



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA		
Código GA-F-027	Versión 07	Página 1 de 20

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

De conformidad con lo consagrado en los numerales 7 y 12 del Art. 25 del Estatuto Contractual (Ley 80 de 1993), y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, se elabora el presente documento de ESTUDIOS PREVIOS acompañado de los documentos necesarios, con el fin de adelantar el correspondiente proceso de selección.

El régimen jurídico aplicable a este proceso de contratación será el contenido en la Ley 80 de 1993 sus decretos reglamentarios y el Art. 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, en el ordenamiento constitucional, en las leyes civiles y comerciales y en las demás normas que adicionen, complementen o regulen.

CAPITULO I. DESCRIPCIÓN GENERAL

1.1. Banco de Proyectos:	2024252240043
1.2. Fecha de elaboración del estudio previo:	SEPTIEMBRE 04 DE 2026
1.3. Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo:	DRA. LILIANA BELLO CONTRERAS
1.4. Dependencia Solicitante:	SECRETARIA GENERAL Y DE GOBIERNO
1.5. Tipo de Contrato	SUMINISTRO
1.6.Objeto	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS METAS DEL PLAN DE DESARROLLO DEL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ

CAPITULO II. DESCRIPCIÓN TÉCNICA

2.1. Descripción de la Necesidad y conveniencia.

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

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

DESCRIPCIÓN DEL FUNDAMENTO CONSTITUCIONAL Y LEGAL: La Constitución Política entendida como norma suprema y fundamental de la que se desprende toda la normatividad jurídica aplicable en el territorio nacional, ha establecido como fin esencial del Estado “servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes (...).”

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

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





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

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

Que la Ley 1523 de 2012 “Por la cual se adopta la política nacional de gestión del riesgo de desastres y se establece el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y se dictan otras disposiciones”, en su artículo 12 establece que los Gobernadores y Alcaldes son conductores del sistema nacional en su nivel territorial y están investidos con las competencias necesarias para conservar la seguridad, la tranquilidad y la salubridad en el ámbito de su jurisdicción.

La Ley 1523 de 2012 en su artículo 1 establece que “la gestión del riesgo de desastres, en adelante la gestión del riesgo, es un proceso social orientado a la formulación, ejecución, seguimiento y evaluación de políticas, estrategias, planes, programas, regulaciones, instrumentos, medidas y acciones permanentes para el conocimiento y la reducción del riesgo y para el manejo de desastres, con el propósito explícito de contribuir a la seguridad, el bienestar, la calidad de vida de las personas y al desarrollo sostenible.

PARÁGRAFO 1o. La gestión del riesgo se constituye en una política de desarrollo indispensable para asegurar la sostenibilidad, la seguridad territorial, los derechos e intereses colectivos, mejorar la calidad de vida de las poblaciones y las comunidades en riesgo y, por lo tanto, está intrínsecamente asociada con la planificación del desarrollo seguro, con la gestión ambiental territorial sostenible, en todos los niveles de gobierno y la efectiva participación de la población.

PARÁGRAFO 2o. Para todos los efectos legales, la gestión del riesgo incorpora lo que hasta ahora se ha denominado en normas anteriores prevención, atención y recuperación de desastres, manejo de emergencias y reducción de riesgos”.

Que el artículo 4 de la norma ibídem, define conocimiento del riesgo, reducción del riesgo, manejo de desastres y gestión del riesgo, así:

“7. Conocimiento del riesgo: Es el proceso de la gestión del riesgo compuesto por la identificación de escenarios de riesgo, el análisis y evaluación del riesgo, el monitoreo y seguimiento del riesgo y sus componentes y la comunicación para promover una mayor conciencia del mismo que alimenta los procesos de reducción del riesgo y de manejo de desastre.

21. Reducción del riesgo: Es el proceso de la gestión del riesgo, está compuesto por la intervención dirigida a modificar o disminuir las condiciones de riesgo existentes, entiéndase: mitigación del riesgo y a evitar nuevo riesgo en el territorio, entiéndase: prevención del riesgo. Son medidas de mitigación y prevención que se adoptan con antelación para reducir la amenaza, la exposición y disminuir la vulnerabilidad de las personas, los medios de





subsistencia, los bienes, la infraestructura y los recursos ambientales, para evitar o minimizar los daños y pérdidas en caso de producirse los eventos físicos peligrosos. La reducción del riesgo la componen la intervención correctiva del riesgo existente, la intervención prospectiva de nuevo riesgo y la protección financiera.

15. Manejo de desastres: Es el proceso de la gestión del riesgo compuesto por la preparación para la respuesta a emergencias, la preparación para la recuperación posdesastre, la ejecución de dicha respuesta y la ejecución de la respectiva recuperación, entiéndase: rehabilitación y recuperación.

11. Gestión del riesgo: Es el proceso social de planeación, ejecución, seguimiento y evaluación de políticas y acciones permanentes para el conocimiento del riesgo y promoción de una mayor conciencia de este, impedir o evitar que se genere, reducirlo o controlarlo cuando ya existe y para prepararse y manejar las situaciones de desastre, así como para la posterior recuperación, entiéndase: rehabilitación y reconstrucción. Estas acciones tienen el propósito explícito de contribuir a la seguridad, el bienestar y calidad de vida de las personas y al desarrollo sostenible”.

En su artículo 14 ibídem también establece que los alcaldes como jefes de la administración local representan al Sistema Nacional en el Distrito y el municipio. El alcalde, como conductor del desarrollo local, es el responsable directo de la implementación de los procesos de gestión del riesgo en el distrito o municipio, incluyendo el conocimiento y la reducción del riesgo y el manejo de desastres en el área de su jurisdicción.

Del mismo modo El Municipio de Cucunubá Cundinamarca, es una Entidad descentralizada territorialmente, con autonomía administrativa, financiera y personería jurídica. Que de conformidad con los Artículos 311 y siguientes de la Constitución Política de Colombia, la Ley 136 de 1994 y demás normas concordantes y complementarias, tiene dentro de sus competencias propender por el desarrollo económico, cultural y social de toda la comunidad. Es importante precisar que el apoyo presupuestal por parte de este ente territorial constituye sin lugar a equívocos, elemento sustancial para lograr el perfeccionamiento del proceso electoral y consecuentemente el reconocimiento y aceptación de la sociedad civil a la legítima elección de sus representantes y mandatarios.

La ley 181 de 1995 por la cual se dictan disposiciones para el fomento del deporte, la recreación, el aprovechamiento del tiempo libre y la Educación Física y se crea el Sistema Nacional del Deporte y que tiene como objetivo general el patrocinio, el fomento, la masificación, la divulgación, la planificación, la coordinación, la ejecución y el asesoramiento de la práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre y la promoción de la educación extraescolar de la niñez y la juventud en todos los niveles y estamentos sociales del país, en desarrollo del derecho de todas personas a ejercitar el libre acceso a una formación física y espiritual adecuadas. Así mismo, la implantación y fomento de la educación física para contribuir a la formación integral de la persona en todas sus edades y facilitar el cumplimiento eficaz de sus obligaciones como miembro de la sociedad.

De igual manera en el artículo 70 menciona “El Estado tiene el deber de promover y fomentar el acceso a la cultura de todos los colombianos en igualdad de oportunidades, por medio de la educación permanente y la enseñanza científica, técnica, artística y profesional en todas las etapas del proceso de creación de la identidad nacional. La cultura en sus diversas manifestaciones es fundamento de la nacionalidad. El Estado reconoce la igualdad y dignidad de todas las que conviven en el país. El Estado promoverá la investigación, la ciencia, el desarrollo y la difusión de los valores culturales de la Nación”.

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

Que el plan de Desarrollo “**COMPROMISO TOTAL POR CUCUNUBA**”, estipula eje, **GOBERNANZA Y CONSTRUCCIÓN DE PAZ EN CUCUNUBÁ**, Sector: **GOBIERNO TERRITORIAL**, Fortalecimiento a la gestión y dirección de la administración pública



territorial, Meta 127: Proporcionar apoyo a la gestión de las diferentes dependencias de la administración municipal, para garantizar el cumplimiento de los deberes y obligaciones constitucionales y legales.

Teniendo en cuenta la normatividad relacionada con la gestión del riesgo, el municipio dentro de sus estrategias, planes y programas, tiene previsto realizar simulaciones, simulacros, capacitación y entrenamiento para las simulaciones o simulacros y capacitación en temas de primeros auxilios y prevención y atención de desastres etc, dirigidos a la comunidad en general, a las IED del municipio, a los miembros de las JAC, empresas, entidades, funcionarios y contratistas de la alcaldía municipal, esto con el fin de brindar medidas y/o acciones para el conocimiento y la reducción del riesgo. En estas actividades también es importante ofrecer un refrigerio a sus participantes.

No obstante, lo anterior, en el municipio de Cucunubá se han presentado históricamente incendios forestales, donde se amerita el apoyo de las autoridades competentes para controlar y apagar el incendio forestal, situación donde se hace necesario se suministre refrigerios y/o alimentación para las personas o entidades que ayudan o prestan el servicio para controlar el incendio.

El Consejo Municipal para la gestión del riesgo requiere de actualizaciones o capacitaciones y es necesario que desde la Administración Municipal se apoye con el suministro de los refrigerios o almuerzos para el desarrollo de la actividad.

En virtud de las funciones que son propias de la Administración Municipal tanto desde el punto de vista misional como de gestión, se requiere apoyar y acompañar los diferentes procesos que adelanta la entidad para su normal funcionamiento, siendo indispensable garantizar el ejercicio de la función pública con plena observancia de los principios constitucionales estatuidos en el artículo 209 de la Constitución, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración.

En atención a los principios de coordinación, concurrencia y colaboración armónica entre entidades del Estado, se hace necesario garantizar el suministro de alimentación (desayunos, refrigerios, almuerzos y cenas) para el desarrollo adecuado de las comisiones electorales a cargo de la Registraduría Nacional del Estado Civil durante los procesos de elecciones de Congreso de la República y Presidencia de la República 2026.

El desarrollo de estas jornadas electorales implica la presencia permanente y extendida de funcionarios, jurados de votación, comisiones escrutadoras, personal de apoyo logístico y autoridades que cumplen funciones continuas antes, durante y después de la jornada electoral, en horarios prolongados.

En ese sentido, el Municipio de Cucunubá, como entidad territorial comprometida con el fortalecimiento institucional, la gobernabilidad democrática y la transparencia electoral, debe brindar el apoyo logístico necesario a la Registraduría Nacional del Estado Civil, incluyendo el suministro de alimentación, como una medida indispensable para asegurar condiciones para la permanencia del personal en sus funciones y el cumplimiento efectivo de las responsabilidades asignadas en el proceso electoral.

Por todo lo anterior y para dar cumplimiento a las diferentes metas contempladas en el plan de Desarrollo y el fortalecimiento de las actividades organizadas por la administración municipal en el marco de los programas de desarrollo social, y los programas de bienestar y participación comunitaria, se hace necesario realizar la presente selección de un contratista con el propósito de escoger una persona natural o jurídica que este en capacidad de suministrar los refrigerios y almuerzos que se requieren, conforme a la descripción que se indica más adelante.

Así las cosas, la Alcaldía Municipal pretende adquirir el suministro de desayunos refrigerios almuerzos y cenas con el fin de brindar a los participantes que asistan a los diferentes eventos y actividades a realizadas por la Administración Municipal.



En consecuencia, la entidad considera necesario y oportuno, realizar el presente proceso de contratación, con el fin de invitar a ofertar a las personas naturales o jurídicas que estén en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que cumplan los requisitos aquí exigidos conforme a la ley y el reglamento.

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

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

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

La Alcaldía Municipal de Cucunubá, en desarrollo de sus funciones y dentro de sus competencias institucionales requiere contratar los refrigerios o raciones alimenticias con destino a apoyar los grupos de socorro que atienden las diferentes emergencias que se llegaren a presentarse en el municipio de Cucunubá.

**2.3. Descripción del
objeto a contratar:**

De igual manera, se hace necesaria la entrega de refrigerios para las personas que participan en las capacitaciones de simulaciones o simulacros y capacitaciones en temas de primeros auxilios, prevención y atención de desastres, etc. El Consejo Municipal para la gestión del riesgo requiere de actualizaciones o capacitaciones y es necesario que desde la Administración Municipal se apoye con el suministro de los refrigerios o almuerzos para el desarrollo de la actividad.

En el mismo sentido se hace necesario apoyar los diferentes eventos deportivos, culturales y turísticos que organiza la administración Municipal mediante el suministro de alimentación para los participantes de estas actividades.

2.4. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

2.5. Objeto del contrato

**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CUMPLIMIENTO
DE LAS METAS DEL PLAN DE DESARROLLO DEL
MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ**

2.6. Especificaciones técnicas del objeto a contratar

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

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
1	DESAYUNO EJECUTIVO	Fruta o Jugo, Caldo, Bebida Caliente, Huevos, y Pan O Arepa	1
2	DESAYUNO CORRIENTE	Caldo con carne o huevos, Bebida, y pan	1





3	DESAYUNO CORRIENTE	Tamal, Bebida y pan	1
4	DESAYUNO	Chocolate o café, pan y huevos al gusto	1
5	ALMUERZO CORRIENTE	Sopa, proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1
6	ALMUERZO EJECUTIVO	Sopa, proteína de 220 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 9 onz	1
7	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 300 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
8	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 330 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
9	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 500 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
10	ALMUERZO A LA CARTA	Chuleta de cerdo, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada verde o de fruta y bebida 9 onzas.	1
11	PARRILLADA	450 gr en proteínas, 2 Carbohidratos, Arepa Guacamole y Bebida 250 ml	1
12	LASAÑA	Lasaña mixta 300 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1
13	LASAÑA	Lasaña mixta 500 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1
14	LECHONA	Plato de Lechona de 250 gr	1
15	LECHONA	Plato de Lechona de 350 gr	1
16	ALMUERZO O CENA	Proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1
17	ADICIONAL	Libra de Ponqué	1
18	ADICIONAL	Media libra ponqué	1
19	ADICIONAL	Servicio de Cafetería (termo de tinto o agua aromática)	1
20	ADICIONAL	Botella de vino	1
21	ADICIONAL	Paca de Agua en Botella 300 ml	1
22	ADICIONAL	Paca de Agua en botella 600 ml	1
23	REFRIGERIO	Jugo Natural, Galleta y Fruta	1
24	REFRIGERIO	Jugo tetra pack de 200 ml, acompañado de un carbohidrato de 50 gr	1
25	REFRIGERIO	Jugo tetra pack de 200 ml acompañado de un carbohidrato de 80 gr	1
26	REFRIGERIO	Bebida Natural, Carbohidrato de 80 gr y fruta	1
27	REFRIGERIO	Bebida Caliente, Carbohidrato de 80 gr	1
28	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 145 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
29	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 300 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
30	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 400 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1





31	REFRIGERIO	Bebida Lactea Casera de 7 onz y Carbohidrato de 90 gr	1
----	------------	---	---

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

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA LA PREPARACIÓN:

- La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, y otros se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.
- Durante el proceso de preparación del menú se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS:

- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los asistentes.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA EL SERVIDO

- Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.
- Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE ALMACENAMIENTO

- Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío se debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad.
- El lugar destinado para almacenar productos y/o materias primas a temperatura ambiente deberá ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.



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

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

- Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65 °C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4°C.
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.
- Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

SERVIDO

- Las operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos o contaminación del producto. Los equipos deben ser ubicados de acuerdo con el proceso, partiendo del alistamiento de las materias primas hasta la elaboración y entrega de los alimentos.
- Se debe verificar que los alimentos queden plenamente cocidos.
- De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgos de contaminación de los alimentos.
- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 65°C.

CRITERIOS AMBIENTALES A TENER EN CUENTA

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

- Bolsas, platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, mezcladores, pitillos y vasos plásticos.
- Envases y recipientes para contener o llevar alimentos de consumo inmediato. Botellas para agua y demás bebidas, incluyendo sus tapas.
- Película extensible para el empaque de alimentos. Película de burbujas. Láminas o manteles para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato. (En el caso de requerirse la necesidad del uso de alguno de estos se deberá asegurar el correcto reciclaje y aprovechamiento de estos)



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

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

PERSONAL REQUERIDO PARA EL SERVICIO

El oferente deberá contar como mínimo con tres (3) personas idóneas para la adecuada ejecución del servicio. Para acreditar el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá anexar en su propuesta, respecto de cada una de las personas que conforman el personal requerido, la siguiente documentación vigente:

- Hoja de vida.
- Certificado de manipulación de alimentos.
- Examen KOH de uñas.
- Frotis faríngeo.
- Examen coproscópico.

ESTABLECIMIENTO ABIERTO AL PÚBLICO:

Para ofrecer el servicio, el proponente debe contar con un establecimiento abierto al público en el casco urbano del Municipio de Cucunubá, que cuente con una capacidad para 130 personas, con baños, mesas, sillas, mantelería y menaje. Para tal efecto el proponente debe allegar en su propuesta el nombre del establecimiento comercial y dirección donde funciona, Con el fin de garantizar disponibilidad las 24 horas, para el suministro desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios solicitadas por el supervisor de manera inmediata teniendo en cuenta que las emergencias que se puedan presentar en el municipio requiere entrega inmediata en los puntos del municipio del suministro para la entidades de socorro y personal de apoyo que atiende las situaciones de emergencia.

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

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

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

EXPERIENCIA

Atendiendo lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 el proponente deberá acreditar experiencia mediante seis (06) contratos y/o aceptación de oferta y/o, certificación del contrato, y/o copia del acta de terminación y/o liquidación respectiva en las cuales acredite la ejecución de contratos con el siguiente objeto Suministro De Alimentación, o que dentro de los ítems ejecutados se encuentre el suministro de Desayunos - Refrigerios – Almuerzos - Cenas. que igualen o superen el 100% el valor del presupuesto oficial

Criterios diferenciales de experiencia para empresas MYPIME



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA		
Código GA-F-027	Versión 07	Página 10 de 20

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

Número de contratos acreditados Entre 4 y 5	Porcentaje a certificar respecto del presupuesto oficial estimado 100%
---	--

El Municipio se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la información y certificaciones aportadas por el proponente, tendiente a acreditar su experiencia, pudiendo acudir para ello a las personas, empresas o entidades contratantes.

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

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

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

Cuando EL MUNICIPIO detecte inconsistencias que puedan dar lugar a falsedad, fraude, adulteración o cualquier tipo penal, en la información presentada, comunicará a las instancias pertinentes.

Los valores deben contemplar impuestos, costos y gastos en que el contratista incurra para la presentación de la propuesta, la celebración, legalización y liquidación del contrato, así como todos los costos que se produzcan para la correcta ejecución del contrato.

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

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

2.7. Codificación bien o servicio UNSPSC	Código UNSPSC 50112000 Clase : Carnes procesadas y preparadas Código UNSPSC 50121500 Clase : Pescado Código UNSPSC 50131700 Clase : Productos de leche y mantequilla Código UNSPSC 50182000 Clase : Tartas y empanadas y pastas Código UNSPSC 50191500 Clase : Sopas y estofados Código UNSPSC 50192100 Clase : Pasabocas y snacks Código UNSPSC 50192500 Clase : Sándwiches y panecillos con relleno Código UNSPSC 50192600 Clase : Acompañamientos preparados Código UNSPSC 50192800 Clase : Empanadas y quiches y pasteles Código UNSPSC 50193000 Clase : Bebidas y Comidas Infantiles Código UNSPSC 50193200 Clase : Ensaladas preparadas
--	---



ESTUDIO PREVIO MÍNIMA CUANTÍA		
Código GA-F-027	Versión 07	Página 11 de 20

Código UNSPSC 50201700 Clase : Café y té
Código UNSPSC 50202300 Clase : Bebidas no alcohólicas
Código UNSPSC 50202400 Clase : Jugos o concentrados de Cítricos frescos
Código UNSPSC 50202500 Clase : Jugos o concentrados de bayas frescas
Código UNSPSC 50202800 Clase : Jugos o concentrados de especies tropicales frescas
Código UNSPSC 50301500 Clase : Manzanas
Código UNSPSC 50301700 Clase : Bananos
Código UNSPSC 50304400 Clase : Mandarinas
Código UNSPSC 50305000 Clase : Naranjas
Código UNSPSC 50305400 Clase : Peras
Código UNSPSC 90101500 Clase : Establecimientos para comer y beber
Código UNSPSC 90101600 Clase : Servicios de banquetes y catering
Código UNSPSC 90101700 Clase : Servicios de cafetería
Código UNSPSC 90101800 Clase : Servicios de comida para llevar y a domicilio

2.8. Plazo de ejecución del contrato

El plazo de ejecución del contrato será HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026 /O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, contados a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para su ejecución.

2.9. Obligaciones de los Contratantes

Son obligaciones específicas de los CONTRATANTES las siguientes:

A) OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

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

B) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Suministrar los alimentos ofrecidos en su propuesta, en la calidad y en las condiciones y valores ofertados.
2. Realizar la entrega física de los menús en el lugar previamente establecido por el Municipio, asumiendo el costo de entrega. Para ofrecer el servicio, el proponente debe contar





- con un establecimiento abierto al público en el casco urbano del Municipio de Cucunubá, que cuente con una capacidad para 130 personas, con baños, mesas, sillas, mantelería, menaje y contar por lo menos con tres (03) personas idóneas para llevar a cabo la prestación del servicio.
3. Procesar, empacar, almacenar y distribuir los menús solicitados por el supervisor, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en el presente documento, la propuesta presentada y la normatividad vigente.
 4. El contratista deberá garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos tengan formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, certificado de manipulación de alimentos, cumpliendo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997 capítulo III.
 5. EL contratista deberá garantizar un adecuado servicio de transporte y distribución de alimentos, que le permita entregar las cantidades de menús que sean requeridos por el Municipio.
 6. El contratista deberá al momento de presentar la propuesta de precio del menú, tener en cuenta todos los costos implícitos en la entrega, tales como empaque del producto, menaje, meseros y transporte hasta el sitio de entrega, el municipio no reconocerá al contratista costos adicionales que no hayan sido tenidos en cuenta al momento de presentar la propuesta.
 7. El contratista deberá garantizar la adecuada capacidad de almacenamiento de los alimentos componentes del producto que requieren refrigeración.
 8. El contratista deberá garantizar la adecuada capacidad de almacenamiento de los alimentos componentes del producto que requieren almacenamiento en seco.
 9. El contratista deberá Contar con un plan de contingencia para atender todas y cada una de las posibles eventualidades que afecten la prestación óptima y oportuna del servicio.
 10. El contratista debe acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el interventor y/o supervisor del contrato.
 11. EL contratista deberá presentar a la supervisión del contrato informes mensuales en los cuales se debe incluir, la cantidad de menús entregados, con su respectivo soporte.
 12. El contratista deberá solicitar aprobación previa del supervisor y/o interventor del contrato para todos los cambios que se pudieran presentar en cuanto a los componentes de los menús a suministrar.
 13. Los productos entregados deben ser de primera calidad, frescos, con fechas de vencimiento adecuadas y suficientemente amplias para el consumo, con los debidos Registros Sanitarios para su expendio y consumo (en los alimentos que aplique), cumpliendo lo determinado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.



14. El contratista se comprometerá a suministrar los menús en el lugar indicado, a la hora indicada, con previo aviso de un día como mínimo a la de entrega del producto.
15. El contratista se hará responsable de las consecuencias legales y jurídicas en el caso de que alguna persona sufra alguna enfermedad (enfermedades transmitidas por alimentos), debido al consumo de los menús establecidos en el presente documento.
16. El contratista deberá diligenciar un formato de remisión de solicitudes y entrega de los menús, en el cual se indique el lugar, hora de entrega, cantidades, los tipos de menú entregados, menú y responsable de la alcaldía que recibe a satisfacción los menús solicitados. Cada remisión deberá estar acompañada de un registro fotográfico de los menús y la entrega. El formato de remisiones será previamente aprobado por el Municipio.
17. Garantizar la calidad, presentación, conservación de los alimentos y aquellos que contengan fecha de vencimiento deben tenerla distinta al día en que deban ser consumidos.
18. El contratista debe estar presente o enviar un representante para el momento de la entrega y verificación de la cantidad, características y calidad, y con facultad para adoptar las decisiones que sean necesarias, bien sea para efectos de reposiciones.
19. Hacer entrega de los comestibles y/o alimentación y bebidas a los supervisores del contrato llevando planillas de control de los suministros, indicando días de entrega, cantidad y actividad adelantada, (anexando registro fotográfico).
20. Garantizar disponibilidad las 24 horas.
21. En caso de encontrarse en devolución alguno de estos elementos en desperfecto el contratista corre bajo su cuenta y riesgo de su nueva entrega.
22. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la Alcaldía.
23. Mantener los precios establecidos en la propuesta durante la ejecución del contrato.
24. Contar con personal idóneo, al igual que cumplir con todos y cada uno de los requisitos establecidos por la Ley para la prestación de este tipo de servicio.
25. Aceptar los procedimientos administrativos que determine el Municipio de Cucunubá para la ejecución del contrato.
26. Tramitar con diligencia y cuidado el presente contrato.
27. Colaborar con el Municipio para que el objeto del contrato se cumpla.
28. Acatar y observar las indicaciones que imparta el supervisor del contrato, respecto del servicio requerido.
29. Mantener indemne al municipio de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones en desarrollo y ejecución del presente contrato.
30. Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos laborales, aportes parafiscales).
31. Obrar con lealtad e informar acerca de cualquier anomalía inmediatamente al supervisor del contrato.



2.10. Plazo De Liquidación Del Contrato

32. Las demás obligaciones que sean necesarias para garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del objeto contractual.
33. Las demás que por ley o por la naturaleza del contrato se entiendan de pleno incorporadas al mismo.

Será dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización del contrato, de acuerdo con lo estipulado en la ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios. Para este efecto el contratista deberá mantener vigente los amparos requeridos.

2.11. Fundamentos Jurídicos De La Modalidad De Selección

El presente proceso se rige por las reglas de un proceso de selección de Mínima Cuantía previsto en el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.1.

2.12. Supervisión:

Dependencia:

Secretaria General y de Gobierno

CAPÍTULO III: DESCRIPCIÓN FINANCIERA

3.1. Certificado de disponibilidad presupuestal (CDP)

Existe disponibilidad presupuestal No. 2026000479 de fecha 04 de Septiembre 2026.

Valor: **TREINTA y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$39.000.000.00).**

Fecha de terminación de la Vigencia: 31/12/2026

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

El valor estimado y/o presupuesto oficial es de **TOTAL, TREINTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 29.000.000.00)**, se determinó después de hacer un estudio del mercado, y tomando como referente el consumo histórico de la entidad territorial y las cotizaciones allegadas.

ITE M	DESCRIPC ION	ESPECIFICACIO NES	CANTID AD	COTIZACI ÓN 1	COTIZACI ÓN 2	COTIZACI ÓN 3	VALOR UNITARI O PROMED IO - PRECIO TECHO
1	DESAYUNO EJECUTIVO	Fruta o Jugo, Caldo, Bebida Caliente, Huevos, y Pan O Arepa	1	\$ 29.000	\$ 29.650	\$ 30.100	\$ 29.583
2	DESAYUNO CORRIENT E	Caldo con carne o huevos, Bebida, y pan	1	\$ 24.000	\$ 24.650	\$ 25.100	\$ 24.583
3	DESAYUNO CORRIENT E	Tamal, Bebida y pan	1	\$ 17.000	\$ 17.650	\$ 18.100	\$ 17.583
4	DESAYUNO	Chocolate o café, pan y huevos al gusto	1	\$ 17.500	\$ 18.150	\$ 18.600	\$ 18.083
5	ALMUERZO CORRIENT E	Sopa, proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1	\$ 27.000	\$ 27.650	\$ 28.100	\$ 27.583
6	ALMUERZO EJECUTIVO	Sopa, proteína de 220 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 9 onz	1	\$ 31.000	\$ 31.650	\$ 32.100	\$ 31.583
7	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 300 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	\$ 42.000	\$ 42.650	\$ 43.100	\$ 42.583





8	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 330 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	\$ 57.000	\$ 57.650	\$ 58.100	\$ 57.583
9	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 500 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	\$ 62.000	\$ 62.650	\$ 63.100	\$ 62.583
10	ALMUERZO A LA CARTA	Chuleta de cerdo, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada verde o de fruta y bebida 9 onzas.	1	\$ 47.000	\$ 47.650	\$ 48.100	\$ 47.583
11	PARRILLA DA	450 gr en proteínas, 2 Carbohidratos, Arepas Guacamole y Bebida 250 ml	1	\$ 77.000	\$ 77.650	\$ 78.100	\$ 77.583
12	LASAÑA	Lasaña mixta 300 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1	\$ 29.000	\$ 29.650	\$ 30.100	\$ 29.583
13	LASAÑA	Lasaña mixta 500 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1	\$ 46.000	\$ 46.650	\$ 47.100	\$ 46.583
14	LECHONA	Plato de Lechona de 250 gr	1	\$ 16.000	\$ 16.650	\$ 17.100	\$ 16.583
15	LECHONA	Plato de Lechona de 350 gr	1	\$ 23.000	\$ 23.650	\$ 24.100	\$ 23.583
16	ALMUERZO O CENA	proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1	\$ 23.000	\$ 23.650	\$ 24.100	\$ 23.583
17	ADICIONAL	Libra de Ponqué	1	\$ 132.000	\$ 132.650	\$ 133.100	\$ 132.583
18	ADICIONAL	Media libra ponqué	1	\$ 67.000	\$ 67.650	\$ 68.100	\$ 67.583
19	ADICIONAL	Servicio de Cafetería (termo de tinto o agua aromática)	1	\$ 42.000	\$ 42.650	\$ 43.100	\$ 42.583
20	ADICIONAL	Botella de vino	1	\$ 30.000	\$ 30.650	\$ 31.100	\$ 30.583
21	ADICIONAL	Paca de Agua en Botella 300 ml	1	\$ 24.000	\$ 24.650	\$ 25.100	\$ 24.583
22	ADICIONAL	Paca de Agua en botella 600 ml	1	\$ 57.000	\$ 57.650	\$ 58.100	\$ 57.583
23	REFRIGERI O	Jugo Natural, Galleta y Fruta	1	\$ 9.000	\$ 9.650	\$ 10.100	\$ 9.583
24	REFRIGERI O	Jugo tetra pack de 200 ml, acompañado de un carbohidrato de 50 gr	1	\$ 8.500	\$ 9.150	\$ 9.600	\$ 9.083
25	REFRIGERI O	Jugo tetra pack de 200 ml acompañado de	1	\$ 12.000	\$ 12.650	\$ 13.100	\$ 12.583





		un carbohidrato de 80 gr					
26	REFRIGERIO	Bebida Natural, Carbohidrato de 80 gr y fruta	1	\$ 14.000	\$ 14.650	\$ 15.100	\$ 14.583
27	REFRIGERIO	Bebida Caliente, Carbohidrato de 80 gr	1	\$ 11.500	\$ 12.150	\$ 12.600	\$ 12.083
28	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 145 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	\$ 13.000	\$ 13.650	\$ 14.100	\$ 13.583
29	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 300 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	\$ 16.000	\$ 16.650	\$ 17.100	\$ 16.583
30	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 400 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	\$ 19.500	\$ 20.150	\$ 20.600	\$ 20.083
31	REFRIGERIO	Bebida Lactea Casera de 7 onz y Carboidrato de 90 gr	1	\$ 17.000	\$ 17.650	\$ 18.100	\$ 17.583
TOTAL				\$ 1.011.000	\$ 1.030.500	\$ 1.044.000	\$ 1.028.500

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

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

DEMANDA DE LA ADMINISTRACIÓN LOCAL

Este análisis permite establecer el alcance de lo que puede pretender la entidad contratante, en concordancia con las necesidades reales del municipio, teniendo en cuenta que el desarrollo permanente de actividades institucionales organizadas por la Alcaldía Municipal de Cucunubá evidencia la importancia de fortalecer la logística, la organización y la adecuada atención de los participantes en eventos deportivos, culturales, turísticos, jornadas comunitarias, campañas institucionales y demás espacios de participación ciudadana que se realizan en el territorio de Cucunubá.

En este contexto, la adecuada provisión de servicios de alimentación constituye un componente esencial para el desarrollo efectivo de dichas actividades, ya que garantiza condiciones de bienestar, permanencia y participación de asistentes, beneficiarios, funcionarios y comunidad en general.



Por lo anterior, el suministro de alimentación (desayunos, refrigerios, almuerzos y cenas) se es un apoyo logístico fundamental para la ejecución de los programas, proyectos y eventos institucionales, contribuyendo de manera directa al cumplimiento de las metas del Plan de Desarrollo Municipal vigencia 2026 y al fortalecimiento de la gestión administrativa y social del municipio.

OFERTA LOCAL

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

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

3.3. Presupuesto oficial y forma de pago

El valor de la presente contratación es la suma de **TREINTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$39.000.000.00)**., bajo los siguientes rubros:

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

La entidad cancelará al contratista la suma pactada en el contrato mediante pagos parciales de acuerdo con el suministro realizado, previo el cumplimiento de los siguientes requisitos por parte del contratista:

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

Por su parte el supervisor del contrato deberá emitir:

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

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

CAPÍTULO IV: DESCRIPCIÓN FINAL

4.1. Criterios Para Seleccionar La Oferta Más Favorable

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



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

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

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

**4.3. Análisis De La
Exigencia De
Garantía**

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

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

4.4. Estudio del sector

La Alcaldía Municipal de Cucunubá, en desarrollo de sus funciones y dentro de sus competencias institucionales tiene el deber de garantizar el cumplimiento de las metas contempladas en el plan de Desarrollo y el fortalecimiento de las actividades organizadas por la administración municipal y sus dependencias para lo cual se hace necesario el suministro de Alimentación (Desayunos - Refrigerios – Almuerzos – Cenas), y para el cumplimiento de sus deberes constitucionales y legales de la Administración Municipal.

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

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

ANÁLISIS DEL ESTUDIO

El Municipio de Cucunubá, a través de la secretaría de Gobierno, ha contratado históricamente estos servicios por cuanto son necesarios suministro de Alimentación (Desayunos - Refrigerios – Almuerzos – Cenas). Se analizó algunos Procesos de Contratación de Entidades Estatales relacionados con el objeto contractual. Consultados en la página del SECOP a contratos similares al de la presente convocatoria.



ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Se realizó un estudio del mercado donde se evidencian procesos con objetos similares que sirven como referencia para el presente proceso de mínima cuantía para el contrato de suministro de impresos, litográficos y otros elementos para las actividades y capacitaciones desarrolladas o coordinadas a las diferentes secretarías en temas de cultura, deportes, Seguridad y Convivencia Ciudadana, turismo, y Fortalecimiento de la identidad visual del municipio de Cucunubá.

ANÁLISIS DE MERCADO

- Histórico de la entidad territorial.

CONTRATO	OBJETO	VALOR	ENTIDAD
110-03.03-100-2022-MC-CS	SUMINISTRO DE ALIMENTACION DESAYUNOS ALMUERZOS CENAS REFRIGERIOS PARA EL DESARROLLO DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES Y CAPACITACIONES DESARROLLADAS EN TEMAS AMBIENTALES, DE GESTION DEL RIESGO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA Y DEMAS COORDINADAS CON LA SECRETARIA DE GOBIERNO DEL MUNICIPIO DE CUCUNUBA	\$ 26.000.000	ALCALDÍA DE CUCUNUBÁ
CS-110-03.03-115-2021-MC-CS	SUMINISTRO DE ALIMENTACION DESAYUNOS ALMUERZOS REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES Y CAPACITACIONES DESARROLLADAS O COORDINADAS A TRAVES DE LA SECRETARIA DE SALUD Y PROMOCION SOCIAL EN TEMAS DE EDUCACION, CULTURA, DEPORTES Y GRUPOS VULNERABLES EN EL MUNICIPIO DE CUCUNUBA POR MONTO AGOTABLE.	\$ 25.000.000	ALCALDÍA DE CUCUNUBÁ
110-03.03-101-2024-MC-CS	SUMINISTRO Y LOGISTICA DE ALIMENTACION ALMUERZOS REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS Y COORDINADAS A TRAVES DE LA SECRETARIA DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL EN BENEFICIO DE LOS GRUPOS VULNERABLES EN EL MUNICIPIO DE CUCUNUBA	\$ 24.421.284	ALCALDÍA DE CUCUNUBÁ
110-03.03-112-2024-MC-CS	SUMINISTRO DE ALIMENTACION DESAYUNOS ALMUERZOS CENAS REFRIGERIOS PARA EL DESARROLLO DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES Y CAPACITACIONES DESARROLLADAS EN TEMAS AMBIENTALES, DE GESTION DEL RIESGO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA Y DEMAS COORDINADAS CON LA SECRETARIA GENERAL Y DE GOBIERNO DEL MUNICIPIO DE CUCUNUBA	\$ 54.400.000	ALCALDÍA DE CUCUNUBÁ
110-03.03-137-2025-MC-CS	SUMINISTRO DE ALIMENTACION DESAYUNOS REFRIGERIOS ALMUERZOS CENAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS METAS DEL PLAN DE DESARROLLO DEL MUNICIPIO DE CUCUNUBA VIGENCIA 2025	\$ 39.000.000	ALCALDÍA DE CUCUNUBÁ

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

ANÁLISIS DE MERCADO

Precios que están sujetos a los incrementos de ley regulados por el Gobierno nacional, los precios de mercado están definidos de acuerdo con los parámetros nacionales establecidos por el gobierno central.

ESTUDIO DE LA OFERTA

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

SISTEMA DE PRECIOS

El proponente al presentar su propuesta debe tener en cuenta todos los costos directos e indirectos y todos los demás gastos en que incurra el proveedor para la entrega de los bienes





y/o servicios a prestar, las condiciones de pago y los demás factores que afecten el precio del bien y/o servicio.

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

Descuentos municipales:

Descuento Municipal	% Aplicado	Base
Estampilla Pro – Adulto Mayor	4.00 %	Valor Total del Contrato
Estampilla Pro – Cultura	1.50 %	Valor Total del Contrato
Estampilla Pro – Deporte	1.50 %	Valor Total del Contrato
Estampilla Pro – Justicia Familiar	2.00 %	Valor Total del Contrato
Estampilla Pro- Electrificación Rural	1.22 %	SMDLV
Retención De Industria Y Comercio	8x1000	Valor Total del Contrato

TENER EN CUENTA LOS DESCUENTOS NACIONALES QUE APLIQUEN SEGÚN EL REGIMEN DE TRIBUTACIÓN

VERIFICACIÓN (UNSPSC)

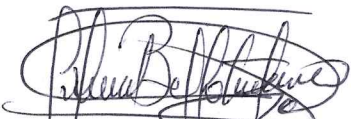
Se procedió a revisar la codificación de cada uno de los bienes y/o servicios requeridos en el Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC).

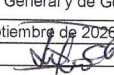
4.5. La indicación de si el Proceso de Contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial La presente contratación no está cobijada por acuerdos comerciales.

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

4.6. Anexos

Dado en el Municipio de Cucunubá – Cundinamarca, a los cuatro (04) días del mes de Septiembre de 2026.


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

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