El estudio de conveniencia y oportunidad ha sido elaborado de acuerdo con las disposiciones contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 y El Decreto Municipal 152 de 2025 “Por medio del cual se actualiza el manual de contratación del municipio de Caicedonia Valle y se deroga el 067 de 2021 y se dictan otras disposiciones en materia contractual.” Y Se Dictan Otras Disposiciones En Materia Contractual”.

1. DEFINICIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

Que, el Municipio de Caicedonia adoptó un Modelo de Operación por Proceso mediante Decreto 040 de mayo de 2018.

Que, como marco de actuación, El Municipio de Caicedonia adoptó el Código de Integridad del Servicio Público con cinco valores: honestidad, respeto, diligencia, compromiso y justicia.

Que la Entidad recibió el día 02 de octubre de 2019 la Certificación en base a los Requisitos de la NTC ISO 9001:2015, bajo el Certificado número SC-CER717373 con Fecha de Otorgamiento: 2 de octubre de 2019 y fecha de vencimiento del primer ciclo el día 01 de octubre de 2025; posteriormente el ciclo actual de certificación corresponde al 12 de noviembre de2025 el cual tiene fecha de vencimiento el día 01 de octubre de 2028. Adicionalmente se realizó Auditoria de Recertificación correspondiente al ciclo actual el día 23 de agosto de 2025 con fecha de la primera Revisión el 12 de noviembre de 2025.

Que, mediante Acuerdo No. 005 del 29 de mayo de 2024, el Honorable Concejo Municipal de Caicedonia aprobó el Plan de desarrollo 2024-2027 “Juntos por Caicedonia”. En el cual contempla en su segunda línea estratégica “GOBIERNO VISIBLE Y EFICIENTE” el indicador de producto “Servicio de Implementación del Sistema de Gestión”, lo cual avala el proceso de continuidad y mejora del Sistema Integrado de Gestión de la Entidad.

Que la Entidad requiere articular e integrar los Sistemas de Gestión en el Sistema Integrado diseñado para la Planeación, el Hacer, el Verificar y el Actuar de la Entidad.

INTRODUCCIÓN

Las buenas prácticas agrícolas (BPA) se definen como un conjunto de acciones, prácticas, principios o normas que se realizan en una explotación agrícola, tendientes a reducir los peligros químicos, físicos y microbiológicos. Están orientadas a obtener productos inocuos (sanos-limpios), mejorar las condiciones de los trabajadores (salud y bienestar) y proteger el medio ambiente, con métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles.

Teniendo en cuenta el trabajo realizado por el instituto colombiano agropecuario (ICA) las BPA van desde la siembra del cultivo hasta la cosecha de los productos con el fin que todos los predios productores de frutas y hortalizas del país estén certificados y de esta manera

se asegure la inocuidad alimentaria, mediante la prevención de los riesgos asociados a la producción primaria.

¿Cuál es la importancia de las Buenas Prácticas Agrícolas – BPA?

- Los consumidores están cada vez más preocupados por obtener alimentos sanos y producidos respetando el medio ambiente y el bienestar de los trabajadores.

- En este contexto, nacen las Buenas Prácticas Agrícolas, se les pueden definir como:

“Hacer las cosas bien y dar garantía de ello”

Actualmente, los mercados nacionales e internacionales están exigiendo a sus proveedores cumplir con las exigencias de los consumidores.

¿Cuáles son los problemas de producir sin Buenas Prácticas Agrícolas?

- Los productos agrícolas pueden contener residuos de plaguicidas, enfermedades o plagas que pueden causar enfermedades a los consumidores.
- Disminución de la venta de productos.
- Desconfianza de los compradores.

¿Cuáles son los pilares de Buenas Prácticas Agrícolas?

Los pilares fundamentales de BPA son:

1. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:

- Garantizar al consumidor un producto sano e inocuo, es decir libre de peligros para el consumidor.
- Peligros físicos (pedazos de vidrios, astillas, virutas, plásticos).
- Peligros Químicos (residuos de plaguicidas, residuos de detergentes).
- Peligro Biológicos (virus, bacterias, parásitos, hongos, u otros).
- Identificar y prevenir que estos peligros se inserten en el producto.

CUIDADO Y MANEJO DEL AMBIENTE:

Se refiere a la preservación y cuidado del agua, suelo, especies vegetales arbustivas, insectos benéficos y barreras naturales dentro de predio agrícola.

SEGURIDAD LABORAL:

- El cuidado de la salud de los agricultores (sean campesinos u operarios agrícolas) dentro del predio.
- Uso de las herramientas y equipos de protección personal adecuados para su trabajo.
- Constante capacitación para recalcar la importancia de sus funciones en el campo, para proveer un producto sano e inocuo.

¿Por qué debemos hacer las BPA?

CON BPA:

- Productos sanos y de calidad para la nutrición y alimentación de la familia.
- Trabajadores sanos.
- Niños que van a la escuela.
- Sostenibilidad y acceso a mercados más competitivos.
- Control de la producción.
- Más ingresos (mejor precio por calidad). Aumento de la competitividad por reducción de costos de producción (Mejora la productividad).
- Mayores rendimientos.
- Mejor calidad de vida de los productores.

SIN BPA:

- Productos en mal estado y/o contaminados que afectan la salud de la familia.
- Trabajadores enfermos.
- Trabajo infantil.
- Pérdida de mercados y productos rechazados por baja calidad del producto.
- Confusión y desconocimiento.
- Menos Ingresos. Mayores costos (uso indiscriminado de agroquímicos).
- Menores rendimientos.
- Emigración de trabajadores a la ciudad (falta de mano de obra agrícola).

Extensión Agropecuaria:

Proceso de acompañamiento mediante el cual se gestiona el desarrollo de capacidades de los productores agropecuarios, su articulación con el entorno y el acceso al conocimiento, tecnologías, productos y servicios de apoyo; con el fin de hacer competitiva y sostenible su producción al tiempo que contribuye a la mejora de la calidad de vida familiar. Por lo tanto, la extensión agropecuaria facilita la gestión de conocimiento, el diagnóstico y solución de problemas, en los niveles de la producción primaria, la postcosecha, y la comercialización; el intercambio de experiencias y la construcción de capacidades individuales, colectivas y sociales. Para tal efecto, la extensión agropecuaria desarrollará actividades vinculadas a promover el cambio técnico en los diferentes eslabones que constituyen la cadena productiva, la asesoría y acompañamientos a productores en acceso al crédito, formalización de la propiedad, certificación en SPA, entre otros.

Extensión rural:

Proceso continuo de fortalecimiento y desarrollo de capacidades de las familias y organizaciones de productores agropecuarios a mediar acompañamiento técnico integral y multidimensional, a través de la generación, difusión, acceso e intercambio de conocimientos y tecnologías. Facilita a las comunidades sus procesos de articulación con el entorno, permitiéndoles desarrollar con autonomía su potencial productivo y mejorando su bienestar y buen vivir. Este proceso requiere de metodologías horizontales y participativas que fortalezcan el diálogo de saberes y la autogestión.

Apoyo técnico:

La extensión agropecuaria se ocupa del productor y no solo del productor. Esto no quiere decir que el apoyo técnico se disminuya o se relegue. La extensión agropecuaria debe promover el acceso y el uso del conocimiento técnico para que, junto con el conocimiento local y el contexto territorial, facilite el cambio (Garrido, 2018:6).7 El apoyo técnico también implica la conformación y gestión de redes interinstitucionales que favorezcan el trabajo del productor agropecuario y la innovación en los territorios.

Las **Escuelas de Campo Abiertas (ECA)** son una metodología educativa utilizada principalmente en el ámbito agrícola y rural. Se centran en promover el aprendizaje práctico y participativo entre los agricultores y otros actores del sector agropecuario. Estas escuelas buscan capacitar a los participantes en técnicas agrícolas sostenibles y en el manejo eficiente de los recursos, fomentando la cooperación y el intercambio de conocimientos.

Definición y Características de las ECA:

1. **Aprendizaje Activo**: Los participantes aprenden a través de la experimentación y la observación en el campo, en un entorno real de producción.

2. **Interacción Comunitaria**: Se fomenta el trabajo en grupo y el intercambio de experiencias entre los participantes, lo que facilita la solución conjunta de problemas.
3. **Enfoque Práctico**: Las ECA se enfocan en técnicas relevantes para la realidad local, abordando temas como la agricultura sostenible, la adopción de nuevas tecnologías y el manejo del suelo.
4. **Facilitadores**: Normalmente, un facilitador guía las actividades, pero el aprendizaje se basa en la experiencia de los propios agricultores y su conocimiento local.

Objetivos de las ECA:

- **Mejorar la Capacitación**: Brindar a los agricultores habilidades prácticas que puedan aplicar directamente en sus cultivos.
- **Fomentar la Innovación**: Promover la creación y adopción de técnicas innovadoras que mejoren la producción y la sostenibilidad.
- **Empoderar a la Comunidad**: Fortalecer la capacidad de los agricultores para tomar decisiones informadas sobre sus prácticas y recursos.

La **metodología de las Escuelas de Campo Abiertas (ECA)** se basa en un enfoque participativo y práctico que busca involucrar a los agricultores y comunidades rurales en el proceso de aprendizaje. A continuación, te detallo los principales componentes y etapas de esta metodología:

Componentes de la Metodología

1. **Aprendizaje Participativo**:
    - Se enfoca en el conocimiento local y la experiencia de los agricultores.
    - Se utilizan técnicas como el aprendizaje entre pares, donde los participantes comparten sus experiencias y aprendizajes.
2. **Enfoque Práctico**:
    - Las actividades se realizan en el campo, lo que permite a los participantes observar y practicar nuevas técnicas de manera directa en su entorno.
    - Incluye experimentación y pruebas en parcelas de cultivo bajo la supervisión de facilitadores.
3. **Interacción y Trabajo en Equipo**:

- Fomenta la formación de grupos de discusión y trabajo en equipo, lo que ayuda a fortalecer la cohesión social y el sentido de comunidad.
- Se promueve el intercambio de conocimientos y la resolución conjunta de problemas.

4. **Facilitación Activa**:
   - Los facilitadores guían el proceso, pero no imponen conocimientos; en cambio, inspiran a los participantes a explorar y aprender por sí mismos.
   - Se utilizan herramientas visuales y dinámicas para facilitar el aprendizaje.

Etapas de la Metodología

1. **Diagnóstico Participativo**:
   - Se realiza un análisis inicial de la situación agrícola y las necesidades de la comunidad. Esto implica la recopilación de información a través de encuestas, entrevistas y talleres.
2. **Definición de Temas de Aprendizaje**:
   - Junto con los participantes, se eligen los temas de interés, como manejo de cultivos, control de plagas, técnicas de riego, entre otros. Estos temas se priorizan en función de las necesidades y desafíos locales.
3. **Planificación de Actividades**:
   - Se diseñan actividades prácticas y sesiones teóricas, estableciendo un calendario que se ajusta a la realidad agrícola de los participantes.
4. **Implementación de la Escuela**:
   - Se llevan a cabo las sesiones, que incluyen demostraciones prácticas, discusiones y actividades en grupo.
   - Se promueve la evaluación constante, donde los participantes reflexionan sobre lo aprendido y cómo aplicarlo en sus prácticas agrícolas.
5. **Evaluación y Retroalimentación**:
   - Se realizan evaluaciones al final de cada periodo, donde los participantes pueden expresar sus opiniones sobre lo que funcionó y lo que se puede mejorar.
   - Esto permite ajustar los contenidos y metodologías en futuras sesiones.

Resultados Esperados

- Mejora en las prácticas agrícolas.
- Aumento en la producción y sostenibilidad de los cultivos.
- Mayor empoderamiento de los agricultores en la toma de decisiones.
- Fortalecimiento de la comunidad a través del aprendizaje colectivo.

De igual forma en el Plan de Desarrollo Municipal "2024 – 2027 JUNTOS POR CAICEDONIA", se encuentran registrada la línea estratégica:

- **LÍNEA ESTRATÉGICA:** 3. CAICEDONIA PRIMERO CON UNA ECONOMÍA COMPETITIVA Y PRODUCTIVA.
- **OBJETIVO GENERAL:** Promover un municipio competitivo, turístico y productivo, permitiendo una dinámica económica que posibilita el desarrollo integral basado en atractivos naturales, culturales y agropecuarios del territorio.
- **NOMBRE DEL SECTOR:** AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL.
- **PROGRAMA:** Inclusión productiva de pequeños productores rurales.
- **PRODUCTO:** Servicio de asistencia técnica agropecuaria dirigida a pequeños productores.
- **DESCRIPCIÓN:** Suministro de refrigerios ECAS (Escuelas de campo abiertas)

2. OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

OBJETO	Realizar el suministro de refrigerios para la realización de las Escuelas de Campo Abiertas "ECAS" a los pequeños y medianos agricultores rurales del Municipio de Caicedonia Valle del Cauca.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Ficha técnica:

FUENTES DE FINANCIACIÓN				
Rubro	***Tipo de Recurso***		***Valor***	
2.3.2.02.02.009170201092919-4	***Superávit Fiscal SGP Libre Destinación, $ 3,0000,000***		**$ 3.000.000,00**	
COMPONENTES	**S UND**	**CANT**	**VR. UNIT**	**VR TOTAL**

Actividad principal				
Suministro de refrigerios ECAS (Escuelas de campo abiertas).	**NUMERO**	1,00	$ 3.000.000	**$ 3.000.000**
Actividades secundarias				
1. Suministro de (44) refrigerios en minimo (2) reuniones de las "ECAS".	**REFRIGERIOS**	88,00	$ 34.090	**$ 2.999.920**
				$ -
TOTAL				**2.999.920,00**

FICHA TECNICA DE SUMINISTROS

Objeto: Realizar el suministro de refrigerios para la realización de las Escuelas de Campo Abiertas "ECAS" a los pequeños y medianos agricultores rurales del Municipio de Caicedonia Valle del Cauca.

ITEM 1: JUGO HIT

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
JUGO NATURAL	JUGO NATURAL 200ML ESTACIÓN DE CAFÉ	**JUGO NATURAL 200ML** Jugo natural es una bebida refrescante elaborada a partir de frutas seleccionadas, natural y sin conservadores artificiales. Está disponible en una variedad de sabores que incluyen naranja, mandarina o limonada. **ESTACIÓN DE CAFÉ** Punto de suministro de bebidas calientes destinado al servicio de café de origen regional, promoviendo la

		producción local. Incluye cafetera y/o termos dispensadores, café tostado o molido de la región, y complementos como azúcar, edulcorantes, mezcladores, vasos o tazas y servilletas. Debe garantizar disponibilidad continua del producto, adecuada temperatura de servicio, condiciones de higiene conforme a la normatividad vigente y manejo adecuado de residuos. Su ubicación debe permitir fácil acceso sin interferir con la circulación de los usuarios.

ITEM 2: REFRIGERIO CON VARIAS OBSIONES.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
REFRIGERIO	QUE CONSTE DE VARIAS OBCIONES TALES COMO: 1. SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO. 2. CHORIZO CON AREPA Y PLATANO MADURO O VERDE. 3. MAZAMORRA. 4. PANCEROTI.	El sándwich de jamón y queso es un alimento compuesto por dos rebanadas de pan, generalmente de tipo molde, entre las cuales se colocan una o más capas de jamón y queso. • El pan utilizado comúnmente es pan molde, aunque pueden emplearse otro tipos como integral o baguette. • El jamón debe de ser de calidad, cortado en lonjas finas y uniformes. • El queso debe ser capaz de derretirse bien cuando se aplica calor, de modo que se derrita suavemente entre las lonjas de

	5. AREPA RELLENA. 6. CALENTADO DE FRIJOLES. 7. PLATANO MADURO ASADO CON QUESO.	pan. Se puede usar queso en lonjas o queso rallado. **FICHA TÉCNICA: CHORIZO CON AREPA Y PLÁTANO** • **Descripción del producto:** Plato típico que combina un embutido de carne de cerdo (chorizo), acompañado de arepa de maíz asada y plátano (tajadas maduras o patacón verde). • **Ingredientes principales:** Chorizo de cerdo, Arepa de maíz, Plátano maduro o verde, aceite vegetal. • **Características Organolépticas:** o **Color:** Dorado/café en el chorizo y plátano, blanco/amarillo en la arepa. o **Olor:** Ahumado, característico a carne asada y maíz. o **Sabor:** Intenso, salado, con toque dulce si es plátano maduro. o **Textura:** Crocante por fuera y firme/suave por dentro. • **Información Nutricional Aproximada (1 porción estándar):** o **Calorías:** 300 - 450 kcal (varía según el tamaño del chorizo y uso de aceite). o **Proteínas:** Alto contenido por el chorizo. o **Carbohidratos:** Medio-Alto (Arepa y plátano). • **Conservación:** Mantener refrigerado entre 0° C y 4° C. Consumo preferente tras asar/freír. • **Preparación:**

		○ **Chorizo:** Asar a la parrilla o sartén hasta que esté cocido internamente. ○ **Arepa:** Asar hasta dorar. ○ **Plátano:** Freír o asar tajadas maduras o hacer patacones con plátano verde. **FICHA TÉCNICA: MAZAMORRA TRADICIONAL** • **Descripción:** Preparación culinaria de consistencia espesa, elaborada a base de maíz trillado cocido lentamente, comúnmente servida con leche, panela, bocadillo o azúcar. • **Ingredientes Principales:** ○ Maíz blanco o amarillo trillado/partido. ○ Agua. ○ Leche entera. ○ Endulzantes: Panela, bocadillo o azúcar. ○ Aditivos (opcional): Bicarbonato de sodio (para ablandar). • **Características Organolépticas:** ○ **Color:** Blanco cremoso a amarillento. ○ **Sabor:** Característico a maíz cocido, dulce (dependiendo del acompañamiento). ○ **Olor:** Suave, característico a maíz y leche. ○ **Textura:** Viscosa, espesa y suave. • **Proceso de Elaboración:** ○ **Remojo:** Hidratar el maíz durante 12-24 horas. ○ **Cocción:** Cocinar en agua hasta que el grano esté blando (aproximadamente 1.5 - 2 horas o 40 min en olla a presión).

		○ **Adición:** Agregar leche, azúcar/panela y opcionalmente bicarbonato al final para ajustar consistencia y sabor. • **Condiciones de Almacenamiento:** Producto perecedero. Mantener en refrigeración a una temperatura de 0° C a 4° C. . • **Vida Útil:** Generalmente 24 horas tras su elaboración. • **Valor Nutricional Aproximado:** Carbohidratos (fuente principal), proteínas, grasas (provenientes de la leche), fibra y minerales. **Ficha Técnica del Panzerotti.** • **Descripción:** Calzone frito, "pizza frita" o empanada italiana rellena. • **Origen:** Región de Apulia (Tarento), Italia. • **Masa:** Harina de trigo (00/fuerza), agua tibia, levadura de cerveza, aceite de oliva virgen extra y sal. • **Relleno Tradicional:** Tomate (salsa o natural), queso mozzarella, orégano y, a veces, aceitunas. • **Variaciones Populares:** Jamón cocido, cebolla, o rellenos rancheros (pollo, maicitos, tocineta). • **Técnica de Cocción:** Fritura en abundante aceite de oliva o aceite vegetal a fuego medio (aprox. 3 min por lado) hasta dorar. • **Características Organolépticas:** ○ **Textura:** Crujiente por fuera, suave y elástica en el interior. ○ **Aroma:** A masa fermentada frita y queso/tomate fundido.

		○ **Sabor:** Intenso, salado, con acidez del tomate y suavidad de la mozzarella. • **Forma:** Media luna o circular (tipo empanadilla). • **Almacenamiento:** Se recomienda consumir caliente. Se pueden refrigerar antes de freír. **FICHA TÉCNICA GENERAL: AREPA RELLENA DE QUESO** • **Descripción:** Producto alimenticio precocido de maíz seleccionado, relleno de queso mozzarella o doble crema. • **Ingredientes Típicos:** Maíz blanco, agua, queso doble crema/mozzarella, margarina, sal, azúcar y conservantes (ácido sórbico, sorbato de potasio). • **Características Organolépticas:** ○ **Color:** Blanco a ligeramente amarillo. ○ **Sabor/Olor:** Característico al maíz y queso asado. ○ **Textura:** Suave y grata palatabilidad. • **Información Nutricional (aprox. por 100g):** ○ **Calorías:** 128 - 180 kcal. ○ **Carbohidratos:** 36g - 83g. ○ **Grasas:** 2,4g - 5g. ○ **Proteínas:** 5g. • **Peso y Empaque:** Generalmente comercializada en paquetes de 4 a 5 unidades, con pesos de 100g a 120g por arepa (aprox. 400g-500g total). • **Vida Útil y Almacenamiento:** Refrigeración (0° C a 4°C). • **Instrucciones de Uso:** Calentar en sartén, parrilla o freidora de aire hasta obtener una textura tostada y el queso fundido.

		FICHA TÉCNICA DEL CALENTADO DE FRIJOLES: incluye ingredientes como frijoles bola roja cocidos (1.5 kg), cebolla larga (150 g), agua (125 mL), aceite (20 mL) y comino en polvo (3 g). El proceso implica sauté de cebolla con aceite, adición de comino y posterior incorporación de frijoles ya cocidos para su calentamiento. Aunque no se especifican detalles nutricionales ni de almacenamiento en los resultados, esta información sería clave para una ficha técnica completa, especialmente en contextos industriales o de seguridad alimentaria. **FICHA TÉCNICA DEL PLÁTANO MADURO ASADO CON QUESO:** incluye ingredientes como plátanos maduros (6 unidades o ~1 libra), mantequilla derretida (1-3 cucharadas) y queso rallado o tajadas (¼ a ½ taza). Se prepara asando los plátanos con mantequilla hasta que estén tiernos, luego se añade el queso para fundirlo. El producto tiene un perfil sensorial dulce y cremoso, ideal como postre o acompañamiento. Aunque no se especifica en los resultados, la textura es suave y la presentación suele ser sencilla, destacando por su sabor intenso derivado del paso de la maduración.

3. LOS FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De acuerdo a los lineamientos del Manual de la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía - M-MSMC-02 – Colombia Compra Eficiente:
“La modalidad de selección de mínima cuantía es un procedimiento sencillo y rápido para escoger al contratista en la adquisición de los bienes, obras y servicios cuyo valor no exceda el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de las Entidades Estatales. Esta especiales. La modalidad de selección de mínima cuantía es aplicable a todos los objetos de contratación cuando el presupuesto oficial del contrato sea inferior o igual a la mínima cuantía de la Entidad Estatal, sin importar la naturaleza del contrato. Las reglas aplicables a la modalidad de selección de mínima cuantía son las consagradas en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, que fue modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y no es posible agregar requisitos, procedimientos o formalidades adicionales.

La mínima cuantía es el valor equivalente al diez por ciento (10%) de la menor cuantía de una Entidad Estatal. El procedimiento para establecer la menor cuantía está descrito en el literal (b) del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 que sirve de guía para determinar la menor y la mínima cuantía de una Entidad Estatal.

Presupuesto anual de la Entidad Estatal (SMLMV)	Menor cuantía (SMLMV)	Mínima cuantía (SMLMV)
Igual o mayor a 1.200.000	1.000	100
Entre 850.000 y 1.200.000	850	85
Entre 400.000 y 850.000	650	65
Entre 120.000 y 400.000	450	45
Menos de 120.000	280	28

Las Entidades Estatales deben adelantar los Procesos de Contratación cuyo presupuesto oficial no exceda el valor de su mínima cuantía por la modalidad de selección de mínima cuantía.

Dado que esta modalidad de selección está diseñada para obras, bienes y servicios de cuantías pequeñas frente al presupuesto de cada Entidad Estatal, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 han previsto unas características especiales para este procedimiento.

El precio es el factor de selección del proponente. Es decir, la Entidad Estatal debe adjudicar el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad Estatal en los Documentos del Proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor. No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones.

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".
En consideración a lo anterior, el proceso de selección de mínima cuantía y el futuro contrato que se suscriba como consecuencia del mismo, se regirá en lo pertinente por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 y demás normas que la modifiquen, adicionen o complementen y se desarrollará con arreglo a los principios consagrados en el artículo 209 de la Constitución Política en el Código Contencioso Administrativo, las disposiciones del Código Civil y el Código de Comercio en lo pertinente.

Por tratarse de un proceso de selección mínima cuantía, es necesario aplicar el procedimiento establecido en el Decreto 1082 de 2015, conforme a sus lineamientos del **ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.1.**

Así como lo establecido en el numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007, que, a su tenor, establece:

5. Contratación mínima cuantía. <Numeral modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020. El nuevo texto es el siguiente:> La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:

a) Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas;
b) El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil;
c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas;
d) La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.
(…)"

En concordancia, se tiene en cuenta que este proceso cuenta con una cuantía que no supera el 10% del tope máximo de la menor cuantía establecido por DECRETO No. 001 ENERO 02 DE 2026 "Por medio del cual se establecen las cuantías para contratación para la vigencia del año 2026 del municipio de Caicedonia, Valle del Cauca" como lo ilustra la imagen:

MINIMA CUANTIA: DE $1 HASTA $49.025.340
MENOR CUANTIA: DE: $49.025.341 HASTA $490.253.400
LICITACIÓN PUBLICA: DE $490.253.401 EN ADELANTE

Fuente: Decreto Municipal N° 001 de 02 de enero de 2026

Atendiendo al objeto y a la cuantía del proceso, la cual no supera el 10% de la menor cuantía de esta entidad, se adelantará la selección del contratista haciendo uso del procedimiento establecido para la Mínima Cuantía, conforme a lo estipulado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y subsiguientes del Decreto 1082 de 2015.

4. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

4.1. OBJETO DEL CONTRATO	Realizar el suministro de refrigerios para la realización de las Escuelas de Campo Abiertas "ECAS" a los pequeños y medianos agricultores rurales del Municipio de Caicedonia Valle del Cauca.

4.2 PLAZO	El contrato de suministros resultante tendrá un plazo de ejecución hasta diciembre 30 de 2026, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

4.3 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

4.3.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	1. Cumplir a cabalidad con lo pactado dentro del contrato y la ficha técnica 2. Informar por escrito la ocurrencia de situaciones constitutivas de fuerza mayor o caso fortuito al supervisor, recomendando las acciones que se deben tomar para conjurar el problema que puedan afectar la adecuada ejecución del contrato. 3. Cumplir con las condiciones de calidad y cumplimiento del contrato. 4. Presentar los documentos necesarios para la legalización y perfeccionamiento del contrato. 5. Acatar las recomendaciones, correcciones y aclaraciones que de la revisión técnica y jurídica resultaren y le sean efectuadas por el Municipio. 6. Presentar la respectiva factura para el cobro del servicio prestado. **NOTA:** El oferente debe presentar certificación bancaria para el correspondiente pago, en lo posible el día de la firma del contrato ante la Tesorería Municipal de Caicedonia Valle del Cauca.

4.3.2 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE CAICEDONIA	1. Cancelar el valor del contrato de acuerdo con lo pactado en la forma de pago. 2. Realizar las observaciones y/o consideraciones que sean pertinentes. 3. Facilitar el acceso a la información que sea necesaria de manera oportuna, para la debida ejecución del contrato. 4. Realizar la supervisión del contrato.

4.4. LUGAR DE EJECUCIÓN	Municipio de Caicedonia, Valle del Cauca.

4.5. FORMA DE PAGO	El Municipio de Caicedonia cancelará al CONTRATISTA el valor contratado en pagos parciales a la entrega del producto con la presentación de la respectiva factura, recibido a entera satisfacción por el supervisor.
4.5.1 DESCUENTOS MUNICIPALES	La Alcaldía De Caicedonia efectuará al contratista las retenciones que, en materia tributaria tenga

establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

TRIBUTO	PORCENTAJE
Estampilla Pro-Univalle (si aplica)	2,0%
Estampilla Pro-Hospital (si aplica)	1,0%
Estampilla Pro-Cultura (si aplica)	1,0%
Tasa Pro-Deporte (si aplica)	2,5%
Estampilla Pro-Bienestar Adulto Mayor (si aplica)	4,0%
Estampilla para la Justicia Familiar (si aplica)	2,0%
Estampilla Pro-Universidad del Pacifico Omar Barona Murillo (si aplica) Ordenanza 549 de 2020	0,5%

Impuesto de timbre del 1% sobre los contratos que sean iguales o superiores a $ 289.794.000, equivalentes a 6.000 UVT.
Retención por Prestación de Servicios, así:

Declarantes: 4% antes de IVA
No Declarantes: 6% antes de IVA.

RETENCION EN LA FUENTE PARA COMPRAS, si es declarante el 2.5% sobre el valor de la compra, si no es declarante el 3.5% del valor de la compra, PARA SERVICIOS si es declarante el 4 % sobre el valor del servicio, si no es declarante el 6 % sobre el valor del servicio. (si aplica)

RETEICA: someter el pago a la tarifa **articulo 72 acuerdo 019 de 2023**, teniendo en cuenta que para servicios la base son 50 UVT para servicios y 27 UVT para suministros estos valores son antes del IVA. (si

	aplica) Tener en cuenta en la Estampilla para la Justicia Familiar del 2,0% las disposiciones contenidas en la Ley 2126 de 2021 y Acuerdo 008 de 2023. A continuación, se muestra el enlace del acuerdo en mención https://www.caicedonia-valle.gov.co/normatividad/acuerdo-n-008--023-del-25-de-julio-de-2023

4.6. TIPO DE CONTRATO	El objeto que se requiere corresponde a un contrato de suministro.

5. RUBRO-PRESUPUESTAL:	Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 0000654 de fecha 21 de mayo del 2026, Rubros 2.3.2.02.02.009170201092919-4 continuar con la realización de asistencias técnicas anuales en BPA a los pequeños empresarios agropecuarios. Fuente 051 Superávit Fiscal Sgp libre destinación, por valor de TRES MILLONES DE PESOS MCTE ($3.000.000) expedido por la Secretaría de Hacienda. **NOTA:** El presupuesto estimado para el presente proceso será de DOS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS MCTE ($2.999.920)

6.FACTORES DE SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE	El Municipio de Caicedonia, previo análisis comparativo de las ofertas económicas procederá a verificar que la de menor precio cumpla con las condiciones de la Invitación. Si esta no cumple con las condiciones definidas en la Invitación Pública, se debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la oferta con el segundo mejor precio y así sucesivamente. La escogencia recaerá en la oferta que reporte el precio más bajo ofertado, una vez verificados los requisitos habilitantes, señalados en el presente estudio previo. De conformidad con el Articulo 5 ordinal 2 del Decreto 1860 de 2021 (2. Se le hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme

	Colombianas, para limitar la convocatoria de Mipyme Colombiana, las entidades estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos, constituidos por entidades estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, del que haga sus veces de acuerdo con la normatividad aplicable a cada proceso de contratación. Tratándose de personas jurídicas las solicitudes, solo las podrán realizar Mipyme cuyo objeto les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual. Si el municipio ha recibido solicitudes de por lo menos dos (2) MiPymes colombiana, limitara la convocatoria a MiPymes Colombia. Lo anterior en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.4.2.3 Limitaciones territoriales, contenido en el parágrafo del Artículo 2. Modificación de la subsección 5 de la sección 1 del capítulo 2 del título 1 de la parte 2 del libro 2 del Decreto 1082 de 2015. De igual manera, se debe realizar convocatoria limitadas a MiPymes colombiana que tengan domicilio en el Departamento o Municipio, donde se ejecutará el contrato, por lo cual cada MiPymes deberá acreditar su domicilio de acuerdo con documentos que se refiere al artículo 2.2.1.1.4.2.3 Limitaciones territoriales contenido en el Artículo 5 del Decreto 1860 de 2021. El municipio de Caicedonia previo análisis del perfil requerido del contratista acorde a una invitación de mínima cuantía de conformidad con el Articulo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015.

7. REQUISITOS HABILITANTES	El oferente deberá cumplir con las condiciones técnicas requeridas por la Alcaldía de Caicedonia, en la presente invitación pública y en los estudios

	previos, de su verificación se determinará si se cuenta con la capacidad técnica y es habilitado. **EXPERIENCIA:** ● El oferente deberá presentar 7 constancias de contratos con el mismo y/o similar objeto. ● Nombre o razón social del contratante ● Nombre o razón social del contratista ● Contrato ejecutado (debe tener como mínimo fecha de inicio y fecha de terminación) ● La certificación debe estar suscrita por quien la expide. ● Si la certificación es de un consorcio o unión temporal, en la misma debe identificarse el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes. ● Si la certificación incluye varios contratos, se debe precisar si son contratos adicionales al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos sus plazos y valor individualmente. **Documentos complementarios** ● Contar con cámara de comercio registrada en el Municipio de Caicedonia, con el fin de garantizar la calidad y entrega de los productos, sea en la zona rural y/o urbana. ● Presentar certificación donde se compromete a garantizar la entrega de los suministros, según lo disponga la Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria “UMATA” del Municipio, ya sea en la parte urbana y/o rural del municipio Aportar los siguientes documentos, según el caso (persona natural o jurídica y Representante legal): **Persona Jurídica** 1. Autorización al representante legal para

	suscribir contratos* (Si aplica) 2. Hoja de Vida en formato DAFP persona jurídica 3. Declaración juramentada de bienes y rentas presentada DIAN persona jurídica. 4. Carta Certificando que no tiene conflicto de interés 5. Cedula de ciudadanía del representante legal 6. Fotocopia libreta militar (Si aplica) 7. RUT persona jurídica 8. Certificados antecedentes expedido por la Contraloría General de la República. Representante legal y empresa 9. Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación Representante legal y empresa 10. Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional de Colombia. Representante legal 11. Certificado de RNMC – Registro Nacional de Medidas Correctivas, expedido por la Policía Nacional de Colombia. Representante legal y empresa 12. Certificado REDAM (Registro de Deudores Alimentarios Morosos) Representante legal 13. Certificado de antecedente de delitos sexuales. Representante legal 14. Cámara de comercio relacionado con el objeto contractual. 15. Certificado de inhabilidad e incompatibilidades **Persona Natural** 1. Hoja de Vida en formato DAFP 2. Declaración juramentada de bienes y rentas en formato DAFP 3. Carta Certificando que no tiene conflicto de interés 4. Cedula de ciudadanía del representante legal 5. Fotocopia libreta militar (si aplica) 6. RUT. 7. Certificados antecedentes expedido por la Contraloría General de la República. 8. Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la

	Nación 9. Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional de Colombia. 10. Certificado de RNMC – Registro Nacional de Medidas Correctivas, expedido por la Policía Nacional de Colombia. 11. Certificado REDAM (Registro de Deudores Alimentarios Morosos) Representante legal 12. La fecha límite de expedición de los antecedentes es de 30 días máximo. 13. Certificado de antecedente de delitos sexuales. 14. Cámara de comercio relacionado con el objeto contractual. (si aplica) 15. Certificado de inhabilidad e incompatibilidades

8. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA GARANTÍA	El Municipio de Caicedonia, no exigirá la presentación de garantías, de conformidad con lo preceptuado en el Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, el cual establece la no obligatoriedad de presentar garantías, atendiendo la naturaleza del objeto del contrato y la forma de pago.

9. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Aquién se le asigna?	Tratamiento/ Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría		

1	General	Interno	Planeación	Operacional	Contratar personas sin capacidad para contratar	Afectación en la Ejecución	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Entidad	Exigencia de requisitos acordes con el servicio o bien	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
2	General	Externo	Planeación	Económicos	Condiciones económicas que afectan el mercado	Desequilibrio Contractual	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Ambos	Análisis ponderados de precios de mercado	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
3	General	Interno	Planeación	Operacional	Productos que no cumplen con las condiciones técnicas	Perjuicio Económico	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Garantías	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
4	General	Interno	Planeación	Operacional	Precios artificialmente Bajos	Mala calidad del servicio	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Análisis de precios de mercado	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
5	General	Interno	Planeación	Operacional	Incapacidad jurídica	Afectación en la Ejecución	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Exigencia de requisitos	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad

6	General	Interno	Planeación	Operacional	Criterios no objetivos	Violación principio de Transparencia	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Entidad	Requisitos habilitantes adecuados	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
7	General	Interno	Ejecución	Financiero	Entrega de bienes no contratados	Incumplimiento en las metas	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Seguimiento	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
8	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento	Penales Disciplinarias y fiscales	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Seguimiento	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
9	General	Externo	Ejecución	Operacional	Orden Público	Económicas y financieras	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Entidad	Seguimiento	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad

10. SUPERVISOR	Ejercerá las funciones de supervisor el profesional director de la Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria “UMATA” del municipio de Caicedonia, Valle del Cauca.

FECHA	Para constancia, se firma a los diez (10) días del mes de junio del dos mil veintiséis (2026).

CARLOS ALBERTO QUINTERO QUICENO
Director UMATA (E)

Proyectó y revisó: Leidy Lorena Martínez Jaramillo - Contratista