PLANEACIÓN, ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA DEL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ- CUNDINAMARCA.

De conformidad con lo consagrado en los numerales 7 y 12 del Art. 25 del Estatuto Contractual (Ley 80 de 1993), y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, se elabora el presente documento de ESTUDIOS PREVIOS acompañado de los documentos necesarios, con el fin de adelantar el correspondiente proceso de selección.
El régimen jurídico aplicable a este proceso de contratación será el contenido en la Ley 80 de 1993 sus decretos reglamentarios y el Art. 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, en el ordenamiento constitucional, en las leyes civiles y comerciales y en las demás normas que adicionen, complementen o regulen.

CAPITULO I. DESCRIPCIÓN GENERAL

1.1. Banco de Proyectos:	2024252240051 2024252240061
1.2. Fecha de elaboración del estudio previo:	Abril 01 2026
1.3. Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo:	DRA. LILIANA BELLO CONTRERAS
1.4. Dependencia Solicitante:	SECRETARIA GENERAL Y DE GOBIERNO
1.5. Tipo de Contrato	SUMINISTRO
1.6.	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNOS - REFRIGERIOS – ALMUERZOS – CENAS) PARA LA FUERZA PUBLICA Y PARA LA POBLACIÓN VICTIMA DEL QUE RESIDEN EN EL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ VIGENCIA 2026

CAPITULO II. DESCRIPCIÓN TÉCNICA

2.1. Descripción de la Necesidad y conveniencia.

PRINCIPIO DE PLANEACIÓN: Se procede a realizar el presente estudio previo en cumplimiento del Principio de Planeación de la Contratación y en acatamiento a lo señalado en el Artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, que desarrolla lo previsto en los numerales 7º y 12 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, como justificación de la necesidad de realizar proceso de selección para la escogencia de un contratista.

MARCO CONSTITUCIONAL Y LEGAL: Constitución Política de Colombia, Ley 136 de 1994, modificada y adicionada por la Ley 1551 de 2012, Ley 80 de 1993 modificada y adicionada por la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Ley 1437 de 2011, Decreto-Ley 019 de 2012, Decreto Reglamentario 1082 de 2015, Código de Comercio, Código Civil y demás normas concordantes.

DESCRIPCIÓN DEL FUNDAMENTO CONSTITUCIONAL Y LEGAL: La Constitución Política 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 (...)."

La Constitución Política de la República de Colombia en su Artículo 2, determina como fines del Estado los de servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en ella; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

En la misma dirección el Artículo 3º de la Ley 80 de 1993, establece los Fines de la Contratación Estatal al decir: "Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines **(...)**."

En ese sentido los Municipios, tal y como lo establece la Ley 136 de 1994, modificada por la Ley 1551 de 2012, deben concretizar tal precepto constitucional a través de la adopción de planes y programas que garanticen además del mandato superior, el bienestar general y el mejoramiento continuo de la calidad de vida de la población en su respectivo territorio. La recién citada Ley así como el conjunto de la legislación nacional imponen a los entes territoriales obligaciones específicas a efecto de prestar adecuadamente los servicios públicos a ellos encomendados, lograr las finalidades propias del Estado Social de Derecho y en fin servir a la comunidad.

Que, de igual manera, corresponde a los Alcaldes de conformidad con el artículo 315 de la Constitución Política cumplir y hacer cumplir la Constitución y la ley, norma que igualmente es consagrada en el artículo 91 de la Ley 136 de 1994 modificada por la Ley 1551 de 2012 la cual establece que "así como dirigir la acción administrativa del municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo. Es por ello que las diferentes actuaciones administrativas deben estar revestidas del acatamiento a la misma Constitución y a la ley, los Decretos Nacionales, los Decretos departamentales, a las Ordenanzas y a los Acuerdos Municipales y los demás actos administrativos y normatividad en general que sirva de soporte a cualquier decisión".

De acuerdo con lo establecido en el artículo 218 ibidem la Policía Nacional es un cuerpo armado permanente de naturaleza civil, a cargo de la Nación, cuyo fin primordial es el mantenimiento de las condiciones necesarias para el ejercicio de los derechos y libertades públicas y para asegurar que los habitantes de Colombia convivan en paz.

Que el Artículo 7° de la Ley 1421 de 2010, estableció lo siguiente: El artículo 122 de la Ley 418 de 1997, prorrogado por la Ley 548 de 1999 y modificado por la Ley 782 de 2002, quedará así, Vigente permanentemente por el parágrafo del artículo 8, Ley 1738 de 2014.
Artículo 122. Créase el Fondo Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana, que funcionará como una cuenta especial, sin personería jurídica, administrada por el Ministerio del Interior, como un sistema separado de cuenta y tendrá por objeto garantizar la seguridad, convivencia ciudadana y todas aquellas acciones tendientes a fortalecer la gobernabilidad local y el fortalecimiento territorial.(...)

Los recursos que recauden las entidades territoriales por este mismo concepto deben invertirse por el Fondo-Cuenta Territorial, en dotación, material de guerra, reconstrucción de cuarteles y otras instalaciones, compra de equipo de comunicación, compra de terrenos, montaje y operación de redes de inteligencia, recompensas a personas que colaboren con la justicia y seguridad de las mismas; servicios personales, dotación y raciones, nuevos agentes y soldados, mientras se inicia la siguiente vigencia o en la realización de gastos destinados a generar un ambiente que propicie la seguridad y la convivencia ciudadana, para garantizar la preservación del orden público. (...).

Que el Decreto 399 de 2011, en su artículo 17 establece que: "Artículo 17. Comités Territoriales de Orden Público. En cada departamento, distrito o municipio, habrá un Comité Territorial de Orden Público encargado de estudiar, aprobar, hacer seguimiento y definir la destinación de los recursos apropiados para los FONSET. La destinación prioritaria de los FONSET será dar cumplimiento a las Políticas Integrales de Seguridad y Convivencia Ciudadana, articulada con la Política y Estrategia de Seguridad y Convivencia Ciudadana (...)".

"Que los Recursos del FONSET deben destinarse prioritariamente a la implementación de los Planes Integrales de Seguridad y Convivencia, si las cámaras de seguridad, insumos y elementos de papelería, cascos, equipos de dotación personal, equipos tecnológicos, arriendos y servicios públicos de inmuebles para la fuerza pública, seguros para vehículos,

mantenimiento, combustible, repuestos, terrenos, tramites notariales y de registro, transporte de capturados hacen parte de alguno de los proyectos o estrategias priorizadas del Plan Integral de Seguridad y Convivencia Ciudadanía es factible realizar la contratación" .

Que, mediante Acta No. 001 de fecha 05 de Enero de 2026, los integrantes del comité de orden público, priorizaron la contratación del suministro de alimentación para la fuerza pública que presta sus servicios en el Municipio de Cucunubá.

Es importante precisar que los recursos del Fondo de Seguridad Territorial – FONSET –, creados conforme a lo establecido en la Ley 1809 de 2016 y reglamentados por el Decreto 1066 de 2015 (modificado por el Decreto 2124 de 2017), tienen una destinación especifica orientada exclusivamente a la financiación de actividades y proyectos dirigidos al fortalecimiento de la seguridad ciudadana y el apoyo a la Fuerza Pública. En virtud del principio de destinación específica de los recursos públicos, consagrado en el artículo 359 de la Constitución Política de Colombia, dichos fondos no pueden ser utilizados para fines distintos a los establecidos en la norma. En este sentido, mezclar los recursos del FONSET con otras fuentes presupuestales podría generar dificultades en la trazabilidad, ejecución y control fiscal de los mismos. Mantener una separación clara en la ejecución presupuestal garantiza el cumplimiento de los principios de legalidad, transparencia y responsabilidad fiscal, y permite a la Administración Municipal actuar conforme al marco normativo vigente, asegurando así la destinación correcta de los recursos para el sostenimiento logístico y operativo de la Fuerza Pública en el municipio.

Que la Ley 1448 de 2011, de víctimas en el capitulo IX Medidas de Satisfacción, estipula que el Gobierno debe desplegar todas las acciones tendientes a restablecer la dignidad de las víctimas, donde se proporcione bienestar para mitigar el dolor de éstas; varias de las actividades consisten en efectuar reconocimiento público del carácter de víctima, de sus dignidad, nombre y honor ante la comunidad, realización de homenajes públicos y construcción de monumentos públicos en perspectiva de reparación y reconciliación. Igualmente, las medidas de satisfacción que no se encuentren estipuladas en la mencionada Ley podrán establecerse con los mecanismos de participación de víctimas.

Así mismo, uno de los principios consagrados en esta ley es la colaboración armónica consistente en que las entidades del Estado, deben trabajar de manera armónica y articulada, cumpliendo con esta donde se incluyen medidas administrativas judiciales, económicas individuales y colectivas.
Por lo anterior, el estado debe garantizar todas las medidas de asistencia de atención entendiéndose como programas y recursos de orden político económico Y social orientados A brindar a la población víctima condiciones para llevar una vida digna, garantizar su incorporación a la vida social económica; Además de las medidas de satisfacción, el gobierno debe desplegar todas las acciones tendientes a restablecer la dignidad donde te proporcione bienestar para mitigar su dolor varias de las actividades consisten en efectuar reconocimiento público del carácter de víctima de su dignidad y de su honor ante la comunidad se deben realizar homenajes públicos Y construcción de monumentos en perspectiva de la reparación y la reconciliación.

Que mediante decreto municipal número 089 de 2022 se regula el Comité territorial de Justicia transicional y subcomités técnicos donde se sometió a aprobación el 19/03/2025 que la conmemoración de víctimas del conflicto armado residente del municipio de Cucunuba, evento que se va a llevar a cabo en el mes de abril de 2025, adicional a esto, también se hace necesaria la adquisición de los alimentos necesarios para las diferentes actividades de la población víctima como las reuniones con la mesa de víctimas, los comités territoriales de justicia transicional, charlas y entregas de kits escolares.

Por lo anterior, la Administración Municipal por intermedio de la secretaria general y de Gobierno, considera conveniente contratar el suministro de alimentación y/o refrigerios para la fuerza pública, que prestarán apoyo al comando de policía del municipio durante estas actividades y programas, a fin de garantizar la seguridad y el orden público en las mismas y

para la población víctima del conflicto armado que reside en el municipio de Cucunubá viegencia 2026.

2.2. RELACIÓN ESTRATÉGICA DEL OBJETO CONTRACTUAL CON EL PLAN DE DESARROLLO.

Que el plan de Desarrollo **"COMPROMISO TOTAL POR CUCUNUBA"**, estipula En Eje **"COMPROMISO SOCIAL POR CUCUNUBÁ"** Sector: **Inclusión Social Y Reconciliación**, Programa: **Atención, asistencia y reparación integral a las víctimas,** Meta 015: Ejecutar al 100% el plan de acción de la Política Publica de víctimas del conflicto armado, **eje**, GOBERNANZA Y CONSTRUCCIÓN DE PAZ en el cual se establece el **Sector:** Gobierno Territorial, **Programa**: Fortalecimiento de la convivencia y la seguridad ciudadana, **Meta:** 103: Elaborar e implementar el Plan Integral de Seguridad y Convivencia Ciudadana (PISCC)

Que la administración municipal de Cucunubá, dentro de sus estrategias ha priorizado mantener el orden público, la seguridad ciudadana, la convivencia pacífica, la justicia y el respeto a los derechos humanos, a través de mecanismos de prevención e intervención con el objetivo de consolidarse como un municipio seguro y una población que convive en comunidad. En tal virtud, para preservar el orden público y la seguridad ciudadana, se hace necesario a veces del apoyo de fuerza pública para la Estación de Policía, dentro del casco urbano y las diferentes veredas del municipio para atender los diferentes requerimientos de las comunidades y con el fin de garantizar la seguridad en los diferentes eventos que se organizan en la jurisdicción.

Que el municipio de Cucunubá para esta vigencia ha programado varias actividades sociales, culturales y deportivas, donde se requiere el apoyo al comando de policía del municipio de Cucunubá, a fin de garantizar la seguridad y el orden público durante el desarrollo de las mencionadas actividades, toda vez que hay afluencia de público y por tal motivo se requiere del control por parte de las autoridades de policía, para garantizar la seguridad y el orden público, Como por Ejemplo Festival del Carbón, Expolana, Canto a la Tierra entre otros.

Cada vez que se realizan actividades desde la administración municipal se denota la necesidad de reforzar la seguridad en el municipio (aumento en el pie de fuerza pública provisional) durante las diferentes actividades a realizarse en lo corrido del año las cuales son organizadas por la administración municipal y en las que se denota la conglomeración de personas, teniendo en cuenta que son actividades o eventos de participación masiva.

El incremento de la fuerza pública para la seguridad del municipio en los eventos públicos y actividades en general conlleva, la contratación de una persona natural o jurídica legalmente constituida, que este en capacidad de suministrar alimentación caliente, con destino a los miembros de la fuerza pública que apoyaran las diferentes actividades sociales, recreativas, deportivas, culturales, etc, que se realizaran en el municipio de Cucunubá en el transcurso de la vigencia, con sus respectivos protocolos de bioseguridad.

Además, en reiteradas ocasiones la Estación de Policía del municipio de Cucunubá, ha puesto en consideración a los integrantes del comité de orden público y del consejo de seguridad que la unidad policial del municipio no cuenta con el personal suficiente para controlar la seguridad y garantizar la integridad física de las personas que participen en los diferentes eventos que se presenten en el municipio, y para atender las diferentes emergencias que se generan en el municipio por lo cual se requiere el apoyo consistente en el traslado del personal de apoyo y se hace necesario garantizar el suministro de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y raciones) que serán utilizados para aprovisionar al personal de la fuerza pública que brinde apoyo al municipio durante las actividades programadas.

Así mismo y en vista que en las solicitudes de aumento de pie de fuerza NO es previsible el número de uniformados que reforzaran la seguridad y convivencia ciudadana; la Administración Municipal considera viable no determinar el número de cantidades, sino que, por el contrario, se adelantará un proceso contractual de monto agotable, que permita al supervisor solicitar el

menú y las cantidades que el municipio requiera para atender cada uno de los eventos o actividades que se realicen.

En la actualidad en el municipio de Cucunubá, departamento de Cundinamarca, se encuentran caracterizadas ciento ochenta y ocho (188) y setenta y siete núcleos familiares, víctimas del Conflicto Armado según la base de datos entregada por el registro nacional de información de la Unidad para la atención y reparación de las víctimas del conflicto, incluyendo niñas, niños, adolescentes, adultos mayores y adultos promedio, de los cuales entre adultos y niños en promedio asisten a este día en promedio 170 personas equivalente a 50 núcleos, que además se concluyó en los diferentes escenarios de participación que era pertinente realizar una actividad de integración con la población.

Y de la misma manera dentro de la política pública de víctimas, se evidencia, se contemplan los apoyo a los comités y subcomités del Comité Territorial de Justicia Transicional, mediante el suministro de alimentación para las reuniones de esta instancia, asi mismo el apoyo a la Mesa Municipal de Víctimas para que se realicen las sesiones correspondientes a las que se crean necesarias y de la misma manera dentro de la política se tienen programadas acciones en beneficio de la población Víctimas del Conflicto Armado, en el cual se requieren de la misma manera el suministro de alimentación, con el fin de incentivar la participación de esta población, en varias actividades lúdico deportivas que generen lazos de unión entre los núcleos familiares, entre los principales eventos están las reuniones de la mesa de víctimas, los comités territoriales de justicia transicional y los diferentes encuentros donde se les entrega mercados, kits escolares o se dictan capacitaciones

Así mismo y en vista de que en algunas actividades no es previsible el número de personas que intervendrán en ellas; la Administración Municipal considera viable no determinar el número de cantidades, sino que, por el contrario, se adelantará un proceso contractual de monto agotable, que permita al supervisor solicitar el menú y las cantidades que el municipio requiera para atender cada uno de los eventos o actividades que se realicen.

Así mismo, el servicio que se pretende contratar se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones elaborado conforme al Artículo 2.2.1.1.1.4.1. del Decreto 1082 de 2015 para la vigencia 2026, tal y como se acredita en la certificación expedida por la Secretaría General y de Gobierno.

En virtud de lo anterior, el Municipio de Cucunubá en uso de sus atribuciones constitucionales y legales y con la finalidad de dar cumplimiento a las funciones esenciales que se le han asignado; considera necesario, oportuno y conveniente la selección de una persona natural o jurídica que acredite capacidad, idoneidad y experiencia para ejecutar el objeto del contrato, para lo cual adelanta el presente ESTUDIO PREVIO.

2.3. Descripción del objeto a contratar:

La Alcaldía Municipal de Cucunubá, en desarrollo de sus funciones y dentro de sus competencias institucionales tiene el deber de garantizar la seguridad, orden público y convivencia ciudadana en el municipio, para ello beberá proporcionar todas las herramientas indispensables para que las fuerzas armadas y militares pueden contrarrestar cualquier acto vandálico que altere el orden público y la seguridad dentro del territorio del municipio, de la misma manera El Municipio de Cucunubá, pretende realizar una conmemoración simbólica y material celebrando el día de las víctimas en el mes de abril de 2026 y suministrando alimentación durante los diferentes eventos donde se encuentren presentes las víctimas como las reuniones de la mesa de víctimas, y los comités territoriales de justicia transicional, como también las capacitaciones que se dictan.

2.4. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

2.5. Objeto del contrato **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNOS - REFRIGERIOS – ALMUERZOS – CENAS) PARA LA FUERZA PUBLICA Y PARA LA POBLACIÓN VICTIMA DEL QUE RESIDEN EN EL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ VIGENCIA 2026**

2.6. Especificaciones técnicas del objeto a contratar

El interesado deberá presentar su propuesta teniendo en cuenta las siguientes especificaciones y características técnicas:

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
1	DESAYUNO EJECUTIVO	Fruta o Jugo, Caldo, Bebida Caliente, Huevos, y Pan O Arepa	1
2	DESAYUNO CORRIENTE	Caldo con carne o huevos, Bebida, y pan	1
3	DESAYUNO CORRIENTE	Tamal, Bebida y pan	1
4	DESAYUNO	Chocolate o café, pan y huevos al gusto	1
5	ALMUERZO CORRIENTE	Sopa, proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1
6	ALMUERZO EJECUTIVO	Sopa, proteina de 220 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 9 onz	1
7	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 300 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
8	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteina de 330 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
9	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteina de 500 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
10	ALMUERZO A LA CARTA	Chuleta de cerdo, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada verde o de fruta y bebida 9 onzas.	1
11	PARRILLADA	450 gr en proteinas, 2 Carbohidratos, Arepa Guacamole y Bebida 250 ml	1
12	LASAÑA	Lasaña mixta 300 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1
13	LASAÑA	Lasaña mixta 500 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1
14	LECHONA	Plato de Lechona de 250 gr	1
15	LECHONA	Plato de Lechona de 350 gr	1
16	ALMUERZO O CENA	Proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1
17	ADICIONAL	Libra de Ponqué	1
18	ADICIONAL	Media libra ponqué	1
19	ADICIONAL	Servicio de Cafeteria (termo de tinto o agua aromática)	1
20	ADICIONAL	Botella de vino	1
21	ADICIONAL	Paca de Agua en Botella 300 ml	1
22	ADICIONAL	Paca de Agua en botella 600 ml	1
23	REFRIGERIO	Jugo Natural, Galleta y Fruta	1

24	REFRIGERIO	Jugo tetra pack de 200 ml, acompañado de un carbohidrato de 50 gr	1
25	REFRIGERIO	Jugo tetra pack de 200 ml acompañado de un carbohidrato de 80 gr	1
26	REFRIGERIO	Bebida Natural, Carbohidrato de 80 gr y fruta	1
27	REFRIGERIO	Bebida Caliente, Carbohidrato de 80 gr	1
28	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 145 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
29	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 300 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
30	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 400 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
31	REFRIGERIO	Bebida Lactea Casera de 7 onz y Carbohidrato de 90 gr	1

NOTA 1: En atención a que no es posible establecer el número exacto de la alimentación el proponente deberá cotizar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA LA PREPARACIÓN:

- La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.

- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, y otros se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.

- Durante el proceso de preparación del menú se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS:

- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.

- Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.

- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los asistentes.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA EL SERVIDO

- Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.

- Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.

- Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.

- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE ALMACENAMIENTO

- Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frio se debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad.

- El lugar destinado para almacenar productos y/o materias primas a temperatura ambiente deberá ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.

- Para el caso de frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de pre-alistamiento, es decir se debe realizar una selección y limpieza previa al almacenamiento.

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

- Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65 °C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.

- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4°C.

- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.

- Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

SERVIDO

- Las operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos o contaminación del producto. Los equipos deben ser

ubicados de acuerdo con el proceso, partiendo del alistamiento de las materias primas hasta la elaboración y entrega de los alimentos.

- Se debe verificar que los alimentos queden plenamente cocidos.

- De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgos de contaminación de los alimentos.

- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 65°C.

CRITERIOS AMBIENTALES A TENER EN CUENTA

Evitar plásticos de un solo uso en el desarrollo de sus actividades o bienes a entregar según listado de elementos de un solo uso restringidos, entre los cuales se encuentra:

- Bolsas, platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, mezcladores, pitillos y vasos plásticos.

- Envases y recipientes para contener o llevar alimentos de consumo inmediato. Botellas para agua y demás bebidas, incluyendo sus tapas.

- Película extensible para el empaque de alimentos. Película de burbujas. Láminas o manteles para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato. (En el caso de requerirse la necesidad del uso de alguno de estos se deberá asegurar el correcto reciclaje y aprovechamiento de estos)

El contratista deberá garantizar la correcta separación en la fuente de los residuos aprovechables y no aprovechables generados en cumplimiento del objeto contractual. En virtud de lo anterior, el contratista presentará a la supervisión del contrato, un informe bimestral que permita evidenciar la separación en la fuente de los residuos aprovechables y no aprovechables generados, durante la ejecución del contrato.

Los vehículos que prestan el servicio de transporte, en cumplimiento del objeto contractual, que requieran según el Código de Tránsito de Colombia realizar la revisión técnico - mecánica y de emisiones contaminantes, deben llevarla a cabo en los Centros de Diagnóstico Automotriz - CDA autorizados por la autoridad

ESTABLECIMIENTO ABIERTO AL PUBLICO:

Para ofrecer el servicio, el proponente debe contar con un establecimiento abierto al público en el casco urbano del Municipio de Cucunubá, que cuente con una capacidad para 50 personas, con baños, mesas, sillas, mantelería, menaje y contar por lo menos con dos (02) personas idóneas para llevar a cabo la prestación del servicio. para lo cual el oferente deberá acreditar en la propuesta las hojas de vida y el certificado de manipulación de alimentos, examen KOH de uñas, Frotis Faringeo, coproscópico de cada uno de ellos vigente. **Para tal**

efecto el proponente debe allegar en su propuesta el nombre del establecimiento comercial y dirección donde funciona, Con el fin de garantizar disponibilidad las 24 horas, para el suministro desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios solicitadas por el supervisor de manera inmediata teniendo en cuenta que las emergencias que se puedan presentar en el municipio requiere entrega inmediata en los puntos del municipio del suministro para la entidades de socorro y personal de apoyo que atiende las situaciones de emergencia.

NOTA 1: Se deberá garantizar disponibilidad de suministrar los refrigerios, desayunos, almuerzos y cenas solicitadas por el supervisor de manera inmediata en los puntos determinados por el municipio.

NOTA 2: La ejecución del contrato es de tracto sucesivo por ello el proponente deberá suministrar la alimentación de acuerdo con lo requerido y según lo indique el supervisor del contrato.

No se aceptan ITEMS que no se ajusten a las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública.

EXPERIENCIA

Atendiendo lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 el proponente deberá acreditar experiencia mediante Cuatro (04) contratos y/o aceptación de oferta y/o, certificación del contrato, y/o copia del acta de terminación y/o liquidación respectiva en las cuales se refleje el Suministro De Alimentación, o que dentro de los ítems ejecutados se encuentre el suministro o de Desayunos - Refrigerios – Almuerzos - Cenas. La Cuantía de los contratos debe ser igual o superior el 100% el valor del prepuesto oficial

Criterios diferenciales de experiencia para empresas MYPIME

En virtud de lo estipulado en el numeral 3° del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1860 de 2021, proveedores en condición de MYPIME, la entidad procederá a evaluar de conformidad los siguientes criterios:

Número de contratos acreditados	Porcentaje a certificar respecto del presupuesto oficial estimado
Entre 3 y 4	100%

El Municipio 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.

El contrato o los contratos deberán estar terminados y liquidados en la fecha prevista para el cierre del término para presentar propuestas

Los documentos que acrediten la experiencia deberán contener como mínimo la siguiente información: Entidad contratante, Contratista (% de participación y miembros del Consorcio o Unión Temporal, cuando se trate de contratistas plurales), objeto, actividades efectuadas en desarrollo del contrato y objeto, fechas de suscripción del contrato, y el valor ejecutado o facturado. Dichos documentos deberán estar debidamente suscritos por la entidad contratante. En todo caso, aunque el proponente aporte los documentos solicitados para acreditar la experiencia, EL MUNICIPIO, se reserva el derecho de solicitar cualquier documento adicional que le permita verificar la información Presentada.

Adicionalmente cuando la experiencia a acreditar sean con entidades privadas el oferente deberá anexar factura en donde se evidencie lo siguiente: cliente, número de factura, valor facturado, ítems contratados, y cuando haya lugar a ello fecha de librada la factura, constancia de aceptación, entrega y resolución de la DIAN.

Cuando EL MUNICIPIO detecte inconsistencias que puedan dar lugar a falsedad, fraude, adulteración o cualquier tipo penal, en la información presentada, comunicará a las instancias pertinentes.
Los valores deben contemplar impuestos, costos y gastos en que el contratista incurra para la presentación de la propuesta, la celebración, legalización y liquidación del contrato, así como todos los costos que se produzcan para la correcta ejecución del contrato.

Con posterioridad al cierre del plazo de presentación de ofertas, no podrán adicionarse nuevos contratos a los ya relacionados, por considerarse esto como una adición y mejoramiento de la oferta presentada.

Para efectos de la evaluación solamente se tendrán en cuenta el número de contratos requeridos en el presente documento y relacionados en estricto orden en la foliación, los demás no serán tenidos en cuenta.

2.7. Codificación bien o servicio UNSPSC	Código UNSPSC 50112000 Clase : Carnes procesadas y preparadas Código UNSPSC 50121500 Clase : Pescado Código UNSPSC 50131700 Clase : Productos de leche y mantequilla Código UNSPSC 50181900 Clase : Pan y galletas y pastelitos dulces Código UNSPSC 50182000 Clase : Tartas y empanadas y pastas Código UNSPSC 50191500 Clase : Sopas y estofados Código UNSPSC 50192100 Clase : Pasabocas y snacks Código UNSPSC 50192500 Clase : Sándwiches y panecillos con relleno Código UNSPSC 50192600 Clase : Acompañamientos preparados Código UNSPSC 50192800 Clase : Empanadas y quiches y pasteles Código UNSPSC 50193200 Clase : Ensaladas preparadas Código UNSPSC 50201700 Clase : Café y té Código UNSPSC 50202300 Clase : Bebidas no alcohólicas Código UNSPSC 50202400 Clase : Jugos o concentrados de Cítricos frescos Código UNSPSC 50202500 Clase : Jugos o concentrados de bayas frescas Código UNSPSC 50202800 Clase : Jugos o concentrados de especies tropicales frescas Código UNSPSC 90101500 Clase : Establecimientos para comer y beber Código UNSPSC 90101800 Clase : Servicios de comida para llevar y a domicilio
2.8. Plazo de ejecución del contrato	El plazo de ejecución del contrato será HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026 /O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, contados a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para su ejecución..
2.9. Obligaciones de los Contratantes	Son obligaciones específicas de los CONTRATANTES las siguientes: **A) OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:** 1. Verificar que el contrato se encuentre perfeccionado, legalizado y listo para su ejecución. 2. Suscribir a través del supervisor designado el acta de inicio junto con el contratista.

3. Cancelar el valor de este contrato en la forma acordada.
4. Propiciar el acompañamiento necesario tanto humano como logístico en la ejecución de las actividades objeto del presente contrato.
5. Suministrar la información institucional y documental necesaria para atender cada caso, mostrando los antecedentes que permitan de manera clara y objetiva, recomendar soluciones, respuestas o presentar proyectos.
6. Proteger y hacer respetar por EL CONTRATISTA, los derechos de la entidad.
7. Solicitar al CONTRATISTA los informes que sean necesarios para la adecuada vigilancia del desarrollo del contrato y suscribir las actas necesarias durante la ejecución del contrato.
8. Liquidar el contrato.
9. Realizar la vigilancia y control durante todo el término de ejecución

B) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Suministrar los alimentos ofrecidos en su propuesta, en la calidad y en las condiciones y valores ofertados.
2. Realizar la entrega física de los menús en el lugar previamente establecido por el Municipio, asumiendo el costo de entrega. Para ofrecer el servicio, el proponente debe contar con un establecimiento abierto al público en el casco urbano del Municipio de Cucunubá, que cuente con una con capacidad para 50 personas, con baños, mesas, sillas, mantelería, menaje y contar por lo menos con dos (02) personas idóneas para llevar a cabo la prestación del servicio.
3. Procesar, empacar, almacenar y distribuir los menús solicitados por el supervisor, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en el presente documento, la propuesta presentada y la normatividad vigente.
4. El contratista deberá garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos tengan formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, certificado de manipulación de alimentos, cumpliendo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997 capitulo III.
5. EL contratista deberá garantizar un adecuado servicio de transporte y distribución de alimentos, que le permita entregar las cantidades de menús que sean requeridos por el Municipio.
6. El contratista deberá al momento de presentar la propuesta de precio del menú, tener en cuenta todos los costos implícitos en la entrega, tales como empaque del producto, menaje, meseros y transporte hasta el sitio de entrega, el municipio no reconocerá al contratista costos adicionales que no hayan sido tenidos en cuenta al momento de presentar la propuesta.
7. El contratista deberá garantizar la adecuada capacidad de almacenamiento de los alimentos componentes del producto que requieren refrigeración.

8. El contratista deberá garantizar la adecuada capacidad de almacenamiento de los alimentos componentes del producto que requieren almacenamiento en seco.
9. El contratista deberá Contar con un plan de contingencia para atender todas y cada una de las posibles eventualidades que afecten la prestación óptima y oportuna del servicio.
10. El contratista debe acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el interventor y/o supervisor del contrato.
11. EL contratista deberá presentar a la supervisión del contrato informes mensuales en los cuales se debe incluir, la cantidad de menús entregados, con su respectivo soporte.
12. El contratista deberá solicitar aprobación previa del supervisor y/o interventor del contrato para todos los cambios que se pudieran presentar en cuanto a los componentes de los menús a suministrar.
13. Los productos entregados deben ser de primera calidad, frescos, con fechas de vencimiento adecuadas y suficientemente amplias para el consumo, con los debidos Registros Sanitarios para su expendio y consumo (en los alimentos que aplique), cumpliendo lo determinado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
14. El contratista se comprometerá a suministrar los menús en el lugar indicado, a la hora indicada, con previo aviso de un día como mínimo a la de entrega del producto.
15. El contratista se hará responsable de las consecuencias legales y jurídicas en el caso de que alguna persona sufra alguna enfermedad (enfermedades transmitidas por alimentos), debido al consumo de los menús establecidos en el presente documento.
16. El contratista deberá diligenciar un formato de remisión de solicitudes y entrega de los menús, en el cual se indique el lugar, hora de entrega, cantidades, los tipos de menú entregados, menús y responsable de la alcaldía que recibe a satisfacción los menús solicitados. Cada remisión deberá estar acompañada de un registro fotográfico de los menús y la entrega. El formato de remisiones será previamente aprobado por el Municipio.
17. Garantizar la calidad, presentación, conservación de los alimentos y aquellos que contengan fecha de vencimiento deben tenerla distinta al día en que deban ser consumidos.
18. El contratista debe estar presente o enviar un representante para el momento de la entrega y verificación de la cantidad, características y calidad, y con facultad para adoptar las decisiones que sean necesarias, bien sea para efectos de reposiciones.
19. Hacer entrega de los comestibles y/o alimentación y bebidas a los supervisores del contrato llevando planillas de control de los suministros, indicando días de entrega, cantidad y actividad adelantada, (anexando registro fotográfico).
20. Garantizar disponibilidad las 24 horas.

	21. En caso de encontrarse en devolución alguno de estos elementos en desperfecto el contratista corre bajo su cuenta y riesgo de su nueva entrega. 22. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la Alcaldía. 23. Mantener los precios establecidos en la propuesta durante la ejecución del contrato. 24. Contar con personal idóneo, al igual que cumplir con todos y cada uno de los requisitos establecidos por la Ley para la prestación de este tipo de servicio. 25. Aceptar los procedimientos administrativos que determine el Municipio de Cucunubá para la ejecución del contrato. 26. Tramitar con diligencia y cuidado el presente contrato. 27. Colaborar con el Municipio para que el objeto del contrato se cumpla. 28. Acatar y observar las indicaciones que imparta el supervisor del contrato, respecto del servicio requerido. 29. Mantener indemne al municipio de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones en desarrollo y ejecución del presente contrato. 30. Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos laborales, aportes parafiscales). 31. Obrar con lealtad e informar acerca de cualquier anomalía inmediatamente al supervisor del contrato. 32. Las demás obligaciones que sean necesarias para garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del objeto contractual. 33. Las demás que por ley o por la naturaleza del contrato se entiendan de pleno incorporadas al mismo.
2.10. Plazo De Liquidación Del Contrato	Será dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización del contrato, de acuerdo con lo estipulado en la ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios. Para este efecto el contratista deberá mantener vigente los amparos requeridos.
2.11. Fundamentos Jurídicos De La Modalidad De Selección	El presente proceso se rige por las reglas de un proceso de selección de Mínima Cuantía previsto en el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.1.
2.12. Supervisión:	**Dependencia:** Secretaria General y de Gobierno

CAPÍTULO III: DESCRIPCIÓN FINANCIERA

3.1. Certificado de disponibilidad presupuestal (CDP)	Existe disponibilidad presupuestal No. 2026000220 de fecha 01 de Abril 2026.	Valor: **VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 20.000.000.00), ,**	Fecha de terminación de la Vigencia: 31/12/2026

3.2. Soporte Técnico Y Económico Del Valor Estimado Del Contrato.

El valor estimado y/o presupuesto oficial es de **VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 20.000.000.00), ,** se determinó después de hacer un estudio del mercado, y tomando como referente el consumo histórico de la entidad territorial y las cotizaciones allegadas. El en su oferta económica no podrá superar el valor de la columna denominada precio techo ni el total ni el de los ítems

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	VALOR UNITARIO

							PROMEDIO – PRECIO TECHO
1	DESAYUNO EJECUTIVO	Fruta o Jugo, Caldo, Bebida Caliente, Huevos, y Pan O Arepa	1	$ 29.000	$ 29.650	$ 30.100	$ 29.583
2	DESAYUNO CORRIENTE	Caldo con carne o huevos, Bebida, y pan	1	$ 24.000	$ 24.650	$ 25.100	$ 24.583
3	DESAYUNO CORRIENTE	Tamal, Bebida y pan	1	$ 17.000	$ 17.650	$ 18.100	$ 17.583
4	DESAYUNO	Chocolate o café, pan y huevos al gusto	1	$ 17.500	$ 18.150	$ 18.600	$ 18.083
5	ALMUERZO CORRIENTE	Sopa, proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1	$ 27.000	$ 27.650	$ 28.100	$ 27.583
6	ALMUERZO EJECUTIVO	Sopa, proteína de 220 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 31.000	$ 31.650	$ 32.100	$ 31.583
7	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 300 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 42.000	$ 42.650	$ 43.100	$ 42.583
8	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 330 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 57.000	$ 57.650	$ 58.100	$ 57.583
9	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 500 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 62.000	$ 62.650	$ 63.100	$ 62.583
10	ALMUERZO A LA CARTA	Chuleta de cerdo, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada verde o de fruta y bebida 9 onzas.	1	$ 47.000	$ 47.650	$ 48.100	$ 47.583
11	PARRILLADA	450 gr en proteínas, 2 Carbohidratos, Arepa Guacamole y Bebida 250 ml	1	$ 77.000	$ 77.650	$ 78.100	$ 77.583
12	LASAÑA	Lasaña mixta 300 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1	$ 29.000	$ 29.650	$ 30.100	$ 29.583
13	LASAÑA	Lasaña mixta 500 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1	$ 46.000	$ 46.650	$ 47.100	$ 46.583
14	LECHONA	Plato de Lechona de 250 gr	1	$ 16.000	$ 16.650	$ 17.100	$ 16.583

15	LECHONA	Plato de Lechona de 350 gr	1	$ 23.000	$ 23.650	$ 24.100	$ 23.583
16	ALMUERZO O CENA	proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1	$ 23.000	$ 23.650	$ 24.100	$ 23.583
17	ADICIONAL	Libra de Ponqué	1	$ 132.000	$ 132.650	$ 133.100	$ 132.583
18	ADICIONAL	Media libra ponqué	1	$ 67.000	$ 67.650	$ 68.100	$ 67.583
19	ADICIONAL	Servicio de Cafetería (termo de tinto o agua aromática)	1	$ 42.000	$ 42.650	$ 43.100	$ 42.583
20	ADICIONAL	Botella de vino	1	$ 30.000	$ 30.650	$ 31.100	$ 30.583
21	ADICIONAL	Paca de Agua en Botella 300 ml	1	$ 24.000	$ 24.650	$ 25.100	$ 24.583
22	ADICIONAL	Paca de Agua en botella 600 ml	1	$ 57.000	$ 57.650	$ 58.100	$ 57.583
23	REFRIGERIO	Jugo Natural, Galleta y Fruta	1	$ 9.000	$ 9.650	$ 10.100	$ 9.583
24	REFRIGERIO	Jugo tetra pack de 200 ml, acompañado de un carbohidrato de 50 gr	1	$ 8.500	$ 9.150	$ 9.600	$ 9.083
25	REFRIGERIO	Jugo tetra pack de 200 ml acompañado de un carbohidrato de 80 gr	1	$ 12.000	$ 12.650	$ 13.100	$ 12.583
26	REFRIGERIO	Bebida Natural, Carbohidrato de 80 gr y fruta	1	$ 14.000	$ 14.650	$ 15.100	$ 14.583
27	REFRIGERIO	Bebida Caliente, Carbohidrato de 80 gr	1	$ 11.500	$ 12.150	$ 12.600	$ 12.083
28	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 145 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$ 13.000	$ 13.650	$ 14.100	$ 13.583
29	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 300 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$ 16.000	$ 16.650	$ 17.100	$ 16.583
30	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 400 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$ 19.500	$ 20.150	$ 20.600	$ 20.083
31	REFRIGERIO	Bebida Lactea Casera de 7 onz y	1	$ 17.000	$ 17.650	$ 18.100	$ 17.583

		Carboidrato de 90 gr					
TOTAL				$ 1.011.000	$ 1.030.500	$ 1.044.000	**$ 1.028.500**

LOS ELEMENTOS Y DEMAS SON ENUNCIATIVOS. POR CUANTO EL SUMINISTRO DEPENDERÁ DE LO REQUERIDO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO POR ELLO SE OFERTARÁ LA UNIDAD, EL CONTRATO SE EJECUTARÁ HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO.

Nota: El oferente no podrá sobrepasar el valor unitario de cada ítem del tope máximo establecido en el sondeo de mercado adelantado por la Entidad, archivo anexo publicado denominado **ESTUDIO DE MERCADO** en las columnas denominadas **VALOR PROMEDIO - PRECIO TECHO**, teniendo en cuenta que la cotización más favorable para el Municipio es la del promedio, so pena de Incurrir en causal de rechazo.

DEMANDA DE LA ADMINISTRACIÓN LOCAL

Este análisis marca la pauta de lo que se puede pretender, basados en la necesidad del municipio, ya que cada vez que se realiza actividades desde la administración municipal se requiere garantizar alimentación a la fuerza pública y militares que presten apoyo al municipio en las diferentes actividades que se desarrollan, al igual se requiere garantizar el suministro de alimentación para las actividades en beneficio de la población víctima del conflicto armado que residen en el municipio de Cucunubá.

OFERTA LOCAL

Se realizaron las consultas sobre los precios de los bienes relacionados con los proveedores directos del Municipio de Cucunubá los cuales cuentan con experiencia e idoneidad en el tema de suministro de este tipo de bienes y servicios, cotizaciones que hace parte integral del presente proceso.

En este sentido comparativo podríamos decir que se cuenta con condiciones similares y aptas de precios pues certifican que sus precios de mercados están definidos de acuerdo con los parámetros nacionales establecidos por el gobierno central, en cuanto al análisis estructural de infraestructura y servicios muestran condiciones similares y personal idóneo para llevar a cabo la ejecución del contrato.

Para el efecto el proponente debe señalar en la propuesta la información que permita conocer los medios y mecanismos con que cuenta para cumplir con tales ofrecimientos. Aceptar los procedimientos administrativos que determine la administración local para la ejecución del contrato.

3.3. Presupuesto oficial y forma de pago	El valor de la presente contratación es la suma de **VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 20.000.000.00),** ,, bajo los siguientes rubros:

2.3.2.02.01.002: FUENTE: 120207 RB CONTRIBUCION OBRA PUBLICA

2.3.2.02.01.002: FUENTE: 260401 ONCE DOC. Y ULT DOC SGP OTROS SECTORES

2.3.2.02.01.002:FUENTE: 260402 RB SGP OTROS SECTORES

La entidad cancelará al contratista la suma pactada en el contrato mediante pagos parciales de acuerdo con el suministro realizado.

previo el cumplimiento de los siguientes requisitos por parte del contratista:

1. Ingreso al Almacén Municipal.
2. Presentación de planillas de control de los suministros, indicando días de entrega, cantidad y actividad adelantada.
3. Presentación de la Factura o cuenta de cobro.
4. Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos laborales, aportes parafiscales cuando corresponda).

Por su parte el supervisor del contrato deberá emitir:

1. Presentar informe de supervisión.
2. Certificar y emitir acta de cumplimiento a satisfacción respecto al objeto aquí contratado.
3. Verificar el cumplimiento de la obligación al sistema de seguridad social en salud, pensiones, riesgos laborales y aportes parafiscales.

Para realizar el respectivo pago, el supervisor del contrato deberá certificar y emitir acta de cumplimiento y recibido a satisfacción del suministro realizado previa aprobación del informe que al respecto presente el CONTRATISTA y verificación del cumplimiento de las obligaciones.

CAPÍTULO IV: DESCRIPCIÓN FINAL

4.1. Criterios Para Seleccionar La Oferta Más Favorable

1. El menor precio, siempre y cuando se cumpla con las condiciones técnicas.

4.2. Tipificación, Estimación Y Asignación De Los Riesgos Previsibles Que Pueden Afectar El Equilibrio Económico Del Contrato

Con relación a la estimación, tipificación y asignación de riesgos previsibles que pueden afectar el equilibrio contractual, el Municipio considera que existen, los siguientes:

MECANISMO DE COBERTURA	TIPIFICACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓ COBERTURA
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	Cumplimiento y calidad, los cuales se disminuirán por medio de las sanciones y clausulas penales establecidas en el CONTRATO.	Plazo de Ejecución del CONTRATO hasta la liquidación.	El contratista totalidad de l previsibles qu llegar a orig desarrollo d contractual.
MULTA	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el CONTRATO, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización.	Multa cuyo valor se liquidará con base en un DIEZ por ciento (10%) del valor del contrato.	La multa se a cada día de hasta por diez
CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA	Incumplimiento total – declaratoria de caducidad	10% del valor total de contrato, vigente Durante el término de ejecución del contrato.	Ampara incumplimient definitivo del c parte del cont busca el pago

4.3. Análisis De La Exigencia De Garantía

Teniendo en cuenta la cuantía a contratar, no se exigirán garantías, conforme a lo previsto en el último inciso final del artículo 7 de la Ley 1150 de 2007.

Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.1.4.5. No obligatoriedad de garantías. En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1. del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos.

4.4. Estudio del sector

La Alcaldía Municipal de Cucunubá, en desarrollo de sus funciones y dentro de sus competencias institucionales, tiene el deber de garantizar el cumplimiento de las metas contempladas en el Plan de Desarrollo Municipal, así como el fortalecimiento y adecuada ejecución de las actividades organizadas por la Administración Municipal. En este sentido, y considerando la necesidad de preservar el orden público y brindar condiciones de seguridad a los asistentes a los diferentes eventos culturales, artísticos, deportivos y comunitarios que se desarrollan en el municipio, se hace necesario disponer del suministro de refrigerios y/o almuerzos para el personal de la Fuerza Pública que presta apoyo operativo en dichas jornadas

El acompañamiento de la Fuerza Pública en este tipo de actividades resulta fundamental para la prevención de situaciones que puedan alterar la convivencia ciudadana, garantizar el desarrollo tranquilo de los eventos y salvaguardar la integridad de los participantes. Por tanto, el suministro de alimentación se configura como un apoyo logístico necesario para el adecuado cumplimiento de las funciones que les son asignadas durante las actividades programadas por la Alcaldía Municipal.

Y en desarrollo de sus funciones y dentro de sus competencias institucionales tiene el deber de garantizar el cumplimiento de las metas contempladas en el plan de Desarrollo y el fortalecimiento de las actividades organizadas por la administración municipal secretaria General y de Gobierno para la Población Víctimas del Conflicto Armado Residente en el municipio de Cucunubá a, haciéndose necesario suministrar los refrigerios y almuerzos en las diferentes actividades que participe la población víctima, como el dia de conmemoración, las reuniones de la mesa, los comités territoriales y las charlas o entregas de mercados.

El posible proponente podrá ser una persona natural o jurídica que tenga capacidad para ejecutar el objeto del contrato.

Es conveniente para la entidad establecer que la forma de pago se realice mediante pagos parciales según el suministro realizado, previa presentación de factura, así como los demás soportes exigidos por la Secretaria de Hacienda Municipal para el respectivo pago.

ANÁLISIS DEL ESTUDIO

El Municipio de Cucunubá, a través de la Secretaria de Gobierno, ha contratado históricamente el suministro de alimentación para la Fuerza Pública, en razón a que este servicio es necesario para garantizar el acompañamiento operativo durante el desarrollo de eventos culturales, artísticos, deportivos y comunitarios organizados por la Administración Municipal. La presencia de la Fuerza Pública en estos espacios resulta fundamental para salvaguardar la seguridad y el orden público, así como para brindar tranquilidad a los asistentes y prevenir situaciones que puedan poner en riesgo la convivencia ciudadana. Se analizó algunos Procesos de Contratación de Entidades Estatales relacionados con el objeto contractual. Consultados en la página del SECOP a contratos similares al de la presente convocatoria.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Se realizó un estudio del mercado donde se evidencian procesos con objetos similares que sirven como referencia para el presente proceso de minima cuantía para el contrato de suministro de alimentación (desayunos - refrigerios – almuerzos – cenas) para la fuerza publica que brinda apoyo al municipio de Cucunubá vigencia 2026, para salvaguardar la seguridad y el orden público, así como para brindar tranquilidad a los asistentes y prevenir situaciones que puedan poner en riesgo la convivencia ciudadana durante el desarrollo de eventos culturales, artísticos, deportivos y comunitarios

ANÁLISIS DE MERCADO

- Histórico de la entidad territorial.

CONTRATO	OBJETO	VALOR	ENTIDAD
110-03.03-100-2022-MC-CS	SUMINISTRO DE ALIMENTACION DESAYUNOS ALMUERZOS CENAS REFRIGERIOS PARA EL DESARROLLO DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES Y CAPACITACIONES DESARROLLADAS EN TEMAS AMBIENTALES, DE GESTION DEL RIESGO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA Y DEMAS COORDINADAS CON LA SECRETARIA DE GOBIERNO DEL MUNICIPIO DE CUCUNUB	$ 26.000.000	ALCALDÍA DE CUCUNUBÁ
110-03.03-112-2024-MC-CS	SUMINISTRO DE ALIMENTACION DESAYUNOS ALMUERZOS CENAS REFRIGERIOS PARA EL DESARROLLO DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES Y CAPACITACIONES DESARROLLADAS EN TEMAS AMBIENTALES, DE GESTION DEL RIESGO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA Y DEMAS COORDINADAS CON LA SECRETARIA GENERAL Y DE GOBIERNO DEL MUNICIPIO DE CUCUNUBA	$ 54.400.000	ALCALDÍA DE CUCUNUBÁ
110-03.03-155-mc-cs	SUMINISTRO DE ALIMENTACION DESAYUNOS REFRIGERIOS ALMUERZOS CENAS PARA LA FUERZA PUBLICA QUE BRINDA APOYO AL MUNICIPIO DE CUCUNUBA VIGENCIA 2025	$ 20.000.000	ALCALDÍA DE CUCUNUBÁ

La entidad procedió a verificar en el portal único de contratación SECOP contratos iguales a este, en el cual se consultó los siguientes contratos

ESTUDIO DE LA OFERTA

El ofrecimiento más favorable para la entidad se determinará teniendo en cuenta el precio más bajo, dentro de los parámetros de buena calidad formuladas en la invitación Pública.

SISTEMA DE PRECIOS

El proponente al presentar su propuesta debe tener en cuenta todos los costos directos e indirectos y todos los demás gastos en que incurra el proveedor para la entrega de los bienes y/o servicios a prestar, las condiciones de pago y los demás factores que afecten el precio del bien y/o servicio.

Cabe señalar que cualquier error u omisión en la estimación del valor del contrato o la incorrecta determinación y/o cuantificación de los factores que integran los costos de los bienes y/o servicios será asumida por cuenta del proponente.

Descuentos municipales:

Descuento Municipal	% Aplicado	Base
Estampilla Pro – Adulto Mayor	4.00 %	Valor Total del Contrato
Estampilla Pro – Cultura	1.50 %	Valor Total del Contrato
Estampilla Pro – Deporte	1.50 %	Valor Total del Contrato
Estampilla Pro – Justicia Familiar	2.00 %	Valor Total del Contrato

Estampilla Pro-Electrificación Rural	1.22 %	SMDLV
Retención De Industria Y Comercio	8x1000	Valor Total del Contrato

VERIFICACIÓN (UNSPSC)

Se procedió a revisar la codificación de cada uno de los bienes y/o servicios requeridos en el Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidos (UNSPSC).

4.5. La indicación de si el Proceso de Contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial	La presente contratación no está cobijada por acuerdos comerciales. Así mismo se informa que la presente contratación SI ( ) (NO) (X) está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del Artículo 2.2.1.1.2.1.1. Del Decreto 1082 de 2015.
4.6. Anexos	Estudio previo SI (X) NO ( ); Certificación Banco de proyectos (Proyectos de inversión) SI (X) NO ( ); Certificado de Disponibilidad Presupuestal CDP. SI (X) NO ( ); Certificación sobre la inclusión en el Plan Anual de Adquisiciones SI (X) NO ( )

Dado en el Municipio de Cucunubá – Cundinamarca, a primer (01) día del mes de Abril de 2026.

DRA. LILIANA BELLO CONTRERAS
SECRETARIA GENERAL Y DE GOBIERNO
MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ

SERVIDOR PÚBLICO	PROYECTADO	REVISADO	APROBADO
Nombres	Luis Miguel Murcia Ahumada	JURIPTEN (Dra. Luatani Martinez Serrano)	Dra. Liliana Bello Contreras
Cargo	Contratista - Secretaria General y de Gobierno	Asesor Externo Contratación - Secretaria General y De Gobierno	Secretaria General y de Gobierno
Fecha	Abril de 2026	Abril de 2026	Abril 2026
Firma			
Archivado en:	Contrato		