



## ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

### MARCO LEGAL

En cumplimiento de lo dispuesto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, en el parágrafo 1° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, y en el artículo 2.2.1.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el suscrito funcionario se permite elaborar los presentes estudios previos con el fin de justificar la necesidad, conveniencia y oportunidad de la celebración de un contrato de suministro y determinar sus elementos esenciales.

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

El Municipio de San Pablo – Bolívar requiere adelantar el proceso contractual para el suministro de víveres y productos de la canasta alimentaria destinados a la preparación de alimentos para los estudiantes beneficiarios del servicio de residencia escolar en las casas estudiantiles de las Instituciones Educativas de Pozo Azul y Canaletal, ubicadas en la zona rural del municipio, garantizando condiciones de calidad, inocuidad, oportunidad y continuidad en la prestación del servicio.

La presente contratación resulta necesaria, conveniente y oportuna, toda vez que permite garantizar la atención alimentaria de los estudiantes residentes en las casas estudiantiles, quienes, debido a las condiciones geográficas, sociales y económicas de sus lugares de origen, no cuentan con acceso cercano y permanente a instituciones educativas que oferten los niveles de básica secundaria y media en sus veredas o centros poblados.

El suministro de víveres permitirá la adecuada preparación de alimentos en las residencias escolares, conforme a las dinámicas propias del servicio y a las necesidades nutricionales de los estudiantes beneficiarios, contribuyendo de manera directa a su bienestar, permanencia y continuidad en el sistema educativo.

Así mismo, se precisa que el presente proceso contractual se proyecta para una cobertura de **ciento veintiún (121) días**, contados a partir del reinicio de actividades académicas previsto para el día **27 de julio de 2026**, conforme al calendario escolar establecido para la vigencia.

Es importante señalar que los estudiantes beneficiarios pertenecen, en su mayoría, a zonas rurales dispersas y de difícil acceso del municipio de San Pablo – Bolívar, razón por la cual permanecen alojados de manera continua en las casas estudiantiles durante las semanas lectivas, incluyendo sábados y domingos, retornando a sus hogares únicamente en ocasiones específicas cuando sus acudientes cuentan con las condiciones para su desplazamiento.

En consecuencia, aunque las actividades académicas presenciales se desarrollen de lunes a viernes, la permanencia de los estudiantes en las residencias escolares se mantiene de manera continua durante toda la semana, lo que hace necesario garantizar el suministro permanente de víveres y la preparación de alimentos de lunes a domingo durante los periodos académicos, asegurando condiciones adecuadas de alimentación, bienestar y permanencia escolar.

La permanencia en las casas estudiantiles constituye una estrategia fundamental para:

- Ampliar la cobertura educativa rural.
- Reducir los índices de deserción escolar.
- Garantizar condiciones mínimas de bienestar para la permanencia académica.
- Promover el desarrollo integral de la población estudiantil.

De igual manera, el suministro permanente de alimentación constituye un factor determinante para garantizar el derecho a la educación en condiciones de permanencia, calidad y dignidad, especialmente en contextos rurales dispersos y en poblaciones con altos niveles de vulnerabilidad social y económica.

Los beneficiarios del programa corresponden actualmente a **setenta y un (71) estudiantes** entre los 10 y 17 años de edad, distribuidos en **cuarenta y nueve (49) estudiantes** en la casa estudiantil de Pozo Azul y **veintidós (22) estudiantes** en la casa estudiantil de Canaletal, pertenecientes en su mayoría a hogares en condición de pobreza y vulnerabilidad, incluyendo población víctima del



conflicto armado. En muchos casos, sus padres o acudientes no cuentan con los recursos económicos suficientes para asumir el traslado diario de los estudiantes o garantizar su sostenimiento permanente en la cabecera municipal.

En consecuencia, corresponde a la Administración Municipal garantizar el suministro de alimentación durante el calendario académico, como parte de su responsabilidad en la prestación del servicio educativo y en la implementación de estrategias orientadas a la permanencia escolar, fortaleciendo las Instituciones Educativas Rurales IETAEPA e IECA y contribuyendo al ejercicio efectivo del derecho a la educación.

### **1.1 Impacto social y articulación institucional**

El programa de suministro de víveres implementado por la Administración Municipal contribuye de manera directa al mejoramiento de las condiciones de bienestar de la población estudiantil beneficiaria de las residencias escolares, generando impactos positivos en diferentes dimensiones, entre ellas:

- Mejorar el estado nutricional de los estudiantes.
- Favorecer su desarrollo físico, emocional y cognitivo.
- Fortalecer el rendimiento académico y las condiciones para el aprendizaje.
- Reducir los índices de ausentismo y deserción escolar.
- Garantizar condiciones dignas de acceso, permanencia y continuidad en el sistema educativo.
- Promover la igualdad de oportunidades para estudiantes provenientes de zonas rurales dispersas y en condición de vulnerabilidad.

Los recursos municipales destinados a este fin no sustituyen aquellos asignados por el Ministerio de Educación Nacional ni por otros programas de apoyo institucional; por el contrario, los complementan, permitiendo brindar una atención integral a la población estudiantil beneficiaria, en articulación con las instituciones educativas, entidades públicas y demás actores que contribuyen a la protección y garantía de los derechos de niños, niñas y adolescentes.

De igual manera, el presente proyecto contribuye al cierre de brechas sociales y territoriales entre la población rural y urbana, fortaleciendo las condiciones de equidad en el acceso, permanencia y calidad del servicio educativo, especialmente para estudiantes provenientes de sectores rurales de difícil acceso del municipio de San Pablo – Bolívar.

En cumplimiento de sus obligaciones constitucionales y legales, y con el propósito de fortalecer la institucionalidad educativa rural y garantizar estrategias efectivas de permanencia escolar, se hace necesaria la ejecución del presente proceso contractual de suministro de víveres, orientado a asegurar la atención alimentaria de los estudiantes hospedados en las casas estudiantiles de las Instituciones Educativas de Pozo Azul y Canaletal.

## **2. OBJETO A CONTRATAR Y SUS ESPECIFICACIONES.**

### **SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A LOS ESTUDIANTES RESIDENTES EN LAS CASAS ESTUDIANTILES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE POZO AZUL Y CANALETAL, EN EL MUNICIPIO DE SAN PABLO – BOLÍVAR.**

#### **2.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

El suministro de víveres objeto del presente proceso contractual deberá ejecutarse conforme a los requerimientos establecidos por la entidad territorial y de acuerdo con las necesidades de consumo de los estudiantes beneficiarios del servicio de residencia escolar de las Instituciones Educativas de Pozo Azul y Canaletal del municipio de San Pablo – Bolívar.

El Anexo Técnico No. 1 y el Anexo Técnico No. 2 contienen el listado detallado de los productos a suministrar en el marco del contrato, especificando las características técnicas, unidades de medida, cantidades estimadas, condiciones de calidad, presentación y demás requisitos aplicables a cada producto, los cuales serán de obligatorio cumplimiento por parte del contratista.

Los productos suministrados deberán cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad, conservación, empaque, rotulado, transporte y almacenamiento exigidas por la normatividad sanitaria vigente, garantizando su aptitud para el consumo humano y su adecuada conservación durante todas las etapas del suministro.

El contratista deberá garantizar que los productos entregados se encuentren en óptimas condiciones de calidad y frescura, con fechas de vencimiento vigentes y suficientes para su



consumo, evitando la entrega de productos deteriorados, adulterados o que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas por la entidad.

El suministro se realizará de manera periódica, continua y conforme a la programación definida por la Secretaría de Educación Municipal, garantizando oportunidad en las entregas y disponibilidad permanente de los productos requeridos para la preparación de alimentos de los estudiantes residentes.

La atención del servicio se proyecta para un periodo de **ciento veintiún (121) días calendario**, contados a partir del reinicio de actividades académicas previsto para el **27 de julio de 2026**, durante los cuales deberá garantizarse el suministro continuo de víveres de lunes a domingo, teniendo en cuenta que los estudiantes beneficiarios permanecen alojados de manera permanente en las residencias escolares durante las semanas lectivas, debido a las condiciones geográficas y de acceso de sus lugares de origen.

Las cantidades establecidas en los anexos técnicos corresponden a estimaciones realizadas por la entidad con base en el número de beneficiarios, la permanencia continua de los estudiantes en las residencias escolares y las necesidades proyectadas del servicio; por tanto, podrán variar de acuerdo con la demanda efectiva, sin exceder el valor total del contrato.

### Anexo Técnico No. 1

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de soya	3000 CC	104
2	Acelga, hojas, cruda	Lb	68
3	Aguacate Lorena, crudo	Lb	182
4	Ahuyama, cruda	Lb	147
5	Ajo, crudo	Lb	9
6	MAIZENA CJ X 400	Lb	27
7	ANIS	Lb	2
8	ARROZ	Lb	1097
9	Arveja seca, cruda	Lb	121
10	Avena en Hojuelas, Precocida	Lb	63
11	Azúcar blanco, Lbanulado	Lb	391
12	Banano común, crudo	Lb	85
13	Brócoli, crudo	Lb	126
14	CAFÉ	Lb	60
15	Canela	Lb	1
16	CARNE CERDO	Lb	665
17	CARNE RES	Lb	961
18	Cebolla cabezona, cruda	Lb	592
19	Cebolla junca, tallos, cruda	Lb	271
20	Chocolate, en pastilla, con azúcar	Lb	53
21	Cilantro, crudo	Lb	5
22	Espinaca, cruda	Lb	197
23	Fresa, madura, cruda	Lb	413
24	Frijol cargamanto rojo, crudo	Lb	78
25	Garbanzo, crudo	Lb	53
26	Guayaba, madura, cruda	Lb	473
27	Habichuela, cruda	Lb	394
28	Harina de maíz blanco, precocida	Lb	777
29	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	Lb	25
30	Huevo de gallina, entero, crudo	Und	213
31	Laurel	Lb	1
32	LECHE	1000 CC	2450



33	Lechuga común, cruda	Lb	220
34	Lenteja común, cruda	Lb	52
35	Limón, crudo	Lb	79
36	Lulo, crudo	Lb	591
37	Mandarina, cruda	Lb	908
38	Mango común, crudo	Lb	1642
39	Manzana común cruda	Lb	118
40	Maracuyá, cruda	Lb	187
41	Margarina	Lb	19
42	Mora de castilla, cruda	Lb	592
43	Naranja, cruda	Lb	641
44	Pan blanco HAMBURGUESA	paq	82
45	PAN REDONDO	paq	49
46	Pan TAJADO	paq	149
47	Panela	Lb	31
48	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	Lb	752
49	PAPAYA	Lb	545
50	Pasta FIDEOS	Lb	20
51	PASTA MACARRON	Lb	45
52	Pasta SPAGUETTI	Lb	276
53	Pepino Cohombro, crudo	Lb	246
54	Pimentón rojo, crudo	Lb	18
55	PLATANO	Lb	1479
56	Pollo, pechuga con piel, cruda	Lb	1025
57	Queso fresco, semiduro, semiLbaso, tipo campesino	Lb	466
58	Remolacha, sin cáscara, cruda	Lb	112
59	Repollo blanco, crudo	Lb	38
60	Res, bofe o pulmón, crudo	Lb	251
61	Res, hígado, crudo	Lb	74
62	Sal	Lb	93
63	Sandía, cruda	Lb	1262
64	Tomate de árbol amarillo, crudo	Lb	493
65	Tomate, crudo	Lb	1065
66	Tomillo	Lb	1
67	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	Lb	577
68	ZANAHORIA	Lb	760

### Anexo Técnico No. 2

Ítem	Producto	Especificaciones técnicas	Unidad	Código UNSPSC
1	Aceite de soya	Aceite vegetal refinado, apto para consumo humano, en envase plástico sellado	3000 CC	50151513
2	Acelga	Hojas frescas, limpias, sin deterioro	Lb	10151520
3	Aguacate	Fruto fresco, en estado óptimo de maduración	Lb	50401721
4	Ahuyama	Producto fresco, limpio, sin daños	Lb	50407006
5	Ajo	Ajo fresco, de primera calidad	Lb	50407012
6	Maizena	Fécula de maíz, en empaque sellado	Lb	50161509
7	Anís	Especia seca, apta para consumo	Lb	50181708
8	Arroz	Arroz blanco, grado 1, limpio y seco	Lb	10151701
9	Arveja seca	Grano seco, limpio, sin impurezas	Lb	50423515



10	Avena en hojuelas	Avena precocida, en empaque sellado	Lb	50192100
11	Azúcar	Azúcar refinada, granulada	Lb	50161505
12	Banano	Fruto fresco en buen estado	Lb	50307001
13	Brócoli	Producto fresco, limpio	Lb	50407005
14	Café	Café molido, en empaque sellado	Lb	50201706
15	Canela	Especia natural	Lb	50181706
16	Carne de cerdo	Carne fresca, apta para consumo humano	Lb	50111514
17	Carne de res	Corte fresco, apto para consumo	Lb	50111500
18	Cebolla cabezona	Producto fresco, limpio	Lb	50405312
19	Cebolla junca	Producto fresco, limpio	Lb	50407013
20	Chocolate	Producto en barra o pastilla	Lb	50161503
21	Cilantro	Producto fresco, limpio	Lb	50404106
22	Espinaca	Hojas frescas	Lb	50407003
23	Fresa	Fruta fresca	Lb	50301503
24	Frijol	Grano seco, limpio	Lb	50101507
25	Garbanzo	Grano seco	Lb	50101514
26	Guayaba	Fruta fresca	Lb	50303701
27	Habichuela	Producto fresco	Lb	50401847
28	Harina de maíz	Harina precocida	Lb	50181902
29	Harina de trigo	Harina fortificada	Lb	50181903
30	Huevo	Huevo tipo A, fresco	Und	50131612
31	Laurel	Especia seca	Lb	50181705
32	Leche en polvo	Leche entera en polvo	1000 CC	50131702
33	Lechuga	Producto fresco	Lb	50407002
34	Lenteja	Grano seco	Lb	50404507
35	Limón	Fruta fresca	Lb	50302504
36	Lulo	Fruta fresca	Lb	50307099
37	Mandarina	Fruta fresca	Lb	50302502
38	Mango	Fruta fresca	Lb	50307003
39	Manzana	Fruta fresca	Lb	50301501
40	Maracuyá	Fruta fresca	Lb	50202804
41	Margarina	Producto graso para consumo	Lb	50171707
42	Mora	Fruta fresca	Lb	50301504
43	Naranja	Fruta fresca	Lb	50302501
44	Pan hamburguesa	Pan suave	paq	50181901
45	Pan redondo	Pan fresco	paq	50181901
46	Pan tajado	Pan de molde	paq	50181901
47	Panela	Producto sólido natural	Lb	50161504
48	Papa	Producto fresco	Lb	50407009
49	Papaya	Fruta fresca	Lb	50307004
50	Pasta fideos	Pasta seca	Lb	50181901
51	Pasta macarrón	Pasta seca	Lb	50181901
52	Pasta spaghetti	Pasta seca	Lb	50181901
53	Pepino cohombro	Producto fresco	Lb	50407007
54	Pimentón	Producto fresco	Lb	50405601
55	Plátano	Producto fresco	Lb	50307002
56	Pollo	Carne fresca	Lb	50111520
57	Queso	Queso campesino	Lb	50131801
58	Remolacha	Producto fresco	Lb	50401910
59	Repollo	Producto fresco	Lb	50111513
60	Bofe de res	Producto cárnico	Lb	50111513



61	Hígado de res	Producto cárnico	Lb	50111513
62	Sal	Sal refinada	Lb	50221301
63	Sandía	Fruta fresca	Lb	50192400
64	Tomate de árbol	Fruta fresca	Lb	50306903
65	Tomate	Producto fresco	Lb	50406501
66	Tomillo	Especia	Lb	50404125
67	Yuca	Producto fresco	Lb	50407070
68	Zanahoria	Producto fresco	Lb	50402501

### 3. ALCANCE DEL CONTRATO

El alcance del presente contrato comprende el suministro periódico, continuo y oportuno de víveres y productos de la canasta alimentaria destinados a la preparación de alimentos para los estudiantes beneficiarios del servicio de residencia escolar de las Instituciones Educativas de Pozo Azul y Canaletal, en el municipio de San Pablo – Bolívar, conforme a las especificaciones técnicas, cantidades estimadas, condiciones de calidad y demás requisitos establecidos en los estudios previos, anexos técnicos y documentos que hacen parte integral del proceso contractual.

La ejecución del contrato deberá garantizar la disponibilidad permanente de los productos requeridos para la atención alimentaria de los estudiantes residentes, asegurando continuidad en el suministro, calidad de los productos, cumplimiento de las condiciones sanitarias y atención adecuada de las necesidades nutricionales de la población beneficiaria durante el periodo académico definido por la entidad.

El suministro se proyecta para una atención de ciento veintiún (121) días calendario, contados a partir del reinicio de actividades académicas previsto para el 27 de julio de 2026, periodo durante el cual deberá garantizarse el abastecimiento de víveres de lunes a domingo, teniendo en cuenta la permanencia continua de los estudiantes en las casas estudiantiles durante las semanas lectivas.

#### 3.1 LUGAR DE EJECUCIÓN

El suministro de los víveres deberá realizarse en las casas estudiantiles ubicadas en los corregimientos de Pozo Azul y Canaletal, jurisdicción del municipio de San Pablo – Bolívar, en los lugares previamente definidos por la Secretaría de Educación Municipal para la recepción, verificación y almacenamiento de los productos.

La preparación, manipulación y distribución de los alimentos estará a cargo de las respectivas Instituciones Educativas, a través del personal designado para tal fin, para el consumo de los estudiantes beneficiarios del servicio de residencia escolar, conforme a las necesidades del servicio y a lo establecido en los estudios previos y demás documentos del proceso contractual.

#### 3.2 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

##### A. OBLIGACIONES ESPECIALES COMUNES DE LAS PARTES

Las partes adquieren las siguientes obligaciones:

1. Apoyar la ejecución idónea, continua, oportuna y eficiente del objeto contractual.
2. Respetar y garantizar los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes, conforme a lo dispuesto en el artículo 44 de la Constitución Política, la Ley 1098 de 2006 y demás normas concordantes.
3. Garantizar que la prestación del servicio se desarrolle en condiciones que favorezcan el bienestar, la protección integral y la permanencia escolar de la población beneficiaria.
4. Coordinar acciones de seguimiento, supervisión y control que permitan verificar el adecuado cumplimiento de las obligaciones contractuales, así como las condiciones técnicas, sanitarias y de calidad del suministro.
5. Rendir los informes que sean requeridos sobre la ejecución contractual y el manejo de los recursos públicos, en cumplimiento de los principios de transparencia, responsabilidad y eficiencia administrativa.
6. Facilitar y promover la participación de la comunidad educativa, padres de familia, estudiantes y demás instancias de control social en el seguimiento y evaluación del programa.
7. Atender oportunamente los requerimientos formulados por los organismos de control, autoridades competentes y demás entidades que ejerzan funciones de vigilancia y control.



8. Cumplir las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato y que resulten necesarias para garantizar su correcta ejecución.

## **B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA**

1. Suministrar los víveres y productos de la canasta alimentaria conforme a las especificaciones técnicas, cantidades estimadas, calidad requerida y condiciones establecidas en los documentos del proceso contractual.
2. Garantizar que los productos suministrados cumplan con las condiciones de calidad, inocuidad, salubridad y aptitud para el consumo humano, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.
3. Asumir bajo su cuenta y riesgo el transporte, cargue, descargue y entrega de los productos hasta los lugares definidos por la entidad para la ejecución del contrato, garantizando condiciones adecuadas de conservación y manipulación de los alimentos.
4. Realizar las entregas dentro de los tiempos, frecuencias y cronogramas establecidos por la Secretaría de Educación Municipal, garantizando continuidad en el suministro y evitando desabastecimientos en las residencias escolares.
5. Reponer de manera inmediata y a su costo los productos que presenten deterioro, mala calidad, alteración, incumplimiento de especificaciones técnicas o fechas próximas de vencimiento, sin generar costos adicionales para la entidad.
6. Abstenerse de sustituir la reposición efectiva de productos mediante notas crédito u otros mecanismos diferentes al reemplazo material de los bienes objeto de observación.
7. Garantizar que los productos entregados cuenten con fechas de vencimiento vigentes y suficientes para su adecuado consumo.
8. Cumplir con las disposiciones sanitarias vigentes relacionadas con manipulación, almacenamiento, transporte y conservación de alimentos.
9. Atender de manera inmediata las observaciones, requerimientos o recomendaciones formuladas por el supervisor del contrato relacionadas con calidad, cantidades, oportunidad o condiciones de entrega.
10. Presentar las certificaciones, soportes y documentos que le sean requeridos por la entidad para verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
11. Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato y necesarias para garantizar su adecuada ejecución.

## **C. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA**

1. Ejecutar el contrato con plena autonomía técnica, administrativa y financiera, bajo su exclusiva responsabilidad y en coordinación con el supervisor designado por la entidad.
2. Presentar los informes periódicos de ejecución contractual en los términos establecidos por la entidad o cuando sean requeridos por el supervisor.
3. Asistir y participar en las reuniones de seguimiento y evaluación convocadas por la supervisión del contrato.
4. Informar oportunamente al supervisor cualquier situación que pueda afectar la ejecución normal del contrato.
5. Suscribir las actas y documentos requeridos durante la ejecución contractual, incluyendo acta de inicio, recibo a satisfacción, suspensión, reinicio, terminación y liquidación, cuando haya lugar.
6. Asumir todos los costos directos e indirectos necesarios para la correcta ejecución del contrato.
7. Garantizar que el personal vinculado para la ejecución del contrato sea suficiente e idóneo, sin que exista relación laboral alguna con el Municipio de San Pablo – Bolívar.
8. Cumplir con las obligaciones relacionadas con el Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales, conforme a la normativa vigente.
9. Cumplir con las disposiciones de bioseguridad, seguridad y demás normas aplicables durante la ejecución contractual.
10. Garantizar el adecuado manejo, reserva y protección de la información suministrada por la entidad y la generada durante la ejecución del contrato.

## **D. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO**

1. Pagar al contratista el valor del contrato en la forma, condiciones y plazos establecidos en los documentos del proceso contractual.
2. Designar un supervisor para realizar el seguimiento técnico, administrativo, financiero y jurídico del contrato, verificando el cumplimiento de las obligaciones pactadas.



3. Ejercer la supervisión permanente del contrato, garantizando el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias, logísticas y de calidad establecidas en los estudios previos, anexos técnicos y demás documentos del proceso.
4. Coordinar con las instituciones educativas y responsables de las casas estudiantiles la adecuada recepción, almacenamiento, distribución y uso de los víveres suministrados.
5. Garantizar la correcta focalización de la población beneficiaria del servicio de residencia escolar, conforme a los criterios de vulnerabilidad, permanencia educativa y condiciones socioeconómicas definidas por la entidad.
6. Expedir el respectivo Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP), Registro Presupuestal (RP) y adelantar los trámites administrativos necesarios para la legalización, ejecución y liquidación del contrato.
7. Suministrar oportunamente al contratista la información y lineamientos requeridos para la correcta ejecución del contrato.
8. Atender oportunamente las solicitudes, observaciones y requerimientos presentados por el contratista relacionados con la ejecución contractual.
9. Informar oportunamente al contratista sobre cualquier situación administrativa, técnica o logística que pueda afectar la ejecución del contrato.
10. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato y que resulten necesarias para garantizar su adecuada ejecución.

### 3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de hasta **ciento veintiún (121) días** correspondientes al calendario académico de la vigencia 2026, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, sin exceder la vigencia fiscal correspondiente.

Durante el plazo de ejecución, el contratista deberá garantizar el suministro continuo, suficiente y oportuno de los víveres requeridos para la preparación de alimentos destinados a los estudiantes beneficiarios de las residencias escolares de Pozo Azul y Canaletal, conforme a los cronogramas, cantidades y requerimientos definidos por la entidad.

Teniendo en cuenta que los estudiantes beneficiarios permanecen de manera continua en las casas estudiantiles durante las semanas académicas, incluyendo sábados y domingos, el suministro de víveres deberá garantizar la atención alimentaria permanente de lunes a domingo durante los periodos lectivos establecidos por la entidad territorial.

El contrato permanecerá vigente desde la fecha de su perfeccionamiento hasta su liquidación, conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

#### 3.1 LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales derivados de la celebración, ejecución, terminación y liquidación del contrato, el domicilio contractual será el municipio de San Pablo, departamento de Bolívar.

El lugar de ejecución del contrato corresponde a las casas estudiantiles ubicadas en los corregimientos de Pozo Azul y Canaletal, en jurisdicción del municipio de San Pablo – Bolívar, donde se realizará la entrega de los víveres objeto del contrato conforme a la programación establecida por la Secretaría de Educación Municipal.

#### 3.2 CRONOGRAMA GENERAL DE ENTREGAS

ACTIVIDAD	FRECUENCIA	DÍA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLE
Entrega de víveres y productos de la canasta alimentaria	Semanal	Sábados	Casas estudiantiles de Pozo Azul y Canaletal	Contratista
Verificación de cantidades y calidad de productos	Semanal	Sábados	Lugar de entrega	Supervisor y responsables de residencia
Recepción y almacenamiento de productos	Semanal	Sábados	Casas estudiantiles	Institución Educativa
Seguimiento al consumo y necesidades del servicio	Permanente	Durante la semana	Casas estudiantiles	Secretaría de Educación

### 3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN – FUNDAMENTOS JURIDICOS.



El contratista será seleccionado a través de la modalidad de selección abreviada por Subasta Inversa, de conformidad con lo establecido en el Literal A, numeral 2, artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.1.2.2.2, 2.2.1.2.1.2.2 2.2.1.2.1.2.3 y 2.2.1.2.1.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

Que la Ley 1150 de 2007, en el Literal A, numeral 2, artículo 2, establece:

La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

Serán causales de selección abreviada las siguientes:

La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.

Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos, marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos.

Es menester señalar, que el proceso de selección del futuro contratista, para el presente proceso de selección se realizará a través de la modalidad de subasta inversa presencial, acorde con lo señalado en los artículos 2.2.1.2,1.2.2; 2.2.1.2.1.2.3 y 2.2.1.2.1.2.4 del decreto 1082 de 2015, los cuales establecen:

Artículo 2.2.1.2.1.2.2. Procedimiento para la subasta inversa. Además de las reglas generales previstas en la ley y en el presente decreto, las siguientes reglas son aplicables a la subasta inversa:

1. Los pliegos de condiciones deben indicar: a) la fecha y hora de inicio de la subasta; b) la periodicidad de los alcances; y c) el margen mínimo para mejorar la oferta durante la subasta inversa.
2. La oferta debe contener dos partes, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el proceso de contratación y acredite el cumplimiento de la Ficha Técnica; y la segunda parte debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.
3. La entidad estatal debe publicar un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.
4. Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la Ficha Técnica.
5. Si en el proceso de contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la entidad estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.
6. La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el margen mínimo establecido.
7. Si los oferentes no presentan lances durante la subasta, la entidad estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el precio inicial más bajo.
8. Al terminar la presentación de cada lance, la entidad estatal debe informar el valor del lance más bajo.
9. Si al terminar la subasta inversa hay empate, la entidad estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial. En caso de persistir el empate la entidad estatal debe aplicar las reglas del numeral 1 al 5 del artículo 2.2.1.1.2.2.9 del presente decreto.

Artículo 2.2.1.2.1.2.3. Información de los participantes en la subasta inversa. La entidad estatal debe estructurar la subasta inversa de manera que antes de la adjudicación, los participantes en la subasta no identifiquen las ofertas y los alcances con el oferente que los presenta.

Artículo 2.2.1.2.1.2.4. Terminación de la subasta y adjudicación. La subasta termina cuando los oferentes no hagan lances adicionales durante un periodo para la presentación de lances. La entidad estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el lance más bajo. En el acto de adjudicación, la entidad estatal indicará el nombre de los oferentes y el precio del último lance presentado por cada uno de ellos.



## 6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN.

### 6.1. PRESUPUESTO OFICIAL.

El Municipio estima que el valor del presupuesto oficial para el presente proceso de Selección Abreviada asciende a la suma de **CIENTO SETENTA MILLONES OCHOCIENTOS SIETE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS (\$170.807.349) M/CTE.**

SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A LOS ESTUDIANTES RESIDENTES EN LAS CASAS ESTUDIANTILES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE POZO AZUL Y CANALETAL, EN EL MUNICIPIO DE SAN PABLO – BOLÍVAR					
ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Aceite de soya	3000 CC	104	\$ 37.900	\$ 3.941.600
2	Acelga, hojas, cruda	Lb	68	\$ 5.800	\$ 394.400
3	Aguacate Lorena, crudo	Lb	182	\$ 9.000	\$ 1.638.000
4	Ahuyama, cruda	Lb	147	\$ 5.200	\$ 764.400
5	Ajo, crudo	Lb	9	\$ 9.700	\$ 87.300
6	MAIZENA CJ X 400	Lb	27	\$ 9.000	\$ 243.000
7	ANIS	Lb	2	\$ 70.000	\$ 140.000
8	ARROZ	Lb	1097	\$ 3.450	\$ 3.784.650
9	Arveja seca, cruda	Lb	121	\$ 4.000	\$ 484.000
10	Avena en Hojuelas, Precocida	Lb	63	\$ 7.500	\$ 472.500
11	Azúcar blanco, Lbanulado	Lb	391	\$ 3.600	\$ 1.407.600
12	Banano común, crudo	Lb	85	\$ 4.000	\$ 340.000
13	Brócoli, crudo	Lb	126	\$ 7.033	\$ 886.158
14	CAFÉ	Lb	60	\$ 33.000	\$ 1.980.000
15	Canela	Lb	1	\$ 75.000	\$ 75.000
16	CARNE CERDO	Lb	665	\$ 17.000	\$ 11.305.000
17	CARNE RES	Lb	961	\$ 20.000	\$ 19.220.000
18	Cebolla cabezona, cruda	Lb	592	\$ 4.300	\$ 2.545.600
19	Cebolla junca, tallos, cruda	Lb	271	\$ 4.800	\$ 1.300.800
20	Chocolate, en pastilla, con azúcar	Lb	53	\$ 20.000	\$ 1.060.000
21	Cilantro, crudo	Lb	5	\$ 16.000	\$ 80.000
22	Espinaca, cruda	Lb	197	\$ 8.000	\$ 1.576.000
23	Fresa, madura, cruda	Lb	413	\$ 10.800	\$ 4.460.400
24	Frijol cargamanto rojo, crudo	Lb	78	\$ 7.200	\$ 561.600
25	Garbanzo, crudo	Lb	53	\$ 6.500	\$ 344.500
26	Guayaba, madura, cruda	Lb	473	\$ 4.000	\$ 1.892.000
27	Habichuela, cruda	Lb	394	\$ 7.000	\$ 2.758.000
28	Harina de maíz blanco, precocida	Lb	777	\$ 3.200	\$ 2.486.400
29	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	Lb	25	\$ 3.400	\$ 85.000
30	Huevo de gallina, entero, crudo	Und	213	\$ 18.976	\$ 4.041.862
31	Laurel	Lb	1	\$ 52.000	\$ 52.000
32	LECHE	1000 CC	2450	\$ 5.500	\$ 13.475.000
33	Lechuga común, cruda	Lb	220	\$ 3.000	\$ 660.000
34	Lenteja común, cruda	Lb	52	\$ 5.000	\$ 260.000
35	Limón, crudo	Lb	79	\$ 5.000	\$ 395.000
36	Lulo, crudo	Lb	591	\$ 6.000	\$ 3.546.000
37	Mandarina, cruda	Lb	908	\$ 6.000	\$ 5.448.000
38	Mango común, crudo	Lb	1642	\$ 6.000	\$ 9.852.000



39	Manzana común cruda	Lb	118	\$ 12.000	\$ 1.416.000
40	Maracuyá, cruda	Lb	187	\$ 5.000	\$ 935.000
41	Margarina	Lb	19	\$ 9.000	\$ 171.000
42	Mora de castilla, cruda	Lb	592	\$ 6.500	\$ 3.848.000
43	Naranja, cruda	Lb	641	\$ 3.600	\$ 2.307.600
44	Pan blanco HAMBURGUESA	paq	82	\$ 6.500	\$ 533.000
45	PAN REDONDO	paq	49	\$ 6.500	\$ 318.500
46	Pan TAJADO	paq	149	\$ 8.000	\$ 1.192.000
47	Panela	Lb	31	\$ 5.000	\$ 155.000
48	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	Lb	752	\$ 2.700	\$ 2.030.400
49	PAPAYA	Lb	545	\$ 4.200	\$ 2.289.000
50	Pasta FIDEOS	Lb	20	\$ 6.500	\$ 130.000
51	PASTA MACARRON	Lb	45	\$ 5.300	\$ 238.500
52	Pasta SPAGUETTI	Lb	276	\$ 6.500	\$ 1.794.000
53	Pepino Cohombro, crudo	Lb	246	\$ 2.500	\$ 615.000
54	Pimentón rojo, crudo	Lb	18	\$ 5.000	\$ 90.000
55	PLATANO	Lb	1479	\$ 3.168	\$ 4.684.838
56	Pollo, pechuga con piel, cruda	Lb	1025	\$ 14.500	\$ 14.862.500
57	Queso fresco, semiduro, semiLbaso, tipo campesino	Lb	466	\$ 14.578	\$ 6.793.542
58	Remolacha, sin cáscara, cruda	Lb	112	\$ 3.500	\$ 392.000
59	Repollo blanco, crudo	Lb	38	\$ 2.500	\$ 95.000
60	Res, bofe o pulmón, crudo	Lb	251	\$ 9.500	\$ 2.384.500
61	Res, hígado, crudo	Lb	74	\$ 12.000	\$ 888.000
62	Sal	Lb	93	\$ 2.000	\$ 186.000
63	Sandía, cruda	Lb	1262	\$ 4.700	\$ 5.931.400
64	Tomate de árbol amarillo, crudo	Lb	493	\$ 4.600	\$ 2.267.800
65	Tomate, crudo	Lb	1065	\$ 5.000	\$ 5.325.000
66	Tomillo	Lb	1	\$ 43.000	\$ 43.000
67	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	Lb	577	\$ 3.000	\$ 1.731.000
68	ZANAHORIA	Lb	760	\$ 4.100	\$ 3.116.000
					\$ 170.807.349

El valor total corregido de las ofertas presentadas, no podrá exceder el presupuesto oficial establecido en este numeral, so pena del rechazo de la oferta.

## **7. VARIABLES UTILIZADAS PARA CALCULAR EL PRESUPUESTO DE LA CONTRATACIÓN Y LOS RUBROS QUE LO COMPONEN**

Las variables que se tuvieron en cuenta para calcular el presupuesto de la contratación corresponden a las condiciones del mercado y a la naturaleza del objeto contractual, relacionadas con el suministro de víveres, así:

1. Tipo de productos a suministrar.
2. Cantidades estimadas requeridas.
3. Plazo de ejecución del contrato.
4. Frecuencia de entrega de los productos.
5. Condiciones geográficas y de acceso a los corregimientos de Pozo Azul y Canaletal.
6. Costos de adquisición de los productos (materia prima).
7. Costos de transporte, cargue y descargue de los productos.
8. Condiciones de almacenamiento y conservación de los alimentos durante el transporte.
9. Costos asociados al cumplimiento de las condiciones sanitarias y de calidad exigidas.
10. Costos indirectos y gastos administrativos del proveedor.
11. Impuestos, tasas, contribuciones, garantías y demás costos asociados a la ejecución del contrato.

### **7.1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**



El Municipio estima que el valor del presupuesto oficial para el presente proceso de Selección Abreviada – Subasta Inversa asciende a la suma de **CIENTO SETENTA MILLONES OCHOCIENTOS SIETE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS (\$170.807.349) M/CTE, IVA incluido.**

Para atender el compromiso derivado del presente proceso de selección, el Municipio cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **20260511-5**, expedido el **11/05/2026**, con cargo al rubro presupuestal **2.3.2.02.02.006.22.04 – Servicio de apoyo para la implementación de la estrategia de residencia escolar.**

## **7.2. FORMA DE PAGO**

El Municipio pagará al contratista de la siguiente manera: un anticipo equivalente al **cuarenta por ciento (40%)** del valor del contrato y el **sesenta por ciento (60%)** restante mediante actas parciales de pago, de acuerdo con la cantidad de víveres efectivamente suministrados y recibidos a satisfacción por la entidad, previa certificación expedida por el supervisor del contrato.

Para cada pago, el contratista deberá presentar:

- Factura o cuenta de cobro.
- Certificación de recibido a satisfacción suscrita por el supervisor del contrato.
- Certificación expedida por el rector de la institución educativa beneficiaria.
- Informe de ejecución del contrato.
- Acreditación del pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y ARL) y parafiscales, conforme a la normatividad vigente.

Los pagos se realizarán de conformidad con las disposiciones legales vigentes aplicables en materia contractual.

## **8. CRITERIOS DE SELECCIÓN.**

### **8.1 JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN**

De conformidad con lo establecido en el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, la escogencia del contratista se efectuará mediante la modalidad de selección abreviada, atendiendo el principio de selección objetiva, el cual implica elegir la oferta más favorable para la entidad y el cumplimiento de los fines estatales.

En este sentido, se verificarán los requisitos habilitantes relacionados con:

- Capacidad jurídica
- Experiencia
- Capacidad financiera
- Capacidad organizacional

Los cuales deberán ser adecuados y proporcionales a la naturaleza y valor del contrato, conforme a la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP).

Teniendo en cuenta que el objeto contractual corresponde a la adquisición de bienes de características técnicas uniformes y de común utilización, el único factor de evaluación será el **precio**, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

La adjudicación se realizará a favor del oferente que, cumpliendo con los requisitos habilitantes, presente el menor precio en el marco del proceso de subasta inversa.

### **8.2. ANALISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLOS.**

En desarrollo del presente proceso contractual, se identifican los posibles riesgos asociados a la ejecución del contrato, entendidos como aquellos eventos que pueden afectar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

De conformidad con lo establecido en el Documento CONPES 3107 y en la normativa vigente, los riesgos serán asignados a la parte que esté en mejor capacidad de administrarlos, controlarlos y mitigarlos.

**Definición de riesgo:**



Se entiende como riesgo cualquier evento externo o interno que pueda afectar la ejecución del contrato, generando impactos en el cumplimiento del objeto contractual.

#### **Tipificación de riesgos:**

Corresponde a la identificación de los posibles eventos que pueden presentarse durante la ejecución del contrato.

#### **Estimación de riesgos:**

Consiste en la valoración de la probabilidad de ocurrencia y el impacto de los riesgos identificados.

#### **Asignación de riesgos:**

Se refiere a la determinación de la parte contractual que asumirá las consecuencias derivadas de la ocurrencia de cada riesgo.

### **RIESGO Y RESPONSABILIDADES**

<b>Riesgo</b>	<b>Descripción</b>	<b>Responsable</b>	<b>Mitigación</b>
Retrasos en entrega	Demora en suministro de víveres	Contratista	Cronograma y supervisión
Productos en mal estado	Alimentos no aptos	Contratista	Reposición inmediata
Dificultades de acceso	Vías en mal estado	Contratista	Planeación logística
Variación de precios	Cambios del mercado	Contratista	Riesgo propio del negocio

### **8.3. CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS:**

En desarrollo del presente proceso contractual, el Municipio de San Pablo identifica y clasifica los riesgos asociados a la ejecución del contrato, con el fin de establecer su adecuada asignación y definir las medidas de mitigación correspondientes.

#### **1. Riesgos jurídicos**

Corresponden a aquellos derivados del incumplimiento de la normatividad legal vigente, así como de eventuales controversias, sanciones, reclamaciones o litigios que puedan surgir durante la ejecución del contrato.

##### **Asignación:**

Este riesgo será asumido en su totalidad por el contratista.

#### **2. Riesgos operativos**

Son aquellos relacionados con la capacidad organizacional del contratista, tales como fallas en la logística, transporte, almacenamiento, disponibilidad de personal o cualquier otra situación que afecte el cumplimiento del objeto contractual.

##### **Asignación:**

Este riesgo será asumido en su totalidad por el contratista, quien deberá preverlo dentro de su estructura de costos.

#### **3. Riesgos financieros**

Corresponden a aquellos derivados de variaciones en condiciones económicas, tales como cambios en impuestos aplicables, fluctuaciones del mercado o condiciones financieras que puedan afectar la ejecución del contrato.

##### **Asignación:**

Este riesgo será asumido por el contratista. No obstante, en caso de presentarse situaciones excepcionales que alteren de manera significativa el equilibrio económico del contrato, las partes podrán aplicar los mecanismos legales correspondientes.

#### **4. Medidas de mitigación**

El Municipio realizará seguimiento permanente a la ejecución del contrato, verificando el cumplimiento de las condiciones técnicas, jurídicas y financieras establecidas.

Así mismo, se exigirá la constitución de las garantías contractuales correspondientes, con el fin de amparar los riesgos derivados del incumplimiento.

#### **5. Riesgos previsible**

Son aquellos que pueden ser identificados con anterioridad a la ejecución del contrato, tales como:



- a) Incumplimiento en la entrega de los bienes.
  - b) Suministro de productos en condiciones no aptas para el consumo.
- Estos riesgos serán asumidos por el contratista, quien deberá adoptar las medidas necesarias para su mitigación.

## 6. Riesgos imprevisibles

Son aquellos eventos extraordinarios que no pueden ser razonablemente previstos, tales como desastres naturales, alteraciones del orden público o situaciones de fuerza mayor o caso fortuito. En estos casos, el Municipio, en conjunto con el supervisor del contrato, evaluará la situación presentada y determinará las medidas a adoptar, conforme a la normativa vigente.

## CUADRO DE ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS

Riesgo	Efecto	Impacto (1-10)	Probabilidad	Cuantificación	Asignación	Medidas de mitigación
Incumplimiento en la entrega de los víveres	Retrasos en el suministro que afectan la alimentación de los estudiantes	8	20%	Alto	Contratista	Seguimiento del cronograma y supervisión permanente
Suministro de productos en mal estado o de baja calidad	Afectación a la salud de los beneficiarios y rechazo de los productos	9	15%	Alto	Contratista	Control de calidad y reposición inmediata
Dificultades de acceso a zonas rurales	Retrasos en la entrega por condiciones geográficas o vías en mal estado	7	25%	Medio	Contratista	Planeación logística y rutas de entrega
Variación de precios del mercado	Afectación en los costos del contratista	6	30%	Medio	Contratista	Inclusión del riesgo en la estructura de costos
Incumplimiento administrativo	Demoras en pagos o trámites	5	10%	Bajo	Municipio	Gestión administrativa oportuna

## 9. DE LAS GARANTÍAS EXIGIBLES Y SU JUSTIFICACIÓN.

### 9.1. JUSTIFICACIÓN DE LA EXIGENCIA O NO DE GARANTÍAS.

De conformidad con la naturaleza del contrato, su cuantía y la modalidad de selección adoptada, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, el Municipio considera necesario exigir garantías con el fin de amparar los riesgos derivados del proceso de selección y de la ejecución contractual.

En consecuencia, se exigirá a los proponentes la garantía de seriedad de la oferta y al contratista adjudicatario la constitución de la garantía única que ampare el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

### 9.2. GARANTÍAS REQUERIDAS Y AMPAROS:

El contratista deberá constituir, a favor del Municipio de San Pablo – Bolívar, una garantía única de cumplimiento, a través de cualquiera de los mecanismos establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015.

#### a) Seriedad de la oferta

- Cuantía: Diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial.
- Vigencia: Tres (3) meses contados a partir de la presentación de la oferta.

#### b) Buen manejo y correcta inversión del anticipo

- Cuantía: Cien por ciento (100%) del valor del anticipo.
- Vigencia: Plazo del contrato y cuatro (4) meses más.

Ampara los perjuicios derivados de la no inversión, uso indebido o apropiación indebida de los recursos entregados como anticipo.

#### c) Cumplimiento del contrato

- Cuantía: Diez por ciento (10%) del valor total del contrato.
- Vigencia: Plazo del contrato y cuatro (4) meses más.



Ampara el incumplimiento total o parcial, cumplimiento tardío o defectuoso, así como el pago de multas y cláusula penal pecuniaria.

**d) Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales**

- Cuantía: Cinco por ciento (5%) del valor del contrato.
- Vigencia: Plazo del contrato y tres (3) años más.

Ampara el cumplimiento de las obligaciones laborales del contratista.

**e) Responsabilidad civil extracontractual**

- Cuantía: Doscientos (200) SMMLV.
- Vigencia: Plazo del contrato y cuatro (4) meses más.

Ampara los daños causados a terceros con ocasión de la ejecución del contrato.

**f) Calidad de los bienes**

- Cuantía: Diez por ciento (10%) del valor del contrato.
- Vigencia: Plazo del contrato y cuatro (4) meses más.

Ampara la calidad de los productos suministrados.

**PARÁGRAFO**

El contratista deberá constituir la garantía única dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.

El Municipio aprobará la garantía si cumple con los requisitos exigidos; en caso contrario, requerirá su ajuste dentro del plazo señalado.

El contratista deberá mantener vigente la garantía durante la ejecución del contrato y reponer su valor cuando este se vea afectado por la imposición de multas o sanciones.

En caso de no constituirse o no mantenerse vigente la garantía, el Municipio podrá dar por terminado el contrato conforme a la normativa vigente.

**10. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.**

En cumplimiento de lo dispuesto en el numeral 10 del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015 y conforme al Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, se realizó el análisis correspondiente.

De acuerdo con la verificación efectuada, se concluye que el presente proceso de contratación no se encuentra cobijado por acuerdos comerciales internacionales, teniendo en cuenta la naturaleza del objeto contractual, la entidad contratante y la cuantía del proceso.

**11. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES**

**Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme.** La Entidad Estatal debe limitar a las Mipyme nacionales con mínimo un (1) año de existencia la convocatoria del Proceso de Contratación en la modalidad de licitación pública, selección abreviada y concurso de méritos cuando:

1. El valor del Proceso de Contratación es menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; y 2. La Entidad Estatal ha recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme nacionales para limitar la convocatoria a Mipyme nacionales. La Entidad Estatal debe recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la apertura del Proceso de Contratación.” (Artículo 2.2.1.2.4.2.2. del decreto 1860 de 2021).

**Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales.** Las Entidades Estatales pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme nacionales domiciliadas en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. La Mipyme debe acreditar su domicilio con el registro mercantil o el certificado de existencia y representación legal de la empresa.”

**Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas.** La Mipyme nacional debe acreditar su condición con un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, en el cual conste que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley.



En las convocatorias limitadas, la Entidad Estatal debe aceptar solamente las ofertas de Mipyme, consorcios o uniones temporales formados únicamente por Mipyme y promesas de sociedad futura suscritas por Mipyme.”

Si se presentare, la presente invitación puede ser limitada a nivel municipal como una herramienta de **desarrollo económico local, fomento al empleo regional y reducción de barreras de acceso** para empresas pequeñas frente a grandes contratistas. Esta medida busca que los recursos públicos invertidos por el municipio generen un impacto directo en nuestra propia economía.

- **Impacto Económico Local:** Al limitar la participación a Mipymes domiciliadas en el municipio o departamento donde se ejecutará el contrato, se asegura que el dinero se reinvierta en la región, promoviendo el empleo local y el crecimiento de empresas pequeñas.
- 
- **Reducción de Barreras de Entrada:** Permite que las empresas más pequeñas, que no tienen la capacidad financiera o logística de grandes firmas nacionales, puedan competir en igualdad de condiciones en procesos de menor cuantía.
- 
- **Competencia Justa y Fomento:** La ley de emprendimiento (Ley 2069 de 2020) busca fomentar que las Mipymes colombianas sean las principales proveedoras en las compras públicas de menor escala.

## 11. SUPERVISIÓN

La supervisión del presente contrato será ejercida por el funcionario que designe el Municipio de San Pablo – Bolívar, de conformidad con el Manual de Contratación e Interventoría adoptado mediante Decreto No. 095 del 07 de julio de 2020, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

El supervisor será responsable del seguimiento técnico, administrativo y financiero del contrato, velando por el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones a cargo del contratista.

En desarrollo de sus funciones, el supervisor deberá:

1. Verificar el cumplimiento del objeto contractual conforme a los estudios previos y anexos técnicos.
2. Supervisar la calidad, cantidad, oportunidad y condiciones de entrega de los productos suministrados.
3. Exigir el cumplimiento de las especificaciones técnicas y condiciones sanitarias de los alimentos.
4. Revisar y aprobar los informes presentados por el contratista.
5. Dejar constancia del cumplimiento o incumplimiento mediante actas e informes de supervisión.
6. Solicitar la corrección de inconsistencias o incumplimientos.
7. Tramitar oportunamente los pagos, previa verificación del cumplimiento contractual.
8. Informar cualquier situación que pueda afectar la ejecución del contrato.
9. Las demás funciones inherentes a la supervisión contractual.

COMPONENTE	RESPONSABLE
ADMINISTRATIVA, FINACIERA Y JURIDICA	▪ Secretaria de Educación del Municipio de San Pablo Bolívar, o por el funcionario que haga sus veces, o se designe para tal fin.
TECNICA	▪ Secretaria de Educación del Municipio de San Pablo Bolívar, o por el funcionario que haga sus veces, o se designe para tal fin.

## 13. OPORTUNIDAD DE LA CONTRATACIÓN.

Con la elaboración del presente estudio previo, se evidencia la necesidad de adelantar el proceso contractual para garantizar el **SUMINISTRO DE VÍVERES DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES RESIDENTES EN LAS CASAS ESTUDIANTILES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE POZO AZUL Y CANALETAL, EN EL MUNICIPIO DE SAN PABLO – BOLÍVAR.**

En consecuencia, se considera procedente adelantar el proceso de selección correspondiente, con el fin de satisfacer la necesidad identificada y garantizar la continuidad del servicio.



Dado en el Municipio de San Pablo, Bolívar a los Veintidós (22) días del mes de Junio de 2026.

ORIGINAL FIRMADO  
**EDSON ARANTE ZAMBRANO JIMENEZ**  
Secretario de Educación Municipal