# ESTUDIOS PREVIOS

**ADQUISICIÓN DE KITS DE AYUDA ALIMENTARIA MERCADO PARA LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD EN CUMPLIMIENTO A LA POLÍTICA PÚBLICA DE DISCAPACIDAD ACUERDO NO. 015 DE 2022 DEL MUNICIPIO DE APULO CUNDINAMARCA**

En Apulo, Cundinamarca, en cumplimiento de los Artículos 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 **"POR MEDIO DEL CUAL SE EXPIDE EL DECRETO ÚNICO REGLAMENTARIO DEL SECTOR ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN NACIONAL"** y que desarrolla lo previsto en los numerales 7 y 12 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993. Presentó el estudio de oportunidad y conveniencia del proyecto en referencia para adelantar la contratación de **MÍNIMA CUANTÍA.**

## 1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

En nuestro entorno jurídico el Artículo 2° de la Carta Política plasma la cláusula de validez y legitimidad del sistema propio de un Estado Social de Derecho, partiendo de su innegable sentido de servicio y consideración especial al ser humano como núcleo de protección especial. Veamos:

> "Artículo 2°. Son fines esenciales del Estado. Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; 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.
>
> Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares".

Bajo ésta óptica, el Estado debe contar con medio idóneos, y por supuesto legales, que le permitan cumplir satisfactoriamente esa labor, uno de los cuales es precisamente el contrato estatal, respecto del cual ha dicho el máximo tribunal dela Justicia constitucional:

> "Dentro de la misma finalidad, el Estado cuenta con instrumentos apropiados para alcanzar esos fines a través del ejercicio de la autonomía para contratar que detenta. De esta forma, los contratos de la administración pública no constituyen por sí mismos una finalidad sino que representan un medio para "...la adquisición de bienes y servicios tendientes a lograr los fines del Estado en forma legal, armónica y eficaz..."
>
> (...)

# ESTUDIOS PREVIOS

"..... 7. Para el cumplimiento de los fines del Estado, es necesario el aprovisionamiento de bienes y servicios por parte de los órganos públicos mediante la contratación. Luego el objeto de los contratos no es otro que la adquisición de bienes y servicios tendientes a lograr los fines del Estado en forma legal, armónica y eficaz. Es por ello que el estudio de la contratación estatal debe inscribirse en los principios axiológicos del Estado social de derecho, que irradian todas las disposiciones contractuales previstas en la Constitución, las cuales se analizan a continuación....." (CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C – 449 de 1992, Magistrado Ponente: Dr. ALEJANDRO MARTÍNEZ CABALLERO, 09 de julio de 1992, Expediente D- 033, Demanda de inconstitucionalidad contra el.Artículo 33 (parcial) de la Ley 9a. de 1991, Actor: Jorge Arango Mejía).

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 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto Número 1082 del 26 de Mayo de 2015 que desarrolla lo previsto en los numerales 7° y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, como justificación de la necesidad de realizar proceso de selección para la celebración de un contrato de **ADQUISICION DE KITS DE AYUDA ALIMENTARIA MERCADO PARA LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD EN CUMPLIMIENTO A LA POLITICA PÚBLICA DE DISCAPACIDAD ACUERDO NO. 015 DE 2022 DEL MUNICIPIO DE APULO CUNDINAMARCA,** el cual se hará mediante la modalidad de SELECCIÓN DE MINIMA CUANTIA, con fundamento legal en lo estipulado en el numeral 6° artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, el cual fue adicionado por el artículo 94 de la ley 1474 y reglamentado por el Decreto N°. 1082 de 2015 y con base en la siguiente necesidad.

*El Plan de Desarrollo "HUMILDAD Y DESARROLLO 2024-2027", adoptado mediante Acuerdo Municipal No. 003 de 2024, sancionado el seis (06) de junio de dos mil veinticuatro (2024), tiene como objetivo principal Fomentar un desarrollo integral y sostenible en el municipio de Apulo, centrado en potenciar el turismo responsable, la conservación del medio ambiente y el fortalecimiento del tejido social y económico local. Esto se logrará mediante la implementación de políticas, planes, programas y proyectos que promuevan la diversificación económica, la protección de los recursos naturales, el impulso de actividades turísticas sostenibles y la mejora de la calidad de vida de la còmunidad, garantizando la equidad, la participación ciudadana y el respeto por la identidad cultural, al desarrollo de sus funciones, y a la toma de decisiones pertinentes para poner en práctica sus planes y programas, lo que se verá reflejado en un gobierno de calidad en beneficio de la comunidad, para cuyo efecto y en cumplimiento del Programa de Gobierno y de las Metas del Plan de Desarrollo, necesariamente se deben adelantar*

# ESTUDIOS PREVIOS

*permanentemente procesos de Contratación en sus diferentes modalidades, con observancia de las disposiciones del Estatuto de Contratación y sus Decretos reglamentarios.*

EL Plan de Desarrollo Municipal para el periodo comprendido entre el 2024-2027 denominado: "HUMILDAD Y DESARROLLO 2024-2027", uno de los **objetivos específicos** es *Implementar programas sociales con inclusión, equidad y oportunidades para todos, con el fin de saldar la deuda histórica que tiene el estado con las comunidades y establecer por parte del gobierno territorial un compromiso de proyectar el desarrollo integral de todos los habitantes del municipio de Apulo, fortaleciendo el tejido social como principal eje de bienestar para las personas.*

Promover la inclusión social y el respeto a la diversidad en el municipio de Apulo, mediante el fortalecimiento de los diferentes sectores con un enfoque diferencial. Se establecerán acciones específicas para garantizar el acceso equitativo a oportunidades de desarrollo económico, educativo, laboral, social y cultural para todos los grupos poblacionales, con especial atención en aquellos que históricamente han sido discriminados o excluidos. Se implementarán medidas para promover la igualdad de género, la inclusión de personas con discapacidad, la protección de los derechos de la niñez y la adolescencia, así como el reconocimiento y respeto a la diversidad étnica y cultural. Se impulsará la participación activa de los diferentes sectores de la sociedad en la toma de decisiones y la formulación de políticas públicas, garantizando la representatividad y la voz de los grupos vulnerables. Todo ello con el fin de construir un municipio más justo, equitativo y solidario, donde todas las personas tengan la oportunidad de desarrollar su potencial y contribuir al bienestar común.

| EJECUCIÓN PLAN DE DESARROLLO HUMILDAD Y DESARROLLOS 2024-2027 | |
|---|---|
| **EJE** | **"APULO CON RESPONSABILIDAD SOCIAL"** |
| **PROGRAMA** | INCLUSION SIN BANDERAS: APULO FORTALECE EL APOYO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD. |
| **SUBPROGRAMA** | ACOMPAÑAMIENTO SOCIAL A LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN APULO |
| **SECTOR** | INCLUSION SOCIAL |
| **META** | Aumentar a 320 el número de personas con discapacidad, beneficiadas por programas y/o estrategias sociales, en el cuatrienio. |
| **INDICADOR** | Número de personas beneficiadas |
| **META** | - Implementar a la Política Pública de Discapacidad del municipio de Apulo. |

# ESTUDIOS PREVIOS

| | |
|---|---|
| [redacted] | - Fortalecer el programa de discapacidad por medio del funcionamiento del centro de vida sensorial.<br>- Fortalecer un programa anual de asistencia social en atención integral para la población en condición de discapacidad vinculando al grupo Cuídate Cuidador. |

Que la Ley 1145 de 2007, promulgada el diez (10) de julio de dos mil siete (2007), tiene por objeto impulsar la formulación e implementación de la política pública en discapacidad, de forma coordinada entre las entidades públicas del orden nacional, regional y local, las organizaciones de personas con y en situación de discapacidad y la sociedad civil, con el fin de promocionar y garantizar sus derechos fundamentales, en el marco de los Derechos Humanos, y en sus Artículos 14 y 15, establece la constitución de los Comités Territoriales.

Que la Oficina de Contratación realizará la administración, control, y evaluación dentro del proceso de contratación, para lo cual debe buscar que sean entidades sólidas que permitan el cumplimiento al 100% del objeto a contratar y contratado, sin tener inconvenientes que puedan llegar a convertirse en hallazgos por parte de los entes de control, así mismo asesora aspectos en cuanto al formato, trámite y ajuste legal, del presente proceso contractual.

Que mediante Resolución 3317 de 2012, expedida el dieciséis (16) de octubre de dos mil doce (2012), fue reglamentada la elección y funcionamiento de los comités territoriales de discapacidad establecidos en la Ley 1145 de 2007.

Que mediante la Ley 1618 de 2013, expedida el veintisiete (27) de febrero de dos mil trece (2013), se establecieron las disposiciones para garantizar y asegurar el ejercicio efectivo de los derechos de las personas con discapacidad, mediante la adopción de medidas de inclusión, acción afirmativa y de ajustes razonables y eliminando toda forma de discriminación por razón de discapacidad, en concordancia con la Ley 1346 de 2009.

Que la responsabilidad de liderar, reglamentar y hacer seguimiento de la Política de Discapacidad en las Entidades Territoriales, con trabajo participativo e interinstitucional, intersectorial y comunitario le ha sido asignada a la Coordinación del Plan de Intervenciones Colectivas-PIC.

Que en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 36 de 1997, y con especial interés en promover y desarrollar programas y proyectos a través de los cuales las personas con limitaciones pueden apropiarse de herramientas básicas para lograr su interacción eficaz con las fuerzas del mercado, su participación activa en la comunidad, esto es, su vinculación con las distintas instituciones sociales y, su participación política en la construcción de democracias comunitarias locales y

nacionales que busquen alternativas de paz, mediante Decreto No 018 de 2015, se conformó el Comité Municipal de Discapacidad de Apulo Cundinamarca, Acto Administrativo que fue modificado mediante Decreto No. 027 de 2016, expedido el dieciocho (18) de marzo de dos mil dieciséis (2016), y nuevamente modificado mediante Decreto No. 069 de 2017, de veinticuatro (24) de noviembre de dos mil diecisiete (2017), a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1145 de 2007, reglamentada mediante Resolución 3317 de 2012.

Que el Gobierno Nacional a través del Ministerio del Interior expidió el Decreto No. 2107 de 22 de diciembre de 2016, mediante el cual se modificó el ente rector del Sistema Nacional de Discapacidad, el cual generó el cambio del Ministerio de Salud y Protección Social al Ministerio del Interior, bajo el siguiente articulado

> *"Artículo 1. Organismo rector del Sistema Nacional de Discapacidad. El Ministerio Interior será el organismo rector del Sistema Nacional de Discapacidad organizado por el artículo 5 de la Ley 1145 2007, con todas las competencias y funciones que allí se establecen Parágrafo. Las funciones asignadas al Ministerio de Salud y Protección Social, en calidad de instancia rectora del Sistema Nacional de Discapacidad en normas diferentes a Ley 1145 de 2007, estarán a cargo del Ministerio del Interior.*

Que el Ministerio del Interior en Circular Externa CIRR17-28-OAJ-1400 de 28 de noviembre de 2017, emitió instrucciones administrativas y recomendaciones a las Entidades del orden Territorial en donde referencia "Segundo. Teniendo en cuenta las razones que llevaron a la expedición del Decreto 2107 de 2016, se insta a las entidades territoriales a realizar el tránsito de la Rectoría del SND a nivel territorial a las Secretarias de Gobierno

Que en cumplimiento de lo establecido por el Decreto 2107 de 2016, así como en la Circular Externa CIRR17-28-OAJ-1400 de 28 de noviembre de 2017 del Ministerio del Interior, se hace necesario establecer los ajustes correspondientes en la estructura del Comité Municipal de Discapacidad CMD, guardando correspondencia con las disposiciones legales superiores, con el fin de hacer tránsito de la competencia de la Secretaria Técnica del Comité, actualmente en cabeza del Coordinador del Plan de Intervenciones Colectivas PIC, según lo establecido en los Artículos Tercero y Undécimo del Decreto No. 069 de 2017, a la Secretaria de Gobierno, quien deberá asumir las funciones establecidas en el Artículo Duodécimo del mismo Decreto No. 069 de 2017

Que el Artículo Tercero del Decreto No. 009 de 2017, referente a la conformación del Comité Municipal de Discapacidad CMD de Apulo Cundinamarca, señala que el Coordinador Municipal del Plan de intervenciones Colectivas-PIC, ejercerá la Secretaria Técnica, y el Articulo Undécimo ibidem, referente a la Secretaria Técnica, señala: "EL COMITE MUNICIPAL DE DISCAPACIDAD CMD DE APULO CUNDINAMARCA, contará con una Secretaria Técnica de carácter permanente, en cabeza del Coordinador del Plan de intervenciones Colectivas-PIC del Municipio"

# ESTUDIOS PREVIOS

Que mediante Decreto No. 023 de 2019, MODIFICA PARCIALMENTE EL DECRETO No. 069 DE 2017, TRASLADANDO LA SECRETARÍA TECNICA DEL COMITÉ MUNICIPAL DE DISCAPACIDAD DE APULO CUNDINAMARCA A LA SECRETARIA DE GOBIERNO.

Que el Acuerdo Municipal No. 015-2022, " ADOPTA LA ACTUALIZACION POLITICA PUBLICA DE DISCAPACIDAD DEL MUNICIPIO DE APULO-CUNDINAMARCA "APULO SIN BARRERAS E INCLUYENTE" 2022-2032, Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"

En reunión del Comité Municip0al de Discapacidad, se socializó y aprobó el Plan Operativo de Discapacidad, el cual plantea la ADQUISICION DE KITS DE AYUDA ALIMENTARIA (MERCADO).

Se realiza Mesa de Trabajo con el objetivo de reunir a los representantes del Comité de Discapacidad, para que sea partícipes de la elaboración del listado de las personas que recibirán ayudas alimentarias en la presente vigencia, el listado de las personas beneficiados fue enviado vía correo electrónico por la Coordinadora Municipal de Discapacidad.

Por lo anterior, el municipio requiere adelantar la contratación de una suministros en el desarrollo de las actividades del sector INCLUSION SOCIAL conforme a lo relacionado al cumplimiento de la ejecución de las metas "Aumentar a 320 el número de personas con discapacidad, beneficiadas por programas y/o estrategias sociales, en el cuatrienio, en el marco de la Implementación de la Política Pública de Discapacidad del municipio de Apulo de la ejecución de los Programas Inclusión Social de la Secretaría De Desarrollo Sostenible – Área De Desarrollo Social Del Municipio De Apulo - Cundinamarca, por lo que se requiere contratar **ADQUISICION DE KITS DE AYUDA ALIMENTARIA MERCADO PARA LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD EN CUMPLIMIENTO A LA POLITICA PÚBLICA DE DISCAPACIDAD ACUERDO NO. 015 DE 2022 DEL MUNICIPIO DE APULO CUNDINAMARCA.**

## 2. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN

La Ley 1150 de 2007, "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación de la Administración Pública" introduce nuevas e importantes aplicaciones a la mencionada ley entre otros, se establece cinco modalidades de selección para contratar con el Estado: - licitación pública; -selección abreviada; - concurso de méritos, contratación directa y MÍNIMA CUANTÍA.

En mínima Cuantía teniendo en cuenta que el valor no supera más del 10% de la menor cuantía

# ESTUDIOS PREVIOS

frente al presupuesto de la entidad en concordancia con lo estipulado en La Ley 1150 de 2007 y reglamentaria efectuada en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, y demás normas concordantes.

| 3. TIPO DE CONTRATO A CELEBRAR | SUMINISTRO | |
|---|---|---|
| **3.1 PLAN DE COMPRAS** | **Código UNSPSC** | 53131608, 47131807, 53131502, 53131628, 47131803, 53131603, 53131600, 53131608, 53131608, 50171551, 50161509, 56161500. |
| **4. ESPECIFICACIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR** | | |
| **4.1 OBJETO** | **ADQUISICION DE KITS DE AYUDA ALIMENTARIA MERCADO PARA LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD EN CUMPLIMIENTO A LA POLITICA PÚBLICA DE DISCAPACIDAD ACUERDO NO. 015 DE 2022 DEL MUNICIPIO DE APULO CUNDINAMARCA.** | |

**4.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.**

KITS DE AYUDA ALIMENTARIA MERCADO PARA LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD EN CUMPLIMIENTO A LA POLITICA PÚBLICA DE DISCAPACIDAD ACUERDO NO. 015 DE 2022

| 180 KITS | | | |
|---|---|---|---|
| **ITEM** | **DESCRIPCION DEL PRODUCTO** | **UNIDAD DE MEDIDA** | **CANTIDAD** |
| 1 | ACEITE VEGETAL | 1000 CC | 1 |
| 2 | ARROZ | 500 gr | 3 |
| 3 | AZUCAR BLANCA | 500 GR | 1 |
| 4 | PASTA PARA SECO | 500 gr | 1 |
| 5 | PASTA PARA SOPA | 500 gr | 1 |
| 6 | HARINA MAIZ BLANCA | 500 gr | 1 |
| 7 | CAFÉ | 500 gr | 1 |
| 8 | CHOCOLATE | 500 gr | 1 |
| 9 | FRIJOL | 500 gr | 1 |
| 10 | HARINA DE TRIGO | 500 gr | 1 |

## ESTUDIOS PREVIOS

| | | | |
|---|---|---|---|
| 11 | LENTEJA | 500 gr | 1 |
| 12 | SARDINAS EN SALSA DE TOMATE | 425 gr | 1 |
| 13 | PANELA | 1000 gr | 1 |
| 14 | ATUN EN ACEITE | 170 gr | 1 |
| 15 | AVENA EN HOJUELAS | 500 gr | 1 |
| 16 | GALLETAS SODA SAL | paquete por 4 tacos | 1 |
| 17 | MERMELADA | 200 gr | 1 |
| 18 | HUEVOS AA | cubeta x 30 und | 1 |
| 19 | DETERGENTE EN POLVO | 1000 gr | 1 |
| 20 | JABON EN BARRA | paquete x 3 und | 1 |
| 21 | JABON DE BAÑO | paquete x 3 und | 1 |
| 22 | PAPEL HIGIENICO | paquete x 3 und | 1 |
| 23 | CREMA DE DIENTES | 60 ml | 1 |
| 24 | JABON PARA LOZA | 500 gr | 1 |
| 25 | BOLSA DE LECHE ENTERA | 900 ml | 1 |

**SOPORTE ECONÓMICO**

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | UNIDAD | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | VALOR TOTAL DEL ÍTEM |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ACEITE VEGETAL | 1000 CC | 1 | $ 19,440.00 | $ 19,440 |
| 2 | ARROZ | 500 gr | 3 | $ 3,726.00 | $ 11,178 |
| 3 | AZUCAR BLANCA | 500 GR | 1 | $ 5,292.00 | $ 5,292 |
| 4 | PASTA PARA SECO | 500 gr | 1 | $ 5,292.00 | $ 5,292 |
| 5 | PASTA PARA SOPA | 500 gr | 1 | $ 6,642.00 | $ 6,642 |
| 6 | HARINA MAIZ BLANCA | 500 gr | 1 | $ 4,050.00 | $ 4,050 |
| 7 | CAFÉ | 500 gr | 1 | $ 18,954.00 | $ 18,954 |
| 8 | CHOCOLATE | 500 gr | 1 | $ 16,848.00 | $ 16,848 |
| 9 | FRIJOL | 500 gr | 1 | $ 8,046.00 | $ 8,046 |
| 10 | HARINA DE TRIGO | 500 gr | 1 | $ 3,402.00 | $ 3,402 |
| 11 | LENTEJA | 500 gr | 1 | $ 5,238.00 | $ 5,238 |
| 12 | SARDINAS EN SALSA DE TOMATE | 425 gr | 1 | $ 8,424.00 | $ 8,424 |
| 13 | PANELA | 1000 gr | 1 | $ 9,396.00 | $ 9,396 |
| 14 | ATUN EN ACEITE | 170 gr | 1 | $ 7,452.00 | $ 7,452 |
| 15 | AVENA EN HOJUELAS | 500 gr | 1 | $ 6,372.00 | $ 6,372 |

## ESTUDIOS PREVIOS

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 16 | GALLETAS SODA SAL | paquete por 4 tacos | 1 | $ 8,640.00 | $ 8,640 |
| 17 | MERMELADA | 200 gr | 1 | $ 7,020.00 | $ 7,020 |
| 18 | HUEVOS AA | cubeta x 30 und | 1 | $ 19,332.00 | $ 19,332 |
| 19 | DETERGENTE EN POLVO | 1000 gr | 1 | $ 16,254.00 | $ 16,254 |
| 20 | JABON EN BARRA | paquete x 3 und | 1 | $ 6,318.00 | $ 6,318 |
| 21 | JABON DE BAÑO | paquete x 3 und | 1 | $ 11,772.00 | $ 11,772 |
| 22 | PAPEL HIGIENICO | paquete x 3 und | 1 | $ 7,452.00 | $ 7,452 |
| 23 | CREMA DE DIENTES | 60 ml | 1 | $ 9,072.00 | $ 9,072 |
| 24 | JABON PARA LOZA | 500 gr | 1 | $ 12,042.00 | $ 12,042 |
| 25 | BOLSA DE LECHE ENTERA | 900 ml | 1 | $ 4,860.00 | $ 4,860 |
| | | | | **TOTAL** | **$ 238,788** |

**NOTA 1.** Los elementos de aseo y productos alimenticios entregados por el contratista serán nuevos, de primera calidad, de marcas reconocidas.

**NOTA 2.** Todos los productos entregados deben ser de marcas reconocidas en el mercado nacional colombiano y de excelente calidad.

**NOTA 4.** Todos los productos son entregados en recipientes plásticos tipo ancheta.

El suministro de cada uno de los productos, deben ser ofertado por valores unitarios discriminando el IVA (si es aplicable), incluyendo los impuestos nacionales y/o municipales que se les pueda aplicar.

El proponente deberá presentar su oferta económica de acuerdo con lo indicado en el anexo correspondiente.

El proponente deberá cotizar cada uno de los ítems establecidos en la lista de cantidades y precios de la propuesta. El precio de la propuesta deberá establecerse en pesos colombianos; no se aceptarán precios en otras monedas.

El proponente cotizará cada uno de los ítems, utilizando como modelo el anexo que se suministra

la invitación.

No se aceptarán cambios en la descripción, unidad de medida o cantidad de ninguno de los ítems requeridos so pena del rechazo de la propuesta.

El proponente deberá diligenciar la totalidad del formato propuesto (anexo correspondiente). Al diligenciar este formulario, el proponente no podrá adicionar, modificar, suprimir o alterar las descripciones, unidades o cantidades, pues esta información se requiere para la comparación de las ofertas. El valor de la propuesta (incluido el IVA, si aplica) no podrá superar el presupuesto oficial, So pena de RECHAZO.

Cuando el oferente responsable de IVA, no aclare lo relacionado con los mencionados impuestos, estos se considerarán incluidos y al adjudicar no se le reconocerá ningún valor adicional por este concepto

La Oficina de Contratación realizará la administración, control, y evaluación dentro del proceso de contratación, para lo cual debe buscar que sean entidades sólidas que permitan el cumplimiento al 100% del objeto a contratar y contratado, sin tener inconvenientes que puedan llegar a convertirse en hallazgos por parte de los entes de control, así mismo asesora aspectos en cuanto al formato, trámite y ajuste legal, del presente proceso contractual.

**FICHAS TÉCNICAS**

**1.- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

**DENOMINACION DEL BIEN:** Aceite vegetal comestible

**DENOMINACION TECNICA DEL BIEN:** Aceites puros

**CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS**

| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | NOMBRE |
|---|---|---|---|---|
| 50000000 | 50150000 | 50151500 | 50151513 | Aceites vegetales o de planta comestible |

**CALIDAD MÍNIMA: Aceites Puros:** Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255 -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Centímetros cúbicos CC

**CANTIDAD:** 01

# ESTUDIOS PREVIOS

**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS:** Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR– en alimentos para consumo humano Aceites puros: - Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol - Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz -
Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol. - El contenido de ácidos grasos libres debe
ser máximo del 0.2%

**Requisitos generales:** - El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

**Aceite de girasol:**

| Requisito | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) | 0.918 x=20°C | 0.923 x=20°C |
| Indice de refracción ( ND 25°C) | 1,472 | 1,475 |
| índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 188 | 194 |
| Indice de yodo Wijs | 118 | 141 |
| Materia insaponificable g/kg | | ≤ 15 |

**Aceite de maíz:**

| Requisito | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) | 0.917 x=20°C | 0.925 x=20°C |
| Indice de refracción ( ND 25°C) | 1,465 | 1,468 |
| índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 187 | 195 |
| Indice de yodo Wijs | 103 | 135 |
| Materia insaponificable g/kg | | ≤ 28 |

**Aceite de soya:**

## ESTUDIOS PREVIOS

| Requisito | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) | 0.919 x=20°C | 0.925 x=20°C |
| Indice de refracción ( ND 25°C) | 1,466 | 1,470 |
| Indice de saponificación (mg KOH/g de aceite) | 189 | 195 |
| Indice de yodo Wijs | 124 | 139 |
| Materia insaponificable g/kg | ≤ 15 | |

**Requisitos del productor y/o producto:** Aceites Puros: Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255

**Empaque y rotulado:** - El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento. Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos

**Conservación, almacenamiento y transporte:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.

**Vida útil:** 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

**Presentación:** Frasco de 1000 CC. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad

**PANELA**

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

**DENOMINACION DEL BIEN:** Panela

**DENOMINACION TECNICA DEL BIEN:** Panela en bloque

**CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS**

| FAMILIA |
|---|
| 50160000 |

**CALIDAD MÍNIMA:** Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la y la NTC 1311.

# ESTUDIOS PREVIOS

| |
|---|
| **UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad |
| **CANTIDAD:** 01 |
| **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS:** Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones. |
| **Requisitos generales:** El producto no debe estar desportillado, ni partido, de textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, verdeamiento, ablandamiento excesivo. – Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. – Elaborarse en establecimientos que cumplan con requisitos higiénicos de fabricación. – No puede estar fermentada. – No puede presentar ataques de hongos o insectos. En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: – Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; – Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; – Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; – Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud. |
| **Empaque y rotulado:** El empaque debe ser de primer uso en Polipropileno termoencogible. - El material de empaque de la panela debe asegurar su conservación, transporte y almacenamiento. - El empaque de la panela en bloque debe ser de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con el producto. - Debe evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo. Rotulado: - El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. |
| **Conservación, almacenamiento y transporte:** Mantenerse en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. |
| **Vida útil:** 6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 5 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| **Presentación:** Unidades de 1000 gramos – Cuadrada: El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **ARROZ** | | | | | | |
| **FICHA TECNICA DEL PRODUCTO** | | | | | | |
| **DENOMINACION DEL BIEN** Arroz blanco para consumo humano | | | | | | |
| **DENOMINACION TECNICA DEL BIEN** Arroz elaborado blanco para consumo | | | | | | |
| **CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS** | | | | | | |
| | **SEGMENTO** | **FAMILIA** | **CLASE** | **PRODUCT** | **NOMBRE** | |

# ESTUDIOS PREVIOS

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | O | | |
| | 10000000 | 10150000 | 10151700 | 10151701 | Semillas o plántulas de arroz | |

**CALIDAD MÍNIMA** Cumplir con NTC 671: Arroz. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

**UNIDAD DE MEDIDA** Gramos

**CANTIDAD:** 03

**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS:** El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel al cual se le ha eliminado la cascara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado.
Olor característico, color blanco, limpio. No debe presentar signos de infestación o infecciones. Producto natural sin conservantes. Humedad menor al 14%. Procesado en el País. Es un alimento de consumo humano que debe consumirse después de un proceso de cocción.

**Requisitos generales:** Cumplimiento de la NTC 671.

**Empaque y rotulado:** MATERIAL: El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5.
CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.

**Conservación, almacenamiento y transporte:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.

**Vida útil:** 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

**Presentación:** Bolsa de 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad

**AZÚCAR**

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

**DENOMINACION DEL BIEN** Azúcar blanca

**DENOMINACION TECNICA DEL BIEN** Azúcar

**CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS**

| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCT | NOMBRE |
|---|---|---|---|---|

# ESTUDIOS PREVIOS

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | O | | |
| | 50000000 | 50160000 | 50161500 | 50161509 | Azucares naturales o productos endulzantes | |

**CALIDAD MÍNIMA** Sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa. El producto debe cumplir los requisitos exigidos en la norma técnica NTC 611.

**UNIDAD DE MEDIDA** Gramos

**CANTIDAD:** 01

**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS** Es un edulcorante nutritivo, compuesto químicamente por la sacarosa, un hidrato de carbono constituido como un anhídrido de la d-glucosa y de la d-fructosa. Son cristales de sabor, blanco brillante, dulce e inodoros.

**Requisitos generales:** Azúcar Blanco, es el producto cristalizado constituido principalmente por sacarosa obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. El azúcar debe ser de producción colombiana. Sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa.

**Requisitos específicos:** Requisitos exigidos en la norma técnica NTC 611 Última actualización El producto debe provenir de una marca de ingenio azucarero reconocido. Certificado en: Diagnostico técnico- sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. El producto debe contar con registro Sanitario del INVIMA. El producto debe tener como máximo tres (3) meses de elaboración para ser recibido en la bodega.

**Empaque y rotulado:** Deben cumplir las siguientes condiciones de empaque que permitan asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil: Bolsa de polipropileno de calibre 2.20 mezcla de alta y baja densidad. Es indispensable indicar la fecha de producción para ser recibido en bodega.

**Conservación, almacenamiento y transporte:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

**Vida útil:** 3 meses.

**Presentación:** Bolsa de 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad

| PASTAS ALIMENTICIAS FORTIFICADAS - RAVIOLIS | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FICHA TECNICA DEL PRODUCTO | | | | | | |
| **DENOMINACION DEL BIEN** Pastas alimentarias fortificadas para consumo humano | | | | | | |
| **DENOMINACION TECNICA DEL BIEN** Pasta tipo espagueti. | | | | | | |
| **CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS** | | | | | | |
| | **SEGMENTO** | **FAMILIA** | **CLASE** | **PRODUCTO** | **NOMBRE** | |

# ESTUDIOS PREVIOS

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 50000000 | 50190000 | 50192900 | 50192901 | Pasta sencilla o fideos | |

**CALIDAD MÍNIMA** Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

**UNIDAD DE MEDIDA** Gramos

**CANTIDAD:** 01

**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS** De la variedad triticum durum (trigo duro). Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo. Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. Adicionalmente la pasta puede contener sal, huevo u otros ingredientes. Debe corresponder a pasta tipo ravioli.

**Requisitos generales:** Color amarillo - Consistencia: Dura - Olor y sabor: propios del producto. Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales.

**Empaque y rotulado:** Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.

**Conservación, almacenamiento y transporte:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

**Vida útil:** 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

**Presentación:** Paquete de 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad

**PASTAS ALIMENTICIAS FORTIFICADAS PARA SOPA**

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

**DENOMINACION DEL BIEN:** Pastas alimentarias fortificadas para consumo humano para sopa

**DENOMINACION TECNICA DEL BIEN:** Pasta tipo fideo.

**CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS**

# ESTUDIOS PREVIOS

| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | NOMBRE |
|---|---|---|---|---|
| 50000000 | 50190000 | 50192900 | 50192901 | Pasta sencilla o fideos |

**CALIDAD MÍNIMA:** Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Gramos

**CANTIDAD:** 01

**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS:** De la variedad triticum durum (trigo duro). Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo. Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. Adicionalmente la pasta puede contener sal, huevo u otros ingredientes. Debe corresponder a pasta tipo tornillo o concha.

**Requisitos generales:** Color amarillo - Consistencia: Dura - Olor y sabor: propios del producto. Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales.

**Empaque y rotulado:** Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. -
Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.

**Conservación, almacenamiento y transporte:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

**Vida útil:** 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

**Presentación:** Paquete de 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad

**LENTEJA**

# ESTUDIOS PREVIOS

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

**DENOMINACION DEL BIEN:** Lenteja

**DENOMINACION TECNICA DEL BIEN:** Lenteja Seca

**CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS**

| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | NOMBRE |
|---|---|---|---|---|
| 50000000 | 50220000 | 50221000 | 50221001 | Granos |

**CALIDAD MÍNIMA:** Lenteja tipo 1, grado 1 - Cumplir con NTC 937: Lentejas.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Gramos

**CANTIDAD:** 01

**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS:** Lenteja seca y limpia. - Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench.

**Requisitos generales:** Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verdes característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64"). - Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Humedad máxima13%.

**Empaque y rotulado:** Polietileno de baja densidad calibre 1.5. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.

**Conservación, almacenamiento y transporte:** Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

**Vida útil:** 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

**Presentación:** Bolsas de 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

**HARINA DE MAÍZ**

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

**DENOMINACION DEL BIEN:** Harina de Maíz

**DENOMINACION TECNICA DEL BIEN:** Harina de Maíz precocido

**CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y**

# ESTUDIOS PREVIOS

**SERVICIOS**

| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | NOMBRE |
|---|---|---|---|---|
| 50000000 | 50220000 | 50221300 | 50221301 | Harina vegetal |

**CALIDAD MÍNIMA:** Debe cumplir con la NTC 3594

**UNIDAD DE MEDIDA:** Gramos

**CANTIDAD: 01**

**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS:** La harina de maíz precocida es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, des germinación, precocción y molturación o molienda.

**Requisitos generales:** No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños - Debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.

**Empaque y rotulado:** Bolsa de polietileno que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del producto. - Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa. - No se permite el reempaque. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible

**Conservación, almacenamiento y transporte:** Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.

**Vida útil:** 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

**Presentación:** Bolsa de 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad

**CAFÉ**

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

**DENOMINACION DEL BIEN:** Café

**DENOMINACION TECNICA DEL BIEN:** Café tostado y molido

**CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS**

| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | NOMBRE |
|---|---|---|---|---|
| 50000000 | 50200000 | 50201700 | 50201706 | Café |

**CALIDAD MÍNIMA:** Alta electronegatividad, alta capacidad higroscópica, alta resistencia mecánica, humedad final <3%, color café

**UNIDAD DE MEDIDA:** Gramos

# ESTUDIOS PREVIOS

| |
|---|
| **CANTIDAD: 01** |
| **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS:** Preparado en infusión o en medios filtrantes ingiriendo solamente la bebida final con o sin azúcar |
| **Empaque y rotulado:** Polietileno metalizado en unidades de 500 gramos |
| **Conservación, almacenamiento y transporte:** Mantenerse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar. |
| **Vida útil:** Debe consumirse antes de 4 meses de elaborado para una mejor degustación |
| **Presentación:** Bolsa de 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad |

**CHOCOLATE**

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

**DENOMINACION DEL BIEN:** Chocolate de mesa con azúcar

**DENOMINACION TECNICA DEL BIEN:** Chocolate

**CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS**

| | SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | NOMBRE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 50000000 | 50160000 | 50161500 | 50161511 | Chocolate o sustituto de chocolate | |

| |
|---|
| **CALIDAD MÍNIMA:** Chocolate elaborado con pasta o licor de cacao (cacaos de primera calidad), desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, no se deben añadir sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. |
| **UNIDAD DE MEDIDA:** Gramos |
| **CANTIDAD: 01** |
| **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS:** En barra sin relleno para mesa, con azúcar. |
| **Requisitos generales:** Cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica NTC 793. |
| **Empaque y rotulado:** El empaque debe tener la siguiente estructura: poliéster + polipropileno monorientado blanco o Poliéster + polipropileno biorentado perlado que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado debe ser impreso,en el empaque y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. |
| **Conservación, almacenamiento y transporte:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. |
| **Vida útil:** El producto se requiere con una vida útil Mínima de 12 meses. |
| **Presentación:** Paquete pastillas por 500 gramos El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad |

**AVENA EN HOJUELAS**

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

# ESTUDIOS PREVIOS

**DENOMINACION DEL BIEN:** Avena en Hojuelas

**DENOMINACION TECNICA DEL BIEN:** Avena en hojuelas para consumo humano

**CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS**

| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | NOMBRE |
|---|---|---|---|---|
| 10000000 | 10150000 | 10151600 | 10151605 | Semillas de avena |

**CALIDAD MÍNIMA:** Debe cumplir con los requisitos indicados en la NTC 2159 Tablas 1 y 2.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Gramos

**CANTIDAD: 01**

**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS:** Hojuela de Avena Tradicional Producto obtenido a partir de la laminación del grano limpio y sano de avena, previamente cortado y sometido a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos. Los productos de avena integral contienen 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65 % de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.

**Requisitos generales:** Debe ser fabricada a partir de granos de avena, sin cascaras, sanos y limpios, libres de signos de infestación y/o contaminación por roedores. Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característico y un sabor y aroma agradables de avena tostada.

**Empaque y rotulado:** La avena en hojuelas de debe empacar en bolsa de impresa de estructura trilaminada en BOPP + FOIL + LDPE de 70 gr/m2, en materiales que le proporcionen una adecuada protección e higiene y características durante el transporte y almacenamiento, de tal forma que el producto quede preservado de la luz, contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto.

El producto debe empacarse en bolsa, sellado que permita preservar las condiciones higiénicas, fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas del alimento. - Los materiales no deben ser tóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente. El rotulo debe ser impreso y cumplir con los indicado en la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005.

**Conservación, almacenamiento y transporte:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener Ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.

**Vida útil:** 6 meses, mínimo 4 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

**Presentación:** Bolsa de 500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad

**HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO**

# ESTUDIOS PREVIOS

| FICHA TECNICA DEL PRODUCTO | |
|---|---|
| **Nombre Comercial** | **HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO** |
| **Calidad** | Cumplir con la NTC 1240 huevos de gallina frescos para consumo.<br>Cumplir con la NTC 5309 Industria alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura-BPM- en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de huevo comercial.<br>Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075/97, Ley 9/79 y demás normatividad legal vigente, concordarte, complementaria y modificatoria.<br>El operador debe presentar la ficha técnica del producto.<br>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.<br>Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.<br>El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **Requisitos generales** | Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento.<br>Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones observadas macroscópicamente, al ovoscopio o por medios físicos:<br>Olor: característico al producto.<br>Yema: de forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada, y de color uniforme.<br>Clara o albumen: viscosa, limpia, consistencia firme, de aspecto homogéneo.<br>El límite de residuos de medicamentes veterinarios para el huevo fresco debe estar de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto por la Comisión del Codex Alimentarius.<br>Debe corresponder a mínimo categoría A: peso en gramos 53.0 a 59.9.<br>Producto natural sin preservativos y/o aditivos.<br>Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa. |

# ESTUDIOS PREVIOS

**Requisitos Específicos**

Requisitos mínimos de calidad para el huevo de gallina fresco:

Requisitos mínimos de calidad para el huevo de gallina fresco:

| | Cumplimiento | No Cumplimiento |
|---|---|---|
| Cáscara | Entera. (Sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). | Presencia de rotura o grietas a simple vista. |
| | Limpio, con presencia de sangre, polvo, excremento de aves, restos de huevo en un área menor o igual al 25%). | Manchado o sucio en más de un 25% de su superficie. |
| | Color característico dependiendo de la raza del ave. | Color no característico del producto. |

Características microbiológicas:

| Requisitos | n | m | M | c |
|---|---|---|---|---|
| Detección de Salmonella spp/25g | 5 | AUSENCIA | — | 0 |

NOTA: el análisis de Salmonella se realiza al contenido interno del huevo y no a la cascara.
n = Número de muestras que se van a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.

**Empaque y rotulado**

PRIMARIO:
Producto empacado en doble bandeja de cartón (encima y debajo del huevo para que los proteja de los impactos), con compartimientos que permitan colocar los huevos verticalmente, deben estar limpias y sin residuos de ningún tipo: recubierta con envoltura en película de pvc, extensible, auto adherente, no tóxica, inholora.
El rotulado con máquina o con sticker por cubeta debe contener mínimo el nombre y dirección del productor y la fecha de vencimiento.

SECUNDARIO
Que garantice la conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.

**Conservación y almacenamiento**

El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
El huevo de gallina se debe almacenar con la punta hacia abajo.
Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes,

## ESTUDIOS PREVIOS

| | |
|---|---|
| | desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.<br>El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **Transporte** | El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.<br>Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.<br>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.<br>Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.<br>Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.<br>El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **Vida útil** | 30 días calendario desde el momento de la entrega a los beneficiarios. |
| **Presentación** | Huevo de gallina fresco, categoría A.15 unidades. El peso bruto mínimo para el cumplimiento de las minutas patrón debe ser de 55 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad. |

El proponente deberá presentar su oferta económica de acuerdo con lo indicado en el anexo correspondiente.

El proponente deberá cotizar cada uno de los ítems establecidos en la lista de cantidades y precios de la propuesta. El precio de la propuesta deberá establecerse en pesos colombianos; no se aceptarán precios en otras monedas.

El proponente cotiza cada uno de los ítems, utilizando como modelo el anexo que se suministra la

invitación.
No se aceptarán cambios en la descripción, unidad de medida o cantidad de ninguno de los ítems requeridos so pena del rechazo de la propuesta.
El proponente deberá diligenciar la totalidad del formato propuesto (anexo correspondiente). Al diligenciar este formulario, el proponente no podrá adicionar, modificar, suprimir o alterar las descripciones, unidades o cantidades, pues esta información se requiere para la comparación de las ofertas. El valor de la propuesta (incluido el IVA, si aplica) no podrá superar el presupuesto oficial, So pena de RECHAZO.
Cuando el oferente responsable de IVA, no aclare lo relacionado con los mencionados impuestos, estos se considerarán incluidos y al adjudicar no se le reconocerá ningún valor adicional por este concepto.

## 4.3 OBLIGACIONES, PRODUCTOS Y/O RESULTADOS

### 4.3.1 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

1. Garantizar la excelente calidad de los bienes a suministrar, que los mismos sean de marcas reconocidas en el mercado nacional y la disponibilidad de los mismos de acuerdo con los requerimientos de la Entidad.
2. Cumplir a cabalidad con el objeto del Contrato de conformidad con las obligaciones que se derivan del contenido del mismo.
3. Que el suministro objeto del Contrato se realice dentro de los tiempos y en las cantidades y especificaciones pactadas en el contrato. Sin la autorización del Supervisor del contrato, el Municipio no reconocerá suma alguna.
4. Suministrar los alimentos, útiles de aseo y elementos requeridos en la cantidad y con la calidad y fechas que requiera el supervisor, cumpliendo con las especificaciones técnicas establecidas por cada ítem, en el Estudio Previo y en la propuesta presentada.
5. La entrega de los alimentos, útiles de aseo y elementos requeridos, deberán ser entregados de acuerdo a los ingresados al almacén.
6. El contratista deberá asumir el costo total del transporte requerido para del suministros y lugar indicado, cuando el supervisor requiera que se lleván algún sitio.
7. Cumplir con las condiciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta.
8. Disponer de la capacidad logística y humana adecuada, idónea y debidamente certificada que le permita garantizar el cumplimiento del objeto del contrato.
9. Asumir los costos de transporte de los elementos objeto del Contrato al momento de realizar la entrega a la Entidad. En ningún momento estos costos podrán ser trasladados a la Entidad contratante por parte del proveedor.
10. Entregar los elementos en el sitio que indique la Administración y dentro de la jurisdicción.
11. Cumplir con las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de este Contrato y aquellas otras, que el funcionario designado por el Municipio para ejercer la supervisión del presente Contrato pueda determinar en cumplimiento de su objeto.
12. Estar afiliado a entidad de seguridad social de acuerdo a las normas legales vigentes.

13. Cumplir con las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de este Contrato y aquellas otras, que el funcionario designado por el Municipio para ejercer la supervisión del presente Contrato pueda determinar en cumplimiento de su objeto.

**4.3.2. OBLIGACIONES GENERALES:**

DERECHOS, DEBERES Y OBLIGACIONES: Además de los (as) establecidos (as) en los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993, el CONTRATISTA se compromete a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del presente contrato, y que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Así mismo, son obligaciones específicas del CONTRATISTA las siguientes:

1. El Contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones que en el ejercicio de las actividades que, dentro del desarrollo del contrato, se cumplan cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros.
2. Garantizar la calidad del servicio de forma ágil y oportuna y contar con las pólizas de seguros reglamentarias, exigidas por el gobierno nacional.
3. Acatar las instrucciones que imparta el supervisor del contrato, en relación con la correcta ejecución del contrato.
4. Cumplir con el objeto del contrato, conforme a los documentos de la propuesta y el contrato que se suscriba.
5. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
6. Dar cumplimiento a los requerimientos solicitados por el supervisor del contrato.
7. Ejecutar el objeto contractual de una manera idónea y responsable y bajo las condiciones establecidas por la entidad.
8. Obrará con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
9. Suscribir la correspondiente acta de liquidación del contrato.
10. Se encuentra a su cargo la verificación de saldo del servicio hasta el valor contratado siendo de su responsabilidad plena.
11. Demostrar el pago de los aportes a seguridad social y parafiscales señalados por la Ley.
12. Procurar el cuidado integral de su salud y la del personal a cargo de contar con ellos.
13. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
14. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, en el desarrollo de la ejecución del contrato.
15. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes,

los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales, durante el plazo de ejecución del contrato y en el marco de la ejecución del mismo.

**16.** Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST y las del Municipio.

**17.** Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.

**18.** Las demás obligaciones que contribuyan a garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del servicio a prestar.

**19.** El contratista deberá realizar el proceso de inscripción de industria y comercio en el municipio de Apulo – Cundinamarca, cuando termine el año gravable deberá declarar los ingresos obtenidos en el municipio, de no continuar contratando con el mismo deberá solicitar su cancelación de acuerdo a lo estipulado en el estatuto tributario.

## 4.4 ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR DEL CONTRATO

**ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO**

Teniendo en cuenta lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 y en la guía para la elaboración de los Estudios del Sector de Colombia Compra Eficiente, la entidad tuvo en cuenta el siguiente análisis del sector:

1. **Análisis del Mercado:**

El municipio de Apulo – Cundinamarca, realizó el análisis de mercado (el cual se anexa al presente Estudio Previo), con base a la necesidad y al plan de compras para la presente vigencia, mediante la cual se determinó que corresponde a la suma de **CUARENTA Y CINCO TRESCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS ($ 45.369.720,00) M/CTE.** incluido IVA y los demás impuestos, tasas, contribuciones Municipales, Seguros, salarios y prestaciones sociales y demás impuestos Nacionales a que haya lugar de acuerdo con el tipo de contribuyente.

2. **ANÁLISIS DE LA OFERTA:**

Que, una vez analizadas las cotizaciones tanto en valor como en especificaciones, se obtiene un estimado de las características de la oferta disponible en el mercado, con el fin de establecer el precio del contrato que pretende celebrarse con algunos de los diferentes proveedores el **ADQUISICION DE KITS DE AYUDA ALIMENTARIA MERCADO PARA LA POBLACIÓN CON**

# ESTUDIOS PREVIOS

**DISCAPACIDAD EN CUMPLIMIENTO A LA POLITICA PÚBLICA DE DISCAPACIDAD ACUERDO NO. 015 DE 2022 DEL MUNICIPIO DE APULO CUNDINAMARCA.**

***3. Análisis de la Demanda:***

En relación con la demanda por parte de las entidades Estatales Colombianas, se identificó un proceso de contratación cuyo objeto está asociado a los productos cuyos códigos se establecen en los presentes estudios, determinando las condiciones en que se ofrecen estos servicios o bienes, el valor y forma de pago.

De igual manera, como referencia de la demanda con respecto a otros procesos de contratación estatal se presenta información encontrada con su respectivo enlace:

https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=23-13-13664767&g-recaptcha-response=03AAYGu2TjS6aJuaytA8Yv6N2QKcnFfR6KFpvawZbV-rtbd5cAOB2reAS4U0CJw4Ks50EFFmoBBiGu3zGuvyGKVHleczBxvakptyj5GpqvgUWXtlSpsvE7YgFnXBGnOwm-RH08kolhZ3H3p2VtcQCpR-_WSCmkV_HGtW8seWmToHVYPYdiLAHumOwoVkL26OJNGPd7_ZGztuTX4E0vWY6h_GpOd0mUfnEUvff9EYxnlM-BnvS3qdYRjEA0SD0qzj_7Px289thkumsrqh7ffOYwQviJxZnCK9Cd71SfVPzb4BnKEfWBp9uiH1CTQLv5ajeuTzdXBRslN0mtUTBBNigqm6RAWWoZJXjaysggt_B-Uq7yrQMifK0FeLD4SNHvZiibybppQKo9fyh0YhgMlgijn0UrsCNX3GQRnSMkmgFAYe8000YCWCl-FjW2NMpO0QydsqNhprCkbU6gtleMOQnwWtF6vv6jhKjvdcKyj9PQFQRNW2hi7UdkGSVmhdPu-yMvNeOsFrtKi3dxWdHgDujPXURpaF249G0uofDJZ9_KKGp1UOsdbySLPOlou7blnV6ROoDaKyQWkcCi

https://siaobserva.auditoria.gov.co/guess/cto_ficha_resumen_guess.aspx?idc=8206009&ide=ace98842-7546-4f65-a726-253027ef9b6c

https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=21-13-11690743&g-recaptcha-response=03AGdBq24bMwdHFuuLX5GdhJnBXwJocSVLAMtlHxDUGnBTA8ry1pKkLNrYpBB78KycodX3UPDiMKjzxUowf8VoZlWY0WYPa_LF6nNh-H3CZhGo5dtliOf0tfA5xrD4t_UyWkcQd0gMoULWuutunsCApYNhL1zhbLfAJh0LN3bv4f1T3U6dPP77g2yaEre5nyizQK5DM_ggvn9xdyy92YLsZqLXQYbbhWbRMhxYFG7D9scDUTomy6iZYX0F7OQ7a3PMUcjC9XMZDQMV9Gg_5YgCg-8l1IL02HdagCSCRrEgl-sWCLaojXfz7s1y2MfFpneYPMy6QHQnsPwpfs7DEgA7hS9ryw6haz61rcmPg1TY_TW7bSZQXcBK8R_XDx-FzeBoyW7L_wCq8q9O3x1npVs8BH1Ai228iA-4P2wHHYN-ii-Owv5-xl7bt9E4NMLFRCcGKJiTidR4tJrWYJQklS_KK_UAlX9Ku9B7xQ

## ESTUDIOS PREVIOS

https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=22-13-12889610&g-recaptcha-response=03AGdBq24ynuwnFy6G77ehjXq2V0fDIK5aai1jjrDre31ACIxAhJSpfv3qQVAbL5fcCYEnWPfzjkk5KbFZ0O7VmDgsZyYfmfbXcAL9gmu2pP4RTcGPw9QsauaAGlsdXMa-VOVQM4vwYTUnaQ99vl1-Ym0xJD5kg4lNBi_qBZKCZP7tSwr-aW_OVFnx8NVglg_gOYGt3WR9tJOMCwIVvyw0ls34WOeV1fuWhsQCAlTTRTnvhP1RMMYITX6azjWJ2l_q1n4qYJTjQtNB1JlJRQWZunCKMBZKnM4rQCXtl8DPCqkw8WquCb-T9DWyjBvL54SMdFmDuXS74gh7Sz4ovHqkC_Zzw7pC8Td_u0dDxm6WKWX3pP0e3FthdYPxNotZQgcZIc333m52oXaTjvJg-gx1QcdyHeRYHoTQTn2Q8khJHDjAhDBjtooHt5i-oAYA6ZBEX6R3D4lpUOiWwcT70BDbe8mEGhjBxll7JDqi7hX-PhDmPuGLFln4eZE

https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=22-13-12895522&g-recaptcha-response=03AGdBq24Xl4lCj0PrdonP444wljKgibVgA3Ea04s3yWjFkcs4xgidfd-3_4jurfDqoa4lKZk0dme8WgycfvktxhjRkPlBOMCUxOGpe-NDZVMlrlzCsdD4AfHR9DhHl8MZseKrnW4Hi0NsVr6nGaaxEmT8zFlAqtml8nBT39dEOtxKhFzKSVB4fTt2iwKVhcFvtqWzF_yaCEnEL232brPdpBSV-lWjtMrKMMX2lElTg_FK3t3PJh3u0WkCi4Ca7FPYNk8hnQMaQv2m_AL--3lZbG8l8XhV3SZ0MLnXOYuDXLin4Oec7Y1XD9M8zQ0WgeSwGK4G7roR7XbZHFdvwNDQ87lUvmrAMFfT5Gj_qhXzRJGllnuSN5NKlBs-4FtaEDNxaLWsle7GgqOq_a7xVhhwKsH1-AY--hF3Zh1Fer0bYTyHPerFt_ugtSXpm1Nmzg-djVEiBm4jlF3Qz8BWkxS9nEHJLMrYrd7yQDB6k9lx33ASo8Hr082jE2Q

https://siaobserva.auditoria.gov.co/guess/cto_ficha_resumen_guess.aspx?idc=9545901&ide=2795200a-1894-4272-b2c2-5a812d733a14

https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=24-13-14205068&g-recaptcha-response=03AFcWeA6Av_SGarpKuCKn6amzELyG5ngoEQqJrcxhDkthTkHSLU9F3-TmtbcZrbBSy8Dh5fZmXas24hOqbqU_kUO-sVaSb8NBFfcJtnk5wrnlQv7MFpiixtlHRWSqKc3nm7gw469EXrzE5Td4u1t-2i0rFuGHU4N1DrjdAWVEPs_BPK8y7Ss2RFCZpkupFdEA-Lx1XWfAupy5umXl3LsXF78u73lDUDFrbjGxDH5ASxELgyO6orOyisSXsG-tPnCO0zKFuhAK1Blb-juOv3BQ6S2OOApkfS_7lPzT0Gm4BESAHL-J6lF1ElHTnYeCcIVPrvfXeCPDBmf4srpinvJFNGmVxYMhhCUWwlZBujEeSBrgT7hMK2EFifpYlGQ1VBhYO2piSiXiovjo-xBgc9PHAL8wFrOM-HKZag3KWvzjDyR-dNuWbEY40ZMS1Jt_mFMNdhrlfyXn6415qbxBCDf8Wk44eql9Lo4QbulMcSqauG94FS8pyq-3i8Pyczs8PuTSbxl7JPthqPaQdpFHHESYx6nCDVwE9CMTLIGNfmWMA1_Al8Feu-U0P7bdXAXuOMTOKR1vooZMMA_LI3OxkJ55UXARJ62pylpGqC6S8eJaHlWvch-A1w9dumuuhT4NfCDEst3KX92_3CFciccYFi0er-vlMhveqQP0HxyMHGm5YKfdY517vmMWKqtotekinrMZ_-MoFLJl5xQxbs91KND_qOYlY7eV5u12BC--W1YlmtTlxecD5Xl6MZZbOBXpPP1YzsjEzCGCCuiptkZ2nU8hFBBfMAuw_YxSFnfh9-X5t09yWheHekI_H5VtGo86XmvJNtUMlCd2ewUotey_PoWL0lcOJTPLXSGEgWEOoAaZQ4fQz6ng_av

# ESTUDIOS PREVIOS

CeG37kjFc-kV4EDMGO1Qion77

Se revisaron las condiciones particulares de cada cotización respecto al **ADQUISICION DE KITS DE AYUDA ALIMENTARIA MERCADO PARA LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD EN CUMPLIMIENTO A LA POLITICA PÚBLICA DE DISCAPACIDAD ACUERDO NO. 015 DE 2022 DEL MUNICIPIO DE APULO CUNDINAMARCA.** Además de analizar información respecto a precios, calidad, condiciones específicas y plazos de entrega por parte de los proveedores.

Se establece que ni la formulación de la solicitud, ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del Municipio, pues no corresponden a un proceso de selección, conforme a las diferentes cotizaciones recibidas y hecho el respectivo análisis de precios.

Adicionalmente, es imperioso tener en cuenta las disponibilidades de tipo presupuestal con las que cuenta el Municipio para este tipo de contratos. El valor total de la adquisición de estos elementos viene con IVA incluido, con todos los parámetros para la legalización de este contrato.

## 4.5 CARGA TRIBUTARIA MUNICIPAL

El servicio, debe ser ofertado por valor unitario discriminando el IVA (si es aplicable), incluyendo los impuestos nacionales y/o municipales que se les pueda aplicar.

Nota: Relación de posibles tributos aplicables estimados dentro del presupuesto oficial tenidos en cuenta en el análisis de precios a ofertar:

1) **RETENCIÓN EN LA FUENTE:** Entre el 0.1%
2) **RETEICA:** El 1% (Si Aplica) (La retención de ICA Municipal será de acuerdo a la actividad económica registrada en el RUT, tanto para personas jurídicas como personas naturales.
3) **Estampilla Pro Anciano:** 4%,
4) **Estampilla Pro cultura:** El 2%
5) **Tasa prodeporte:** 2%
6) **Estampilla pro-justicia familiar:** 2%
7) **RETEIVA:** 15% (si aplica)

***En todo caso se tendrá en cuenta el régimen tributario del contratista.

# ESTUDIOS PREVIOS

| | |
|---|---|
| **4.6 DETERMINACIÓN DE LA CONCORDANCIA DEL OBJETO DEL CONTRATO CON EL RUBRO PRESUPUESTAL A TRAVÉS DEL CUAL SE FINANCIA** | Para atender este compromiso la Entidad cuenta con el siguiente certificado de disponibilidad presupuestal expedido por la secretaría de Hacienda Municipal:<br>**No. CDP** 2026000512<br>**Fecha** 24/08/2026<br>**Rubro** 2.3.41.2.4104020.017.046.2117<br>**Valor sector** $ 45.369.720<br>**Valor total CDP** **$ 45.369.720** |
| **4.7 PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA.** | Hasta el 30 de diciembre de 2026 contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución. La vigencia será igual al plazo de contrato y cuatro (4) meses más, para efectos de su liquidación. |

**4.8 FORMA DE PAGO:**

El municipio de Apulo Cundinamarca pagará el valor del contrato de la siguiente manera:

**UNICO PAGO** previa presentación de la factura y/o cuenta de cobro, cumplimiento de requisitos legales y certificación de cumplimiento que para el efecto expida el supervisor con los soportes de paz y salvo en el sistema de seguridad social integral y demás aportes parafiscales.

- Presentación de la cuenta de cobro y/o factura de venta
- Informe del contratista donde dé cuenta de la ejecución del contrato en los términos señalados.
- Acta de ingreso almacén
- Acreditación de estar al día con el sistema de seguridad social integral en salud, pensión y riesgos laborales y parafiscales si a ello hay lugar.

El supervisor del contrato para el pago debe:

- Emitir acta de recibo a satisfacción,
- Informe de supervisión
- Verificar el cumplimiento de los aportes al sistema de seguridad social integral.

**ABONO EN CUENTA:** El citado pago se efectuará mediante consignación en la cuenta bancaria de **EL CONTRATISTA,** previa certificación bancaria correspondiente.

**NOTA 1:** El Único Pago estará sujeto a la correspondiente acta de liquidación. Para la liquidación final se requerirá la presentación de los siguientes documentos: a) acta de recibo final debidamente firmada por las partes. b) Cumplimiento del pago de Obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).

**NOTA 2:** Las formas de pago diferentes que presenten los oferentes no serán consideradas.

| | |
|---|---|
| **4.9 LUGAR DE EJECUCIÓN** | Apulo, Cundinamarca |
| **4.10 SUPERVISIÓN** | Secretaria Desarrollo Sostenible del municipio de Apulo, |

# ESTUDIOS PREVIOS

| | |
|---|---|
| | Cundinamarca. |

## 5. REQUISITOS HABILITANTES

### CAPACIDAD TECNICA

**1.** Teniendo en cuenta que la Alcaldía Municipal no cuenta con una bodega adecuada para el almacenamiento de los elementos a suministrar, y en razón a que estos deben ser entregados periódicamente de acuerdo con los requerimientos del supervisor, se hace necesario que el proponente cuente con establecimiento de comercio especializado en la jurisdicción del municipio de Apulo o una bodega de almacenamiento, lo cual se constatará mediante el registro mercantil, esto con el fin de garantizar la entrega oportuna de los elementos; debiendo contar con la disponibilidad para cuando sea requeridos los elementos objeto del presente contrato. De no cumplir con lo anterior se deberá allegar comunicación escrita donde se compromete a realizar el suministro de los elementos objeto de la presente convocatoria dentro de los siguientes 30 Minutos siguientes a la realización del requerimiento. El Municipio se reserva el derecho de realizar una visita a la planta física, con el fin de inspeccionar que reúna las condiciones del establecimiento o bodega.

**2.** Los elementos de aseo y productos alimenticios entregados por el contratista serán frescos, de primera calidad, marcas reconocidas.

**3.** Todos los productos cárnicos, verduras, abarrotes, frutas y verduras, entregados por el contratista deben ser totalmente frescos e higiénicos.

**4. Personal Mínimo Requerido:** El oferente del presente proceso de selección deberá acreditar el siguiente personal mínimo requerido que a continuación se relaciona:

2 personas para realizar la coordinación de la entrega de los kits.

- Copia del documento de identidad
- Antecedentes
- Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, no ha sido sancionado dentro de los 2 años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas.

**5.** Presentar fichas técnicas incluyendo imágenes de cada uno de los elementos a proveer.

**6.** Imagen del recipiente plásticos tipo ancheta, donde se entregarán los productos.

## 3. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

La Administración Municipal de Apulo, de conformidad con el manual para la identificación y la cobertura del riesgo en los procesos de contratación, presentado por Colombia Compra Eficiente, el cual tiene en cuenta el Documento Conpes 3714 de 2011, identifican los siguientes riesgos:

| RIESGO | PROBABILIDAD | | | | IMPACTO | | | | ASIGNACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Alta | Media-Alta | Media-Baja | Baja | Alto | Medio-Alto | Medio-Bajo | Bajo | |

## ESTUDIOS PREVIOS

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Riesgos Económicos:** Fluctuación de los precios de los insumos requeridos para el cumplimiento de la labor encomendada, desabastecimientos y especulación de precios. | | | X | | | | X | | Contratista |
| **Riesgos Sociales o Políticos:** Paros, huelgas, actos terroristas, y hechos similares que tengan impacto en la ejecución del contrato. | X | | | | X | | | | Entidad |
| **Riesgos Operacionales:** El contratista asume los riesgos derivados del término previsto para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, según los cronogramas que correspondan a cada proceso de selección. | | | | | | | | | |
| El contratista asumé el riesgo derivado del incumplimiento de los términos perentorios que deban cumplirse en los asuntos jurídicos y contractuales de su competencia, por lo que deberá informar de manera previa, las fechas límites para el cumplimiento de las obligaciones de la entidad, y realizar el seguimiento correspondiente en aras de garantizar la ejecución de las mismas. | X | | | | X | | | | Contratista |
| El contratista asume el riesgo derivado de la fiabilidad de la información suministrada por la entidad para el cumplimiento de las labores encomendadas, por lo que deberá verificar el contenido del expediente contractual del proceso que corresponda. | | | X | | | | X | | Contratista |
| El contratista asume el riesgo derivado del inadecuado manejo de la información que deba suministrar para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, por | X | | | | X | | | | Contratista |

## ESTUDIOS PREVIOS

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| lo que deberá seguir los procedimientos establecidos por la entidad y por la normatividad vigente. | | | | | | | | | |
| **Riesgos Financieros:** Dificultad para conseguir recursos financieros necesarios para lograr el objetivo del contrato, así como el valor adicional que representen plazos, tasas, garantías, contragarantías, refinanciaciones, causados con ocasión de los mismos. | | | | X | | | | X | Contratista |
| **Riesgos de la Naturaleza:** Inundaciones, lluvias, desabastecimiento de agua potable, entre otros hechos que tengan impacto en la ejecución del contrato. | | | | X | | | | X | Contratista |
| **Riesgos Ambientales:** Costo adicional representado en la ejecución de las obligaciones ambientales a que haya lugar, conforme la naturaleza de las actividades a desarrollar. | | | | X | | | | X | Contratista |
| **Riesgos Tecnológicos:** Los fallos en las telecomunicaciones, suspensión de servicios públicos, advenimiento de nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, y que tengan impacto directo con la debida ejecución del contrato.<br><br>El contratista asume el riesgo derivado de las fallas tecnológicas presentadas en el sistema de información que destine para el cumplimiento de sus actividades, por lo que deberá verificar las notificaciones y el alcance de la información que deba suministrar en | | | | X | | | | X | Contratista |

# ESTUDIOS PREVIOS

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| cumplimiento de la labor encomendada. | | | | | | | | | |

## 4. GARANTÍAS

Por la naturaleza del contrato, sus características y forma de pago y teniendo en cuenta en análisis de riesgos antes establecido por tanto la entidad exigirá al contratista la constitución de garantía que incluya los siguientes amparos:

| AMPARO | SUFICIENCIA | VIGENCIA |
|---|---|---|
| CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO | 10% del valor del contrato | El plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más |
| CALIDAD DEL SUMINISTRO | 10% del valor del contrato | El plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más |
| RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL | 200 smmlv | Plazo de ejecución del contrato |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **BANCO DE PROYECTOS** | SI: | X | NO: | |
| **8.ANEXOS** | **C.D.P.** | **2026000512** | | |
| | **OTROS:** | **-ESTUDIO DEL SECTOR<br>-BANCO DE PROYECTOS<br>-PLAN DE ADQUICIONES** | | |

| | |
|---|---|
| **FECHA** | **Apulo, Cundinamarca, 15 Septiembre de 2026** |

**JOHANA PAOLA CASALLAS RODRIGUEZ**
Secretaria de Desarrollo Sostenible

| | NOMBRE | CARGO Y/O ACTIVIDAD | FIRMA |
|---|---|---|---|
| APROBÓ | JOHANA PAOLA CASALLAS RODRIGUEZ | SECRETARIA DE DESARROLLO SOSTENIBLE | |
| REVISÓ | EFRAIN REYES GUZMAN | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | |
| ELABORÓ | ANDRES FELIPE LOPEZ BERNAL | APOYO CONTRATACIÓN | |