspondiente, el cual debe estar vigente como mínimo a la fecha del cierre del proceso de contratación y por la duración del contrato.

4. FOMENTO A LA EJECUCION DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACION REFERIDA EN EL ARTICULO 2.2.1.2.4.2.16 DEL DECRETO 1082 DE 2015, ADICIONADO POR EL ARTÍCULO 3 DEL DECRETO 1860 DE 2021.

Teniendo en cuenta lo indicado por la norma en referencia, la cual determina que, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación fomentarán en los pliegos de condiciones o documento equivalente que los contratistas destinen al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad; teniendo en cuenta que la naturaleza del objeto contractual, el alcance de las obligaciones y en obedecimiento a lo dispuesto en la norma referida, la entidad considera pertinente incorporar que el contratista destine al cumplimiento del objeto contractual, la provisión de bienes o servicios por parte de la población descrita anteriormente, en un porcentaje que no será superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato.

El mandato señalado anteriormente, será incluido como obligación contractual con cargo al contratista, so pena de ser sancionado pecuniariamente.

El supervisor realizará el seguimiento y verificará el cumplimiento de la obligación señalada anteriormente.

El cumplimiento de la obligación se acreditará en las condiciones que disponga la ley o el reglamento, aplicando en lo pertinente lo definido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021. En ausencia de una condición especial prevista en la normativa vigente, el contratista deberá aportar una certificación que se entenderá presentada bajo la gravedad de juramento, suscrita por la persona en condición especial, donde conste lo anteriormente dicho, sin perjuicio de que pueda hacerse con otros documentos idóneos para su acreditación.

5. POSIBILIDAD DE LIMITACIÓN DE LA CONVOCATORIA:

De acuerdo con lo previsto 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, y teniendo en cuenta que el valor del proceso

de contratación no supera los ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, la presente convocatoria podrá limitarse a Mipymes colombianas. También podrá limitarse a Mipymes territoriales, de conformidad al artículo 2.2.1.2.4.2.3 ibídem, caso en el cual, la convocatoria se limitará a Mipymes colombianas que tengan domicilio en el departamento de Sucre o municipio de Sincelejo (sitios o lugares donde se ejecutará el contrato), según el caso.

Para la limitación de la convocatoria a Mipymes deberá haberse recibido, solicitudes de por lo menos dos (2) Mipymes colombianas, departamentales o municipales (según el caso), en la fecha indicada en el cronograma del proceso de contratación, so pena de considerar extemporánea la solicitud; y deberán contar, con mínimo un (1) año de existencia.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

Con el fin de propiciar el crecimiento, consolidación y sostenibilidad de las Mipymes del ámbito municipal y/o departamental, teniendo en cuenta la cuantía del presente proceso de selección, lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. y s.s. del Decreto 1082 de 2015 (modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021), y que de acuerdo al histórico de procesos adelantados por la entidad, se pudo establecer que en el municipio de Sincelejo existe pluralidad de personas naturales y/o jurídicas con la condición de Micro, pequeñas y medianas empresas. Frente a la eventual presentación de múltiples solicitudes de limitación a Mipymes colombianas (nacionales y territoriales), con el propósito de incentivar la participación efectiva de éstas en el presente proceso de selección, se recomienda limitar el presente proceso contractual en primer lugar a Mipymes colombianas con domicilio en el municipio de Sincelejo y en segundo lugar al Departamento de Sucre, previa verificación de los requisitos exigidos en la normatividad vigente.

6. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

6.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Además de las obligaciones previstas en la ley para los contratistas del Estado, en razón del suministro requerido por la entidad, este se compromete a cumplir con las obligaciones que a continuación se estipulan, por lo cual deberá manifestar bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la presentación de la oferta, que conoce y acepta los términos establecidos en los documentos del proceso:

a. Obrar con lealtad, responsabilidad y buena fe durante la ejecución del contrato.
b. Recolectar, limpiar y desinfectar el menaje, posterior al consumo de la alimentación.
c. Realizar el suministro contratado conforme a las especificaciones técnicas señaladas en los documentos del proceso.
d. Garantizar durante la ejecución del contrato, la provisión de bienes o servicios en un porcentaje no superior al diez por ciento (10%), ni inferior al cinco por ciento (5%), que hagan parte de la población señalada en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el art 3 del Decreto 1860 de 2021.
e. Cumplir con el objeto y obligaciones del contrato, presentando los informes sobre el cumplimiento de éste y actas parciales de ejecución al supervisor del contrato.
f. Tener en cuenta las observaciones y recomendaciones que formule el supervisor del contrato con el fin de que el servicio se realice a entera satisfacción de la Entidad.
g. Realizar el pago de los tributos locales.
h. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión del contrato.
i. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos por la entidad, las cuales deben ser mínimo del 30% del valor total de los recursos destinados a la compra local de alimentos a los pequeños productores y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus

organizaciones, de acuerdo con lo establecido en el literal a) del artículo 7 de la Ley 2046 de 2020.
j. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.
k. Garantizar el pago contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento, independiente del trámite de pago al Contratista por parte de la Entidad Territorial.
l. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados en el contrato.
m. Informar oportunamente y por escrito al contratante, a través del supervisor del contrato, los inconvenientes que afecten la ejecución del contrato.
n. Responder ante terceros por los daños que se ocasionen y que provengan por causas que le sean imputables.
o. Cumplir con los protocolos de bioseguridad para suministrar alimentos preparados.
p. Cumplir con las demás obligaciones propias del objeto contractual y las demás que señale el supervisor del contrato.
q. Las demás contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y normas concordantes vigentes que sean aplicables, y aquellas obligaciones que se desprendan de la naturaleza contractual.

6.2. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

a. Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea del objeto del contrato.
b. Pagar el valor del contrato en la forma pactada.
c. Aprobar la garantía única que en debida forma constituya el CONTRATISTA.
d. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
e. Efectuar los descuentos de ley del orden nacional, departamental y municipal en cumplimiento de las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el CONTRATISTA a la entidad y con la actividad objeto del contrato.
f. Informar a la Secretaria Técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos lo relacionado con el cumplimiento de la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la agricultura campesina familiar o comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, establecida en el literal a) del artículo 7 de la Ley 2046 del2020.
g. Las establecidas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993.

7. TIPO DE CONTRATO: Suministro.

8. COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS.

El municipio de Sincelejo en cumplimiento de la Ley 2046 de 2020, Decreto No. 248 de 9 de marzo de 2021 y lo establecido en la Ordenanza No. 021 de 28 de julio de 2021, entiende que, la compra local facilita la adquisición de alimentos bienes y servicios necesarios para el desarrollo del evento a realizar, la cual debe ser orientada a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores ubicados en el Municipio o Departamento, de acuerdo a la normatividad nacional.

Por lo anterior, en pro de continuar contribuyendo al fortalecimiento de las economías locales del Sector Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, desde el municipio de Sincelejo se establecen las siguientes indicaciones para su cumplimiento, en desarrollo de los lineamientos de pertinencia territorial y cultural, entre los que se encuentran la disponibilidad de alimentos y aprovechamiento del potencial endógeno en el municipio de Sincelejo, contribuyendo al rescate de la cultura gastronómica territorial. Es por ello que,

la inclusión de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria fortalece las compras locales y el desarrollo con enfoque territorial, dentro de la consolidación de circuitos cortos de comercialización para el suministro de insumos alimentarios para brindar alimentación con destino a la Policía Nacional de Sincelejo para la atención de situaciones de alteración del orden público en el municipio de Sincelejo, en el marco de la autonomía de la entidad territorial, coadyuvando en la potenciación del encadenamiento de valor.

8.1. ZONA GEOGRÁFICA.

Corresponde a la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, ubicados dentro de la zona geográfica correspondiente para la compra local de alimentos, que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad y que se encuentren en el registro de productores individuales u organizaciones de productores consolidado por la Secretaría de Desarrollo Económico y de Medio Ambiente del Departamento de Sucre.

La cobertura geográfica se concreta especialmente en la zona corregimental, la cual cuenta con la conectividad vial necesaria para que se den circuitos cortos de comercialización, teniendo en cuenta que, el uso de suelo de la zona rural del municipio es de vocación agrícola, como lo define nuestro PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL, 2020-2023, UNIDOS TRANSFORMAMOS MÁS.

El municipio de Sincelejo cuenta con una extensión de 28.504 hectáreas de las cuales 2.335 hectáreas son urbanas y 26.169 hectáreas son rurales. El área rural cuenta con 21 corregimientos: La Arena, San Rafael, Laguna Flor, Las Huertas, San Antonio, Buenavistica, Buenavista, Cerrito el Naranjo, Babilonia, San Jacinto, Chochó, Sabanas del Potrero, La Gallera, Castañeda, Las Palmas, La Peñata, Las Majaguas, Cerrito la Palma, Cruz del Beque y La Chivera.

8.2. DETALLE DE ALIMENTOS.

En este contexto el suelo rural del municipio de Sincelejo está constituido por los terrenos destinados a usos agrícolas, forestales y actividades análogas, no aptos para el uso urbano. En relación con las características de los productos demandados localmente, tenemos los siguientes alimentos:

ITEM	INGREDIENTES	CANT (g)	UNIDAD	COSTO DE GRAMAJE	TOTAL	ZONA GEOGRAFIA /VEREDAL	ZONA GEOGRAFIA /URBANA
1	Limón	75000,00	GR	$ 12,068	$ 905.100	Las Palmas (Sincelejo), Vereda Siete Palmas (Caimito), Pumpuma (Caimito) y Buenavistica (Sincelejo)	--
2	Arroz	150000,00	GR	$ 4,880	$ 732.000	Sector La Ponderosa(Majagual)-Vereda chivato(La Unión)-Las pavas(San Onofre)-Buenavista, el Reparo(San Marcos)-LAS PARCELAS(San Marcos)- Pasifueres ,Sispataca , San Isidro, el Bujío (San Benito Abad)-Nueva Esperanza(Guaranda)-PUMPUMA ,LAS PAVITAS(CAIMITO) - Nueva Esperanza(GUARANDA)	Majagual-San Marcos

3	Fríjol Zaragoza	75000,00	GR	$ 9,850	$ 738.750	PUMPUMA(CAIMITO), Las Pavitas (CAIMITO), Buenavista (San Marcos), San Isidro (San Benito de Abad), San Luis de Sincé (Sincé), Pajonalito (San Onofre), San Jacinto (Sincelejo), La Palmas (Sincelejo), San Pedro vereda (San Pedro).	Toluviejo
4	Huevo rojo tipo A	2000,00	Unidad	$ 600	$ 1.200.000	Los Pérez (Sucre),MATA DE CAÑA(Sampués),lagun a flor (Sincelejo),los altos(TOLUVIEJO)- el coley(Los Palmitos)	San Marcos, San Pedro, Sincelejo, Sampués
TOTAL COMPRAS LOCALES					**$ 3.575.850**		
30% COMPRAS LOCALES					**$ 1.072.755**		

El operador deberá entregar los alimentos y estará en la obligación de adquirirlos a los pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones; teniendo presente que, el total de productos no industrializados o el presupuesto destinado a compra local del alimentos, asciende a la suma aproximada de $ 3.575.850, es decir que, deberá adquirir localmente alimentos a nuestros pequeños productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30%, equivalente aproximadamente a la suma de $ 1.072.755.

El Contratista deberá tener la capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento; independientemente del trámite de pago del Operador ante la Entidad Territorial, exceptuando aquellos operadores representantes de autoridades de resguardos y/o comunidades indígenas, asociaciones, organizaciones indígenas y asociaciones de padres de familia.

Así mismo, el contratista deberá hacer adecuado uso del registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria suministrado por la Entidad Territorial, así como ser parte de las estrategias territoriales que propendan por el fortalecimiento de los circuitos cortos de comercialización e inclusión de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria en su operación.

Una vez adjudicado el contrato, dentro de la etapa de alistamiento, el Municipio de Sincelejo entregará el listado de los pequeños productores registrados ante la Secretaría de Desarrollo Económico y de Medio Ambiente del Departamento de Sucre o quien hagas sus veces, como productores individuales y/u organizaciones de productos consolidados.

El operador deberá tener en cuenta para la adquisición de alimentos, lo dispuesto por la Circular Externa del INVIMA No. DAB 4000-0082-2022 de marzo de 2022, respecto de los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamientos, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas social.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo para la ejecución del contrato será de **TRES (3) MESES**, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del mismo. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes (firma electrónica en la plataforma Secop II).

Para su ejecución se requerirá la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

1. La aprobación de las garantías, si a ello hubiere lugar.
2. La expedición del registro presupuestal.
3. La celebración del contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria Locales y sus organizaciones (Artículo 2.20.2.1.1.4 del Decreto 1071 de 2015, adicionado por el artículo 1 del Decreto 248 de 2021).

10. LUGAR DE EJECUCIÓN

Para todos los fines pertinentes, el servicio se llevará a cabo en el Municipio de Sincelejo.

11. VALOR DEL CONTRATO Y ANALISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO.

El Municipio de Sincelejo ha realizado un presupuesto oficial basado en un estudio de mercado realizado por la Secretaría de Gobierno, consultando y solicitando cotizaciones de los bienes que se requieren a establecimientos comerciales del mercado. Luego de analizados los datos y de promediar los costos, se llegó al presupuesto final que determina el costo estimado de la contratación, el cual se estima en la suma **VEINTICINCO MILLONES QUINIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y UN PESOS CON CUARENTA CENTAVOS M/L ($ 25.509.371,40)**, que se cancelará de acuerdo a la cantidad de efectivos de la Policía Nacional a las que se les suministre la alimentación. Este valor cubre integralmente los costos directos e indirectos derivados de la ejecución del contrato.

12. FORMA DE PAGO

El contrato se pagará mediante actas parciales y/o final, de conformidad con la facturación presentada por el contratista equivalente al número de raciones real y efectivamente suministradas, previa presentación de la factura o cuenta de cobro, informe de actividades en medio físico y magnético, que incluya evidencias fotográficas de las entregas, constancias de pago de seguridad social, planillas de recibido de la alimentación, así como de expedición de certificado por parte del Supervisor del contrato, entre otros documentos requeridos para tal fin.

El Municipio de Sincelejo no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista y/o contratistas, cuando ella fuere provocada por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite de las facturas y no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente contrato.

Descuentos. El Municipio de Sincelejo efectuará los descuentos de Ley del orden Nacional, Departamental y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con la actividad objeto del Contrato.

13. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Para cubrir el valor de la presente contratación, el municipio cuenta con Disponibilidad Presupuestal, contenida en el **CDP No. 10482 del 02/05/2023,** expedido por el Director Técnico de Presupuesto, con cargo al presupuesto de la vigencia 2023.

14. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

La modalidad de selección del contratista es la contratación de mínima cuantía, por no superar el valor de esta contratación el 10% de la menor cuantía de la Entidad, determinado por el presupuesto anual del Municipio para la vigencia 2023. Las adquisiciones de bienes, servicios y obras cuyo valor no exceda del diez por ciento (10%)

de la menor cuantía de la entidad contratante, independientemente de su objeto, se determinan por las reglas definidas en el artículo 2, numeral 5 de la Ley 1150 2007, numeral subrogado por el articulo 94 de la Ley 1474 de 2011, reglamentado por los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, modificada por el articulo 30 de la Ley 2060 de 2020 y el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021.

15. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE.

El único criterio de selección que se tendrá en cuenta será el menor precio.

16. MECANISMO DE COBERTURA DE RIESGOS SOPORTE QUE PERMITE LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

El Municipio de Sincelejo, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1., 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2° del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y con base en la metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Seguidamente, se identifican y describen los riesgos, según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre. Luego, se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de los mismos, de la siguiente forma:

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede Ocurrir)	Consecuencia de la Ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se	Fecha estimada en que se	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación Total					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	General	Externo	Selección	Operacional	Que el proceso se declare desierto	Imposibilidad de satisfacer la necesidad en el tiempo establecido	Improbable - 2	Mayor - 4	6	Reducir probabilidad	Alcaldía de Sincelejo	Estudio minucioso de mercado y especial atención a las observaciones que se presenten durante el proceso de selección	Raro - 1	Mayor	4	5	No	Comité evaluador			Revisión diaria del correo electrónico habilitado para recibir observaciones y respuesta a las mismas de manera oportuna	Durante el término de duración del proceso
2	General	Externo	Selección	Operacional	Que se presenten ofertas artificialmente bajas	Rechazo de la oferta, en el evento en que sea única oferta declaratoria de desierto	Improbable - 2	Menor - 2	4	Reducir probabilidad	Alcaldía de Sincelejo	Verificación de las ofertas por parte del Comité Evaluador	Raro - 1	Menor	2	3	No	Comité evaluador			Verificando la oferta económica una vez se realice el cierre del proceso y solicitando las explicaci	Durante el plazo para evaluar

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede Ocurrir)	Consecuencia de la Ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación Total					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
						del proceso															ones del caso	
3	General	Externo	Contratación	Operacional	Que el contrato no se firme	Demora en la ejecución del contrato	Raro - 1	Catastrófico - 5	6	Reducir probabilidad	Adjudicatario	Garantía de seriedad de la oferta	Raro - 1	Moderado	3	4	No	Analista de Servicios Administrativos			Comunicación y seguimiento al contratista una vez se realice la adjudicación	Entre la adjudicación y la suscripción del contrato
4	General	Externo	Contratación	Operacional	Que no se presenten las garantía exigidas o se presenten de manera tardía	Demora en la ejecución del contrato e incumplimiento	Raro - 1	Catastrófico - 5	6	Reducir probabilidad	Contratista	Garantía de seriedad de la oferta - seguimiento al contratista a través del supervisor	Raro - 1	Mayor	4	5	No	Supervisor del contrato			Requerimientos al contratista con el fin que aporte la garantía	Entre la suscripción del contrato y la entrega efectiva de las garantías

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede Ocurrir)	Consecuencia de la Ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio [illegible] del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se [illegible]	Fecha estimada en que se [illegible]	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación Total					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
												designado										
5	General	Externo	Contratación	Operacional	Que se presenten reclamos de terceros sobre la selección del oferente que retrasen el perfeccionamiento del contrato	Demora en la ejecución del contrato	Posible - 3	Mayor - 4	7	Reducir probabilidad	Alcaldía de Sincelejo	Reglas claras en el pliego de condiciones - Selección de la oferta más favorable de conformidad con lo establecido en el pliego de condiciones	Improbable - 2	Moderado	3	5	No	Comité evaluador			Selección objetiva de las ofertas (pliego de condiciones) - imparcialidad en las evaluaciones	Durante el término de duración del proceso

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede Ocurrir)	Consecuencia de la Ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación Total					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
6	General	Externo	Ejecución	Financiero	Pérdida en la capacidad económica y patrimonial por parte del contratista para poder cumplir con el objeto del contrato	No cumplir con el objeto del contrato	Improbable - 2	Catastrófico - 5	7	Reducir probabilidad	Contratista	Establecer indicadores financieros que permitan mitigar el riesgo - Exigir garantía de cumplimiento y calidad del servicio	Improbable - 2	Mayor	4	6	Si	Supervisor del contrato			Estableciendo reglas en el pliego de condiciones y garantizando su cumplimiento	Durante el término de ejecución del contrato
7	General	Externo	Ejecución	Financiero	Retardo en el cumplimiento del cronograma de pagos por causas imputables al contratista	Incumplimiento y efectos negativos presupuestales	Improbable - 2	Moderado - 3	5	Reducir probabilidad	Contratista	Establecer obligaciones a cargo del contratista con relación a la presentación de la factura	Raro - 1	Moderado	3	4	No	Supervisor del contrato			Haciéndole seguimiento y requerimientos al contratista	Durante el término de ejecución del contrato

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede Ocurrir)	Consecuencia de la Ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación Total					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
												de manera oportuna										
8	General	Externo	Ejecución	Regulatorio	Modificación en la legislación tributaria - creación de un nuevo impuesto o gravamen	El contratista deberá asumir mayores costos	Raro - 1	Menor - 2	3	Reducir probabilidad	Alcaldía de Sincelejo	Estudio de las normas tributarias que se expidan sobre la materia	Raro - 1	Menor	2	3	Si	Supervisor del contrato			Actualización sobre las normas tributarias que regulan el servicio requerido	Durante el término de ejecución del contrato
9	General	externo	ejecución	regulatorio	Cambio o modificación de la normatividad jurídica - ambiental	imposibilidad en la ejecución del contrato	Posible - 3	mayor-4	7	reducir probabilidad	contratista	estudio de las normas ambientales que se expidan sobre la materia	Improbable - 2	mayor	4	6	si	Supervisor del contrato			actualización sobre las normas ambientales que regulan el servicio requerido	durante el término de ejecución del contrato

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede Ocurrir)	Consecuencia de la Ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación Total					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
10	general	externo	ejecución	operacional	renuncia de personal idóneo para la ejecución del contrato	imposibilidad en la ejecución del contrato	Raro - 1	normal - 3	4	reducir probabilidad	contratista	supervisión constante de los requisitos técnicos mínimos exigidos en el pliego	Raro - 1	Menor	2	3	no	Supervisor del contrato			Haciéndole seguimiento y requerimientos al contratista	durante el término de ejecución del contrato

13.1 PROBABILIDAD DE RIESGO

NIVEL	RANGO	DESCRIPCIÓN
1	Raro	Puede ocurrir excepcionalmente
2	Improbable	Puede ocurrir ocasionalmente
3	Posible	Puede ocurrir en cualquier momento futuro
4	Probable	Probablemente va a ocurrir
5	Casi cierto	Ocurre en la mayoría de las circunstancias

13.2 IMPACTO DE RIESGO

NIVEL	RANGO	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	CALIFICACIÓN MONETARIA
1	Insignificante	Obstruye la ejecución del contrato de manera trascendente.	Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.
2	Menor	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.
3	Moderado	Afecta la ejecución del contrato	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince (15%) por ciento.
4	Mayor	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta (30%).
5	Catastrófico	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%)

13.3 CATEGORÍA DEL RIESGO

VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA
8,9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo Medio
2,3 y 4	Riesgo Bajo

Nota: Se aclara que los anteriores riesgos están mencionados de manera enunciativa y explicativa sin que se entiendan agotados todos los riesgos inherentes y relacionados con el objeto de la presente contratación, los cuales se entienden asumidos por el contratista salvo expresa manifestación en contrario por parte de la Alcaldía de Sincelejo por consiguiente, es responsabilidad del (os) proponente (s) durante la etapa del proceso y hasta antes del cierre, hacer las observaciones que estime pertinentes en razón de su conocimiento especializado del servicio objeto de esta contratación. La Alcaldía se reserva

el derecho a acoger o no las observaciones que se formulen de la distribución de los riesgos previsibles a cargo del contratista.

14. GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

EL CONTRATISTA se obliga a constituir a favor del MUNICIPIO una póliza de garantía otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, o por cualquier mecanismo de cobertura de riesgo tal y como lo contempla el Articulo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto N° 1082 de 2015, la cual deberá cubrir los siguientes amparos:

1. **Cumplimiento del contrato:** por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, vigente durante el término de su duración y cuatro (4) meses más.

2. **Calidad de los bienes:** Por una cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, por un término igual al de la ejecución del mismo y cuatro (4) meses más.

Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas de perfeccionamiento del contrato, inicio y de la terminación del plazo de duración del mismo, según sea el caso. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del municipio.

El CONTRATISTA se compromete a entregar al Municipio, para su aprobación, las correspondientes pólizas y sus certificados, de conformidad con lo establecido en el cronograma electrónico en la plataforma SECOP II.

15. SUPERVISIÓN

La supervisión del presente contrato estará a cargo de la Secretaría de Gobierno de Sincelejo o por el funcionario que sea designado para el caso, quien velará que el contrato se ejecute con el cumplimiento de las obligaciones contractuales y legales pertinentes.

16. INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO.

Con base en lo establecido en los artículos: 2.2.1.1.2.1.1. (inciso ultimo), 2.2.1.2.1.5.1, 2.2.1.2.4.1.1, 2.2.1.2.4.1.2 y 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 del 2015, el presente proceso de selección no está sujeto a las obligaciones que en materia de acuerdos comerciales ni incentivos que haya firmado el Estado Colombiano.

17. VEEDURÍAS CIUDADANAS.

Se convoca a todas las veedurías ciudadanas para que intervengan de manera activa dentro del presente proceso de selección, en los términos de la C. Po, la Ley 850 de 2003 y demás normas complementarias y concordantes.

18. CONSTANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL DEBER DE ANÁLISIS DE LAS ENTIDADES ESTATALES (DECRETO 1082 DE 2015).

Se deja constancia que la Entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

19. CONSTANCIA DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIÓN.

Se deja constancia que, una vez consultado el Plan Anual de Adquisiciones, se observa que el servicio que se requiere contratar, objeto del presente estudio, se encuentra incluido en el documento antes mencionado.

20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

El contratista se obliga a mantener al Municipio indemne de cualquier reclamación proveniente de terceros cuyas causales sean actuaciones del contratista enmarcadas dentro de la ejecución del presente contrato.

Funcionario responsable,

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretario de Gobierno

Proyecto: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA ACEITE VEGETAL					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50151513**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	ACEITE VEGETAL DE ENVASE PLÁSTICO.		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
ACEITE VEGETAL DE ENVASE PLÁSTICO.	LITRO	Aceite vegetal de soya y/o Aceite vegetal de palma, Antioxidantes (BHT y/o TBHQ) y acido cítrico) – PET 1000cc Peso: 1010 gramos	Aceite de color amarillo y consistencia liquida a temperatura ambiente.Consumir antes de la fecha indicada en el envase. Evitar el sobrecalentamiento, lo preferible es no sobrepasar durante la fritura la temperatura de 180 °C. Si se utiliza una freidora eléctrica, regular el termostato para que el aceite no humee ni se oscurezca. Desechar siempre el aceite sobrecalentado y quemado. Los alimentos a freír deben estar secos, el agua favorece la descomposición del aceite. El aire, la luz y el calor afectan la calidad del aceite, motivo por el cual es conveniente conservarlo tapado a temperatura ambiente y en un sitio alejado de la luz directa y de cualquier fuente de calor.	Botella o envase plástico de grado alimentario no reutilizable; elaborado en material plástico PET (Tereftalato de polietileno). Las etiquetas son de papel esmaltado que fácilmente se adhieren a los envases, el embalaje se realiza en cajas de cartón corrugado.	10 meses a partir de la fecha de producción.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA ARROZ BLANCO GRANO ENTERO					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50221101**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	ARROZ.		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
ARROZ BLANCO GRANO ENTERO.	LIBRA	Arroz elaborado (Blanco), arroz descascarado al cual se le haya eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de las aleuronas – Tipo 1 – color blanco – Bolsa por 500 Gr – Empacado en bolsa de polietileno de Calibre 2.2 , mezcla de alta densidad y baja densidad por 500 Gr).	Para su consumo requiere del proceso de coccion, mezclado con agua en proporcion 2 a 1 en volumen, sal y aceite al gusto. Producto de consumo masivo por parte de poblaciones, infantiles, adolescentes, adultos y ancianos	Empaque enPolietileno individual laminado 1,5-S,5, dependiendo delapresentacion o polipropileno laminado 50/20	Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA AZÚCAR					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50161509**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	AZÚCAR		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
AZÚCAR.	LIBRA	(Polvo blanco nieve de sabor dulce característico, libre de sustancias o partículas extrañas, grumos o compactación de producto 99% limpio y escogido con SELLO DE TRAZABILIDAD: este sello de garantía de que la azúcar es 100% de Colombia, producido por pequeños y medianos agricultores.	Es utilizado en la preparación de productos de panadería y repostería como ingrediente o como elemento de decoración.	– Presentación en bolsas plásticas de polietileno laminado biodegrádale de 2.2 micras de grosor, con un Peso de 500 Gr.	12 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

SECRETARÍA DE GOBIERNO Y SEGURIDAD

FICHA TÉCNICA CHOCOLATE					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**501161511**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	CHOCOLATE		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
CHOCOLATE PASTILLA X 500Gr	UNIDAD	Chocolate de mesa elaborado de la Masa de licor de cacao: producto obtenido del grano de cacao tostado y fragmentado, que sido limpiado y liberado de la cascara, Mezclado o no con una cantidad variable de azucares, como sacarosa y otro tipo de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente – Compuesto: Azúcar (72.1%), Masa de cacao (27,8%), Emulsificante (0.2%) (lecitina de soya), Textura Granulosa, Color: Chocolate - de Marrón claro a marrón oscuro.	Este producto puede ser consumido por niños, jóvenes y adultos, que no presente problemas asociados al consumo de chocolate de mesa con azúcar, o derivados del cacao. Consumir en forma líquida.	Empaque: C6K, Calibre: 417 a 435 mm).	18 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

ALCALDÍA DE SINCELEJO | Sincelejo Unidos transformamos más

FICHA TÉCNICA FRIJOL					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50401800**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	FRIJOL		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
FRIJOL (Zaragoza o caraota tipo 1, color rojo, que haga parte de la familia Phaseolus en la que están incorporados toro tipo de especies como frijol, la caraota y la habichuela, su cobertura es rojiza.	LIBRA	FRIJOL (Zaragoza o caraota tipo 1, color rojo, que haga parte de la familia Phaseolus en la que están incorporados toro tipo de especies como frijol, la caraota y la habichuela, su cobertura es rojiza. Sus características agronómicas son el crecimiento entre aturas de 100 a 2500 m.s.n.n. junto a lugares cuyas precipitaciones anulan . oscilan de 260 a 850, y el ara cultivada debe estar en un pH de 6,5-7.	Sus características agronómicas son el crecimiento entre aturas de 100 a 2500 m.s.n.n. junto a lugares cuyas precipitaciones anulan . oscilan de 260 a 850, y el ara cultivada debe estar en un pH de 6,5-7.	El empaque que contiene el producto, es polietileno de baja densidad calor constante con calibre mínimo de 1.9. La lamina cumple con los requisitos sanitarios detallados en la Resolución 683 y 4143 de 2012.	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

Sincelejo
Unidos transformamos más

FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	59221301	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	HARINA DE MAÍZ		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
HARINA DE MAIZ	LIBRA	**ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS: Humedad:** 13 % máximo. **Proteína:** 11,4 % mínimo. **Grasa:** 2,0 % máximo. **Fibra:** 2,0 % máximo. **Cenizas:** 2,0 % máximo. **PH:** 6,0 – 7,0. **CUMPLIMIENTO LEGAL** La harina de trigo debe estar fortificada con los micros nutrientes en las cantidades reglamentarias de acuerdo al decreto 1944 de octubre del 1996, expedido por el Ministerio de Salud. **GRANULOMETRÍA** Pasa malla 60 tamiz US Tyler 95% mínimo Pasa malla 80 tamiz US Tyler 80% mínimo **CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FISICOQUÍMICAS** No se aceptan desviaciones superiores al 1% Para proteína se aceptan tolerancias de 95 – 115% **APARIENCIA** Olor y Color propio. Ausencia de sustancias tóxicas y adulterantes. Ausencia de conservantes. Libre de residuos de plaguicidas e impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.	(Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común Triticum aestivuum L., o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.). El proceso de manufactura del producto requiere realizar el amasado tradicional, se obtiene una masa suave, manejable y mayor rendimiento por kilo de harina. Se pueden preparar: Panes, tortas, empanadas, tortillas, envueltos, apanar alimentos y muchas delicias mas.	Empaque de bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado de calibre 2.20 x 10 pulgadas para presentación de 500gr).	6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista KV6

FICHA TÉCNICA HARINA DE TRIGO					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50221301**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	HARINA DE TRIGO		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
HARINA DE TRIGO	LIBRA	(La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (Zea mays L.), clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo)	Harina precocida de maíz blanca. El producto es obtenido a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción, laminación y molienda. El proceso de manufactura del producto asegura una preparación más sencilla, puesto que no se requiere realizar el amasado tradicional, se obtiene una masa suave, manejable y mayor rendimiento por kilo de harina. Se pueden preparar : arepas, empanadas, hallacas, bollos, tamales, tortillas, envueltos, polenta,sopas, apanar alimentos y muchas delicias mas.	Empaque de bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado de calibre 2.20 x 10 pulgadas para presentación de 500gr).	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. .

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

SECRETARÍA DE GOBIERNO Y SEGURIDAD

FICHA TÉCNICA LECHE EN POLVO ENTERA					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50131704**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	LECHE EN POLVO ENTERA		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
LECHE EN POLVO ENTERA	Unidad	LECHE EN POLVO ENTERA en presentación de 500Gr (Producto elaborado a partir de leche entera en polvo, azúcar, carbonato de calcio (fuente de calcio), premezcla de vitaminas y minerales, apariencia de polvo fino, uniforme, sabor característico a la leche.	A medio litro de agua tibia previamente hervida, agregue 17 cucharadas grandes rasas (135 g) de leche en polvo , mezcle bien, agitándolo con batidor o licuadora hasta que la leche se disuelva totalmente. Agréguele otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca y pura. Apta para el público en general y para niños mayores de 4 años. Para uso industrial y alimentos enriquecidos con fórmulas lácteas. Una vez abierta la bolsa consérvela bien cerrado con pinzas o ganchos en un lugar fresco y seco. No introducir en la bolsa cucharas o utensilios húmedos. Después de preparada, conserve refrigerada y consumir en menor tiempo posible.	Empaque en lámina tricapa compuesta por lamina de polipropileno biorientado metalizado.	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. .

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

SECRETARÍA DE GOBIERNO Y SEGURIDAD

ALCALDÍA DE SINCELEJO | Sincelejo Unidos transformamos más

FICHA TÉCNICA LENTEJA					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50221001**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	LENTEJA		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
LENTEJA	LIBRA	LENTEJA (Producto natural sin preservativo y/o aditivos, lentejas con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad, de los cuales 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64 pulgadas) – sin signo de infestación o infecciones no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.	Lenteja seca y limpia: Lenteja procedente de la especie Lens suculenta Moench, producto natural, sin preservativos ni aditivos. Lentejas para consumo tipo 1, grado 1. Comprende lentejas con legumentos externos de color marrón, de los cuales el 97% mínimo, queda retenido en la criba con orificios circulares de 5,95 mm. Olor característico. Libre de impurezas. Limpia, libre de impurezas y materiales extraños (0%). No presenta signos de infestación o infecciones. Humedad máxima 10,7%. Producto natural sin preservativos y/o aditivos. El grano no excede los límites de metales pesados y plaguicidas por el Codex Alimentarius.	El empaque que contiene el producto, es polietileno de baja densidad calor constante con calibre mínimo de 1.9. La lamina cumple con los requisitos sanitarios detallados en la Resolución 683 y 4143 de 2012.	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista KVE

SECRETARÍA DE GOBIERNO Y SEGURIDAD

FICHA TÉCNICA LOMO DE ATÚN					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50121538**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	LOMO DE ATÚN		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
LOMO DE ATÚN- LATA DE ATÚN X 160 Gr	Unidad	LOMO DE ATÚN- LATA DE ATÚN X 160 Gr (Producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la Tabla 1 del articulo 3° de la resolución, No. 148 de 2007 del Ministerio de Protección Social, envasado en agua, con la adición o no de sal, libre de aditivos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genere ganancia en el peso drenado; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un pro ceso de esterilización para evitar su alteración.	El lomito, es el atún cortado en segmentos transversales, que conserva la estructura muscular; esta presentación admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase. El atún debe presentar características de color y olor típicos de la especie.	En lata de material metálico, sin abolladuras, con tapa abre fácil.	4 Años de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. .

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

SECRETARÍA DE GOBIERNO Y SEGURIDAD

Sincelejo
Unidos transformamos más

FICHA TÉCNICA SARDINAS EN SALSA DE TOMATE					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50121538**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
SARDINAS EN SALSA DE TOMATE X Lata de 425 GRAMOS	Unidad	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE- LATA DE 425 GRAMOS (Latas oval de 15 oz- mínimo. PESO NETO: 425 gramos, PESO DRENADO: 280 gramos, CONTENIDO: Pescado 70,00 % (opisthonema oglinum) Salsa de tomate (Pasta de tomate, agua): 28,00 % Sal : 2,00 %- Total: 100,00 % .).	La sardina es en presentación entera sin la cabeza y la cola, que conserva la estructura muscular; esta presentación admite en su envase final. La sardina debe presentar características de color y olor típicos de la especie.	En lata de material metálico, sin abolladuras, con tapa abre fácil.	4 Años de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. .

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

SECRETARÍA DE GOBIERNO Y SEGURIDAD

FICHA TÉCNICA PASTA TIPO ESPAGUETI					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50192901**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	PASTA TIPO ESPAGUETI		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
PASTA TIPO ESPAGUETI.	Paquete	PASTA TIPO ESPAGUETI 500Gr(Pastas a base de sémola y/o harina de trigo.	[Semola y/o harina de trigo, fortificado con: Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Folico (1.54 mg/Kg) (Cereal que contiene gluten) y agua.]	En tipo de empaque lamina BOPP).	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA PASTA TIPO FIDEO					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50192901**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	PASTA TIPO FIDEO		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
PASTA TIPO FIDEO.	Paquete	PASTA TIPO FIDEO 500Gr(Pastas a base de sémola y/o harina de trigo.	[Semola y/o harina de trigo, fortificado con: Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Folico (1.54 mg/Kg) (Cereal que contiene gluten) y agua.]	En tipo de empaque lámina BOPP).	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA Sazonador con hierbas naturales					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50171552**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	Sazonador con hierbas naturales - Mezcla para adobar		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
Sazonador con hierbas naturales - Mezcla para adobar -Bolsa por 55 gramos.	Bolsa por 55 gramos	Tipo de Salsas-Aderezos-Condimentos.	Se debe colocar durante la cocción.	Bolsa por 55 gramos	Doce (12) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a las condiciones de almacenamiento recomendadas.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA SALSA DE MAYONESA					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50171830**	**NOMBRE DEL ARTÍCULO:**	MAYONESA- Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados.		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
MAYONESA - Producto resultante de la emulsión de aceite vegetal refinado, huevos, agua, almidón (maíz), vinagre, sal, azúcar, especias(cebolla, ajo) y conservantes permitidos.	Bolsa por 1000 gramos	Producto elaborado a partir de pasta o concentrado de tomate, adicionado con sal, endulcorantes, vinagre, especias, y aditivos permitidos. Acidulante (ácido fosfórico y ácido láctico), Conservante (Sorbato de potasio y benzoato de sodio), Estabilizante (C.M.C.), Secuestrante E.D.T.A.	Ideal para acompañar toda clases de comidas rápidas, pastas, arroces, y como base para otras salsas	Bolsa por 1000 gramos con tapa rosca.	Doce (12) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a las condiciones de almacenamiento recomendadas.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

Sincelejo
Unidos transformamos más

FICHA TÉCNICA SALSA DE TOMATE					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50171830**	**NOMBRE DEL ARTÍCULO:**	SALSA DE TOMATE - Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados.		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
SALSA DE TOMATE - Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados.- Bolsa por 1000 gramos con tapa rosca.	Bolsa por 1000 gramos	Producto elaborado a partir de pasta o concentrado de tomate, adicionado con sal, endulcorantes, vinagre, especias, y aditivos permitidos.	Ideal para acompañar toda clases de comidas rápidas, pastas, arroces, y como base para otras salsas	Bolsa por 1000 gramos con tapa rosca.	Doce (12) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a las condiciones de almacenamiento recomendadas.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA AJO EN POLVO					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50171500**	**NOMBRE DEL ARTÍCULO:**	AJO EN POLVO - Hierbas y especias y extractos.		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
AJO EN POLVO - Hierbas y especias y extractos.	Bolsa por 55 gramos	Frutos deshidratados y molturados de ajo. Aspecto: Característico de la especia. Molido. Color: Crema y característico del producto deshidratado. Olor: Típico de la especia. Exento de olores atípicos. Sabor: Intenso y típico de la especia. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	En sopas, salsas de carne y pescado. Realza el sabor de los guisos y sofritos.	Bolsa por 55 gramos	Doce (12) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a las condiciones de almacenamiento recomendadas.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA COLOR ROJO					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50171552**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	COLOR ROJO - Mezcla para adobar		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
COLOR ROJO - Mezcla para adobar- Bolsa por 500 gramos.	Bolsa por 500 gramos	Condimento, mezcla de colorantes para alimentos, harina de arroz, colorantes artificiales, contiene tartrazina.	Se debe colocar durante la cocción.	Bolsa por 500 gramos	Doce (12) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a las condiciones de almacenamiento recomendadas.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA CALDO DE GALLINA					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50171552**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	CALDO DE GALLINA - Mezcla para adobar		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
Es una mezcla de ingredientes y una gran variedad de especias naturales, con la que se logran excelentes aromas y sabores característicos del producto.	Caja por 12 unidades	Es una mezcla de ingredientes y una gran variedad de especias naturales, con la que se logran excelentes aromas y sabores característicos del producto. Sal, almidón de maíz, acentuador de sabor (glutamato monosódico E621), azúcar, cebolla en polvo, sabor idéntico al natural (gallina), ajo en polvo, carne de gallina deshidratada, curry en polvo, extracto de levadura, especias (perejil en escamas, apio y comino en polvo), colorante natural (oleorresina de cúrcuma), colorante proceso al amonio grado alimenticio (color caramelo IV E150d).	Sazonar diferentes preparaciones. Se adiciona 1 sobre (8 g) a medio litro (500 ml) de agua hirviendo.	Caja de carton rotulada con un peso neto de 132 Gramos.	Doce (12) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a las condiciones de almacenamiento recomendadas.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA SAL					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50171551**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	SAL		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
SAL (Cloruro de sodio (NaCl) Sal grano cruda, de aspecto solido opaco, color blanco – sabor salino	LIBRA	SAL (Cloruro de sodio (NaCl) Sal grano cruda, de aspecto solido opaco, color blanco – sabor salino	Sal refinada apta para el consumo humano. Uso en preparaciones alimenticias.	El empaque que contiene el producto, es polietileno de baja densidad calor constante con calibre mínimo de 1.9. La lamina cumple con los requisitos sanitarios detallados en la Resolución 683 y 4143 de 2012.	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA CAFÉ MOLIDO					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50201706**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	CAFÉ		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
CAFÉ MOLIDO (Tostado, color café).	LIBRA	Café tostado y molido, 100% puro café. Tostión oscura y molienda fina.	Prepara la cantidad de bebida que vas a consumir máximo en una hora. Si es posible consérvalo en un termo. La cantidad recomendad de café es entre 50 y 70 gramos por litro de agua.	El producto se ofrece empacado en cualquiera de los siguientes sistemas: empaque con atmósfera modificada o con válvulas de desgasificación y empaques tipo cojín con atmósfera modificada. Esto nos ha garantizado la calidad del producto con mayores tiempos en estanterías sin perder el sabor y el aroma hasta que estos son abiertos.	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

SECRETARÍA DE GOBIERNO Y SEGURIDAD

Sincelejo
Unidos transformamos más

FICHA TÉCNICA BOLSA DE PANELA					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50161509**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	Panela		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
PANELA	LIBRA	PANELA: Debe cumplir con los parámetros mínimos de cálidad establecidos por la RESOLUCIÓN NUMERO 2546 DE 2004 del Ministerio de la Protección Social.	A. Requisitos físico-químicos REQUISITOS MINIMO MAXIMO Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %5.5 - Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en % - 83.0 Proteínas, en % (N x 6.25) 0.2 - Cenizas, en % 0.8 - Humedad, en % - 9.0 Plomo expresado con Pb en mg/kg - 0.2 Arsénico expresado como As en mg/kg - 0.1 SO2 NEGATIVO Colorantes NEGATIVO Para los efectos de la determinación de los requisitos físico-químicos, adóptense las siguientes convenciones: a) %: Tanto por ciento; b) N: Nitrógeno. B. Requisitos físico-químicos de la panela granulada o en polvo PORCENTAJE PORCENTAJE DE AZUCARES PORCENTAJE DE HUMEDAD REDUCTORES SACAROSA OTROS % % % % 0 6.04 91.21 2.75 3 5.86 88.47 2.67 5 5.74 86.65 2.61 8 5.5 83 2.5	El empaque que contiene el producto, es polietileno de baja densidad calor constante con calibre mínimo de 1.9. La lamina cumple con los requisitos sanitarios detallados en la RESOLUCIÓN NUMERO 2546 DE 2004 del Ministerio de la Protección Social.	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

SECRETARÍA DE GOBIERNO Y SEGURIDAD

FICHA TÉCNICA SALCHICHÓN CERVECERO					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50112005**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	Salchichón Cervecero-Carne, procesada con aditivos		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
Salchichón Cervecero: Es un producto cárnico, escaldado y embutido, que en su superficie de corte exhibe trozos de carne y grasas visiblescuyo diámetro puede ser entre los 45 mm a 80 mm. - Prsentación de 500 grs.	Unidad	Debe cumplir con la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicos no enlatados Resolución 2905 de 2007.	Una vez abierto el empaque consumir lo más pronto posible, dejando en condiciones de refrigeración.	Empaque al vacío 500 gr	15 días a partir del día de su elaboración.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista

FICHA TÉCNICA SALCHICHAS TIPO VIENA EN LATA					
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CÓDIGO UNSPSC:	**50112005**	**NOMBRE DEL ARTICULO:**	SALCHICHAS TIPO VIENA EN LATA-Carne, procesada con aditivos		
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CALIDAD MÍNIMA**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO**	**FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA**
SALCHICHAS TIPO VIENA EN LATA: Recipientes de hojalata 211/208x207.5, por 7 unidades, con un peso neto de 150g.	Unidad	Carne de pollo separada mecanicamente, agua,almidón (yuca, maiz, trigo), carne de res, proteinade soya, sal, tocino de cerdo, sabor artificial(salchicha), gelificantes (carragenina, alginato desodio), proteina funcional de cerdo, reguladores de acidez (tripolifosfato de sodio, sulfato de calcio,pirofosfato tetrasodico), acentuador de sabor(glutamato monosodico), antioxidante (eritorbato de sodio), agente de retención de color (nitrito desodio) y colorantes artificiales (amarillo ocaso,eritrosina). Contiene gluten y soya. Puede contener trazas de lácteos y huevo.	La salchicha Viena Especial es un producto ideal para consumir a cualquier hora del día acompañada o sola, además es un producto de excelentecalidad, nutritivo y para personas de todas las edades.	Recipientes de hojalata 211/208x207.5, por 7 unidades, con un peso neto de 150g.	La salchicha Viena Especial tiene 2 años de vida útil a partir de la fecha de elaboración, si se cumple adecuadamente con los requisitos de almacenamiento y transporte recomendados.

JOHN MANUEL OVIEDO PÉREZ
Secretaria de Gobierno y Seguridad

Proyectó: Karol Vergara- Contratista