ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

1. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD:

El municipio de Filadelfia, Caldas, en su actuación contractual se rige bajo la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007; así como por sus decretos reglamentarios; en esta normatividad se determinan las modalidades de contratación que se deben adelantar con ocasión a los procesos que buscan el cumplimiento de los fines del estado, propendiendo que sean transparentes, permitiendo así una ejecución contractual eficiente para que se brinden más y mejores oportunidades en la sociedad.

De conformidad con estas disposiciones, previo a un proceso de contratación deberá existir un estudio de conveniencia de oportunidad que refleje la necesidad y forma de satisfacerla, las condiciones del contrato resultante, el soporte técnico y económico del mismo y los riesgos que se puedan originar de la ejecución del contrato los cuales deben ser identificados, cuantificados y asignados.

La Constitución Política entendida como norma suprema y fundamental de la que se desprende toda la normatividad jurídica aplicable en el territorio nacional, ha establecido como fin esencial del estado "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes…".

Igualmente, la Ley 136 de 1994 modificada y adicionada por la Ley 1551 de 2012, establece que el municipio es la entidad territorial fundamental de la división político-administrativa del estado *(…)."*

En ese sentido los Municipios, tal y como lo establece la Ley 136 de 1994, modificada por la Ley 1551 de 2012, deben concretizar tal precepto constitucional a través de la adopción de planes y programas que garanticen además del mandato superior, el bienestar general y el mejoramiento continuo de la calidad de vida de la población en su respectivo territorio.

La recién citada Ley, así como el conjunto de la legislación nacional imponen a los entes territoriales obligaciones específicas a efecto de prestar adecuadamente los servicios públicos a ellos encomendados, lograr las finalidades propias del Estado Social de Derecho y en fin servir a la comunidad.

El Artículo 70 de la Constitución Política menciona: "… *El Estado tiene el deber de promover y fomentar el acceso a la cultura de todos los colombianos en igualdad de oportunidades, por medio de la educación permanente y la enseñanza científica, técnica, artística y profesional en todas las etapas del proceso de creación de la identidad nacional*…".

El artículo 209 de la Carta política establece que: La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben: coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado"

El artículo 355 de la Constitución política a su vez establece que ninguna rama u órgano del poder público puede decretar auxilios o donaciones a favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado. Sin embargo, permite al Gobierno, en sus diferentes niveles, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad para impulsar programas y actividades de interés público, acorde con los planes de desarrollo.

La Declaración Universal de los Derechos Humanos aprobada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el día 10 de diciembre del año 1948, formuló en su artículo 26 que "toda persona tiene derecho a la educación. La educación debe ser gratuita, al menos en lo concerniente a la instrucción elemental y fundamental. La

instrucción elemental será obligatoria. La instrucción técnica y profesional habrá de ser generalizada; el acceso a los estudios superiores será igual para todos, en función de los méritos respectivos". Posteriormente, en el año 1966 el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales postuló en su artículo 13 que "la enseñanza superior debe hacerse igualmente accesible a todos, sobre la base de la capacidad de cada uno, por cuantos medios sean apropiados, y en particular por la implantación progresiva de la enseñanza gratuita". Coherente a esta Declaración Universal la Constitución Política de Colombia de 1991 en su artículo 67 la fórmula según la cual "la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social". En esta formulación, después de declarar la educación como un derecho, el constituyente señaló que es un servicio público, seguramente queriendo destacar que el Estado debe satisfacer ese derecho social a través de los órganos que integran el Gobierno del Estado.

Con base en lo anterior, le corresponde al Estado colombiano el mantenimiento, fortalecimiento y desarrollo del sistema público de educación superior como un subcomponente del sistema educativo colombiano y será precisamente por medio de este subsistema que deberá ampliarse la cobertura de la educación superior y ofrecerse oportunidades crecientes de acceso equitativo y por méritos a la población de todas las regiones del país. Así también el Artículo 69 de la Constitución Política de Colombia garantiza la autonomía universitaria. Las universidades podrán darse sus directivas y regirse por sus propios estatutos, de acuerdo con la ley.

El Estado fortalecerá la investigación científica en las universidades oficiales y privadas y ofrecerá las condiciones especiales para su desarrollo. El Estado facilitará mecanismos financieros que hagan posible el acceso de todas las personas aptas a la educación superior. La Ley 115 de 1994, establece que la educación es un proceso de formación permanente, personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos, y de sus deberes, señala las normas generales para regular el Servicio Público de la Educación que cumple una función social acorde con las necesidades e intereses de las personas, de la familia y de la sociedad, se fundamenta en los principios de la Constitución Política sobre el derecho a la educación que tiene toda persona, en las libertades de enseñanza, aprendizaje, investigación y cátedra y en su carácter de servicio público. La misma Ley organiza la educación formal en niveles de preescolar, básica (primaria y secundaria) y media, no formal e informal, dirigida a niños y jóvenes en edad escolar, a adultos, a campesinos, a grupos étnicos, a personas con limitaciones físicas, sensoriales y psíquicas, con capacidades excepcionales, y apersonas que requieran rehabilitación social.

En consonancia con lo anterior y con el ánimo de facilitar mecanismos financieros que hagan posible el acceso de todas las personas aptas a la educación superior el Municipio de Filadelfia Caldas, mediante su Plan de Desarrollo “FILADELFIA TERRITORIO DE OPORTUNIDADES”, ha establecido como meta de resultado el programa de cobertura casa universitaria ubicada en la cuidad de Manizales como un mecanismo que apoya todos los Filadelfeños aptos para el ingreso a educación superior, y como una forma de fortalecer el sector educación entendiéndose el mismo como un derecho fundamental de los seres humanos.

El Municipio de Filadelfia, Caldas, a través de la Secretaría de Desarrollo Social y Comunitario, lidera el programa Casa Universitaria, ubicada en la ciudad de Manizales, cuyo objetivo es facilitar la permanencia académica de estudiantes de educación superior en condición de vulnerabilidad o con reconocimientos especiales, mediante la asignación semestral de cupos de alojamiento y apoyo alimentario. El programa se rige por la Resolución No. 0055 del 15 de febrero de 2024, “por medio de la cual se modifica la Resolución No. 0021 de 2024 en relación con la reglamentación de la adjudicación y administración de la Casa Universitaria”.

Actualmente la Casa Universitaria cuenta con treinta y dos (32) estudiantes beneficiarios, adolescentes y jóvenes entre los 17 y los 30 años de edad, vinculados a programas técnicos, tecnológicos y profesionales en diferentes áreas del conocimiento, y con una (1) manipuladora de alimentos, para un total de treinta y tres (33) personas atendidas.

Necesidad

Con el propósito de garantizar condiciones dignas de permanencia, bienestar y adecuada alimentación de los estudiantes beneficiarios, se requiere el suministro de víveres y elementos básicos de aseo necesarios para la preparación diaria del desayuno, el almuerzo y la cena en la Casa Universitaria.

La cantidad de insumos proyectada obedece al consumo promedio diario de los beneficiarios, considerando tres comidas al día, condiciones nutricionales básicas y el tiempo de permanencia de los estudiantes en la Casa Universitaria. Dado que la entidad no produce estos bienes, resulta necesario adquirirlos en el mercado mediante el respectivo proceso de contratación estatal.

Administración y control del programa

El programa es dirigido por el Comité de Administración y Adjudicación de Cupos de la Casa Universitaria, el cual puede efectuar visitas de seguimiento, control y verificación del adecuado manejo de los alimentos, así como promover actividades relacionadas con la sana convivencia y el bienestar de los residentes. Cada estudiante beneficiario suscribe, además, un acta de compromiso ante la Secretaría de Desarrollo Social y Comunitario, en la cual manifiesta conocer y aceptar los deberes, derechos y lineamientos establecidos en la Resolución No. 0055 de 2024.

Minuta alimentaria de referencia

La proyección de consumo se realiza con base en una alimentación balanceada y suficiente, acorde con las necesidades nutricionales básicas de adolescentes y jóvenes entre los 17 y los 30 años, residentes permanentes de la Casa Universitaria. El consumo promedio diario por persona es el siguiente:

Tabla 1. Consumo promedio diario por persona

Comida	Composición
Desayuno	Bebida caliente (café, chocolate o agua de panela): 1 taza. Pan, arepa o acompañante: 2 unidades. Huevo, queso, salchichón u otra proteína básica: 1 porción. Fruta o jugo natural: 1 vaso.
Almuerzo	Arroz: 200 gramos preparados. Proteína animal (pollo, carne, pescado o huevo): entre 150 y 200 gramos. Tubérculo o plátano: 1 porción. Ensalada o verduras: 1 porción. Jugo natural: 1 vaso.
Cena	Preparación ligera con proteína y carbohidrato. Bebida caliente o jugo. Acompañamiento según disponibilidad alimentaria.

El siguiente es el listado de los beneficiarios de la casa universitaria:

NOMBRES	NUMERO DE DOCUMENTO	CARRERA PROFESIONAL
Julián Andrés Morales Gómez	1055458063	Administración de empresas
Julián Ocampo Sáenz	1002717806	Licenciatura en música
María Cielo Gómez Quintero	1053788821	Licenciatura en ciencias sociales
Salome Salamanca Baena	1053799538	Trabajo Social
Brian Estiven Sarrias Loaiza	1002547004	Psicología

Axel Andrés Orozco Morales	1002717875	Negocios internacionales y Lenguas modernas
Maritza Carmona Vargas	1060266845	Licenciatura en Ciencias Naturales
Daniel Castaño Arango	1053803402	Licenciatura en Educación Física, recreación y deporte.
Juan Carlos Valencia cárdenas	1057305046	Ingeniería Agronómica
Laura Sofía Chaves Serna	1110044194	Cosmetología integral y Estética
Alejandro Martínez maso	1057304383	Licenciatura en ciencias sociales
Jeffersson Morales Sánchez	10538124910	Maestro en música
Santiago Castrillón	1098669484	Ingeniería Ambiental
Estefany García García	1055458354	Administración de empresas
Mariana Agudelo Grajales	1054866238	Profesional en Desarrollo Familiar
Jhoan Esteban Buitrago Chica	1112148818	Administración financiera
María Yamile Libreros Salazar	1002619305	Desarrollo familiar
David Felipe Suárez Porrea	1055752199	Ingeniería en sistemas
Catalina Zapata Toro	1072745147	Cosmetología y estética integral
Franklin Alfonso libreros morales	1193035205	administración en sistemas informáticos
Alejandra Echeverri Parra	1113862238	Licenciatura en Ciencias sociales
Valentina Martínez López	1002717653	Antropología
Geraldine Córdoba Tejada	1117501916	Licenciatura en Educación Física Recreación y deporte
Laura Manuela Salazar	1014736062	Derecho
Óscar David Álzate Quintero	1055458100	Derecho
Juan Esteban Jiménez Martínez	1057304012	Ingeniería Mecatrónica
Andrés Felipe Loaiza Holguín	1002717805	filosofía y letras
Andrés Fernando Agudelo Cardenas	1055753407	Licenciatura en educación física recreación y deportes
Salome Rodríguez Jiménez	1059811558	Ingeniería agronómica
Isabela Urrego Bustamante	1054399189	Licenciatura en Lenguas Modernas
Santiago Otalvaro Villegas	1055458355	Matemáticas
Nikol Fernanda Bañol	1055458348	Licenciatura en música

En consonancia con lo anterior, la administración municipal requiere impulsar un proceso de contratación que permita elegir de manera objetiva un contratista para el suministro de víveres para la casa universitaria en la ciudad de Manizales.

El proyecto se encuentra registrado en el Banco de Programas y Proyectos de inversión municipal BPIN 202600000006244 Fortalecimiento de estrategias para el acceso y la permanencia en la educación superior de los jóvenes del municipio de Filadelfia, Caldas, 220200500 Servicio de fomento para el acceso a la educación superior o terciaria.

2. OBJETO A CONTRATAR

OBJETO: "SUMINISTRO DE VÍVERES PARA GARANTIZAR EL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DE LA CASA UNIVERSITARIA DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA, CALDAS, UBICADA EN LA CIUDAD DE MANIZALES".

Alcance del objeto: El adjudicatario del proceso deberá realizar las entregas respectivas de acuerdo con las especificaciones técnicas que se definen en el presente documento y los anexos que hacen parte integral del proceso.

Clasificación UNSPC

- 50111500- Carne y aves de corral
- 50131700- Productos de leche y mantequilla
- 50221001- Granos
- 47131700 - Suministros para aseos

El presente proceso contractual se encuentra incorporado en el Plan Anual de Adquisiciones (PAA) de la entidad para la presente vigencia fiscal, conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015.

Dicha inclusión responde a la debida planeación contractual, asegurando la coherencia entre las necesidades institucionales, la disponibilidad presupuestal y la programación de la contratación pública.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El siguiente listado corresponde a las entregas efectivas que el adjudicatario del proceso deberá realizar de cara a la necesidad de la administración:

# ITEM	PRODUCTO	PRESENTACION	CANT
1	Papa fresca, sana, firme, limpia, sin pudrición ni daños que afecten su calidad.	Bulto (50kilos aprox)	35
2	Habichuela fresca, tierna, limpia, sin partes podridas ni daños.	Kg	40
3	Zanahoria fresca, firme, limpia y libre de pudrición.	Kg	40
4	Tomate chonto fresco, sano, limpio, sin golpes severos ni pudrición.	LIBRA	50

5	Cebolla larga fresca, limpia, firme y sin pudrición.	Kg	50
6	Cebolla cabezona blanca fresca, sana, firme, seca y limpia.	Kg	50
7	Repollo fresco, entero, compacto, limpio y sin hojas deterioradas.	UNIDAD	40
8	Lechuga fresca, limpia, con hojas íntegras y sin marchitez avanzada	UNIDAD	40
9	Arracacha fresca, firme, limpia y sin pudrición.	Kg	40
10	Lulo fresco, sano, limpio y con madurez apropiada para consumo.	Kg	50
11	Mora fresca, sana, limpia, sin moho ni fermentación.	Kg	50
12	Maracuyá fresco, sano, limpio y en condiciones adecuadas de maduración.	Kg	50
13	Limón fresco, limpio, firme y sin pudrición.	Kg	60
14	Plátano fresco, sano y limpio. El racimo deberá tener un peso aproximado de 17 kg.	RACIMO DE 17 KG	60
15	Yuca fresca, firme, limpia y sin deterioro.	Kg	30
16	Cilantro fresco, limpio, con hojas verdes y en buen estado.	Kg	40
17	Carne de res correspondiente al corte cadera, apta para consumo humano, fresca o refrigerada y conservada en cadena de frío.	Kg	120
18	Cuchuco para consumo humano, limpio, seco y libre de impurezas	LIBRA	30
19	Cuajada fresca, apta para consumo humano, empacada higiénicamente y conservada en refrigeración.	Kg	130
20	Pechuga de pollo fresca o refrigerada, apta para consumo humano, empacada higiénicamente y conservada en cadena de frío.	Kg	140
21	Carne molida de res, apta para consumo humano, fresca o refrigerada, empacada higiénicamente y conservada en cadena de frío.	Kg	130
22	Filete de tilapia, apto para consumo humano, fresco o congelado, empacado y conservado adecuadamente.	Paquete de 500g	90

23	Panela para consumo humano, empacada y protegida de contaminación.	Paca (24 pares)	40
24	Arroz blanco para consumo humano, limpio, seco, libre de insectos y materias extrañas.	Arroba	100
25	Café tostado y molido para consumo humano, empacado y rotulado.	Libra de 500 g	55
26	Azúcar blanca para consumo humano, seca, limpia y empacada	Kg	45
27	Fríjol seco para consumo humano, limpio, sin insectos ni materias extrañas.	Libra	45
28	Arveja seca para consumo humano, limpia y libre de impurezas.	Libra	40
29	Lenteja seca para consumo humano, limpia y libre de impurezas.	Libra	40
30	Chocolate en polvo para preparación de bebidas, apto para consumo humano y empacado.	Libra	30
31	Sal para consumo humano, seca, limpia y empacada.	Kg	35
32	Aceite vegetal comestible, en envase cerrado y rotulado.	Envase de 3.000 ml	35
33	Harina de trigo para consumo humano, seca, fina y empacada.	Libra	30
34	Huevos frescos para consumo humano, con cáscara íntegra y sin fisuras.	Cubeta de 30 unidades	50
35	Pan tajado fresco, empacado y con fecha de vencimiento vigente.	Paquete (24 rebanadas)	55
36	Gelatina surtida, apta para consumo humano, en presentación individual.	UNIDAD	50
37	Sardina en conserva, apta para consumo humano, en envase hermético y sin deterioro.	Unidad (425g)	60
38	Atún en conserva, apto para consumo humano, en envase hermético y sin deterioro.	Unidad (142g)	60
39	MOLIPOLLO CONGELADO	Unidad (500g)	70
40	Producto cárnico tipo salchichón, empacado, rotulado y apto para consumo humano.	Unidad de 480 g	60
41	Producto cárnico tipo mortadela, empacado, rotulado y apto para consumo humano.	Unidad de 500g	60

42	Jabón o detergente sólido para lavado de utensilios de cocina.	Unidad de 250 g	30
43	Producto líquido blanqueador y desinfectante de uso doméstico a base de hipoclorito de sodio.	Envase de 1.000 ml	20
44	Ambientador líquido para aromatizar espacios interiores.	Envase de 3.000 ml	20
45	Encendedor (Candela)	UNIDAD	15
46	Detergente en polvo para lavado y limpieza, empacado.	Bolsa de 1.000 g	35
47	Esponjilla de acero inoxidable para limpieza de utensilios.	Paquete por 3 unidades	30
48	Esponjilla abrasiva sintética para limpieza de utensilios y superficies.	Unidad	30
49	Pasta alimenticia tipo espagueti, empacada y apta para consumo humano.	Paquete de 250 g	45
50	Harina de maíz precocida para consumo humano, empacada.	Libra de 500 g	45
51	Condimento concentrado para preparación de alimentos, en presentación individual. (a base de caldo de costilla)	Caja por 12 unidades	40
52	Mezcla de condimentos o sazonador para alimentos, empacada individualmente. (color para alimentos)	Caja (35g)	40
53	Mantequilla o producto graso para consumo humano, empacado y conservado en refrigeración.	Presentación de 1.000 g	40
54	Servilletas de papel para uso en mesa, limpias y empacadas.	Paquete (100un)	35
	TOTAL		

Todos los bienes deberán cumplir, como mínimo, las siguientes condiciones:

a) Ser de primera calidad, frescos y en óptimas condiciones de higiene, presentación, peso y empaque, conforme a las unidades de medida y presentaciones indicadas.

b) Cumplir las normas sanitarias y de inocuidad aplicables a la manipulación, el transporte y el almacenamiento de alimentos, incluida la conservación de la cadena de frío de carnes, lácteos y demás productos perecederos.

c) Los productos procesados y empacados deberán contar con registro, notificación o permiso sanitario vigente, cuando aplique, y con fecha de vencimiento vigente al momento de la entrega.

d) Los productos que presenten defectos, deterioro o incumplan las especificaciones serán rechazados y deberán ser repuestos de inmediato, sin costo adicional para la entidad.

Parágrafo- Entregas: Teniendo en cuenta la necesidad de la administración, el adjudicatario del proceso deberá realizar las entregas atendiendo las solicitudes del supervisor del contrato, precisando que, la primera

entrega de víveres deberá realizarse el día siguiente a la firma del acta de inicio, so pena de incurrir en incumplimientos contractuales.

3. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Obligaciones del Adjudicatario:

1. Suministrar los bienes con las especificaciones, cantidades y calidad señaladas en estos estudios previos y en su propuesta.
2. Realizar entregas quincenales en la Casa Universitaria, de acuerdo con la programación y los pedidos que realice el supervisor, en los horarios acordados con este.
3. Efectuar por su cuenta y riesgo el cargue, transporte y descargue de los bienes en el lugar de entrega, en vehículos y condiciones que garanticen la inocuidad y la cadena de frío.
4. Reponer de inmediato, sin costo adicional, los productos defectuosos, deteriorados, próximos a vencer o que no cumplan las especificaciones.
5. Mantener los precios unitarios ofertados durante toda la ejecución del contrato.
6. Suministrar productos equivalentes únicamente cuando exista desabastecimiento temporal y previa autorización escrita del supervisor.
7. Presentar la factura o documento equivalente y acreditar el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, cuando a ello haya lugar.
8. Cumplir las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato y de la normatividad aplicable.

Obligaciones del Municipio:

1. Efectuar la vigilancia y control del contrato, así como realizar las recomendaciones que estime pertinentes para la correcta ejecución del mismo por intermedio del funcionario designado para ejercer la supervisión, vigilancia y control.
2. Efectuar el pago en la forma y términos estipulados en el contrato.
3. Exigir y verificar por intermedio del funcionario designado para ejercer la vigilancia y control de la ejecución del contrato, el cumplimiento de las obligaciones del contratista frente al pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social en salud, pensión, riesgos laborales y aportes parafiscales si es el caso.
4. Aprobar la garantía única de cumplimiento que el contratista constituya en debida forma.
5. Expedir el correspondiente registro presupuestal.
6. Liquidar el contrato.

4. **PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El plazo del contrato será desde la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución y hasta el 23 de diciembre de 2026.

5. **MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y JUSTIFICACIÓN**

El artículo 94 de Ley 1474 de 2011 *"Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación, y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública"* adicionó al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 la siguiente modalidad: *Contratación Mínima cuantía*. La contratación cuyo valor no exceda del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:

a. Se publicará una invitación por un término no inferior a un día hábil, en el 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 oferta no será 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 en la presente invitación.
d. La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en el cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

Así las cosas, y en armonía con lo dispuesto por los apartados pertinentes del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se precisan los términos para el correcto impulso del presente proceso.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN

Conforme el proyecto formulado por la Secretaría de Desarrollo Social y Comunitario del Municipio de Filadelfia, la cuantía del proceso se estima en **$ 40.261.500.** Para la estructuración del presupuesto, el Municipio consideró los costos en que deberá incurrir el contratista, y entre estos, el pago de las estampillas del valor del contrato, la constitución de la garantía única de cumplimiento, así como el IVA (si hubiere) y retención en la fuente.

Teniendo en cuenta el estudio de mercado realizado por la administración, se presenta la tabla de precios que fija el presupuesto oficial del presente proceso de selección:

# ITEM	PRODUCTO	PRESENTACION	CANT	COTIZACION 1	VALOR TOTAL 1	COTIZACION 2	VALOR TOTAL 2	PROMEDIO UNI	PROMEDIO TOTAL
				VALOR 1 UNI		VALOR 2 UNI			
1	Papa fresca, sana, firme, limpia, sin pudrición ni daños que afecten su calidad.	Bulto (50kilos aprox)	35	$ 60.000	$ 2.100.000	$ 61.000	$ 2.135.000	$ 60.500	$ 2.117.500
2	Habichuela fresca, tierna, limpia, sin partes podridas ni daños.	Kg	40	$ 5.000	$ 200.000	$ 5.300	$ 212.000	$ 5.150	$ 206.000
3	Zanahoria fresca, firme, limpia y libre de pudrición.	Kg	40	$ 1.800	$ 72.000	$ 2.000	$ 80.000	$ 1.900	$ 76.000
4	Tomate chonto fresco, sano, limpio, sin golpes severos ni pudrición.	LIBRA	50	$ 3.000	$ 150.000	$ 3.200	$ 160.000	$ 3.100	$ 155.000
5	Cebolla larga fresca, limpia, firme y sin pudrición.	Kg	50	$ 3.500	$ 175.000	$ 3.600	$ 180.000	$ 3.550	$ 177.500
6	Cebolla cabezona blanca fresca, sana, firme, seca y limpia.	Kg	50	$ 1.500	$ 75.000	$ 1.700	$ 85.000	$ 1.600	$ 80.000

7	Repollo fresco, entero, compacto, limpio y sin hojas deterioradas.	UNIDAD	40	$ 2.500	$ 100.000	$ 2.600	$ 104.000	$ 2.550	$ 102.000
8	Lechuga fresca, limpia, con hojas íntegras y sin marchitez avanzada	UNIDAD	40	$ 2.000	$ 80.000	$ 2.100	$ 84.000	$ 2.050	$ 82.000
9	Arracacha fresca, firme, limpia y sin pudrición.	Kg	40	$ 4.200	$ 168.000	$ 4.300	$ 172.000	$ 4.250	$ 170.000
10	Lulo fresco, sano, limpio y con madurez apropiada para consumo.	Kg	50	$ 4.500	$ 225.000	$ 4.600	$ 230.000	$ 4.550	$ 227.500
11	Mora fresca, sana, limpia, sin moho ni fermentación.	Kg	50	$ 5.000	$ 250.000	$ 5.500	$ 275.000	$ 5.250	$ 262.500
12	Maracuyá fresco, sano, limpio y en condiciones adecuadas de maduración.	Kg	50	$ 4.600	$ 230.000	$ 4.700	$ 235.000	$ 4.650	$ 232.500
13	Limón fresco, limpio, firme y sin pudrición.	Kg	60	$ 5.000	$ 300.000	$ 5.000	$ 300.000	$ 5.000	$ 300.000
14	Plátano fresco, sano y limpio. El racimo deberá tener un peso aproximado de 17 kg.	RACIMO DE 17 KG	60	$ 21.000	$ 1.260.000	$ 21.000	$ 1.260.000	$ 21.000	$ 1.260.000
15	Yuca fresca, firme, limpia y sin deterioro.	Kg	30	$ 3.500	$ 105.000	$ 3.600	$ 108.000	$ 3.550	$ 106.500
16	Cilantro fresco, limpio, con hojas verdes y en buen estado.	Kg	40	$ 4.000	$ 160.000	$ 4.200	$ 168.000	$ 4.100	$ 164.000
17	Carne de res correspondiente al corte cadera, apta para consumo humano, fresca o refrigerada y conservada en cadena de frío.	Kg	120	$ 33.000	$ 3.960.000	$ 33.500	$ 4.020.000	$ 33.250	$ 3.990.000
18	Cuchuco para consumo humano, limpio, seco y libre de impurezas	LIBRA	30	$ 2.500	$ 75.000	$ 2.600	$ 78.000	$ 2.550	$ 76.500
19	Cuajada fresca, apta para consumo humano, empacada higiénicamente y	Kg	130	$ 25.000	$ 3.250.000	$ 25.500	$ 3.315.000	$ 25.250	$ 3.282.500

	conservada en refrigeración.								
20	Pechuga de pollo fresca o refrigerada, apta para consumo humano, empacada higiénicamente y conservada en cadena de frío.	Kg	140	$ 17.000	$ 2.380.000	$ 17.500	$ 2.450.000	$ 17.250	$ 2.415.000
21	Carne molida de res, apta para consumo humano, fresca o refrigerada, empacada higiénicamente y conservada en cadena de frío.	Kg	130	$ 17.000	$ 2.210.000	$ 18.000	$ 2.340.000	$ 17.500	$ 2.275.000
22	Filete de tilapia, apto para consumo humano, fresco o congelado, empacado y conservado adecuadamente.	Paquete de 500g	90	$ 7.500	$ 675.000	$ 8.000	$ 720.000	$ 7.750	$ 697.500
23	Panela para consumo humano, empacada y protegida de contaminación.	Paca (24 pares)	40	$ 105.000	$ 4.200.000	$ 106.000	$ 4.240.000	$ 105.500	$ 4.220.000
24	Arroz blanco para consumo humano, limpio, seco, libre de insectos y materias extrañas.	Arroba	100	$ 85.000	$ 8.500.000	$ 86.000	$ 8.600.000	$ 85.500	$ 8.550.000
25	Café tostado y molido para consumo humano, empacado y rotulado.	Libra de 500 g	55	$ 20.000	$ 1.100.000	$ 21.000	$ 1.155.000	$ 20.500	$ 1.127.500
26	Azúcar blanca para consumo humano, seca, limpia y empacada	Kg	45	$ 4.000	$ 180.000	$ 4.200	$ 189.000	$ 4.100	$ 184.500
27	Fríjol seco para consumo humano, limpio, sin insectos ni materias extrañas.	Libra	45	$ 5.300	$ 238.500	$ 5.500	$ 247.500	$ 5.400	$ 243.000
28	Arveja seca para consumo humano, limpia y libre de impurezas.	Libra	40	$ 1.800	$ 72.000	$ 2.100	$ 84.000	$ 1.950	$ 78.000

29	Lenteja seca para consumo humano, limpia y libre de impurezas.	Libra	40	$ 2.600	$ 104.000	$ 2.850	$ 114.000	$ 2.725	$ 109.000
30	Chocolate en polvo para preparación de bebidas, apto para consumo humano y empacado.	Libra	30	$ 5.800	$ 174.000	$ 6.000	$ 180.000	$ 5.900	$ 177.000
31	Sal para consumo humano, seca, limpia y empacada.	Kg	35	$ 2.700	$ 94.500	$ 2.750	$ 96.250	$ 2.725	$ 95.375
32	Aceite vegetal comestible, en envase cerrado y rotulado.	Envase de 3.000 ml	35	$ 20.000	$ 700.000	$ 21.000	$ 735.000	$ 20.500	$ 717.500
33	Harina de trigo para consumo humano, seca, fina y empacada.	Libra	30	$ 1.700	$ 51.000	$ 1.800	$ 54.000	$ 1.750	$ 52.500
34	Huevos frescos para consumo humano, con cáscara íntegra y sin fisuras.	Cubeta de 30 unidades	50	$ 11.000	$ 550.000	$ 15.000	$ 750.000	$ 13.000	$ 650.000
35	Pan tajado fresco, empacado y con fecha de vencimiento vigente.	Paquete (24 rebanadas)	55	$ 3.600	$ 198.000	$ 4.000	$ 220.000	$ 3.800	$ 209.000
36	Gelatina surtida, apta para consumo humano, en presentación individual.	UNIDAD	50	$ 1.200	$ 60.000	$ 1.400	$ 70.000	$ 1.300	$ 65.000
37	Sardina en conserva, apta para consumo humano, en envase hermético y sin deterioro.	Unidad (425g)	60	$ 5.500	$ 330.000	$ 5.600	$ 336.000	$ 5.550	$ 333.000
38	Atún en conserva, apto para consumo humano, en envase hermético y sin deterioro.	Unidad (142g)	60	$ 4.000	$ 240.000	$ 4.500	$ 270.000	$ 4.250	$ 255.000
39	MOLIPOLLO CONGELADO	Unidad (500g)	70	$ 5.000	$ 350.000	$ 5.500	$ 385.000	$ 5.250	$ 367.500
40	Producto cárnico tipo salchichón, empacado, rotulado y apto para consumo humano.	Unidad de 480 g	60	$ 21.000	$ 1.260.000	$ 22.000	$ 1.320.000	$ 21.500	$ 1.290.000

41	Producto cárnico tipo mortadela, empacado, rotulado y apto para consumo humano.	Unidad de 500g	60	$ 9.100	$ 546.000	$ 9.200	$ 552.000	$ 9.150	$ 549.000
42	Jabón o detergente sólido para lavado de utensilios de cocina.	Unidad de 250 g	30	$ 2.500	$ 75.000	$ 3.000	$ 90.000	$ 2.750	$ 82.500
43	Producto líquido blanqueador y desinfectante de uso doméstico a base de hipoclorito de sodio.	Envase de 1.000 ml	20	$ 5.500	$ 110.000	$ 5.700	$ 114.000	$ 5.600	$ 112.000
44	Ambientador líquido para aromatizar espacios interiores.	Envase de 3.000 ml	20	$ 17.000	$ 340.000	$ 18.000	$ 360.000	$ 17.500	$ 350.000
45	encendedor (Candela)	UNIDAD	15	$ 2.650	$ 39.750	$ 2.700	$ 40.500	$ 2.675	$ 40.125
46	Detergente en polvo para lavado y limpieza, empacado.	Bolsa de 1.000 g	35	$ 5.000	$ 175.000	$ 5.500	$ 192.500	$ 5.250	$ 183.750
47	Esponjilla de acero inoxidable para limpieza de utensilios.	Paquete por 3 unidades	30	$ 1.200	$ 36.000	$ 1.500	$ 45.000	$ 1.350	$ 40.500
48	Esponjilla abrasiva sintética para limpieza de utensilios y superficies.	Unidad	30	$ 6.000	$ 180.000	$ 6.500	$ 195.000	$ 6.250	$ 187.500
49	Pasta alimenticia tipo espagueti, empacada y apta para consumo humano.	Paquete de 250 g	45	$ 2.400	$ 108.000	$ 2.600	$ 117.000	$ 2.500	$ 112.500
50	Harina de maíz precocida para consumo humano, empacada.	Libra de 500 g	45	$ 3.200	$ 144.000	$ 3.300	$ 148.500	$ 3.250	$ 146.250
51	Condimento concentrado para preparación de alimentos, en presentación individual. (a base de caldo de costilla)	Caja por 12 unidades	40	$ 4.600	$ 184.000	$ 4.700	$ 188.000	$ 4.650	$ 186.000
52	Mezcla de condimentos o sazonador para alimentos, empacada	Caja (35g)	40	$ 1.600	$ 64.000	$ 1.700	$ 68.000	$ 1.650	$ 66.000

	individualmente. (color para alimentos)								
53	Mantequilla o producto graso para consumo humano, empacado y conservado en refrigeración.	Presentación de 1.000 g	40	$ 22.000	$ 880.000	$ 23.000	$ 920.000	$ 22.500	$ 900.000
54	Servilletas de papel para uso en mesa, limpias y empacadas.	Paquete (100un)	35	$ 3.500	$ 122.500	$ 3.700	$ 129.500	$ 3.600	$ 126.000
	TOTAL			**$ 624.550**	**$ 39.606.250**	**$ 647.800**	**$ 40.916.750**	**636175**	**$ 40.261.500**

Forma de Pago. El Municipio pagará mediante actas parciales, de acuerdo con los bienes suministrados, mediando en cada caso presentación de los soportes documentales y registros a que hubiere lugar, factura emitida con las formalidades que impone la norma, constancia de pago de aportes al sistema de seguridad social integral y certificación de cumplimiento emitida por el supervisor del contrato.

Los pagos están sujetos a los trámites requeridos por la Secretaría de Hacienda Municipal.

En todo caso el pago correspondiente se sujetará a la disponibilidad de Tesorería y al plan mensualizado de caja y la programación del gasto que para el efecto contempla la Secretaria de Hacienda Municipal, a entera satisfacción.

Para los pagos parciales, el contratista deberá allegar factura y constancia de pago de aportes al sistema de seguridad social integral según el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. En caso de consorcio o unión temporal, éste deberá informar el número del NIT, así como realizar la facturación conforme las disposiciones de la DIAN en la materia, precisando que el pago de estampillas se efectuará mediante retención sobre pagos o abonos en cuenta.

En este punto se precisa que, el Municipio de Filadelfia solo adquiere obligaciones con el contratista, y de ninguna manera aceptará pagos a terceros.

Disponibilidad Presupuestal: El Municipio cuenta con los Certificados de Disponibilidad Presupuestal No. 1876 y 1877 del 07/11/2026 con los cuales honrará las obligaciones contraídas en el contrato.

7. EL ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.

Atendiendo las disposiciones de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, y en armonía con la metodología señalada en el *"Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en Procesos de Contratación"* (Versión M-ICR-01) de la Agencia Nacional de Contratación, en el Anexo correspondiente se tipifican, estiman y asignan los riesgos asociados al proceso de selección. El Municipio precisa que los mecanismos de cobertura adoptados, incluida la garantía única, permiten mantener las condiciones económicas y financieras existentes al momento de presentación de la propuesta por parte del contratista y, por lo tanto, procurar el equilibrio económico del contrato conforme la Ley 80 de 1993.

8. GARANTÍAS

En armonía con la matriz de riesgos asociada al proceso, se precisan las garantías que la administración estima necesarias para la guarda de sus intereses:

Fase Contractual: Admitiendo la prevalencia del interés de la administración, el contratista (adjudicatario del proceso) deberá constituir en favor del Municipio, garantía única de cumplimiento que podrá consistir en póliza de seguro expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, o garantía bancaria otorgada por un banco local, que ampare y cumpla las siguientes condiciones:

Amparo	Suficiencia	Vigencia
Cumplimiento incluido amparo de posibles multas y la cláusula penal pecuniaria.	10% del valor del Contrato.	Igual al plazo de ejecución y 6 meses más.
Calidad de los servicios ofrecidos.	20% del valor del Contrato.	Igual al plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.	10% del valor del Contrato.	Igual al plazo de ejecución del contrato y 3 años más.

El contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se reduzca por razón de las reclamaciones que efectúe la entidad, así como ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. No restablecer la garantía, no adicionarla o prorrogarla, según el caso, constituye causal de incumplimiento del contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

9. ANALISIS DE ACUERDOS COMERCIALES:

Según el Manual para el manejo de Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación (M-MACPC-14) de la Agencia Nacional de Contratación, "están incluidas en la lista de Entidades de los Acuerdos Comerciales con la Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú), Chile, Corea, Costa Rica, los Estados AELC, Estados Unido, el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala), la Unión Europea; y por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN" (página 15).

A continuación, se evidencia el análisis practicado por la administración para establecer los Acuerdos Comercial aplicables al proceso, entendidos como condición para fijar los términos de la presente convocatoria pública:

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal Cubierta	Valor del Proceso Superior al Umbral del Acuerdo	Excepción Aplicable al Proceso	Proceso Cubierto por el Acuerdo
Alianza del Pacífico	Chile	Si	No.	No.	No
	Perú	Si	No.	No.	No
Chile		Si	No.	No.	No
Corea		Si	No.	No.	No
Costa Rica		Si	No.	No.	No
Estados AELC		Si	No.	No.	No
Estados Unidos		Si	No.	No.	No
	Salvador	Si	Si	No.	No

Triángulo del Norte	Guatemala	Si	Si	No.	Si
Unión Europea		Si	No	No.	No
Decisión 439 de 1998 CAN		Si	Si	No.	Si

Así las cosas, el Municipio "debe dar a los servicios prestados por proponentes de la Comunidad Andina de Naciones (Bolivia, Ecuador y Perú) el mismo trato que da a los servicios colombianos" (página 6 del Manual ibidem), al igual que a los servicios prestados por proponentes de Guatemala.

Filadelfia, Caldas, noviembre de 2026

[Original Firmado]
LEIDY CAROLINA HENAO ALVAREZ
Secretaria de Desarrollo Social y Comunitario
Alcaldía de Filadelfia

Proyectaron:
Natalia Pava García
Contratista, Municipio de Filadelfia

Parte Técnica
Leidy Carolina Henao Álvarez
Secretaria de Desarrollo Social y Comunitario
Municipio de Filadelfia