ESTUDIO PREVIO DE MINIMA CUANTIA

CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN GENERAL		
Certificado de inclusión en el Banco de Proyectos	2024254860046 – 2024254860047 - Certificado No 0116-2026	
Meta del Plan de Desarrollo	**Dimensión estratégica:**	Nemocón Vive un Buen Gobierno
	Sector:	Gobierno Territorial
	Programa territorial:	Un Destino para la Paz
	Meta resultado/ bienestar:	Reducir en un 50% los siguientes indicadores: Tasa de violencia intrafamiliar por cada 100.000 habitantes 166.83 Tasa de lesiones en accidentes de tránsito por cada 100.000 habitantes Tasa de hurto a personas por cada 100.000 habitantes 173,24
	Meta de producto:	GT 262. Fortalecer el Fondo de Seguridad Ciudadana
	Proyecto:	2024254860047
Fecha de elaboración del estudio previo	18 DE FEBRERO DE 2026	
Nombre del líder de la necesidad	JHOINNER CAMILO MANRIQUE LOPEZ	
Dependencia solicitante.	SECRETARIA DE GOBIERNO	
Tipo de Contrato	SUMINISTRO	

CAPÍTULO II: DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.	
6. **Descripción de la necesidad**.	Que la Constitución Política de Colombia, entendida como norma suprema y fundamental de la que se desprende toda la normatividad jurídica aplicable en el territorio nacional, ha establecido como fin esencial del estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes. A su vez, la misma norma indica que el municipio es la entidad fundamental de la división político administrativa del Estado, al que le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen las normas constitucionales y legales. Que la Constitución Política prevé en el artículo 2 como fines del Estado: “Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación”.

	Que el cumplimiento de los fines citados, genera para la entidad la necesidad de contar con recursos físicos y humanos adecuados e idóneos, lo que a su turno busca generar una gestión pública eficiente y eficaz. Que el artículo 315 de la Constitución Política establece como atribución del Alcalde conservar el orden público en el municipio, de conformidad con la ley y las instrucciones del Presidente de la República y del respectivo Gobernador, actuando como primera autoridad de policía en el territorio. En desarrollo de dicha competencia, corresponde a la administración municipal adoptar las medidas necesarias para garantizar la seguridad, la convivencia ciudadana y la preservación del orden público. Que el Municipio, debe garantizar la prestación de los servicios a su cargo, a través del correcto ejercicio de la función administrativa, en especial aquellas funciones que requieren suministro de alimentos a los adultos mayores que son participes de las actividades de adulto mayor. Que el municipio presenta limitaciones en el pie de fuerza asignado de manera permanente por la Policía Nacional de Colombia y las unidades del Ejército Nacional de Colombia, situación que ha requerido la articulación con unidades de la fuerza pública pertenecientes al nivel regional y departamental y que deben desplazarse desde otros municipios para apoyar operativos, planes de control territorial, puestos de prevención, campañas de registro, allanamientos, acompañamientos institucionales y demás intervenciones programadas en zona urbana y rural. Que en el marco de los Consejos de Seguridad adelantados por la administración municipal, en coordinación con las autoridades de Policía y Ejército, se programaron operativos semanales y acciones focalizadas para contrarrestar conductas que afectan la seguridad y la convivencia, lo que implica la permanencia prolongada de unidades de apoyo en el territorio municipal y, por consiguiente, la necesidad de garantizar condiciones logísticas mínimas para el adecuado cumplimiento de su misión constitucional. Que la Ley 418 de 1997 y sus prórrogas y modificaciones, así como las disposiciones reglamentarias vigentes que regulan los Fondos de Seguridad Territorial, facultan a las entidades territoriales para crear y administrar el Fondo de Seguridad Territorial – FONSET, como instrumento presupuestal destinado a financiar programas y proyectos orientados a preservar el orden público, fortalecer la seguridad ciudadana y apoyar logísticamente a la Fuerza Pública, de conformidad con los planes integrales de seguridad y convivencia ciudadana adoptados por el municipio. Que el FONSET constituye una cuenta especial sin personería jurídica, administrada por el municipio, cuyos recursos deben destinarse prioritariamente a las acciones y proyectos viabilizados y aprobados por el Comité de Orden Público, órgano encargado de definir la inversión de los recursos en concordancia con las necesidades diagnosticadas en materia de seguridad y convivencia. Que los miembros de la Fuerza Pública que participan en operativos de control, patrullajes reforzados, puestos de control, acompañamientos institucionales y demás actividades de intervención requieren mantener niveles adecuados de energía, hidratación y concentración, especialmente cuando desarrollan jornadas continuas o extendidas, en horarios nocturnos o en zonas rurales de difícil acceso, donde no cuentan con facilidades inmediatas para su alimentación. Que una alimentación adecuada y oportuna constituye un componente esencial del

	apoyo logístico, toda vez que contribuye a prevenir la fatiga, la deshidratación y otras afectaciones derivadas de jornadas prolongadas de servicio, incidiendo directamente en la capacidad de reacción, el desempeño operativo y la seguridad tanto de los uniformados como de la comunidad. Que garantizar el suministro de alimentos y refrigerios durante los días de actividades, refuerzos y operativos especiales no solo optimiza el rendimiento físico y mental del personal de la Policía Nacional de Colombia y del Ejército Nacional de Colombia, sino que fortalece la moral, el trabajo en equipo y la articulación interinstitucional, aspectos fundamentales para el éxito de las estrategias de intervención territorial. Que durante la vigencia 2026 se desarrollará el calendario electoral dispuesto por la Registraduría Nacional del Estado Civil, en el marco de las elecciones al Congreso de la República y a la Presidencia de la República, jornadas que demandan el despliegue y permanencia de un número significativo de efectivos de la Policía Nacional de Colombia y del Ejército Nacional de Colombia para garantizar la seguridad, el orden público, la protección de los puestos de votación, el acompañamiento al transporte y custodia del material electoral, así como la prevención de alteraciones del orden público antes, durante y después de las jornadas electorales. En tal sentido, resulta indispensable prever y garantizar el suministro oportuno de alimentación y refrigerios para el personal de apoyo que deba permanecer en servicio continuo o en jornadas extendidas, como parte del componente de apoyo logístico autorizado con cargo a los recursos del FONSET, asegurando así el adecuado cumplimiento de las funciones constitucionales y legales asignadas a la Fuerza Pública en el marco del proceso democrático. Que la provisión de alimentación para el personal de apoyo constituye una inversión necesaria y proporcional dentro de las acciones de fortalecimiento de la seguridad, en tanto se enmarca en el componente de apoyo logístico permitido por la normatividad de los Fondos de Seguridad Territorial y responde a una necesidad real, concreta y previamente identificada en los espacios de coordinación institucional. Que el Comité de Orden Público, en sesión ordinaria realizada el 13 de enero del año 2026, aprobó el plan de inversión de los recursos del Fondo de Seguridad Territorial – FONSET, incluyendo las acciones de apoyo logístico requeridas para garantizar la ejecución de los operativos y estrategias de seguridad programadas, conforme a las prioridades definidas en el Plan Integral de Seguridad y Convivencia Ciudadana del municipio. Que para el suministro de alimentación de los miembros activos de la fuerza pública que hacen parte del fondo de seguridad, se aprobó un total de VEINTICINCO MILLONES DE PESOS MONEDA CORRIENTE ($25.000.000). En consecuencia, se configura la necesidad administrativa, jurídica y operativa de adelantar el proceso contractual correspondiente para el suministro de alimentos y refrigerios destinados al personal de la Fuerza Pública que apoye los operativos y actividades de control y prevención programados en el municipio, con cargo a los recursos del FONSET, en estricto cumplimiento de la normatividad vigente y de las decisiones adoptadas por el Comité de Orden Público. Que el presente Proceso de Contratación se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones.
7. Descripción del objeto a contratar, especificaciones y/o alcance requerido para el contrato a celebrar.	

7.1. Objeto del contrato.	**SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS MIEMBROS DE LA FUERZA PUBLICA PERTENECIENTES AL FONDO DE SEGURIDAD DEL MUNICIPIO DE NEMOCÓN – CUNDINAMARCA.**
7.2. Especificaciones técnicas	Las especificaciones técnicas de los suministros de alimentos que se deben tener en cuenta son las siguientes:

ITEM	RACION	DESCRIPCION
1	**ALMUERZO**	Porción de fruta fresca seleccionada y de temporada (120 g) o sopa especial tipo crema de verduras naturales, sancocho de carnes, sopa campesina o minestrone (350 g), elaborada con insumos frescos y sin caldos artificiales. Proteína premium: lomo de res (130 g), solomito de cerdo (130 g), pechuga de pollo tipo exportación sin piel (130 g), salmón, tilapia o róbalo en filete (140 g). Preparación a la plancha, horno o término medio, sin frituras. Cereal especial: arroz premium blanco o integral (150 g), arroz tipo jazmín o basmati, pasta importada o integral (120 g). Ensalada fresca gourmet (120 g) con mezcla de lechugas, tomate cherry, zanahoria baby, pepino europeo, maíz tierno o aguacate. Granos especiales: lenteja premium, garbanzo importado o frijol seleccionado (120 g cocidos). Acompañante: papa criolla, papa sabanera, puré rústico, plátano maduro asado o yuca seleccionada (120 g). Sin productos fritos comerciales. Bebida: jugo natural de fruta seleccionada o limonada natural (350 ml), sin colorantes artificiales. Postre especial (100 g): cheesecake, tres leches, flan casero premium, yogur griego con fruta o cuajada artesanal con arequipe especial.
2	**DESAYUNO**	Caldo de costilla de res premium (350 g), elaborado con costilla seleccionada, papa sabanera, cebolla larga y cilantro fresco, cocción lenta, sin caldos artificiales ni saborizantes químicos. Fruta fresca seleccionada y de temporada (120 g)

				o jugo natural recién preparado (300 ml), sin colorantes artificiales. Plato caliente: huevos tipo AA al gusto (120 g) y/o pechuga de pollo, jamón tipo pierna o carne magra seleccionada (120 g). Acompañante: arepa artesanal de maíz blanco o amarillo, pan artesanal o pan integral premium (100 g), mantequilla premium (10 g). Opción láctea: yogur griego natural o leche entera o deslactosada (250 ml). Bebida caliente: café especial, chocolate premium o aromática natural (8 onzas).	
		3	**CENA**	Entrada ligera: sopa especial tipo crema natural de verduras o consomé de pollo o carne (300 g) o fruta fresca seleccionada (120 g). Proteína premium: pechuga de pollo sin piel (130 g), lomo de cerdo (130 g), pescado fresco en filete como salmón, tilapia o róbalo (140 g) o carne magra de res (130 g), preparada a la plancha, horno o guisada. Acompañante: arroz premium blanco o integral (120 g) o puré rústico de papa o papa criolla cocida (120 g) o plátano asado (120 g). Verdura: ensalada fresca gourmet o verdura cocida seleccionada (120 g). Bebida: jugo natural de fruta o aromática natural (300 ml). Postre ligero (opcional): yogur griego, fruta fresca o gelatina premium (100 g).	
		4	**REFRIGERIOS**	Sándwich gourmet en pan artesanal o integral premium (200–220 g) con pechuga de pollo desmechada, roast beef, atún en agua o jamón tipo pierna, queso tipo mozzarella o campesino especial y vegetales frescos. y/o pastel horneado tipo hojaldre premium o quiche (180–200 g). y/o yogur griego con fruta fresca y frutos secos seleccionados (40 g).	

		Bebida: jugo natural (300 ml), chocolate o café especial 8 onzas.

CONDICIONES ADICIONALES:

a) Entrega de alimentos por parte del proveedor: La entrega se debe dar en el punto físico del establecimiento de comercio y en los lugares que establezca el supervisor del contrato o quien haga sus veces, en las fechas y horarios definidas, las cantidades establecidas, resaltando que, los empaques deben cumplir con las políticas ambientales. Lo anterior no generara ningún tipo de costo adicional para la Entidad.

En caso de cambiar un lugar de entrega, será comunicado y coordinado previamente con el Supervisor del contrato o quien haga sus veces.

b) Entrega de alimentos a domicilio: Debe darse en vehículos que tenga el proveedor y que cumpla con las condiciones higiénico sanitarias; el proveedor debe realizar el cargue, distribución y descargue de los alimentos a los destinos indicados previamente con el Supervisor del contrato o quien haga sus veces y en los horarios definidos bajo las condiciones de calidad y cantidad requeridas. Lo anterior no generara ningún tipo de costo adicional para la Entidad.

COMPONENTE DE CALIDAD:

Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

1. Todos los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de 2005 y Decreto 616 de 2006 características generales por grupo establecidas.
2. Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009; 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las Resoluciones 240 y 3753 de 2013 expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
3. Los derivados lácteos utilizados en los refrigerios deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 y 1673 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. El proponente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.
5. El proponente seleccionado tomará las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y suministro de los refrigerios de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.
6. No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida. Se incluyen en estos la naranjada y limonadas.

7. Características organolépticas: Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.
8. Los refrigerios deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 650C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 40C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.
9. El proveedor deberá ofrecer un buen servicio, garantizando que las personas que suministren los alimentos cumplan las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecidas por el Ministerio de Salud.
10. Los refrigerios deberán entregarse en los empaques de tal manera que cumplan lo establecido en el Decreto 153 del 27 de julio de 2023.

PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

1. Preparar los alimentos cumpliendo con los menús estándar ofertados y los requerimientos del servicio.
2. Suministrar la cantidad adecuada, balanceada y acordada en cada una de las opciones de los menús estipuladas en las especificaciones técnicas del contrato.
3. Garantizar y emplear los equipos y utensilios, aplicando los manuales de uso y de seguridad.
4. Manejar los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.
5. Suministrar los diferentes elementos que se requieran para el buen servicio y los demás elementos necesarios para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ASEO

1. Es obligatorio el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas.
2. El personal que realice la entrega de los refrigerios, deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de alcohol glicerinado al 60% para su desinfección permanente y realizar el lavado de manos con agua y jabón de manera frecuente.
3. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos, por lo que el proponente deberá contar con plan de evacuación de residuos.

HORARIOS: Debe garantizar el suministro de las raciones alimenticias en cualquier horario y en cualquier día de la semana, incluyendo sábados, domingos y festivos.

ENTREGAS EN ESTABLECIMIENTO: Estas deben ser dentro de las instalaciones del establecimiento, garantizando la capacidad para el suministro de las raciones servidas en caliente, el menú no podrá modificarse sin la previa autorización por escrito de parte del supervisor del contrato o quien haga sus veces.

ENTREGAS DOMICILIO SIN COSTO ADICIONAL: Cuando la operación lo

<table>
<tr><td></td><td>requiera, se realizarán entregas en lugares previamente indicados por el supervisor del contrato o quien haga sus veces, por lo cual se debe garantizar las entregas en los horarios que se requieran, es decir, debe tener la disponibilidad, el personal y el vehículo para estas entregas, sin generar ningún costo adicional.

ESTABLECIMIENTO FISICO: El proponente mediante Certificación y Registro fotografico, manifestará que cuenta con un establecimiento de comercio.

NOTA: El proponente debe cumplir con la totalidad de las condiciones requeridas en las especificaciones técnicas, SO PENA DE RECHAZO.</td></tr>
<tr><td>7.3. Clasificación UNSPSC en el Plan Anual de Adquisiciones</td><td>El bien o servicio que se requiere contratar se encuentra clasificado con la codificación que se muestra a continuación:
<table>
<tr><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUCTO</th><th>NOMBRE</th></tr>
<tr><td>50191500</td><td>50191500</td><td>50191500</td><td>50191505</td><td>Sopas o sudados preparados frescos</td></tr>
<tr><td>50192100</td><td>50192100</td><td>50192100</td><td>50192113</td><td>Mariscos y filete de pescado seco</td></tr>
<tr><td>50192400</td><td>50192400</td><td>50192400</td><td>50192404</td><td>Cristales de gelatina o mermelada</td></tr>
<tr><td>50192500</td><td>50192500</td><td>50192500</td><td>50192501</td><td>Emparedados frescos</td></tr>
<tr><td>50192700</td><td>50192701</td><td>50192700</td><td>50192701</td><td>Comidas combinadas frescas</td></tr>
<tr><td>50201700</td><td>50201708</td><td>50201700</td><td>50201708</td><td>Bebida de café</td></tr>
<tr><td>50202300</td><td>50202305</td><td>50202300</td><td>50202305</td><td>Jugo fresco</td></tr>
<tr><td>50182000</td><td>50182001</td><td>50182000</td><td>50182001</td><td>Ponqués, pasteles o biscochos frescos</td></tr>
<tr><td>50300000</td><td>50300000</td><td>50300000</td><td>50300000</td><td>Fruta fresca</td></tr>
<tr><td>50112000</td><td>50112000</td><td>50112000</td><td>50112000</td><td>Carnes procesadas y preparadas</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>7.4. Plazo de ejecución del contrato.</td><td>El término de duración del contrato que se suscriba, será HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026 Y/O HASTA AGOTAR MONTO, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato, previa expedición del registro presupuestal, aprobación de las garantías e inicio del contrato en la plataforma transaccional Secop II</td></tr>
<tr><td>7.5. Lugar de ejecución del contrato.</td><td>La ejecución del contrato será en el Municipio de Nemocón y El domicilio contractual será en el mismo.</td></tr>
</table>

7.6. Obligaciones del contratista.	Además de las establecidas en los artículos 4 y 5 de la ley 80 de 1993, el CONTRATISTA se obliga a cumplir las siguientes: **A. Obligaciones Generales:** 1. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos por la entidad. 2. Avisar al supervisor del contrato dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos de la Entidad y que afecten cumplir la finalidad para la cual fue celebrado el contrato. 3. Avisar al supervisor del contrato dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente. 4. Dar adecuado uso a los Sistemas de Información dispuestos para el desarrollo de las actividades y obligaciones contractuales específicas. 5. Informar cualquier hecho que afecte el equilibrio económico del contrato. 6. Rendir los informes mediante la plataforma transaccional SECOP II. 7. Cumplir con la entrega oportuna de los informes de ejecución contractual y con los requisitos para cada pago y entregar a través de la plataforma transaccional Secop II los documentos solicitados por el Municipio, para dar trámite a los pagos. 8. Responder por el buen uso de la información entregada. 9. Acreditar los aportes al sistema de seguridad social integral en la forma dispuesta por la ley para cada pago que se deba realizar 10. El Contratista debe custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los implementos, inventarios que sean puestos a su disposición para la prestación del servicio objeto de este contrato, así como toda la información que se genere durante la ejecución del contrato. 11. Cumplir con las normas de calidad que el Municipio llegue a adoptar en el sistema de gestión de calidad. 12. Responder por el buen uso de la información entregada. 13. El contratista deberá dar cumplimiento a las políticas, normas, reglamentos e instrucciones del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo; procurando el cuidado integral de su salud, contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo; así mismo deberá informar al supervisor oportunamente la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades derivadas por la ejecución de las obligaciones contractuales; participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por la entidad, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 14. Mantener indemne al Municipio.

7.7 Obligaciones especificas	1. Cumplir en forma eficiente y oportuna con el suministro de los alimentos. 2. Realizar la entrega en las cantidades, calidad, especificaciones y características técnicas pactadas y solicitadas por el supervisor y ofertadas por el contratista. 3. Entregar la alimentación con la periodicidad y en el lugar requerido por la entidad. 4. Entregar en cada suministro los alimentos e insumos que correspondan a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y presentar los debidos soportes 5. Proveer alimentos de excelente calidad, en las mejores condiciones del mercado. 6. El contratista solucionara de manera inmediata cualquier deficiencia o inconveniente que surja en la entrega de los suministros de alimentos. 7. El contratista deberá suministrar la cantidad adecuada balanceada y acordada en cada una de las raciones estipuladas en las especificaciones. 8. Cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de manipulación y preparación. 9. Garantizar el embalaje de cada ración entregada (en caja de cartón o plásticas, y debe entregarse en el sitio donde se reúnen los adultos mayores para desarrollar el programa” 10. Garantizar la preparación de los alimentos a entregar con productos de primera calidad y cuyas fechas de vencimiento sean distantes. 11. Garantizar el personal necesario para la entrega de los alimentos. 12. Disponer de los vehículos adecuados para el transporte de la alimentación cuando se requiera. 13. Emplear utensilios en óptimas condiciones de uso para la preparación de los alimentos. 14. Garantizar que el personal que manipule los alimentos a suministrar con el presente contrato cuente con una certificación vigente de manipulación de alimentos. 15. Garantizar que el personal encargado de manipular los alimentos cumpla de manera estricta con normas de higiene como es lavado y desinfección de manos y la utilización de elementos de protección personal – EPP necesarios. 16. El contratista deberá llevar el control de los alimentos que se entregan 17. Reemplazar a sus expensas y a entera satisfacción del Municipio sin costo alguno, los alimentos que resulten de mala calidad, de inmediato una vez sea informado al contratista de tal evento.
7.8. Obligaciones del Municipio.	Además de las obligaciones y estipulaciones señaladas en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015, las siguientes: **1.** Verificar previo a la suscripción del presente contrato los documentos requeridos para la contratación **2.** Pagar al (la) CONTRATISTA los honorarios, en la forma estipulada en este contrato **3.** Prestar la mayor colaboración necesaria al (la) CONTRATISTA para la correcta ejecución del objeto contratado **4.** Poner a disposición del (la) CONTRATISTA la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato **5.** Realizar la supervisión del contrato.
	De conformidad con el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto 019 del 2012 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, la liquidación se

7.9. Plazo de liquidación del contrato.	realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. Si el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. En la liquidación del contrato se dará estricto cumplimiento al artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
8. Fundamentos jurídicos de la modalidad de selección.	Teniendo en cuenta que el valor presupuestado para el presente proceso no excede el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, con fundamento en lo establecido en el numeral 6º del artículo 2°de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 del 2015, la modalidad de selección para la escogencia del contratista se realizará mediante SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA. A través de esta modalidad de selección, la entidad podrá contratar con la persona natural o jurídica que este en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que acredite los requisitos exigidos en el estudio previo e invitación pública, conforme a la Ley y el reglamento. Los procesos de selección de contratistas, y las actuaciones de quienes intervengan en la contratación estatal, deben desarrollarse con arreglo a los principios de transparencia, economía y responsabilidad, acordes con los principios que rigen la función administrativa, consignados en el artículo 209 de la Constitución Política. Teniendo en cuenta el presupuesto proyectado del contrato, el proceso de selección de mínima cuantía deberá adelantarse cuando la contratación requerida no exceda del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto.
9. **Supervisión.**	El control y vigilancia de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato estarán a cargo de la Secretaría General y de Gobierno.
CAPÍTULO III: DESCRIPCIÓN FINANCIERA	
10. Análisis que soporta el valor estimado del contrato y justificación del mismo	Para el cálculo del presupuesto oficial se realizó estudio de mercado, el cual se adjunta al presente documento y cuyo resultado se obtuvo con base en tres (3) cotizaciones allegadas, aplicando la fórmula PO = Valor Promedio Unitario. Para determinar el valor unitario de cada tipo de ración se tomaron como referencia las siguientes cotizaciones:

NOMBRE DE LA EMPRESA QUE COTIZA	VALOR RACION ALMUERZO	VALOR RACION DESAYUNO	VALOR RACIÓN CENA	VALOR RACIÓN REFRIGERIO
GRUPO COMERCIAL	$31.320	$27.000	$31.320	$17.820

ALFA				
FUNDACION CREAR	$33.480	$25.380	$33.480	$18.900
CHILDREN´S MIND	$32.400	$28.620	$32.400	$17.640
PROMEDIO UNITARIO DE RACIONES	**$32.400**	**$27.000**	**$32.400**	**$17.820**

En virtud de lo anterior, el valor del contrato se ejecutará bajo la modalidad de monto agotable, razón por la cual no se establece una cantidad fija de raciones a suministrar.

Las cantidades serán requeridas por la entidad de acuerdo con las necesidades del servicio y conforme a las órdenes de suministro que se impartan durante la ejecución contractual.

El presupuesto oficial estimado para la presente contratación asciende a la suma de **VEINTE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL CUARENTA Y CINCO PESOS MONEDA CORRIENTE ($20.532.045),** valor que incluye todos los costos directos e indirectos, impuestos, tasas, contribuciones y demás erogaciones a que haya lugar.

El contratista suministrará las raciones conforme a los valores unitarios ofertados y adjudicados, hasta agotar la disponibilidad presupuestal o hasta el vencimiento del plazo contractual, lo que ocurra primero.

11. Descuentos tributarios y gastos de estampillas.

EL CONTRATISTA se obliga a pagar, las siguientes contribuciones:

CONTRIBUCIÓN	JURIDICA	NATURAL
ESTAMPILLA PROCULTURA	2%	2%
ADULTO MAYOR	4%	4%
RETEICA	1%	1%
ESTAMPILLA JUSTICIA FAMILIAR	2%	-
TASA PRO DEPORTE	2.5%	2.5%

12. Valor Estimado del contrato, incluyendo Fuente y Recursos.

El valor estimado del contrato corresponde a la suma de **VEINTE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL CUARENTA Y CINCO PESOS MONEDA CORRIENTE ($20.532.045),** amparado en el siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

CDP No. 205 de FEBRERO 17 de 2026				
Sección	16	DENOMINACION	VALOR TOTAL	VALOR A APROPIAR
CODIGO	23.45.4501.1000.45012.4501057.24.262.2024254860047	Fortalecimiento de los programas de convivencia y seguridad ciudadana	$14.530.656	$14.530.656

	FUENTE	059	Contribución sobre contratos de obra pública		
	CODIGO	23.45.4505.100.45022.4502025.24.262.2024284860046	Fortalecimiento de los programas para la participación ciudadana	$6.000.000	$6.000.000
	FUENTE	001	Ingresos corrientes de Libre Destinación		
	CODIGO	23.45.4501.1000.45012.4501057.24.262.2024254860047	Fortalecimiento de los programas de convivencia y seguridad ciudadana	$1.389	$1.389
	FUENTE	036	R.f. Distintos al SGP – Fondo de Seguridad		
	TOTAL			**$20.532.045**	

13. Forma de pago y requisitos.

El Contratante pagará al Contratista el valor del contrato de acuerdo a su disponibilidad presupuestal de la siguiente manera:

Pagos parciales de acuerdo a los suministros realizados previa presentación de:

- Planillas de refrigerios y alimentación entregada con registro fotográfico.
- Factura.
- Soportes que acrediten el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral a la Seguridad Social.
- Ingreso al almacén municipal de los refrigerios y alimentos entregados

Por parte del supervisor del contrato, los siguientes soportes:

- Acta de cumplimiento a satisfacción debidamente suscrito por el supervisor.
- Informe de supervisión detallado
- Verificación del aporte de seguridad social.

El IPOCONSUMO y retención en la fuente a los pagos, se harán de acuerdo con las disposiciones legales sobre la materia.

Cada uno de los pagos estará sujeto al PAC.

14. Justificación de los factores de selección	Como factor de selección se tendrá en cuenta lo siguiente: *La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas*, de conformidad con lo estipulado en el literal c) del Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y Decreto 1082 de 2015 el cual preceptúa: "La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente".
15. Requisitos habilitantes	El contratista deberá contar con capacidad jurídica y técnica, conforme se describe a continuación:
16. Capacidad jurídica	Las ofertas serán sometidas en primer término a la verificación documentaria correspondiente, consistente en verificar si contienen los documentos esenciales y la información necesaria para demostrar el cumplimiento de las normas legales y los correspondientes requisito previsto en la invitación, para lo cual no solamente se requiere, comprobar la existencia del documento respectivo, sino que éste contenga la información para considerarlo dentro del estudio y dicho resultado no dará lugar a asignación de puntaje, sino que HABILITARÁ la oferta para continuar participando en el proceso de selección. 1. Carta de presentación de la oferta debidamente firmada por el proponente, si es persona natural, por el Representante Legal de la persona jurídica, o por la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal, cuando de ello se trate. 2. En caso de ser necesario Acta de autorización del órgano societario al Representante Legal del proponente o de cada uno de los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal, cuando tengan alguna limitación para contraer obligaciones. 3. Documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal, cuando sea el caso. 4. Certificado de Existencia y Representación Legal del proponente y de cada uno de los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal, según el caso, expedido por la autoridad competente, este requisito deberá acreditarlo el proponente que sea persona jurídica y también los integrantes de consorcios o uniones temporales que sean personas jurídicas. Dicho certificado debe haber sido expedido con no más de treinta (30) días de antelación a la fecha de cierre del presente proceso de selección y el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación. Adicionalmente, deberá estar debidamente renovada de conformidad con el artículo 33 del Código de Comercio. En éste se acreditará que la duración de la sociedad no será inferior a la del plazo del contrato y un (1) año más. Las personas extranjeras anexarán los documentos que exige la ley para acreditar su existencia y representación de conformidad con lo dispuesto en el artículo 22.4. De la ley 80 de 1993. Los documentos otorgados en el exterior se presentarán legalizados en la forma prevista en el artículo 480 del Código de Comercio, sin perjuicio de que el Municipio, pueda solicitar la documentación que considere para verificar experiencia, capacidad e idoneidad. Si es una persona natural y/o un establecimiento de comercio,

	certificado de inscripción en la Cámara de Comercio. Dicho certificado debe haber sido expedido con no más de UN (01) mes de antelación a la fecha de cierre del presente proceso de selección. 5. Declaración bajo la gravedad de juramento, de no estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, suscrito por el proponente ya sea persona natural, persona jurídica, consorcio o unión temporal. 6. Fotocopia del documento de identidad de la persona natural, del representante legal de la persona jurídica, del consorcio o de la unión temporal, según sea el caso. 7. Fotocopia del Registro Único Tributario – RUT del proponente. 8. Constancias que acrediten el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social y Aportes Parafiscales del proponente. En caso de persona jurídica se acreditará mediante manifestación expresa suscrita por el Representante Legal y/o el Revisor Fiscal si así consta en el Certificado de Cámara de Comercio. En caso de proponente persona natural mediante la acreditación del pago y aporte de planillas de los últimos tres meses, anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección 9. Libreta Militar, en caso de que el proponente o representante legal sea hombre, mayor de 18 años y menor de 50 años. 10. Certificado de consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales, contra niños, niñas y adolescentes. 11. Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM 12. Certificado de Antecedentes Fiscales. 13. Certificado de Antecedentes Disciplinarios. 14. Certificado de Antecedentes Judiciales y de Policía. 15. Certificado de Medidas Correctivas 16. Acreditación de MiPymes. Este requisito solo es aplicable para la aplicación de las causales de desempate
	El proponente deberá acreditar la ejecución, terminación y liquidación de dos (2) contratos cuyo objeto corresponda al suministro o compra de alimentación en eventos organizados por entidades públicas o privadas, cuyos valores sumados sean iguales o superiores al presupuesto oficial expresado en SMLV. **Cuadro No. 1 EVOLUCIÓN DEL SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL**

PERÍODO	MONTO MENSUAL
Enero 1 de 2009 a Dic. 31 de 2009	496.900,00
Enero 1 de 2010 a Dic. 31 de 2010	515.000,00
Enero 1 de 2011 a Dic. 31 de 2011	535.600,00
Enero 1 de 2012 a Dic. 31 de 2012	566.700,00
Enero 1 de 2013 a Dic. 31 de 2013	589.500,00
Enero 1 de 2014 a Dic. 31 de 2014	616.000,00
Enero 1 de 2015 a Dic. 31 de 2015	644.350,00

17. **Experiencia requerida**	

Enero 1 de 2016 a Dic. 31 de 2016	689.455,00
Enero 1 de 2017 a Dic. 31 de 2017	737.717,00
Enero 1 de 2018 a Dic. 31 de 2018	781.242,00
Enero 1 de 2019 a Dic. 31 de 2019	828.116,00
Enero 1 de 2020 a Dic. 31 de 2020	877.803,00
Enero 1 de 2021 a Dic. 31 de 2021	908.526,00
Enero 1 de 2022 a Dic 31 de 2022	1.000.000,00
Enero 1 de 2023 a Dic 31 de 2023	1.160.000,00
Enero 1 de 2024 a Dic 31 de 2024	1.300.000,00
Enero 1 de 2025 a Dic 31 de 2025	1.423.500,00
Enero 1 de 2026 a Dic 31 de 2026	$1.750.905

Con el fin de que la experiencia acreditada sea validada se deben cumplir los siguientes requisitos:

Para verificar las condiciones solicitadas, tales como: objeto, actividades y valor, serán verificados con certificaciones de experiencia, para tal efecto el oferente deberá adjuntar con la propuesta certificación de experiencia en la cual se indique: objeto del proceso, plazo de ejecución, las certificaciones deberán indicar como mínimo la siguiente información:

Nombre de la entidad contratante o Número de contrato y fecha de suscripción o Detalle del Objeto o Fecha de inicio y fecha de terminación

Firma del funcionario o persona que la expiden o Nombre del contratista.

La certificación debe ser expedida por quien legalmente tenga la competencia para ello.

En caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia será válida si la acredita cualquiera de los integrantes.

Para efectos de la acreditación de experiencia no se aceptarán subcontratos. Los contratos válidos para acreditar la experiencia serán aquellos celebrados EL PRIMER CONTRATANTE Y CONTRATISTA, cualquier otra derivación de estos se entenderá para efectos del proceso como subcontrato.

Para efectos de habilitar un proponente, la experiencia de las personas jurídicas es de carácter personal y en principio intransferible. No obstante, lo anterior, las nuevas sociedades pueden acreditar ante el RUP la experiencia de sus socios, sean personas naturales o jurídicas, desde su constitución y por un plazo máximo de tres (3) años de constituida.

No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará de acuerdo al

	porcentaje de participación en la sociedad escindida. Si el contrato aportado para acreditar la experiencia se ejecutó bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, el valor a considerar será el equivalente al porcentaje de participación que tuvo el integrante que la pretenda hacer valer (esto es el valor facturado a considerar será igual al valor total facturado multiplicado por el porcentaje de participación que tuvo el integrante), para lo cual adicionalmente debe indicar y soportar cual es el porcentaje de participación el mismo. La evaluación del valor de los contratos se hará en SMMLV (salario mínimo mensual vigente en Colombia) teniendo en cuenta el salario vigente a la terminación del contrato. • Los contratos deberán estar terminados en la fecha prevista para el cierre del término para presentar propuestas. • En el evento en que dos o más proponentes relacionen una misma información y ésta presente inconsistencias, se solicitará a la Entidad contratante aclarar la información real del contrato, y al proponente que difiera en la información no se le aceptará como acreditación de experiencia. • Para efectos de la acreditación de experiencia aceptable de contratos que haya sido objeto de cesión antes de la ejecución del cincuenta (50%) por ciento del valor, se admitirán como experiencia para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna por ellos al cedente. En caso de que la cesión se haya producido después del cincuenta (50%) por ciento de ejecución del valor no se admitirá como experiencia ni para el cedente, ni para el cesionario. • En caso de que la Entidad requiera verificar la veracidad de la información aportada para acreditar la experiencia aceptable, podrá solicitarla y el oferente está en la obligación de allegarla, de lo contrario los contratos no serán tenidos en cuenta para la evaluación. • Para el resultado de los cálculos obtenidos en la evaluación de los distintos criterios de experiencia (diferentes al plazo), se utilizarán las aproximaciones por exceso o por defecto a la centésima del valor, así: cuando la milésima del valor sea igual o superior a cinco se aproximará por exceso al número entero siguiente de la centésima del valor y cuando la milésima del valor sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero de la centésima del valor. • La información deberá ser presentada en moneda legal colombiana. • La Alcaldía Municipal se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la información y certificaciones aportadas por el proponente, tendiente a acreditar su experiencia, pudiendo acudir para ello a las personas, empresas o entidades contratantes. Si el proponente no cumple con la experiencia solicitada será evaluado como NO CUMPLE TÉCNICAMENTE
18. Requisitos	**PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO** Recurso Humano: para el desarrollo del objeto contractual deberá contar con el personal necesario que será encargado de la entrega de la alimentación:

técnicos

CARGO	PERFIL	CANTIDAD
COCINERO O CHEF	Profesional o técnico o tecnólogo en gastronomía Experiencia relacionada mínima de cuatro (4) años en la preparación de alimentos Debe contar con certificado médico en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, de conformidad con el numeral 3 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013. Debe adjuntar certificado vigente de manipulación de alimentos	1
TÉCNICO O TECNOLOGO O AUXILIAR DE COCINA	Técnico o tecnólogo o auxiliar en gastronomía Experiencia relacionada mínima de UN (1) año como auxiliar de cocina o cocinero (a). Debe contar con certificado médico en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, de conformidad con el numeral 3 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013. Debe adjuntar certificado vigente de manipulación de alimentos	1

Para la acreditación del personal, el oferente deberá adjuntar con la propuesta lo siguiente:

1. Copia del documento de identidad del personal
2. Copia de los diplomas de estudio
3. Certificaciones de experiencia
4. Certificaciones médicas y de manipulación de alimentos

ESTABLECIMIENTO FISICO:

Teniendo en cuenta la necesidad que se pretende solventar con el presente proceso en lo referente a la ración servida en caliente para la fuerza pública que hace presencia en el municipio para apoyar distintas actividades u operativos programados en la entidad consiste en servir a la mesa en un sitio apto para tal fin desayuno, almuerzo, cena y refrigerio a la fuerza pública que se encuentra en el Municipio, se establece la pertinencia y conveniencia de solicitar el siguiente requisito en aras de garantizar la oportunidad en condiciones de tiempo, modo y lugar en cada entrega y que las mismas sirvan al fin

	pretendido. El proponente deberá anexar junto con su propuesta la siguiente documentación SO PENA DE RECHAZO para efectos de demostrar las condiciones requeridas. 1. El proponente mediante Certificación, manifestará que cuenta con un establecimiento de comercio y deberá aportar lo siguiente: 2. El proponente deberá indicar la dirección exacta de la ubicación, para la verificación debe allegar certificado de existencia y representación legal o matricula mercantil donde se evidencie registrado el establecimiento comercial. 3. Si el inmueble es propio, deberá aportar el Certificado de Libertad y Tradición con expedición no mayor a 30 días. 4. En caso que el inmueble sea en arriendo, deberá aportar el correspondiente contrato de arrendamiento o acuerdo comercial correspondiente. El contrato de arrendamiento deberá tener una vigencia igual o superior al plazo de ejecución del presente proceso. **5.** Concepto sanitario favorable vigente.
19. Requisitos financieros	N.A.
20. Contratación cobijada por acuerdo marco de precio	La Agencia Nacional de Contratación , en Concepto C – 101 de 2023, señalo: “De conformidad con lo expuesto, esta Subdirección concluye que, con base en la nueva regulación establecida por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentada con el Decreto 1860 de 2021 y modificada en algunos de sus apartes por el Decreto 142 de 2023, cuando se pretenda contratar bienes o servicios de condiciones uniformes que no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto, se debe adelantar el procedimiento de contratación con base en la modalidad de selección de mínima cuantía, pues en este caso no debe tenerse en cuenta el objeto sino solo el valor del contrato, como norma especial. ***De igual forma, se reitera que dentro de la modalidad de selección de mínima cuantía la Entidad Estatal puede optar si realizará la adquisición: i) aplicando la regla general***, ii) con grandes almacenes o iii) acudiendo al catálogo de bienes y servicios derivados de los instrumentos de agregación de demanda con MiPymes y grandes almacenes. Así́, en los estudios previos la entidad estatal debe analizar el sector económico, con la finalidad de constatar las características técnicas, al igual que los factores comerciales y económicos de los eventuales proveedores, con el din de tener un análisis de oportunidad y conveniencia la metodología a adoptar.” Así las cosas, la entidad acude a la contratación bajo la modalidad de mínima cuantía.

21. Análisis de riesgo y la forma de mitigarlo.

A continuación, se relaciona la normatividad general y especial a tener en cuenta en el desarrollo del presente contrato:

- LEY 80 DE 1993
- LEY 1150 DE 2007
- LEY 1474 DE 2011
- Decreto 1082 de 2015

Valoración de Riesgos

Escala de Consecuencias probabilidad

CONSECUENCIAS	PROBABILIDAD	SUJETOS DE RIESGO
Catastrófico < 30%	Casi cierto	Contratista
Mayor 30%	Probable	Entidad Contratante
Moderado 15%	Posible	
Menor 5%	Improbable	
Insignificante - 1%	Raro	

Casi Cierto 5	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Probable 4	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
Posible 3	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
Improbable 2	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Raro 1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
0	**1 Insignificante**	**2 Menor**	**3 Moderado**	**4 Mayor**	**5 Catastrófico**
	Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.

VER ANEXO N°1

22. **Garantías a exigir.**

No obstante, lo señalado en el **artículo 7 inciso 5º de la Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015**, respecto a la excepción de solicitar garantías en los procesos de mínima cuantía, la entidad considera que por la naturaleza del contrato se hace necesario exigir garantía de cobertura del riesgo de las obligaciones surgidas con ocasión del contrato a celebrar, con el propósito de cubrir los siguientes amparos:

CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN
CLASE	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza para entidades estatales, (ii) patrimonio autónomo, (iii) garantía bancaria.
ASEGURADO/ BENEFICIARIO	Alcaldía Municipal de Nemocón

AMPAROS, VIGENCIA VALORES ASEGURADOS

AMPARO	VIGENCIA	VALOR ASEGURADO
Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se impongan.	Término de ejecución del contrato y seis (06) meses más CONTADOS A partir de la aceptación de la oferta	Por el 10% del valor total del contrato.
Calidad de los Bienes.	Término de ejecución del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la aceptación de la oferta.	Por el 15% del valor total del contrato.
Calidad de los servicios.	Término de ejecución del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la aceptación de la oferta.	Por el 15% del valor total del contrato.
Pago De Salarios Prestaciones Sociales Legales:	Término de ejecución del contrato y tres (03) años más, contados a partir de la aceptación de la oferta.	Por el 15% del valor total del contrato.

RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL: Esta póliza ampara la responsabilidad extracontractual que se pudiera llegar a atribuir a la Administración Municipal con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista. El valor de la garantía, conforme a lo estipulado por el artículo

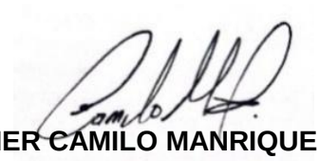
		2.2.1.2.3.1.17. del Decreto 1082 de 2015, será de doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), y en todo caso estará vigente hasta el momento de la liquidación del contrato.
	TOMADOR	● Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. ● No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. ● Para el contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma. ● Número y año del contrato. ● Objeto del contrato ● Firma del representante legal del contratista ● En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor.

23. Indicación de si la contratación

El numeral 8 del artículo 2.1.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015, reglamenta que el previo debe contener la indicación de si el proceso de contratación está cobijado por Acuerdo Comercial vigente para el Estado Colombiano.

ACUERDO COMERCIAL		ENTIDAD ESTAT	UMBRAL	EXCEPCIÓN APLICAR	PROCESO DE CONTRATACI
Alianza Pacífico	Chile	SI	Bienes y Servicios 1.028.247.507. Construcción: $$25.706.187.6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19	NO
	México	-	-	-	-
	Perú	SI	Bienes y servicios: $ 1.028.247.507. Servicios	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19	NO
Canadá		-	-	-	-

por un Acuerdo Comercial vigente para		Chile		SI	Bienes y servicios: $1.021.836.954	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 18	NO
		Corea		-	-	-	-
		Costa Rica (*)		SI	Bienes y 498.000 $1.861.185,36 Servicios Construcción: 7.008.000 $26.191.138.56	1, 3, 4, 5, 6 ,7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19,	NO
		Estados		-	-	-	-
		Estados		SI	Bienes y $947.235.394. Servicios Construcción: $23.680.884.85	1, 4, 5, 6, 7, 10, 12, 14, 15, 16, 19, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 37	NO
		México		-	-	-	-
		Triángulo Norte	El Salvador	SI	Límite de la inferior menor cuantía: $45.000.001	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 38, 48, 49, 59	SI
			Guatemala	SI	Límite de la inferior menor cuantía: $45.000.001	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 21, 50, 51, 52, 53, 59	SI
			Honduras	-	-	-	-
		Unión Europea		SI	Bienes y servicios: $938.656.236 Servicios de Construcción: $23.466.405.900	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 28, 29, 31, 32, 34, 35, 37, 49, 57	NO
		Israel		SI	Bienes y servicios: $1.173.320.295 Servicios	1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16,	NO

				de Construcción: $23.466.405.900	19, 28, 29, 32, 34, 35, 37	
24. Anexos	Se presenta con el presente estudio, los siguientes: Análisis del sector Certificación Plan Anual de Adquisiciones Certificado de disponibilidad presupuestal Cotizaciones					
CAPÍTULO IV FIRMA LÍDER DE LA NECESIDAD:						
 **JHOINNER CAMILO MANRIQUE LÓPEZ** Secretario General y de Gobierno Nemocón, Cundinamarca						