



ALCALDÍA MUNICIPAL
CIÉNAGA MAGDALENA

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CIÉNAGA
MAGDALENA

ESTUDIO PREVIO DE
CONVENIENCIA Y NECESIDAD

PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA — SECOP II

**IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES QUE FAVOREZCAN LA SATISFACCIÓN DE LAS
NECESIDADES DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD EN EL MUNICIPIO DE
CIÉNAGA, MAGDALENA.**

PRESUPUESTO OFICIAL	\$78.024.773
PROYECTO BPIN	202600000008520
DEPENDENCIA	Secretaría de Gobierno y Participación Ciudadana

AGOSTO DE 2026
CIÉNAGA — MAGDALENA

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CIÉNAGA MAGDALENA
NIT 891780043-5
Carrera 11A N°. 8A - 23 / Código postal 478001
Línea de atención a la ciudadanía
contactenos@cienaga-magdalena.gov.co





1. IDENTIFICACIÓN GENERAL DEL PROCESO

Entidad contratante	Municipio de Ciénaga, Magdalena
Dependencia responsable	Secretaría de Gobierno y Participación Ciudadana
Tipo de contrato	Contrato de suministro
Modalidad de selección	Mínima cuantía
Plataforma	Sistema Electrónico para la Contratación Pública — SECOP II
Objeto	IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES QUE FAVOREZCAN LA SATISFACCIÓN DE LAS NECESIDADES DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD EN EL MUNICIPIO DE CIÉNAGA, MAGDALENA.
Clasificación UNSPSC	90101603 — Servicios de catering
Proyecto de inversión	BPIN 202600000008520
Producto MGA	1206007 — Servicio de bienestar a la población privada de la libertad
CDP	2026.CEN.01.0376, expedido el 25 de febrero de 2026
Valor del CDP	\$158.447.744
Presupuesto oficial	\$78.024.773 — SETENTA Y OCHO MILLONES VEINTICUATRO MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE.
Plazo	Desde la suscripción del acta de inicio hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto, lo primero que ocurra.
Lugar de ejecución	Centro de detención transitoria — Estación de Policía Central del municipio de Ciénaga, Magdalena.
Supervisor	Pedro Pablo Granados Candanoza — Secretario de Gobierno y Participación Ciudadana

Delimitación del proceso. El CDP respalda el proyecto integral por \$158.447.744. La contratación aquí estructurada corresponde exclusivamente a una fase por \$78.024.773 y 4.233 raciones; este último valor determina la modalidad, el presupuesto máximo y el alcance de la aceptación de oferta.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El Municipio de Ciénaga tiene a su cargo la adopción de medidas materiales que garanticen condiciones mínimas de dignidad a las personas privadas de la libertad que permanecen en centros de detención transitoria. La alimentación adecuada es una prestación indispensable para proteger la vida, la integridad personal, la salud y la



dignidad de quienes se encuentran bajo custodia estatal y carecen de la posibilidad de obtener alimentos por sus propios medios.

El proyecto BPIN 202600000008520 identificó una población de referencia de 52 personas privadas de la libertad alojadas en la Estación de Policía Central de Ciénaga durante la vigencia 2026. El número de personas puede presentar variaciones diarias por ingresos, traslados, libertades y decisiones de las autoridades competentes; sin embargo, mientras permanezcan bajo custodia, el servicio debe conservar continuidad, suficiencia, oportunidad y condiciones sanitarias.

La Corte Constitucional, mediante la Sentencia SU-122 de 2022 y los autos de seguimiento 897 y 1677 de 2025, reiteró que la alimentación en los centros de detención transitoria debe suministrarse sin interrupciones, en cantidad y calidad adecuadas, con equilibrio nutricional y observancia de las normas de higiene. Esta obligación hace necesario contratar un operador que prepare, empaque, transporte y entregue tres tiempos de comida cada día.

La Administración no dispone dentro de la Estación de Policía de cocina institucional, equipos, personal manipulador, cadena de abastecimiento ni transporte especializado para producir directamente las raciones. La contratación externa concentra en un solo responsable la compra de materias primas, la preparación, la inocuidad, el porcionado, el empaque, la entrega y la trazabilidad del servicio.

La necesidad se concreta en un máximo de 1.411 desayunos, 1.411 almuerzos y 1.411 cenas, para un total de 4.233 raciones preparadas. La ejecución se controla por precios unitarios y cantidades efectivamente solicitadas y recibidas, dentro del presupuesto oficial de \$78.024.773 y hasta el 31 de diciembre de 2026, lo primero que ocurra.

3. CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD DE LA CONTRATACIÓN

La contratación es conveniente porque asegura una respuesta operativa inmediata a una obligación constitucional y legal permanente, reduce el riesgo de interrupción del servicio y permite exigir a un proveedor especializado estándares verificables de calidad, inocuidad y oportunidad. El esquema de suministro por ración vincula el reconocimiento económico con la entrega efectiva y facilita el control documental de cada corte.

La oportunidad está determinada por la necesidad de mantener las tres ingestas diarias sin vacíos entre periodos de atención. La fase contractual se encuentra respaldada por el CDP 2026.CEN.01.0376 y guarda correspondencia con el proyecto de inversión, el estudio del sector y el presupuesto oficial actualizado.

El estudio del sector concluyó que existe oferta local y regional de restaurantes, empresas de catering y operadores de alimentación institucional con capacidad potencial para concurrir. La mínima cuantía en SECOP II permite comparar ofertas homogéneas y seleccionar el menor precio que cumpla las condiciones técnicas, jurídicas y de experiencia de la invitación pública.

4. OBJETO, ALCANCE Y CLASIFICACIÓN

4.1. Objeto

Suministro diario de raciones alimentarias preparadas tipo desayuno, almuerzo y cena para las personas privadas de la libertad que permanecen en el centro de detención transitoria del municipio de ciénaga, magdalena.

4.2. Alcance

El contratista asumirá integralmente el abastecimiento, recepción de materias primas, almacenamiento, preparación, cocción, porcionado, empaque individual, conservación, transporte y entrega de desayunos, almuerzos y cenas. También asumirá el personal, equipos, utensilios, servicios públicos, limpieza, desinfección, manejo de residuos, controles de temperatura, trazabilidad, reposiciones y soportes de ejecución.

Las cantidades constituyen máximos contractuales y se ejecutan conforme a la programación diaria comunicada por la supervisión, atendiendo el número real de personas privadas de la libertad. No existe reconocimiento por raciones no solicitadas, no entregadas, rechazadas o carentes de soporte.

4.3. Clasificador de Bienes y Servicios

Segmento	Familia	Clase	Producto
90 — Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	9010 — Restaurantes y catering	901016 — Servicios de banquetes y catering	90101603 — Servicios de catering

5. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

5.1. Cantidades y estructura presupuestal

Ítem	Unidad	Cantidad máxima	Valor unitario base	Subtotal
Desayuno preparado	Ración	1.411	\$16.500	\$23.281.500
Almuerzo preparado	Ración	1.411	\$17.000	\$23.987.000
Cena preparada	Ración	1.411	\$17.000	\$23.987.000
Subtotal de raciones — IVA incluido		4.233		\$71.255.500
Impuestos y gastos administrativos — 9,5 %				\$6.769.273
PRESUPUESTO OFICIAL				\$78.024.773

Regla económica. La oferta económica incluirá precios unitarios finales e integrales y un valor total que no supere \$78.024.773. Los precios aceptados incorporan todos los costos directos, indirectos, tributarios, administrativos y logísticos; serán la base de los cortes parciales y no generarán reconocimientos adicionales.

5.2. Condiciones mínimas de las raciones

- **Composición.** Cada tiempo de comida será completo, suficiente, variado y nutricionalmente equilibrado. Los menús combinarán fuente energética, fuente proteica, cereal o tubérculo, verdura o fruta y bebida, de acuerdo con la naturaleza del desayuno, almuerzo o cena.
- **Ciclo de menús.** Antes del inicio, el contratista presentará un ciclo de menús suscrito o avalado por profesional en Nutrición y Dietética. La supervisión aprobará su aplicación y las equivalencias que conserven calidad, aporte, variedad y suficiencia.
- **Preparación diaria.** Las raciones se elaborarán el mismo día de su entrega. No se aceptan sobrantes de jornadas anteriores, alimentos vencidos, alterados, recalentados de forma insegura o materias primas sin trazabilidad.
- **Calidad de materias primas.** Los productos serán aptos para consumo humano, de procedencia legal, con fechas vigentes, características organolépticas normales y almacenamiento que evite contaminación cruzada.
- **Dietas especiales.** Las restricciones médicas, alergias o condiciones de salud informadas por la autoridad de custodia serán atendidas mediante una preparación equivalente, sin costo adicional y con identificación individual.
- **Agua y bebidas.** Toda preparación utilizará agua potable. El hielo que entre en contacto con alimentos o bebidas también será elaborado con agua potable.

5.3. Inocuidad, empaque y transporte

- **Buenas prácticas.** La preparación, almacenamiento, transporte y distribución cumplirán la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas sanitarias vigentes.
- **Temperatura.** Los alimentos calientes se conservarán por encima de 60 °C y los alimentos refrigerados a temperatura no mayor de 4 °C ± 2 °C, cuando su naturaleza lo requiera.
- **Empaque.** Cada ración se entregará en recipiente nuevo, de primer uso, apto para contacto con alimentos, resistente, cerrado y sin fugas. Los componentes que puedan afectarse entre sí se empacarán separados.
- **Transporte.** El vehículo y los recipientes de transporte permanecerán limpios, desinfectados, protegidos de polvo, plagas y sustancias peligrosas, y conservarán las condiciones requeridas hasta el punto de entrega.
- **Manipuladores.** El personal contará con aptitud médica y capacitación vigente en manipulación higiénica de alimentos, uniforme limpio, elementos de protección y prácticas de higiene.
- **Muestra testigo.** El contratista conservará una muestra identificada de cada preparación durante setenta y dos (72) horas, bajo refrigeración y con registro de fecha, menú y lote.

5.4. Entrega, recibo y reposición

Las tres entregas diarias se efectuarán en los horarios coordinados con la supervisión y la autoridad de custodia, sin afectar los protocolos de seguridad del centro. La programación registrará fecha, tiempo de comida, número de raciones, novedades y responsable del recibido.

La supervisión puede rechazar raciones con empaque defectuoso, temperatura inadecuada, faltantes, alteración, contaminación, composición incompleta o entrega extemporánea. El contratista repondrá la totalidad de la ración no conforme dentro de los sesenta (60) minutos siguientes al requerimiento, sin cobro adicional.

El recibo material no elimina la responsabilidad por defectos sanitarios o de calidad detectados posteriormente. Los eventos que puedan comprometer la salud se informarán de inmediato a la supervisión y a la autoridad competente, conservando la trazabilidad y las muestras disponibles.

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Cumplir el objeto, los precios unitarios aceptados, las cantidades autorizadas, el ciclo de menús y las condiciones técnicas del proceso.
- Garantizar las tres entregas diarias sin interrupción durante el plazo y disponer de un plan operativo de contingencia.
- Adquirir, preparar, empacar y transportar los alimentos con sus propios medios, personal, equipos e insumos.
- Mantener vigentes las condiciones sanitarias de áreas, utensilios, vehículos, manipuladores y procesos.
- Entregar raciones completas y reponer inmediatamente las que sean rechazadas o presenten no conformidad.
- Atender dietas especiales o restricciones médicas comunicadas por la supervisión o la autoridad de custodia.
- Mantener trazabilidad de materias primas, lotes, fechas de preparación, temperaturas, menús y entregas.
- Presentar planillas diarias y consolidado mensual de raciones, firmados por quien recibe en el centro de detención.
- Informar de inmediato cualquier novedad que pueda afectar la continuidad, calidad o seguridad del servicio.
- Presentar y ejecutar el plan de inversión del anticipo, utilizar cuenta bancaria separada y acreditar cada egreso con soportes idóneos.
- Reintegrar al Municipio los rendimientos financieros y los saldos del anticipo que no hayan sido invertidos o amortizados.
- Constituir, mantener, ampliar y restablecer las garantías exigidas durante toda su vigencia.
- Acreditar el pago oportuno de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales cuando corresponda.
- Asumir salarios, prestaciones, indemnizaciones, transporte, tributos y todas las obligaciones derivadas del personal empleado.
- Mantener indemne al Municipio frente a reclamaciones de terceros originadas en acciones u omisiones imputables al contratista.
- Acatar las instrucciones documentadas de la supervisión que guarden relación con el objeto y las condiciones pactadas.
- Guardar reserva sobre la identidad, situación jurídica, condiciones de salud y demás información personal de la población atendida.
- Entregar al cierre los informes, planillas, soportes financieros, comprobantes de amortización y documentos requeridos para la liquidación.

7. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

- Entregar al contratista la información operativa necesaria para iniciar la ejecución y coordinar el acceso al centro de detención.
- Comunicar oportunamente la programación diaria y las novedades en el número de personas a atender.

- Ejercer la supervisión técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica del contrato.
- Revisar y decidir sobre el ciclo de menús, el plan de inversión del anticipo, las cuentas y los informes de ejecución.
- Realizar el desembolso del anticipo y los pagos parciales una vez acreditados los requisitos pactados.
- Expedir los recibidos a satisfacción correspondientes a las raciones efectivamente entregadas y aceptadas.

8. VALOR ESTIMADO Y RESPALDO PRESUPUESTAL

El presupuesto oficial del proceso es de SETENTA Y OCHO MILLONES VEINTICUATRO MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE. (\$78.024.773), valor que comprende todos los costos directos e indirectos, IVA cuando aplique, impuestos, tasas, contribuciones, estampillas, administración, personal, seguridad social, materias primas, empaque, transporte, equipos, controles sanitarios y contingencias ordinarias.

La contratación está respaldada por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal 2026.CEN.01.0376, expedido el 25 de febrero de 2026 por \$158.447.744. El registro presupuestal del contrato se expedirá exclusivamente por el valor de la oferta aceptada, sin exceder el presupuesto oficial de \$78.024.773.

La justificación económica se encuentra en el Estudio del Sector y Análisis del Mercado de julio de 2026, el cual verificó cantidades, precios unitarios, estructura de costos, inflación de alimentos y condiciones de oferta. Dicho estudio hace parte integral de la planeación del proceso.

9. PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

9.1. Plazo

El plazo de ejecución será desde la suscripción del acta de inicio hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto, lo primero que ocurra. El agotamiento se determina con la entrega de las cantidades máximas contratadas o con la ejecución total del valor aceptado, conforme a los precios unitarios del contrato.

El vencimiento del plazo no libera al contratista de presentar informes, soportes de inversión y amortización del anticipo, paz y salvos, garantías actualizadas y demás documentos necesarios para el cierre y la liquidación.

9.2. Lugar

La ejecución y entrega se realizará en el centro de detención transitoria —Estación de Policía Central— del municipio de Ciénaga, Magdalena, o en el punto de recepción dentro del mismo municipio que sea coordinado por la supervisión y la autoridad de custodia por razones de seguridad.

10. FORMA DE PAGO

10.1. Anticipo del cincuenta por ciento (50 %)

El Municipio entregará al contratista un anticipo equivalente al cincuenta por ciento (50 %) del valor del contrato. Sobre el presupuesto oficial, este porcentaje corresponde a TREINTA Y NUEVE MILLONES DOCE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS M/CTE. (\$39.012.386,50). El valor definitivo se calculará sobre la oferta aceptada.

El anticipo tiene por finalidad financiar el abastecimiento inicial de materias primas, empaques, personal, transporte, energía, gas y demás costos indispensables para iniciar y sostener el servicio diario. Su desembolso procede después del perfeccionamiento del contrato, expedición del registro presupuestal, aprobación de las garantías, presentación y aprobación del plan de inversión, certificación de una cuenta bancaria separada y cumplimiento de los requisitos de ejecución.

Los recursos conservan naturaleza pública hasta su amortización. El contratista los mantendrá en una cuenta bancaria exclusiva, sin mezclarlos con recursos propios o de otros contratos; cada egreso corresponderá al plan aprobado y contará con factura, cuenta de cobro, comprobante de pago y evidencia de su destinación efectiva al objeto. Los rendimientos financieros y saldos no invertidos serán reintegrados al Municipio.

Patrimonio autónomo. No se exige fiducia ni patrimonio autónomo irrevocable para el manejo del anticipo. El artículo 91 de la Ley 1474 de 2011 exceptúa los contratos de menor o mínima cuantía. El control se ejerce mediante cuenta separada, plan de inversión, supervisión financiera, soportes bancarios y amparo de buen manejo y correcta inversión por el 100 % del anticipo.

10.2. Saldo y pagos parciales

El cincuenta por ciento (50 %) restante se pagará mediante cuentas parciales mensuales o por cortes de ejecución, calculadas sobre las raciones efectivamente solicitadas, suministradas y recibidas a satisfacción, conforme a los precios unitarios de la oferta aceptada.

Cada acta parcial reconocerá el ciento por ciento (100 %) del valor bruto de las raciones del periodo. Sobre ese valor, el Municipio aplicará una amortización equivalente al cincuenta por ciento (50 %) y pagará al contratista el cincuenta por ciento (50 %) restante. En el último corte se efectuará el ajuste exacto necesario para que el anticipo quede completamente amortizado y el total desembolsado no supere el valor contractual.

Si al finalizar el plazo existe un saldo de anticipo no amortizado, el contratista lo reintegrará antes de la liquidación, junto con los rendimientos generados. La supervisión certificará la inversión, amortización y saldo en cada cuenta.

10.3. Documentos para las cuentas

- Factura electrónica o documento equivalente, con los requisitos tributarios aplicables.
- Acta o informe de corte suscrito por el contratista y aprobado por la supervisión.
- Planillas diarias y consolidado de raciones efectivamente entregadas.
- Certificación de recibido a satisfacción expedida por el supervisor.
- Informe de inversión del anticipo, extracto bancario y soportes de los egresos del periodo.
- Cuadro de amortización acumulada y saldo pendiente del anticipo.
- Certificación de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, cuando corresponda.
- Documentos de cobro y tributarios exigibles conforme al régimen del contratista.



10.4. Justificación del anticipo

El anticipo del 50 % es conveniente y proporcional a la operación. El servicio exige compras frecuentes de alimentos perecederos, disponibilidad de proteína, empaques, personal y transporte desde el primer día, en un contexto de variación de precios de alimentos y restaurantes. La financiación inicial reduce el riesgo de interrupción, facilita compras programadas y permite mantener continuidad en las tres entregas diarias.

El porcentaje se encuentra dentro del límite del párrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993. Su entrega no constituye pago anticipado ni remuneración definitiva; se amortiza con la ejecución y está sometido a garantía, destinación exclusiva, rendición de cuentas y control de la supervisión.

11. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y FUNDAMENTO JURÍDICO

El proceso se adelantará mediante mínima cuantía, conforme al numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y a los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015. El presupuesto de \$78.024.773 equivale a 44,56 SMLMV de 2026 y no supera el umbral de 45 SMLMV aplicable al Municipio.

La modalidad procede por razón del valor del proceso, independientemente del objeto. El valor global del proyecto y del CDP no modifica esta conclusión, porque la invitación, la oferta y la aceptación se limitan a la fase contractual de \$78.024.773.

La selección se realizará en SECOP II. El menor precio es el único factor de selección; se verificará inicialmente la oferta económica más baja y, si no cumple las condiciones de la invitación, se continuará con la siguiente en orden ascendente. La comunicación de aceptación y la oferta seleccionada conformarán el contrato.

11.1. Marco normativo principal

Norma	Aplicación
Constitución Política	Dignidad humana, protección de derechos y principios de la función administrativa.
Ley 80 de 1993	Planeación, responsabilidad, contenido del contrato y límite del anticipo.
Ley 1150 de 2007	Modalidades de selección, selección objetiva y mínima cuantía.
Ley 1474 de 2011	Supervisión, control del anticipo y excepción de patrimonio autónomo en mínima cuantía.
Decreto 1082 de 2015	Estudios previos, procedimiento, riesgos y suficiencia de garantías.
Ley 65 de 1993 y Ley 715 de 2001	Competencias territoriales respecto de población privada de la libertad.
Ley 2346 de 2024	Coordinación del servicio de alimentación en centros de detención transitoria.
Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013	Condiciones sanitarias, manipulación, preparación y transporte de alimentos.
Sentencia SU-122 de 2022 y autos de seguimiento	Continuidad, suficiencia, calidad e higiene de la alimentación de PPL.



12. REQUISITOS HABILITANTES Y EXPERIENCIA

Los requisitos habilitantes de capacidad jurídica, condiciones técnicas, experiencia y los demás que resulten proporcionales se establecerán de manera completa en la invitación pública. La experiencia, cuando se exija, será una condición habilitante y no otorgará puntaje.

La invitación indicará la forma de acreditación directa, teniendo en cuenta que en mínima cuantía no es obligatoria la inscripción en el Registro Único de Proponentes. Ningún requisito podrá convertirse en barrera territorial o exigencia desproporcionada frente al presupuesto, las 4.233 raciones y los riesgos efectivos del servicio.

Regla del proceso. Los requisitos habilitantes y la experiencia se definirán en la invitación pública publicada en SECOP II. Este estudio previo no fija umbrales de experiencia, capacidad financiera u organización.

13. GARANTÍAS

Aunque el artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015 permite exigir o no garantías en mínima cuantía, en este proceso se exige garantía única de cumplimiento y seguro de responsabilidad civil extracontractual. La decisión se sustenta en el anticipo del 50 %, la continuidad de tres entregas diarias, la manipulación de alimentos, la atención de población especialmente protegida y el riesgo de afectación a la salud.

Amparo	Valor asegurado	Vigencia	Riesgo cubierto
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	100 % del anticipo: \$39.012.386,50 sobre el presupuesto oficial	Desde la aprobación de la garantía hasta la liquidación o la amortización total, lo que ocurra después	No inversión, uso indebido o apropiación de los recursos del anticipo.
Cumplimiento del contrato	10 % del valor del contrato	Plazo de ejecución y seis (6) meses más; en todo caso hasta la liquidación	Incumplimiento total o parcial, cumplimiento tardío, defectuoso, multas y cláusula penal.
Pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales	5 % del valor del contrato	Plazo de ejecución y tres (3) años más	Obligaciones laborales del personal utilizado en la ejecución.
Calidad del servicio	10 % del valor del contrato	Plazo de ejecución y seis (6) meses más	Deficiencias de calidad, inocuidad, composición, empaque, transporte o entrega.

Las garantías se presentarán dentro del término señalado en la comunicación de aceptación y se aprobarán antes del inicio y del desembolso del anticipo. El contratista las ampliará, modificará o restablecerá cuando cambie el plazo, el valor, la exposición o el monto asegurado, y mantendrá continuidad de cobertura hasta el cierre de cada amparo.

14. MATRIZ DE RIESGOS

N.º	Riesgo	Asignación	Valoración	Tratamiento
1	Uso indebido, no inversión o apropiación del anticipo.	Contratista	Prob. 2 / Impacto 5 — Alto	Plan de inversión, cuenta separada, soportes, seguimiento y amparo del 100 %.
2	Incremento del precio o desabastecimiento de materias primas.	Contratista	Prob. 3 / Impacto 3 — Moderado	Precios integrales, compras programadas, proveedores alternos y control de merma.
3	Retraso, interrupción o entrega incompleta de raciones.	Contratista	Prob. 3 / Impacto 4 — Alto	Plan de contingencia, transporte alternativo, reposición y control diario.
4	Contaminación o pérdida de inocuidad de los alimentos.	Contratista	Prob. 2 / Impacto 5 — Alto	BPM, temperaturas, trazabilidad, muestras testigo, reposición y garantías.
5	Variación de población o restricción temporal de acceso al centro.	Municipio / Contratista	Prob. 3 / Impacto 3 — Moderado	Programación diaria, comunicación de novedades y coordinación con custodia.

Los riesgos previsible asignados al contratista se entienden incorporados en los precios de la oferta. Los eventos de fuerza mayor o caso fortuito se acreditan y tramitan conforme a la ley, sin liberar a las partes de adoptar medidas inmediatas para proteger a la población atendida.

15. SUPERVISIÓN

La supervisión será ejercida por PEDRO PABLO GRANADOS CANDANOZA, Secretario de Gobierno y Participación Ciudadana, quien realizará el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico, sin perjuicio de los apoyos que formalmente se designen.

15.1. Actividades principales de supervisión

- Coordinar la programación y verificar diariamente cantidades, oportunidad y calidad de las entregas.
- Revisar el ciclo de menús, dietas especiales, temperaturas, empaques y condiciones sanitarias.
- Aprobar o rechazar raciones y exigir reposición inmediata de las no conformes.
- Revisar y aprobar el plan de inversión, movimientos bancarios, soportes, rendimientos y amortización del anticipo.
- Certificar los cortes parciales, el recibido a satisfacción y los documentos que soportan cada pago.
- Verificar aportes a seguridad social, vigencia de garantías y cumplimiento de obligaciones laborales.
- Documentar novedades, requerimientos, riesgos, incumplimientos y medidas adoptadas durante la ejecución.
- Consolidar el balance final de cantidades, pagos, amortización y saldos para la liquidación.

16. MULTAS, CLÁUSULA PENAL E INDEMNIDAD

La aceptación de oferta incorporará multas sucesivas por mora o incumplimiento parcial hasta por el cinco por ciento (0,5 %) del valor del contrato por cada día de retraso, sin que el total supere el diez por ciento (10 %) del valor contractual. Su imposición observará el debido proceso previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

Se pactará cláusula penal pecuniaria equivalente al veinte por ciento (20 %) del valor total del contrato, exigible en caso de incumplimiento grave, total o declaratoria de caducidad, sin perjuicio de reclamar perjuicios adicionales demostrados. El contratista mantendrá indemne al Municipio frente a reclamaciones originadas en su actuación, la de su personal o sus subcontratistas.

17. CESIÓN, SUBCONTRATACIÓN Y PERSONAL

El contrato no podrá cederse sin autorización previa, expresa y escrita del Municipio. La subcontratación de actividades auxiliares no libera al contratista de responsabilidad ni crea vínculo entre el Municipio y el subcontratista. La preparación y el control sanitario permanecerán bajo dirección y responsabilidad directa del contratista.

No existe relación laboral entre el Municipio y el personal del contratista. Este ejerce autonomía técnica y administrativa y asume íntegramente salarios, prestaciones, seguridad social, indemnizaciones, dotación y seguridad y salud en el trabajo.

18. AUTORIZACIONES, PERMISOS Y CONDICIONES SANITARIAS

El objeto no requiere licencia o permiso previo a cargo del Municipio distinto de la coordinación de acceso al centro de detención. El contratista mantendrá durante la ejecución los conceptos, certificaciones, registros y condiciones sanitarias aplicables a su establecimiento, personal, procesos y transporte, y atenderá las visitas de inspección, vigilancia y control.

Antes del inicio entregará a la supervisión la relación de manipuladores, soportes de aptitud médica y capacitación, identificación del lugar de preparación, relación del vehículo o medio de transporte, plan de saneamiento y ciclo de menús. Estos documentos son condiciones de ejecución y no factores de puntaje.

19. LIQUIDACIÓN Y CIERRE

Por tratarse de un contrato de ejecución sucesiva con anticipo, se realizará liquidación de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación. En ella se establecerán el balance de raciones, pagos, multas si las hubiere, amortización del anticipo, rendimientos, saldos, garantías y estado de las obligaciones.

La liquidación exige que el anticipo se encuentre completamente invertido, amortizado o reintegrado. Si no se logra acuerdo, el Municipio podrá liquidar unilateralmente dentro del término legal, sin perjuicio de las acciones contractuales procedentes.

20. CONCLUSIÓN Y APROBACIÓN

La necesidad se encuentra plenamente identificada, cuenta con respaldo presupuestal y puede satisfacerse mediante oferta existente en el mercado. El presupuesto de \$78.024.773, la ejecución por raciones, el anticipo controlado del 50 %, los pagos parciales, las garantías y la supervisión definida conforman una estructura proporcional y suficiente para adelantar el proceso de mínima cuantía en SECOP II.

En consecuencia, se aprueba el presente estudio previo y se dispone la continuación de la etapa precontractual para seleccionar la oferta de menor precio que cumpla las condiciones establecidas en la invitación pública.

21. FUENTES Y ANTECEDENTES

1. **Municipio de Ciénaga — Estudio del Sector y Análisis del Mercado.** Proceso de alimentación PPL, julio de 2026. [Consultar fuente](#)
2. **Municipio de Ciénaga — Proyecto BPIN 202600000008520.** Proyecto de inversión suministrado como antecedente. [Consultar fuente](#)
3. **Municipio de Ciénaga — CDP 2026.CEN.01.0376.** Expedido el 25 de febrero de 2026. [Consultar fuente](#)
4. **Colombia Compra Eficiente — Decreto 1082 de 2015.** Reglas de mínima cuantía y suficiencia de garantías. [Consultar fuente](#)
5. **Colombia Compra Eficiente — Concepto C-666 de 2026.** Anticipo, límite y excepción de patrimonio autónomo en mínima cuantía. [Consultar fuente](#)
6. **Colombia Compra Eficiente — Concepto C-812 de 2026.** Control del anticipo, plan de inversión y garantía. [Consultar fuente](#)
7. **INVIMA — Resolución 2674 de 2013.** Requisitos sanitarios de preparación, conservación y transporte de alimentos. [Consultar fuente](#)
8. **Corte Constitucional — Sentencia SU-122 de 2022.** Protección de derechos en centros de detención transitoria. [Consultar fuente](#)

PEDRO PABLO GRANADOS CANDANOZA

Secretario de Gobierno y Participación Ciudadana

Supervisor designado