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

1. DEFINICIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

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

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

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

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

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

La necesidad urgente que se pretende satisfacer con la contratación objeto del presente se fundamenta en lo siguiente Que dentro del Plan de Desarrollo 2024-2027 JUNTOS POR CAICEDONIA en su **Programa:** Fortalecimiento de la política criminal del Estado colombiano. **Producto:** Servicio de apoyo para el fortalecimiento de la política criminal. Descripción del producto: Comprende las estrategias, apoyo técnico, financiero y/o protocolos de resocialización entre autoridades judiciales, autoridades indígenas y

entidades con competencias en materia penitenciaria y carcelaria. **Indicador de Producto:** Proyectos viabilizados apoyados. **Meta Cuatrienio:** 16 proyectos. **Acciones:** Para fortalecer el área urbana del municipio se requiere la adquisición de cámaras de seguridad, al igual que suministrar los insumos necesarios a los tres organismos de seguridad para una adecuada prestación del servicio anualmente.

Que los Fondos de Seguridad de las Entidades Territoriales, FONSET, funcionan como cuentas especiales sin personería jurídica, administrados por el gobernador o el alcalde, según el caso como un sistema separado de cuentas, cuyo objetivo es realizar gastos destinados a generar un ambiente que propicie la seguridad y la convivencia ciudadana, para garantizar la preservación del orden público.

Que la Seguridad y la Convivencia Ciudadana y la preservación del orden público son prioridades nacionales y es deber del Gobierno Nacional, en coordinación con las autoridades territoriales, velar porque los recursos del FONSECON y los FONSET se asignen de manera adecuada, y contribuyan de manera efectiva al mejoramiento de la seguridad y la convivencia ciudadana y a la recuperación del orden público.

Que corresponde al Presidente de la República, en ejercicio de su potestad reglamentaria, regular el funcionamiento del Fondo Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana y de los Fondos de Seguridad de las Entidades Territoriales, a que hace referencia la Ley 418 de 1997, con las prórrogas, reformas y adiciones que le han sido introducidas; Que la Constitución Política consagra como principio fundamental que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia; Que el Gobierno Nacional ha decidido establecer una única Política y Estrategia Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana, con objetivos, ejes estratégicos y líneas de acción, para orientar y articular las acciones del Gobierno Nacional y las suyas con las de las entidades territoriales, bajo la coordinación de la Alta Consejería Presidencial para la Convivencia y Seguridad Ciudadana.

Que el Municipio de Caicedonia, Valle del Cauca requiere brindar apoyo financiero y logístico a los organismos de seguridad del municipio de Caicedonia.

En comité de orden público se aprobó la partida presupuestal para apoyar con la alimentación a la Policía Nacional, por parte de la administra.

2. OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO	Suministrar alimentación a los organismos de seguridad (policía nacional)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

COMPONENTES	UND	CANT	VR. UNIT	VR TOTAL
1. Desayunos	Número	280.00	$ 14'500.00	$ 4'060'000
2. Almuerzos	Número	280.00	$ 19'500	$ 5'460'000
3. Cena	Número	280.00	$ 19'500	$ 5'460'000
TOTAL				**$ 14'980'000**

Ver especificación técnica.

DESAYUNOS		ALMUERZOS		CENAS	
DIA 1	**UNID**	**DIA 1**	**UNID**	**DIA 1**	**UNID**
huevos pericos	2 unid	sopa pasta	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	carne bisteck	70 gramos
porción arroz	80 gramos	carne asada	70 gramos	principio arveja	100 gramos
taja de pan	1 unidad	principio frijol	100 gramos	papa salada	1 unidad
taza chocolate	7 onzas	patacones	1 unidad	jugo	7 onzas
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		
DIA 2	**UNID**	**DIA 2**	**UNID**	**DIA 2**	**UNID**
huevos al gusto	2 unid	sopas cereales	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	carne bisteck	70 gramos
porción arroz	80 gramos	pollo apanado	150 gramos	principio arveja	100 gramos
taja de pan	1 unidad	principio lentejas	100 gramos	papa salada	1 unidad
taza café en leche	7 onzas	yuca frita	1 unidad	jugo	7 onzas
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		

DIA 3	UNID	DIA 3	UNID	DIA 3	UNID
caldo de Pollo	350 ml	sopas cereales	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	albóndigas	70 gramos
taja de pan	1 unidad	pollo apanado	150 gramos	yuca	100 gramos
taza chocolate	7 onzas	principio lentejas	100 gramos	jugo	7 onzas
		yuca frita	1 unidad		
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		
DIA 4	**UNID**	**DIA 4**	**UNID**	**DIA 4**	**UNID**
caldo de pajarilla	350 ml	sopas cereales	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	albóndigas	70 gramos
taja de pan	1 unidad	pollo apanado	150 gramos	yuca	100 gramos
taza chocolate	7 onzas	principio lentejas	100 gramos	jugo	7 onzas
		yuca frita	1 unidad		
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		
DIA 5	**UNID**	**DIA 5**	**UNID**	**DIA 5**	**UNID**
caldo de costilla	350 ml	sopa plátano	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	espaguetis	70 gramos
taja de pan	1 unidad	carne asada	70 gramos	chorizo	100 gramos
jugo de cosecha	7 onzas	principio verdura	100 gramos	papa salada	1 unidad
		plátano maduro	1 taja	jugo	7 onzas
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		

DIA 6	UNID	DIA 6	UNID	DIA 6	UNID
Hígado en bistec	350 Grs.	sopa de arroz	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	arvejas	70 gramos
taja de pan	1 unidad	carne asada	70 gramos	carne asada	100 gramos
jugo de cosecha	7 onzas	principio frijol	100 gramos	petacona	1 unidad
		plátano maduro	1 taja	jugo	7 onzas
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		
DIA 7	**UNID**	**DIA 7**	**UNID**	**DIA 7**	**UNID**
carne bistec	70 Grs.	sopa guineo	350 ml	arroz	80 gramos
arroz	70 Grs.	arroz	80 gramos	lentejas	70 gramos
taja de pan	1 unidad	carne asada	70 gramos	carne hamburguesa	100 gramos
arepa	1 unidad	principio verdura	100 gramos	plátano frito	1 unidad
jugo o café en leche	7 onzas	plátano maduro	1 taja	jugo	7 onzas
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		

FICHA TECNICA DE SUMINISTROS

Objeto: Suministrar alimentación a los organismos de seguridad (Policía Nacional)

ITEM 1: BEBIDA – JUGO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Jugo de fruta / bebida no alcohólica	7 onzas	Bebida no alcohólica preparada a base de agua potable y fruta fresca, pulpa o concentrado de fruta, según la preparación establecida en el menú. Puede contener azúcar o edulcorante permitido. Debe presentar características propias de la fruta utilizada, tales como color, olor, sabor y apariencia, y encontrarse libre de materias extrañas. Descripción: Bebida preparada para acompañar los alimentos suministrados a los beneficiarios. Será elaborada con materias primas aptas para consumo humano y bajo condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad y calidad. Ingredientes: • Agua potable. • Fruta fresca y/o pulpa de fruta. • Azúcar y/o edulcorante permitido. • Hielo elaborado con agua potable, cuando aplique. Características del producto: • Presentación: 7 onzas. • Color, olor y sabor característicos de la

		fruta. • Apariencia homogénea. • Libre de materias extrañas. • Elaborado y servido bajo condiciones adecuadas de higiene. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 2: CARBOHIDRATO – AREPA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Arepa de maíz cocida	1 unidad	Producto alimenticio elaborado principalmente a partir de harina o masa de maíz, agua y sal, sometido a un proceso de cocción, asado u horneado hasta obtener las características propias del producto. Descripción: Producto de consumo humano elaborado a base de maíz, utilizado como acompañante de las preparaciones alimentarias. Debe presentar una textura, color, olor y sabor característicos, sin presencia de materias extrañas. Ingredientes: • Harina de maíz precocida y/o masa de maíz. • Agua potable. • Sal. • Otros ingredientes permitidos, cuando aplique. Características:

		• Presentación: 1 unidad. • Color característico del maíz. • Textura firme y apropiada para el consumo. • Sin olores o sabores extraños. • Libre de contaminación visible. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Resolución 5109 de 2005, cuando corresponda a productos empacados.

ITEM 3: CARBOHIDRATO – PAN

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Pan de trigo	1 unidad	Producto de panificación elaborado principalmente a partir de harina de trigo, agua, levadura y sal, sometido a un proceso de amasado, fermentación y cocción. Puede contener azúcar, grasas, leche u otros ingredientes permitidos según la variedad. Descripción: Producto horneado destinado al consumo humano como acompañante de la alimentación. Debe presentar características organolépticas propias del producto, con corteza y miga adecuadas y sin presencia de materias extrañas. Ingredientes: • Harina de trigo. • Agua potable. • Levadura. • Sal. • Azúcar, cuando aplique.

		• Grasas o aceites permitidos, cuando aplique. • Leche y/o huevos, según la formulación. Normatividad aplicable: • Resolución 2674 de 2013. • Resolución 5109 de 2005, cuando sea producto empacado. • Resolución 333 de 2011, en lo relacionado con información nutricional y grasas trans, cuando resulte aplicable.

ITEM 4: BEBIDA CALIENTE – CHOCOLATE

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Bebida de chocolate caliente	7 onzas	Bebida caliente elaborada a partir de agua y/o leche, cacao o chocolate para bebida y azúcar, preparada mediante un proceso de calentamiento y mezcla que permita obtener una bebida homogénea, de sabor y aroma característicos. Descripción: Bebida caliente suministrada como parte del desayuno. Debe ser preparada inmediatamente antes del servicio o conservarse bajo condiciones adecuadas de temperatura e higiene. Ingredientes: • Agua potable y/o leche. • Cacao en polvo y/o chocolate para bebida. • Azúcar, según formulación. • Otros ingredientes permitidos, cuando aplique.

		Características: • Presentación: 7 onzas. • Servida caliente. • Color, aroma y sabor característicos. • Consistencia homogénea. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normas sanitarias aplicables a leche y derivados, cuando se utilice leche.

ITEM 5: SOPA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Sopa preparada	350 ml	Preparación alimenticia líquida caliente elaborada a base de agua o caldo, cereales, tubérculos, plátano, verduras y/o proteína animal, según la receta establecida para cada día del menú. Descripción: Preparación caliente destinada a complementar el aporte nutricional del menú. Para los días establecidos puede incluir sopa de cereales, sopa de plátano, sopa de arroz y sopa de guineo, entre otras preparaciones. Ingredientes según preparación: • Agua potable. • Cereales y/o arroz. • Plátano o guineo. • Tubérculos, cuando aplique. • Verduras. • Proteína animal, cuando aplique.

		• Condimentos y especias permitidos. • Sal. Características: • Presentación: 350 ml. • Servida caliente. • Sabor, olor y color característicos de la preparación. • Ingredientes completamente cocidos. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • NTS-USNA 007, en cuanto a condiciones sanitarias y buenas prácticas aplicables a establecimientos gastronómicos.

ITEM 6: PROTEÍNA ANIMAL – CARNE DE RES

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Carne de res cocida	70-100 gramos	Porción de carne de bovino fresca, obtenida de cortes aptos para consumo humano, sometida a un proceso de cocción, asado, guisado o preparación de acuerdo con el menú establecido. Descripción: Producto de origen animal destinado al consumo humano, elaborado a partir de carne bovina proveniente de establecimientos autorizados. Debe ser sometido a cocción suficiente para garantizar su inocuidad. Preparaciones contempladas:

		• Carne asada. • Carne bistec. • Carne en preparación para albóndigas. • Carne para hamburguesa, cuando aplique. Ingredientes complementarios: • Carne de res. • Sal. • Condimentos y especias. • Cebolla, tomate u otros vegetales, según receta. • Aceite o grasa de cocción, cuando aplique. Características: • Producto fresco y apto para consumo. • Sin olores anormales. • Color característico de la carne. • Debidamente cocido. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional. • Resolución 2674 de 2013. • La carne deberá proceder de establecimientos y procesos autorizados conforme a la normativa sanitaria vigente.

ITEM 7: PROTEÍNA ANIMAL – POLLO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Carne de pollo cocida	150 gramos	Porción de carne de pollo fresca, apta para consumo humano, sometida a cocción, apanado, asado u otro método de preparación establecido en el menú. Descripción:

		Producto de origen avícola preparado para consumo humano. Para el menú se contempla principalmente pollo apanado. Debe ser manipulado, almacenado y cocinado bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Ingredientes: • Carne de pollo. • Harina o apanado, cuando aplique. • Sal. • Condimentos y especias. • Aceite vegetal, cuando aplique. Características: • Porción: 150 gramos para la preparación indicada. • Carne completamente cocida. • Color, olor y sabor característicos. • Sin olores desagradables. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria vigente aplicable a productos cárnicos y avícolas.

ITEM 8: PROTEÍNA ANIMAL – HÍGADO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Hígado de bovino cocido	350 gramos	Producto cárnico obtenido del hígado de bovino apto para consumo humano, preparado mediante cocción y/o fritura, acompañado de los ingredientes y condimentos establecidos en la receta.

		Descripción: Preparación de origen animal correspondiente al menú del día 6. El hígado deberá provenir de animales inspeccionados y de establecimientos autorizados, y ser manipulado bajo condiciones sanitarias adecuadas. Ingredientes: • Hígado de bovino. • Sal. • Aceite o grasa vegetal. • Cebolla y/o vegetales. • Condimentos y especias. Características: • Producto fresco y apto para consumo. • Debidamente cocido. • Sin olores o sabores anormales. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria vigente aplicable a productos cárnicos. Nota: En el menú aparece “Hígado en bisteck – 350 grs.”. Si los 350 g corresponden realmente a la porción servida, se conserva esta cantidad; si corresponde al peso de compra o preparación, conviene diferenciarlo en la ficha contractual.

ITEM 9: PROTEÍNA ANIMAL – ALBÓNDIGAS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Albóndigas de carne cocidas	70 gramos	Preparación elaborada a partir de carne molida de bovino, mezclada con ingredientes complementarios y condimentos, moldeada en porciones y sometida a un proceso de cocción que garantice su inocuidad. Ingredientes: • Carne de res molida. • Harina, miga de pan o ingrediente aglutinante permitido. • Huevo, cuando aplique. • Cebolla. • Condimentos. • Sal. • Salsa o vegetales, según receta. Características: • Porción: 70 gramos. • Forma y tamaño homogéneos. • Completamente cocida. • Sin olores o sabores anormales. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria aplicable a productos cárnicos preparados.

ITEM 10: PROTEÍNA ANIMAL – CHORIZO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

Chorizo cocido	100 gramos	Producto cárnico preparado a partir de carne y grasa de origen animal, condimentado y embutido, sometido a un proceso de cocción y/o tratamiento autorizado para garantizar su inocuidad. Descripción: Producto cárnico destinado al consumo humano como parte del menú del día 5. Deberá ser adquirido a proveedores que cumplan la normativa sanitaria vigente. Ingredientes: • Carne. • Grasa. • Sal. • Condimentos y especias. • Ingredientes autorizados según formulación. Características: • Porción: 100 gramos. • Debidamente cocido. • Olor, color y sabor característicos. • Empaque y conservación adecuados cuando sea adquirido empacado. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria vigente aplicable a productos cárnicos procesados.

ITEM 11: PROTEÍNA VEGETAL – LENTEJAS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

Lentejas cocidas	100 gramos	Preparación alimenticia elaborada a partir de lentejas secas seleccionadas, sometidas a hidratación y cocción, acompañadas de vegetales, condimentos y especias según la receta establecida. Descripción: Preparación de origen vegetal que aporta proteína, fibra y otros nutrientes. Se suministra como acompañante o principio dentro del menú. Ingredientes: • Lentejas. • Agua potable. • Cebolla. • Tomate. • Zanahoria u otros vegetales, cuando aplique. • Sal. • Condimentos y especias. Características: • Porción: 100 gramos. • Granos completamente cocidos. • Textura suave. • Sin presencia de granos dañados o materias extrañas. • Sabor y olor característicos. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria aplicable a alimentos y materias primas vegetales.

ITEM 12: PROTEÍNA VEGETAL – FRIJOLES

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Frijoles cocidos	100 gramos	Preparación elaborada a partir de frijoles secos seleccionados, previamente hidratados y sometidos a cocción, con adición de vegetales, condimentos y especias según la receta. Ingredientes: • Frijoles. • Agua potable. • Cebolla. • Tomate. • Zanahoria u otros vegetales. • Sal. • Condimentos y especias. Características: • Porción: 100 gramos. • Granos completamente cocidos. • Textura suave. • Sabor y olor característicos. • Sin materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria vigente para alimentos de origen vegetal.

ITEM 13: ACOMPAÑANTE – VERDURAS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

Preparación de verduras cocidas	100 gramos	Mezcla de verduras frescas seleccionadas, lavadas, desinfectadas y sometidas a cocción o preparación culinaria, de acuerdo con la receta establecida para el menú. Descripción: Preparación vegetal utilizada como acompañante de los alimentos principales. Puede incluir diferentes verduras de acuerdo con la disponibilidad y programación del menú. Ingredientes: • Verduras frescas. • Agua potable. • Sal. • Aceite vegetal, cuando aplique. • Condimentos. Características: • Porción: 100 gramos. • Verduras frescas y aptas para consumo. • Correctamente lavadas y desinfectadas. • Cocción adecuada. • Color, olor y sabor característicos. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria aplicable a frutas y hortalizas frescas.

ITEM 14: ENSALADA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

Ensalada de verduras frescas	100 gramos	Preparación elaborada con verduras y/o hortalizas frescas, seleccionadas, lavadas, desinfectadas y cortadas para consumo, acompañadas de aderezos o complementos según la receta. Descripción: Preparación fría de vegetales frescos destinada a complementar el menú. Debido a su naturaleza perecedera, deberá mantenerse bajo condiciones adecuadas de higiene y temperatura hasta su servicio. Ingredientes: • Lechuga. • Tomate. • Zanahoria. • Pepino. • Repollo. • Cebolla u otros vegetales disponibles. • Aderezo, cuando aplique. Características: • Porción: 100 gramos. • Vegetales frescos. • Sin signos de deterioro. • Adecuadamente lavados y desinfectados. • Libre de materias extrañas. • Debe conservarse refrigerada hasta el momento del servicio cuando las características del producto lo requieran. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • NTS-USNA 007, respecto de las

		condiciones sanitarias aplicables a la preparación y servicio de alimentos.

ITEM 15: ARROZ COCIDO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Arroz blanco cocido	80 gramos	Preparación alimenticia obtenida mediante la cocción de granos de arroz en agua potable, con adición de sal y otros ingredientes permitidos según la receta. Descripción: Producto cocido utilizado como componente principal del almuerzo. Debe presentar granos adecuadamente cocidos, sueltos o con la consistencia característica de la preparación. Ingredientes: • Arroz. • Agua potable. • Sal. • Aceite vegetal, cuando aplique. Características: • Porción: 80 gramos. • Granos completamente cocidos. • Color blanco o característico de la variedad utilizada. • Sin olores o sabores extraños. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979.

		• Resolución 2674 de 2013. • Buenas Prácticas de Manufactura aplicables a la preparación y manipulación de alimentos.

ITEM 16: YUCA COCIDA / FRITA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Yuca cocida o frita	100 gramos / 1 unidad según menú	Producto vegetal obtenido de raíces de yuca frescas, seleccionadas, lavadas, peladas y sometidas a cocción y/o fritura, según la preparación establecida. Descripción: Acompañante fuente de carbohidratos. Para el menú se contempla yuca frita y yuca como acompañamiento de las preparaciones principales. Ingredientes: • Yuca fresca. • Agua potable. • Sal. • Aceite vegetal, cuando corresponda a la preparación frita. Características: • Producto fresco y apto para consumo. • Sin partes deterioradas. • Textura característica. • Correctamente cocida. • En caso de fritura, sin exceso de aceite. Normatividad aplicable:

		• Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 17: PLÁTANO MADURO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Plátano maduro preparado	1 tajada	Porción de plátano maduro fresco, seleccionado, pelado y sometido a cocción, asado o fritura según la preparación establecida en el menú. Descripción: Acompañante alimenticio de origen vegetal utilizado en las preparaciones de los días establecidos. Ingredientes: • Plátano maduro. • Aceite vegetal, cuando aplique. • Sal, cuando corresponda. Características: • Producto fresco. • Adecuado grado de madurez. • Color, olor y sabor característicos. • Correctamente cocido. • Sin signos de deterioro. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 18: PETACONA / PATACÓN

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Patacón de plátano verde	1 unidad	Preparación elaborada a partir de plátano verde, pelado, cortado, sometido a cocción mediante fritura, posteriormente aplanado y nuevamente cocinado hasta obtener las características propias del producto. Ingredientes: • Plátano verde. • Aceite vegetal. • Sal. Características: • Presentación: 1 unidad. • Color amarillo-dorado característico. • Textura firme y crocante en la superficie. • Sin exceso de aceite. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 19: PAPA SALADA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Papa cocida con sal	1 unidad	Tubérculo fresco de papa, seleccionado, lavado y sometido a cocción en agua potable con sal hasta alcanzar una textura adecuada para el consumo. Ingredientes: • Papa fresca. • Agua potable.

		• Sal. Características: • Presentación: 1 unidad. • Papa fresca y sana. • Adecuadamente cocida. • Sin partes deterioradas. • Sin materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 20: ESPAGUETIS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Espaguetis cocidos	70 gramos	Producto alimenticio elaborado a partir de harina de trigo y agua, sometido a cocción en agua potable hasta obtener la textura característica, acompañado de salsa o preparación complementaria según el menú. Ingredientes: • Pasta de trigo. • Agua potable. • Sal. • Aceite vegetal, cuando aplique. • Salsa o ingredientes complementarios, según preparación. Características: • Porción: 70 gramos. • Cocción adecuada. • Textura característica. • Sin olores o sabores extraños. • Libre de materias extrañas.

		Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Resolución 5109 de 2005, cuando se trate de producto empacado.

ITEM 21: CARNE PARA HAMBURGUESA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Hamburguesa de carne de res cocida	100 gramos	Producto preparado a partir de carne molida de bovino, moldeada en forma de medallón y sometida a un proceso de cocción adecuado para garantizar su inocuidad. Ingredientes: • Carne de res. • Sal. • Condimentos. • Otros ingredientes permitidos según formulación. Características: • Porción: 100 gramos. • Forma y tamaño uniformes. • Completamente cocida. • Sabor y olor característicos. • Sin materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria vigente aplicable a productos cárnicos.

ITEM 22: CALDO DE POLLO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Caldo de pollo	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada mediante cocción de pollo y/o partes aptas para consumo, agua potable, verduras, tubérculos y condimentos, obteniendo un caldo de características organolépticas propias. Ingredientes: • Pollo. • Agua potable. • Cebolla. • Cilantro. • Papa u otros tubérculos, según receta. • Sal. • Condimentos. Características: • Presentación: 350 ml. • Servido caliente. • Sabor y aroma característicos. • Ingredientes adecuadamente cocidos. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • NTS-USNA 007.

ITEM 23: CALDO DE COSTILLA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

Caldo de costilla de res	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada mediante cocción de costilla de bovino, agua potable, verduras, tubérculos y condimentos, de acuerdo con la receta establecida. Ingredientes: • Costilla de res. • Agua potable. • Papa. • Cebolla. • Cilantro. • Sal. • Condimentos. Características: • Presentación: 350 ml. • Servido caliente. • Sabor y aroma característicos. • Costilla adecuadamente cocida. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 24: CALDO DE PAJARILLA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Caldo de pajarilla	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada a base de pajarilla o bazo de bovino apto para consumo humano, agua potable, verduras, tubérculos y condimentos, sometida a un proceso adecuado de cocción. Ingredientes: • Pajarilla de bovino.

		• Agua potable. • Papa y/o tubérculos. • Cebolla. • Cilantro. • Sal. • Condimentos. Características: • Presentación: 350 ml. • Servido caliente. • Producto de origen animal adecuadamente cocido. • Sabor y olor característicos. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria aplicable a productos cárnicos y vísceras para consumo humano.

ITEM 25: SOPA DE ARROZ

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Sopa de arroz	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada a base de arroz, agua o caldo, verduras y condimentos, sometida a cocción hasta obtener una consistencia adecuada para el consumo. Ingredientes: • Arroz. • Agua o caldo. • Verduras. • Cebolla. • Cilantro.

		• Sal. • Condimentos. Características: • Presentación: 350 ml. • Servida caliente. • Arroz completamente cocido. • Sabor y aroma característicos. • Libre de materias extrañas.

ITEM 26: SOPA DE PLÁTANO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Sopa de plátano	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada a base de plátano, agua o caldo, verduras y condimentos, sometida a cocción hasta obtener las características propias de la preparación. Ingredientes: • Plátano. • Agua o caldo. • Verduras. • Cebolla. • Cilantro. • Sal. • Condimentos.

ITEM 27: SOPA DE GUINEO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

Sopa de guineo	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada a partir de guineo verde, agua o caldo, verduras y condimentos, sometida a cocción adecuada. Ingredientes: • Guineo verde. • Agua o caldo. • Verduras. • Cebolla. • Cilantro. • Sal. • Condimentos.

3. LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De acuerdo a los lineamientos del Manual de la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía - M-MSMC-02 – Colombia Compra Eficiente:

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

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

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

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

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

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

La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente".

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

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

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

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

a) Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas;

b) El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil;

c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas;

d) La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

(…)”

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

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

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

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

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

4.1. OBJETO DEL CONTRATO	Suministrar alimentación a los organismos de seguridad (policía nacional)

4.2 PLAZO	El plazo del contrato tendrá una duración a partir de la firma del acta de inicio o hasta el 30 de diciembre de 2026.

4.3 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

4.3.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	1. Coordinar con la Secretaria de Gobierno Municipal (supervisor del contrato) el proceso de Suministro. 2. Garantizar la calidad de los alimentos suministrados, que estén en buen estado, frescos y recién preparados. 3. Informar oportunamente al supervisor del contrato, de cualquier situación que pueda afectar la correcta ejecución de este. 4. Permitir al supervisor asignado por la entidad, realizar la inspección del suministro. 5. De encontrarse alguna novedad informar al supervisor para tomar las medidas necesarias de acuerdo con los procesos legales de

	contratación. 6. Contar con un establecimiento de comercio debidamente registrado ante la Cámara de Comercio, dada la naturaleza del servicio que se pretende contratar. 7. De presentarse durante el suministro, alguna inconformidad con la Alimentación o especificaciones diferentes, el contratista hará el cambio de estos. 8. Presentar los documentos necesarios para la legalización y perfeccionamiento del contrato.

4.3.2 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE CAICEDONIA	1. Cancelar el valor del contrato de acuerdo con lo pactado en la forma de pago. 2. Suministrar al Contratista la información necesaria para la ejecución del contrato. 3. Poner a disposición, los elementos necesarios que le permitan adelantar satisfactoriamente el objeto del contrato. **4.** Realizar las observaciones y/o consideraciones que sean pertinentes.

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

4.5. FORMA DE PAGO	El MUNICIPIO DE CAICEDONIA cancelará al CONTRATISTA por pagos parciales de acuerdo con el informe de ejecución presentado, previo recibido y verificación del cumplimiento del contrato, por parte del Supervisor del contrato.
4.5.1 DESCUENTOS MUNICIPALES	La Alcaldía De Caicedonia efectuará al contratista las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o

contribuciones que se deriven de la presente contratación.

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

Impuesto de timbre del 1% sobre los contratos que sean iguales o superiores a $ 289.794.000, equivalentes a 6.000 UVT.

Retención por Prestación de Servicios, así:

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

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

- RETEICA: someter el pago a la tarifa articulo 72 acuerdo 019 de 2023, teniendo en cuenta que para servicios la base son 50 UVT para servicios y 27

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

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

5. RUBRO-PRESUPUESTAL	Disponibilidad Presupuestal No. CDP No. 0001279 de 15 de septiembre de 2026, programa 2.3.2.02.02.009120701191119-2 FONSET, superávit Fiscal Fondo De Seguridad Territorial por valor **CATORCE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS MCTE. ($ 14.980.000),** expedida por la Secretaría de Hacienda.

6.FACTORES DE SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE	El Municipio de CAICEDONIA, previo análisis comparativo de los precios de las ofertas que se ciñan a los requisitos establecidos en el presente estudio previo, seleccionará el ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, aplicando el criterio de selección señalado en el Decreto 1082 de 2015, lo que permite asegurar una selección objetiva. La escogencia recaerá en la oferta que reporte el precio más bajo ofertado, una vez verificados los requisitos habilitantes, señalados en el presente estudio previo. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar MiPymes, cuyo objeto social

	les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.) Si el municipio ha recibido solicitudes de por lo menos dos (2) MiPymes colombianas, limitará la convocatoria a MiPymes Colombianas. Lo anterior en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.4.2.3 limitaciones territoriales, contenido en el Parágrafo del ARTÍCULO 2. Modificación de la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. De igual manera se deberán realizar convocatorias limitadas a MiPymes colombianas que tengan domicilio en el Departamento o Municipio, donde se ejecutará el contrato, por lo cual cada MiPymes deberá acreditar su domicilio de acuerdo con documentos a que se refiere el ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales, contenido en el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021.

7. REQUISITOS HABILITANTES	El oferente deberá cumplir con las condiciones técnicas requeridas por la Alcaldía de Caicedonia, en la presente invitación pública y en los estudios previos, de su verificación se determinará si se cuenta con la capacidad técnica y es habilitado. El oferente debe presentar los siguientes requisitos tanto para persona natural como persona jurídica y su respectivo representante: **EXPERIENCIA:** Presentar mínimo dos (2) certificaciones de haber ejecutado contratos relacionados con el objeto de la invitación.

	• Nombre o razón social del contratante • Nombre o razón social del contratista • Objeto del contrato • Si la certificación incluye varios contratos, debe precisar si son contratos adicionales al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos su plazo y valor individualmente. **Demás requisitos habilitantes:** • El oferente deberá presentar certificado de cámara y comercio renovada al 2026. • En el RUT deberá tener Código CIIU: 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas. • Deberá tener el establecimiento de comercio en el municipio de Caicedonia. • Deberá certificar Disponibilidad del servicio 24/7. • Deberá certificar que el Tiempo mínimo en atención será de 30 minutos. • Deberán certificar que cuenta con servicio a domicilio tanto en la parte rural como la urbana del municipio de Caicedonia. Aportar los siguientes documentos, según el caso (persona natural o jurídica y Representante legal): **Persona Jurídica** 1. Autorización al representante legal para suscribir contratos* (Si aplica) 2. Hoja de Vida en formato DAFP persona jurídica 3. Declaración juramentada de bienes y rentas presentada DIAN persona jurídica.

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

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

8. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA GARANTÍA	El municipio de Caicedonia no exigirá la presentación de garantías, de conformidad con lo preceptuado en el Artículo 2.2.1.2.1.5.4., del Decreto 1082 de 2015, el cual establece que la Entidad Estatal es libre de exigir o no las garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición de Grandes Superficies. Para el caso específico, se establece la no obligatoriedad de presentar garantías, atendiendo la naturaleza del objeto del contrato y la forma de pago. El hecho de la no constitución de amparos no exonera al contratista de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados.

9. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría		
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Contratar personas sin capacidad para contratar	Afectación en la Ejecución	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Entidad	Exigencia de requisitos acordes con el servicio o bien	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
2	General	Externo	Planeación	Económicos	Condiciones económicas que afectan el mercado	Desequilibrio Contractual	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Ambos	Análisis ponderados de precios de mercado	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
3	General	Interno	Planeación	Operacional	Productos que no cumplen con las condiciones técnicas	Perjuicio Económico	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Garantías	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
4	General	Interno	Planeación	Operacional	Precios artificialmente Bajos	Mala calidad del servicio	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Análisis de precios de mercado	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
5	General	Interno	Planeación	Operacional	Incapacidad jurídica	Afectación en la Ejecución	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Exigencia de requisitos	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
6	General	Interno	Planeación	Operacional	Criterios no objetivos	Violación principio de Transparencia	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Entidad	Requisitos habilitantes adecuados	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría		
7	General	Interno	Ejecución	Financiero	Entrega de bienes no contratados	Incumplimiento en las metas	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Seguimiento	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
8	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento	Penales Disciplinarias y fiscales	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Seguimiento	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad
9	General	Externo	Ejecución	Operacional	Orden Público	Económicas y financieras	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Entidad	Seguimiento	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad

10. SUPERVISOR	Ejercerá las funciones de supervisor la secretaria de Gobierno Municipal.
FECHA	Para constancia, se firma a los dieciséis días del mes de octubre del año dos mil veintiséis (2026).

ERIKA VIVIANA CORTES CORREA
Secretaria de Gobierno Municipal

Elaboró : Leidy Lorena Martínez Jaramillo-Contratista