ALCALDÍA DE ANGELÓPOLIS

ANÁLISIS DEL SECTOR

CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA CMC-047-2026

OBJETO:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA FUERZA PÚBLICA, SEGÚN ACTA N°02 DEL COMITÉ TERRITORIAL DE ORDEN PÚBLICO DEL 24 DE SEPTIEMBRE DE 2026

SECRETARÍA GENERAL Y DE GOBIERNO

MUNICIPIO DE ANGELÓPOLIS (ANTIOQUIA)

NOVIEMBRE DE 2026

Contenido

ANÁLISIS DEL SECTOR PARA LA MÍNIMA CUANTÍA CMC-047-2026 4
1. PERSPECTIVA LEGAL. 4
2. PERSPECTIVA COMERCIAL. 6
3. PERSPECTIVA FINANCIERA. 9
4. PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL 11
5. PERSPECTIVA TÉCNICA. 12
6. PERSPECTIVA DE ANÁLISIS DE RIESGO 14
6.1. ASIGNACIÓN DE RIESGOS 14
6.1.1. RIESGOS IMPREVISIBLES. 14
6.2. ANÁLISIS DE RIESGOS PREVISIBLES. 15
6.3. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN: 22
7. FUENTES NORMATIVAS, JURISPRUDENCIALES Y ESTADÍSTICAS CONSULTADAS **¡Error! Marcador no definido.**

CIUDAD	ANGELÓPOLIS	**FECHA**	**DÍA**	**MES**	**AÑO**
			14	11	2026
SECRETARÍA O DEPENDENCIA RESPONSABLE		SECRETARIA GENERAL Y DE GOBIERNO			
MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA		MÍNIMA CUANTÍA			
TIPO DE CONTRATO		SUMINISTRO			
OBJETO CONTRACTUAL		SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA FUERZA PÚBLICA, SEGÚN ACTA N°02 DEL COMITÉ TERRITORIAL DE ORDEN PÚBLICO DEL 24 DE SEPTIEMBRE DE 2026			
PRESUPUESTO		DOCE MILLONES DE PESOS ($12.000.000)			
RUBRO(S)		2.3.2.02.02.006 COMERCIO Y DISTRIBUCIÓN; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDA Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA.			
NÚMERO DEL CDP		00641 DEL 20 DE OCTUBRE DE 2026			
CÓDIGO BPIN		202500000013911 – APOYO PARA EL ACCESO A LA JUSTICIA Y LA PROTECCIÓN DE DERECHOS PARA ASEGURAR LA EQUIDAD Y LA JUSTICIA SOCIAL EN EL MUNICIPIO DE ANGELÓPOLIS			
CLASIFICACIÓN UNSPSC		93131608 - SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS			
SUPERVISOR		SECRETARIA GENERAL Y DE GOBIERNO			

CONVOCATORIA A VEEDURÍAS CIUDADANAS.

En cumplimiento de lo dispuesto por la Ley 850 de 2003, que regula la organización y funcionamiento de las veedurías ciudadanas, se informa que estos mecanismos de participación ciudadana tienen la facultad de ejercer control social a la gestión pública durante todas las etapas del proceso contractual: precontractual, contractual y poscontractual.

Las veedurías podrán formular recomendaciones escritas y oportunas ante el Municipio de Angelópolis y los organismos de control del Estado, con el objetivo de promover la transparencia, la eficiencia institucional y la rectitud en la actuación de los servidores públicos. Igualmente, tienen derecho a participar en todas las audiencias públicas que se realicen en el marco del presente proceso de contratación. En virtud de lo anterior, el Municipio de Angelópolis convoca públicamente a las veedurías ciudadanas interesadas para que ejerzan el correspondiente seguimiento y control ciudadano sobre el proceso contractual que se desarrolla, conforme a lo establecido para el presente proceso de contratación.

Esta convocatoria tiene como propósito fortalecer el principio de transparencia en la contratación pública y fomentar la participación activa de la ciudadanía en el ejercicio del control social.

ANÁLISIS DEL SECTOR PARA LA MÍNIMA CUANTÍA CMC-047-2026

El presente análisis del sector se desarrolla para el suministro de alimentación preparada destinado al personal de apoyo de la Fuerza Pública que se desplace al Municipio de Angelópolis, conforme a la destinación aprobada mediante el Acta N.º 02 del Comité Territorial de Orden Público del 24 de septiembre de 2026. Su finalidad es examinar las condiciones de la oferta y la demanda, las exigencias normativas, el comportamiento de precios, las capacidades de los posibles operadores y los riesgos particulares del abastecimiento de desayunos, almuerzos y cenas por demanda, a precios unitarios y hasta el agotamiento del presupuesto contractual.

El artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 exige conocer el sector desde las perspectivas legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de riesgos. Este deber es aplicable igualmente a la mínima cuantía y debe desarrollarse con profundidad proporcional al valor y complejidad de la compra. La Guía para la Elaboración de Estudios del Sector, versión 3, publicada por Colombia Compra Eficiente en septiembre de 2025, recomienda examinar la oferta, la demanda y los factores que determinan el precio, sin imponer requisitos que restrinjan injustificadamente la concurrencia.

La evaluación integra tres cotizaciones documentadas de alimentación preparada con entrega en el área urbana, el respaldo presupuestal contenido en el CDP N.º 00641 del 20 de octubre de 2026, por $12.000.000, y estadísticas oficiales del DANE disponibles al 14 de noviembre de 2026. Las cifras nacionales se emplean como indicadores de contexto económico y no como sustituto de los precios cotizados ni como prueba de condiciones particulares de Angelópolis. Este documento no proyecta volúmenes obligatorios: las cantidades dependerán de requerimientos efectivos y la Entidad pagará únicamente raciones suministradas y recibidas a satisfacción.

1. PERSPECTIVA LEGAL.

El marco constitucional de la adquisición parte de los artículos 2, 209 y 315 de la Constitución Política: la protección de derechos, la función administrativa al servicio del interés general y la atribución del alcalde para conservar el orden público en su municipio. Estas disposiciones explican la necesidad de facilitar el apoyo institucional de la Policía Nacional y, dentro de sus competencias, del Ejército Nacional. El contrato no busca conceder beneficios individuales, sino disponer de alimentación preparada como insumo logístico para el desarrollo de actividades de seguridad, prevención, vigilancia, control y acompañamiento autorizadas.

La destinación concreta del gasto se encuentra asociada a la decisión del Comité Territorial de Orden Público consignada en el Acta N.º 02 del 24 de septiembre de 2026, que aprobó recursos para el suministro de alimentación a la Fuerza Pública. Las reglas de los Fondos Territoriales de Seguridad y Convivencia Ciudadana y las funciones de los comités deben examinarse a la luz de la Ley 418 de 1997, especialmente su artículo 122 modificado por el artículo 7 de la Ley 1421 de 2010, y de las disposiciones del Decreto 399 de 2011 compiladas en el Decreto 1066 de 2015. La relación del objeto con la destinación autorizada debe conservarse durante toda la ejecución, sin ampliar el suministro a beneficiarios o actividades ajenos al apoyo institucional previsto.

En particular, el artículo 122 de la Ley 418 de 1997 contempla raciones entre los conceptos previstos en el régimen de recursos destinados a seguridad, mientras que el artículo 2.7.1.1.17 del Decreto 1066 de 2015 regula funciones del Comité Territorial de Orden Público relativas al estudio, aprobación, seguimiento y definición de la destinación de recursos. La coincidencia entre la decisión adoptada, el rubro presupuestal y el objeto contractual constituye una condición sustantiva de planeación y ejecución, no una mera referencia narrativa.

En contratación estatal se aplican los artículos 3, 23, 24, 25 y 26 de la Ley 80 de 1993 y las disposiciones de selección objetiva de la Ley 1150 de 2007. El presupuesto oficial de $12.000.000 permite examinar el procedimiento de mínima cuantía conforme al numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y a los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, atendiendo a que la selección depende de la cuantía, independientemente del objeto. La invitación debe identificar condiciones técnicas, capacidad jurídica, experiencia mínima cuando se justifique y metodología objetiva para comparar el precio ofertado.

El deber de planeación cuenta con respaldo jurisprudencial verificable. El Consejo de Estado, Sección Tercera, en sentencia del 29 de abril de 2015, expediente 25000-23-26-000-1995-01431-01 (21081), explicó la necesidad de estudios y análisis previos suficientemente serios y completos. Asimismo, la Sección Tercera, Subsección C, sentencia del 24 de abril de 2013, radicación 68001-23-15-000-1998-01743-01 (27315), desarrolló el alcance de la planeación frente a factores jurídicos, económicos y técnicos previsibles. Para este suministro, dichas pautas exigen identificar el volumen incierto, el precio real por ración y la logística de preparación y entrega, sin extrapolar automáticamente consecuencias de otros tipos contractuales.

La Agencia Nacional de Contratación Pública, en los conceptos C-824 de 2025, C-496 de 2026 y C-1282 de 2026, recuerda que el análisis del mercado constituye el soporte de los requisitos habilitantes y del presupuesto y que las exigencias de participación deben ser proporcionadas al riesgo, la cuantía y el conocimiento de los proveedores. Por ello, es razonable examinar capacidad de manipulación de alimentos, experiencia conexa y continuidad del servicio, pero no trasladar mecánicamente indicadores financieros, exigencias de estructura empresarial o barreras territoriales incompatibles con una contratación de esta dimensión.

La naturaleza del objeto corresponde a suministro, conforme al artículo 968 del Código de Comercio, por comprender prestaciones de alimentación preparadas y sucesivas que se activan en función de los requerimientos de la Entidad. La modalidad de bolsa agotable define un límite económico, no cantidades mínimas garantizadas. Los precios unitarios serán los efectivamente ofertados y aceptados para cada una de las tres clases de ración, y el reconocimiento se efectuará sobre unidades solicitadas, entregadas y recibidas a satisfacción.

Las condiciones sanitarias están reguladas principalmente por la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, en lo relativo a preparación, manipulación, almacenamiento, transporte y entrega de alimentos. Deben requerirse medidas sanitarias acordes con la actividad realmente ejecutada, sin confundir la elaboración de comidas listas para consumo con la fabricación industrial de productos que precisan registros o permisos específicos de otra naturaleza. Las condiciones de higiene y capacitación deberán poder verificarse durante el suministro.

Las compras públicas locales de alimentos se encuentran reguladas por la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, incorporado al Decreto 1071 de 2015. El Concepto C-391 del 29 de abril de 2026 de Colombia Compra Eficiente caracteriza la promesa de contrato de proveeduría

prevista en el artículo 2.20.1.1.4 como requisito habilitante en las compras públicas de alimentos; en mínima cuantía no se deriva de ello puntaje adicional por precio. La norma prevé una promesa por escrito con identificación del productor y del proponente, productos, cantidades, entrega, empaque e intención de compra. Un compromiso unilateral simple puede facilitar la manifestación de intención, pero por sí solo no reemplaza el contenido obligatorio de esa promesa; el diseño de la invitación debe mantener concordancia con la regulación.

Es indispensable distinguir dos figuras jurídicas diferentes: (i) la adquisición de materias primas a pequeños productores agropecuarios y de agricultura campesina, familiar y comunitaria, regulada por la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, en la que el origen local se refiere a la producción; y (ii) la limitación territorial de convocatorias a MiPymes, prevista en los artículos 2.2.1.2.4.2.2, 2.2.1.2.4.2.3 y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, modificados por el Decreto 1860 de 2021, en la que se verifica el domicilio del oferente según los documentos legalmente admitidos. La primera no impone por sí sola domicilio municipal al contratista; la segunda sí permite restringir la participación a MiPymes domiciliadas en el municipio de ejecución, siempre que previamente se satisfagan sus presupuestos normativos y exista motivación suficiente. La regla legal del 30 % de compras públicas de alimentos debe aplicarse según su base presupuestal propia, sin equipararla automáticamente al monto total de un contrato integral de preparación, empaque y distribución.

En consecuencia, la perspectiva legal permite estructurar condiciones objetivas y proporcionales de participación, exigir la inocuidad del suministro, asegurar la aplicación del recurso aprobado a la finalidad alimentaria y mantener coherencia entre la invitación, el contrato, las garantías y la supervisión. La competencia y la legalidad del gasto se verifican mediante hechos y soportes del expediente, no mediante referencias genéricas a la política de seguridad.

La posibilidad de limitación municipal se examina expresamente para este proceso de mínima cuantía: el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015 exige valor inferior al umbral reglamentario y solicitudes oportunas de por lo menos dos (2) MiPymes colombianas con un mínimo de un año de existencia y demás condiciones legales; cumplida esa etapa, el artículo 2.2.1.2.4.2.3 permite a la Entidad decidir motivadamente que la convocatoria se limite a MiPymes con domicilio en Angelópolis. La limitación a MiPymes nacionales, al reunirse sus requisitos, es obligatoria; la delimitación territorial al municipio es facultativa y debe fundarse en el análisis del sector, sin operar automáticamente por la existencia de establecimientos inscritos.

El Concepto C-867 de 2026 de Colombia Compra Eficiente (radicado de salida 2_2026_07_07_007217) precisó que la decisión territorial debe ser adecuada, proporcional y motivada, distinguiendo el domicilio jurídicamente acreditado del lugar donde se ejerce materialmente el comercio. En consecuencia, el registro municipal de Industria y Comercio permite reconocer oferta potencial, pero no sustituye la acreditación del tamaño empresarial, el domicilio y la existencia con los documentos del artículo 2.2.1.2.4.2.4. Si se reciben las solicitudes válidas exigidas, la Entidad dispone de sustento sectorial para valorar una limitación al ámbito municipal, sin prejuzgar el resultado de la verificación individual.

2. PERSPECTIVA COMERCIAL.

El mercado relevante es el de operadores que preparan, empacan, transportan y entregan desayunos, almuerzos y cenas listos para consumo en el área urbana de Angelópolis. No

corresponde exclusivamente a la compra de materias primas ni al servicio de restaurante servido en mesa: el precio incorpora insumos, mano de obra, cocción, empaques, conservación, logística y entrega en los puntos señalados por la Entidad. Esta precisión evita comparar precios de bienes no equivalentes y permite evaluar propuestas integrales.

La demanda institucional es contingente: el número de integrantes de la Fuerza Pública y la duración de sus desplazamientos no se conocen de antemano. En consecuencia, la frecuencia del pedido, el volumen de cada solicitud y la combinación de tipos de ración pueden cambiar. Este patrón de consumo favorece proveedores con respuesta flexible y limita la utilidad de proyecciones de cantidades rígidas. La necesidad se atenderá con órdenes conforme al requerimiento efectivo, sin consumos mínimos garantizados.

La oferta potencial debe examinarse prioritariamente a partir de la capacidad instalada en Angelópolis, complementada por operadores regionales que puedan garantizar el servicio. Para este proceso se consultó el listado municipal de Industria y Comercio con corte al 25 de junio de 2026, cuya información permite identificar actividades efectivamente registradas en el territorio y superar una afirmación meramente genérica sobre la existencia de restaurantes o servicios de alimentación. El registro tributario identifica actividades económicas declaradas, pero no constituye certificación automática de habilitación sanitaria, capacidad de producción, domicilio mercantil o tamaño empresarial de MiPyme.

El inventario municipal registra 122 establecimientos o registros comerciales en estado «Activo». Dentro de ese universo se identificaron 13 registros directamente relacionados con la cadena de comidas preparadas: once (11) clasificados en actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas (grupo G561), uno (1) en elaboración de comidas y platos preparados (grupo G108) y uno (1) en actividades de catering u otros servicios de comidas (grupo G562). Adicionalmente aparecen tres (3) registros de cafetería o panadería con clasificaciones distintas, que constituyen oferta alimentaria complementaria. Se trata de frecuencias de registros administrativos, no de una encuesta censal de proveedores habilitados ni de una certificación de que todos pueden suministrar las tres raciones objeto del contrato.

Entre los establecimientos o actividades identificados en el registro figuran Restaurante La Esquina Azul, Empanadas y Pan, Salchiburguer, Antojitos Pepita, Panadería Arenales, Helados E&M, Caseta N.º 5 y diferentes casetas de expendio de comidas en el parque principal, además de Cafetería Nene y otros establecimientos de panadería. Estas referencias son ilustrativas de la diversidad de la oferta registrada en Angelópolis y no constituyen una precalificación ni una selección anticipada de proponentes. La existencia de diversos agentes permite identificar un mercado local potencialmente disputable, sujeto a verificación de su capacidad para preparar, empacar, transportar y entregar desayunos, almuerzos y cenas a precios unitarios, durante los requerimientos que efectivamente se presenten.

La oferta municipal presenta ventajas operativas potenciales que resultan pertinentes al objeto: cercanía de los puntos de preparación a los lugares de entrega del área urbana, posibilidad de reducir tiempos de distribución de alimentos calientes, menor dependencia de desplazamientos intermunicipales y facilidad para organizar suministros de volumen variable. Estas ventajas no suponen que todos los proveedores locales sean necesariamente más eficientes ni que otros oferentes no puedan cumplir, pero sí constituyen factores razonables para estudiar una convocatoria limitada territorialmente, siempre que concurran los presupuestos legales, exista capacidad suficiente y se preserve una competencia real.

La indagación de mercado cuenta con tres soportes de precios: (i) cotización de persona natural identificada en la cotización N.º 1, con valores de $23.000 para desayuno y $24.000 para almuerzo y cena; (ii) Yaka Logística, Suministros y Servicios en General S.A.S., cotización del 26 de octubre de 2026, $22.000, $23.000 y $23.000, respectivamente; y (iii) Corporación Unidad Social, propuesta del 15 de enero de 2026, $24.000, $25.000 y $25.000. Las tres referencias contemplan raciones preparadas, empacadas y entregadas en el área urbana y permiten una comparación descriptiva de los mismos tres ítems.

El orden documental de las cotizaciones es esencial: el desayuno presenta los valores $23.000, $22.000 y $24.000; almuerzo, $24.000, $23.000 y $25.000; cena, $24.000, $23.000 y $25.000. En cada ítem el promedio aritmético es, respectivamente, $23.000, $24.000 y $24.000; el rango total de cada distribución es de $2.000. La mediana coincide con el promedio en los tres casos, debido a la distribución simétrica de las referencias.

La variación entre el precio máximo y el mínimo representa el 9,09 % del precio mínimo del desayuno ($2.000/$22.000) y el 8,70 % del precio mínimo de almuerzo y cena ($2.000/$23.000). La amplitud reducida de esta muestra de tres cotizaciones es indicativa de cierta convergencia entre precios solicitados, aunque no demuestra, por sí sola, competencia perfecta ni elimina la necesidad de comprobar que los proveedores puedan sostener la entrega por demanda.

La cotización de Corporación Unidad Social es de enero de 2026, anterior a las referencias de octubre. Esa diferencia temporal debe reconocerse para no atribuir a las tres muestras la misma fecha de mercado. El análisis no aplica una indexación automática a dicha propuesta, porque los precios de las otras cotizaciones y los promedios observados permiten contar con una referencia conjunta; la variación del IPC se utiliza solamente como contexto del sector y no para alterar aritméticamente el valor documental de las cotizaciones.

Para reforzar el contexto económico, el DANE informó que en octubre de 2026 el IPC anual nacional fue de 6,30 %, mientras que la división Restaurantes y hoteles registró 9,39 % y Alimentos y bebidas no alcohólicas 7,31 %. En subclases relacionadas, las comidas servidas en establecimientos de mesa y autoservicio alcanzaron una variación anual de 9,47 % y las comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato de 9,20 %. Estas cifras corroboran que el mercado de alimentación enfrenta presiones nominales de costos, sin equivaler a una tarifa específica de raciones para Angelópolis (DANE, Boletín técnico IPC, octubre de 2026, publicado el 9 de noviembre de 2026).

La Encuesta Mensual de Servicios del DANE, con información a septiembre de 2026 divulgada el 13 de noviembre de 2026, señala que 13 de 18 subsectores de servicios tuvieron crecimiento anual en ingresos y 16 de 18 reportaron disminución anual en personal ocupado. Se trata de una señal agregada sobre la heterogeneidad del mercado de servicios, no de un dato específico del subsector local de preparación de alimentos ni de Angelópolis. Por esa razón no se utiliza para inferir número de restaurantes, costos laborales municipales o disponibilidad comprobada de oferentes.

La pluralidad de oferta registrada permite considerar, desde la perspectiva comercial, una eventual limitación de la convocatoria a MiPymes domiciliadas en Angelópolis, sin que ello signifique declarar anticipadamente procedente la restricción. Conforme al artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la limitación a MiPymes exige la recepción de por lo menos dos solicitudes válidas y oportunas, además de las demás condiciones reglamentarias. Una vez

cumplido lo anterior, el artículo 2.2.1.2.4.2.3 autoriza, de manera facultativa, la limitación al municipio de ejecución, debidamente motivada. La existencia de 13 registros de actividades de preparación o servicios de comidas y tres complementarios, así como la necesidad de entrega urbana y oportuna, ofrece sustento objetivo para valorar esa decisión, sin presumir que todos los inscritos acrediten el domicilio, la condición de MiPyme ni la idoneidad exigida.

De optarse por la limitación municipal, el procedimiento deberá dejar constancia de las solicitudes recibidas, su oportunidad y validez; acreditar que se cumple el umbral aplicable; verificar la condición de MiPyme, antigüedad y domicilio mediante los documentos correspondientes; y motivar expresamente la decisión territorial frente a la estructura de oferta y las necesidades logísticas del contrato. No procede incorporar la restricción como una exigencia ordinaria de domicilio en el requisito de habilitación si no se ha cumplido previamente el trámite de convocatoria limitada. Si los supuestos no concurren, el proceso conservará la apertura que corresponda conforme a la normativa vigente.

La selección debe distinguir entre el monto contractual máximo de $12.000.000, que constituye la bolsa, y los precios unitarios de desayuno, almuerzo y cena, que determinan el costo efectivo de la ejecución. La comparación de ofertas requiere una fórmula uniforme previamente comunicada, que impida alterar la posición de los oferentes por cambios posteriores de cantidades de referencia y que verifique el cumplimiento de los topes unitarios cuando la invitación los establezca.

En síntesis, la perspectiva comercial evidencia oferta municipal potencial concreta, sustentada en 13 registros de actividades relacionadas directamente con la preparación o servicios de comidas y tres adicionales de cafetería o panadería, sin perjuicio de la competencia regional. Esta evidencia permite valorar razonablemente una eventual limitación a MiPymes domiciliadas en Angelópolis cuando se cumplan los requisitos y solicitudes legales. La oferta registrada y la cercanía logística respaldan el análisis de conveniencia, pero la habilitación real, el domicilio y la condición de MiPyme deben comprobarse en cada caso. Las tres cotizaciones siguen soportando los precios unitarios de referencia para entrega urbana; no prueban capacidades técnicas individuales ni incluyen automáticamente entregas rurales.

3. PERSPECTIVA FINANCIERA.

La perspectiva financiera evalúa dos dimensiones complementarias: la suficiencia presupuestal de la Entidad y la sostenibilidad económica del proveedor de alimentación preparada en un contrato por demanda. Deben distinguirse el monto máximo de la bolsa, los valores por ración y los costos que cada operador asume para cumplir el suministro integral. La incertidumbre recae en la cantidad efectiva de raciones, no en la autorización para exceder el valor contractual.

El CDP N.º 00641 del 20 de octubre de 2026 respalda una disponibilidad de DOCE MILLONES DE PESOS ($12.000.000), con cargo al rubro 2.3.2.02.02.006, relativo a comercio y distribución, alojamiento y servicios de suministro de comida y bebidas, entre otros. En el documento constan el objeto 'Suministro de alimentación para la Fuerza Pública, según Acta N.º 02 del Comité Territorial de Orden Público del 24 de septiembre de 2026' y el proyecto BPIN 202500000013911. La ejecución deberá respetar la apropiación certificada, el registro presupuestal antes de comprometer el gasto y las condiciones establecidas para su pago.

La disponibilidad presupuestal constituye límite máximo de la contratación, no una obligación de ejecución integral de la bolsa. El gasto surgirá por las raciones realmente requeridas y aceptadas; en consecuencia, no corresponde calcular pagos sobre una cantidad global presunta ni garantizar al contratista la utilización de la totalidad del CDP. El esquema es coherente con el artículo 71 del Decreto 111 de 1996, en cuanto a disponibilidad y registro presupuestal, y con los principios de economía y responsabilidad en la administración de recursos.

Los tres promedios unitarios arrojan $23.000 por desayuno, $24.000 por almuerzo y $24.000 por cena. Una jornada hipotética de tres raciones por persona tendría un costo de referencia de $71.000; al dividir $12.000.000 por $71.000 se obtiene una capacidad teórica de 169 jornadas completas, con remanente de $1.000. Esta operación es solo un escenario ilustrativo de equivalencia, no una estimación cierta del personal ni un compromiso de suministro diario de tres comidas.

El mismo presupuesto tendría equivalencias puramente teóricas de 521 desayunos a $23.000, con remanente de $17.000, o 500 almuerzos o cenas a $24.000, sin remanente. Esos escenarios extremos muestran que la cobertura real depende de la composición de la demanda. Las cantidades por tipo de ración no deben fijarse artificialmente como obligaciones mínimas, y los pagos deberán seguir la combinación efectivamente solicitada y recibida.

El costo económico integral del operador comprende la materia prima (proteína, acompañamientos, bebidas y otros ingredientes), personal de preparación y manipulación, consumos de energía y agua, limpieza, empaque individual, conservación térmica, transporte, cargue y entrega, obligaciones laborales y tributarias, administración y utilidad. Debido a que las cotizaciones se solicitaron por ración preparada y entregada, estos componentes se presumen incorporados en el precio unitario ofertado; no existe fundamento para remunerar por separado un recargo ordinario por empaque o entrega dentro del área urbana contemplada.

La sensibilidad del costo a los precios de alimentos debe analizarse sin confundir el IPC nacional con un incremento contractual automático. Para octubre de 2026, el DANE reportó 6,30 % de inflación anual total, 7,31 % para alimentos y bebidas no alcohólicas y 9,39 % en restaurantes y hoteles, indicadores que explican posibles presiones en insumos y operación. Son series agregadas y no sustituyen la cotización específica; tampoco justifican indexaciones unilaterales durante el corto plazo pactado, salvo disposición contractual y legal aplicable.

La dispersión limitada de las tres cotizaciones respalda la selección del promedio simple como precio de referencia: desayuno $23.000 y almuerzo y cena $24.000. No obstante, debe recordarse que la propuesta de enero y las de octubre corresponden a fechas diferentes. El promedio se adopta como criterio técnico de estimación, sujeto a que cada oferta mantenga la integridad de las prestaciones (preparación, empaque, traslado urbano y entrega) y no traslade costos complementarios a la entidad.

La estructura de pagos contra entregas efectivas disminuye la exposición a desembolsos sin contraprestación y hace innecesario suponer crédito operativo permanente a cargo del Municipio. Sin perjuicio de ello, el proveedor debe disponer de recursos de operación para comprar insumos y producir las raciones hasta el reconocimiento de los suministros, conforme a la periodicidad contractual. Este riesgo de caja es ordinario de su actividad y debe ponderarse al establecer exigencias de capacidad, sin importar indicadores patrimoniales desproporcionados.

En el régimen de mínima cuantía, cuando no se prevé pagar antes de la recepción, la exigencia de indicadores de capacidad financiera no resulta necesaria por regla general. El Manual de la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía de Colombia Compra Eficiente permite considerar capacidad financiera mínima si existe pago previo a la entrega. En este proceso no se contempla anticipo; el énfasis razonable se sitúa en capacidad jurídica, idoneidad sanitaria, experiencia proporcional y cumplimiento de la entrega, no en razones de liquidez o endeudamiento que podrían cerrar la competencia.

La financiación prevista corresponde a la vigencia 2026. Los compromisos, ejecución y cierre del contrato deben armonizarse con el plazo señalado en la invitación, el RP, la causación por entregas y el calendario de pagos. El cumplimiento del límite contractual requiere que la supervisión lleve el control del saldo disponible frente a cada solicitud, de modo que no se impartan órdenes que excedan los recursos comprometidos.

Desde esta perspectiva, el proceso es financieramente estructurable: tiene disponibilidad específica, tres referencias comparables, precios unitarios definidos y un mecanismo de bolsa agotable que limita el gasto. El adecuado manejo del presupuesto exige mantener consistencia entre el precio de referencia, la propuesta adjudicada, las garantías realmente exigidas, la forma de pago y la disponibilidad que ampara el contrato.

4. PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL.

La perspectiva organizacional comprende tanto la estructura de coordinación de la Entidad como la aptitud operativa de los proveedores para organizar la producción y entrega de alimentación por demanda. Su propósito es determinar si las obligaciones pueden ejecutarse con responsables definidos, canales claros de solicitud, capacidad de preparación y controles que permitan atender variaciones en el personal de apoyo sin confundir la coordinación del suministro con la dirección operativa de la Fuerza Pública.

En el ámbito municipal, la Secretaría General y de Gobierno es la dependencia responsable de conducir la necesidad y coordinar el suministro, por su relación funcional con las actividades de convivencia y orden público. El componente contractual y jurídico acompaña la estructuración de los documentos y las actuaciones de selección; la dependencia de Hacienda y presupuesto verifica disponibilidad y registro; y la supervisión realiza seguimiento a lo efectivamente solicitado, entregado y recibido, con las atribuciones del artículo 83 de la Ley 1474 de 2011.

La aprobación de la destinación para alimentación por el Comité Territorial de Orden Público, de acuerdo con el Acta N.º 02 del 24 de septiembre de 2026, permite vincular el objeto con una decisión institucional previa. La administración del contrato debe mantener esa correspondencia durante la ejecución: requerimientos efectivamente asociados a personal de apoyo de la Fuerza Pública, entregas dentro del alcance territorial contratado y uso de recursos hasta el monto autorizado.

En el lado de la oferta, la base municipal de Industria y Comercio con corte al 25 de junio de 2026 muestra actividades de preparación y expendio de comidas registradas en Angelópolis, a cargo de establecimientos y personas con diferentes escalas organizacionales, a las que se suman operadores regionales. Este inventario permite identificar alternativas potenciales y sustentar la conveniencia de evaluar una limitación municipal a MiPymes, pero no sustituye los soportes mercantiles de domicilio y tamaño empresarial ni la revisión de capacidad técnica, inocuidad y entrega. La evaluación organizacional no debe confundir tamaño empresarial con

idoneidad ni presumir que un proveedor externo tiene necesariamente mejor logística que un establecimiento del municipio.

La organización mínima del servicio comprende disponibilidad de personal formado en manipulación de alimentos, acceso a cocina e instalaciones acordes con las normas sanitarias, adquisición ordinaria de materias primas, equipos y utensilios adecuados, medios de empaque y conservación y una solución logística para entrega en puntos urbanos indicados. El operador seleccionado deberá coordinar horarios y cantidades con la supervisión; la capacidad exigida debe ser coherente con órdenes variables y no con un número de raciones diario que la Entidad no puede asegurar.

La administración del contrato requiere separar las funciones de autorización de las necesidades, preparación del suministro y verificación de recibo. La supervisión debe poder establecer cantidades solicitadas, contrastarlas con las entregadas y confrontar los valores facturados con los precios unitarios, para proteger la ejecución presupuestal. Dichos controles se integran en la gestión normal del contrato y no deben convertirse en trámites innecesarios para cada ración.

Como los requerimientos pueden producirse en días hábiles, domingos y festivos, el proveedor debe tener capacidad de coordinación que haga viable la prestación en las oportunidades razonablemente definidas. Esto no equivale a mantener una cocina abierta 24 horas ininterrumpidas sin órdenes, sino a contar con mecanismos para atender necesidades programadas o extraordinarias bajo los plazos convenidos. La claridad sobre esta diferencia evita trasladar a la oferta costos de disponibilidad no reconocidos.

La articulación con la Fuerza Pública debe realizarse por conductos institucionales: la autoridad operativa determina sus requerimientos, la Secretaría los traduce en solicitudes de suministro y el contratista entrega alimentos, sin recibir órdenes que alteren el objeto o excedan el presupuesto. Cuando surjan cambios de último momento, la coordinación permitirá ajustar el número de raciones y reducir desperdicios, siempre que se respeten los tiempos de producción y entrega acordados.

La actividad de compra de materias primas puede generar encadenamientos con pequeños productores agropecuarios y agricultura campesina, familiar y comunitaria, en los términos de la Ley 2046 de 2020 y su reglamentación. Esa articulación corresponde a la procedencia de insumos, no a imponer domicilio municipal al oferente. Debe diferenciarse el compromiso manifestado por el participante de la promesa de proveeduría regulada y de las obligaciones verificables durante la ejecución.

La viabilidad organizacional se sustenta en la coordinación municipal, la existencia de oferta local potencial identificada en un registro administrativo y las condiciones técnicas mínimas para preparar y entregar alimentación en el área urbana. Ello permite considerar una limitación territorial a MiPymes cuando el trámite y los documentos verificados lo hagan jurídicamente procedente. En todo caso, no es necesario exigir planta de personal, sedes administrativas adicionales o indicadores financieros ajenos al objeto; sí debe comprobarse la capacidad de producción, cumplimiento sanitario y atención oportuna del suministro por demanda.

5. PERSPECTIVA TÉCNICA.

La perspectiva técnica parte de la condición esencial de la adquisición: las raciones deben llegar preparadas y aptas para consumo, empacadas y entregadas en los puntos del área urbana que

indique la Entidad. El servicio incluye desayuno, almuerzo y cena como unidades diferenciadas, cuyo alcance debe coincidir con la descripción suministrada a los cotizantes. La cantidad de cada ítem se activa por demanda y no constituye un volumen predeterminado.

El desayuno contempla bebida caliente, componente de harina, carbohidrato y proteína, de conformidad con la descripción del proceso. El almuerzo comprende sopa, seco con carbohidrato, verdura y proteína, y bebida; la cena comprende seco con carbohidrato, verdura y proteína, y bebida. Las combinaciones exactas podrán variar razonablemente según disponibilidad de insumos y opciones equivalentes, sin eliminar componentes esenciales ni reducir la calidad comprometida.

La referencia a alimentación nutricionalmente adecuada exige verificar una composición suficiente y congruente con el tipo de comida, pero no autoriza atribuir al proveedor obligaciones de dietas clínicas o de formulación nutricional individual sin una necesidad definida. La Entidad puede establecer criterios verificables de porciones, presentación y sustituciones equivalentes, procurando que las reglas sean comprensibles para operadores de pequeña escala y eviten propuestas artificialmente distintas.

La inocuidad exige aplicar la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, con especial atención al estado de materias primas, higiene del manipulador, limpieza y desinfección de equipos, prevención de contaminación cruzada y mantenimiento de condiciones de conservación. La preparación reciente y la entrega caliente se deben coordinar con horarios solicitados para evitar que la ración permanezca a temperatura inadecuada durante periodos prolongados.

El empaque individual debe ser apto para alimentos, estar limpio, conservar la integridad del producto y evitar derrames o contaminación. No se desprende de las cotizaciones la prestación de vajilla permanente o de un servicio de comedor con meseros; por ello, los precios de referencia corresponden a raciones empacadas y entregadas. La logística de cargue y transporte urbano forma parte de la prestación integral y no justifica cobros extraordinarios dentro del alcance pactado.

El transporte debe preservar condiciones sanitarias y de temperatura sin mezclar los alimentos con sustancias peligrosas o elementos que puedan contaminarlos. Las medidas concretas pueden variar según el tiempo de traslado y el tipo de ración, pero el contratista mantiene el deber de entregar alimentos aptos para su consumo. Las entregas fuera del área urbana no fueron incluidas de manera explícita en los soportes cotizados y, por tanto, requieren valoración previa y no se presumen cubiertas por los precios obtenidos.

La oportunidad debe entenderse de forma funcional: la entrega en el horario convenido es necesaria para que el personal de apoyo pueda consumir la ración durante la jornada correspondiente. La supervisión establecerá requerimientos y coordinará con antelación razonable, sin imponer tiempos absolutos de reacción no sustentados en el estudio de mercado. Los pedidos extraordinarios se atenderán conforme a la capacidad logística contratada y a la posibilidad real de preparación segura.

La conformidad técnica se centra en características observables y exigibles: tipo de ración, componentes mínimos, cantidad, integridad del empaque, aspecto del alimento, oportunidad y lugar de entrega. Los alimentos defectuosos, incompletos o que no reúnan condiciones sanitarias deberán ser sustituidos sin costo adicional y no se reconocerán como suministros

recibidos a satisfacción. La aceptación del suministro no releva al contratista de las responsabilidades sanitarias que legalmente le correspondan.

El carácter variable de la demanda requiere diseñar una operación escalable: la preparación se inicia con el requerimiento, el proveedor alista insumos, produce la cantidad solicitada, empaca y distribuye. Esta secuencia minimiza excedentes y desperdicios en comparación con raciones fijas no solicitadas. También evita que el contratista traslade costos de un supuesto consumo mínimo inexistente al valor público.

La identificación y mitigación de puntos críticos debe diferenciarse por etapa: adquisición y recepción de materias primas, preparación, conservación, transporte y entrega final. Las medidas de autocontrol del operador, sumadas a la facultad de verificación de la supervisión, brindan un esquema proporcional al riesgo. La capacidad técnica no debe evaluarse por certificaciones inconexas ni por equipos que no sean indispensables para la modalidad de ración preparada prevista.

En conclusión, la perspectiva técnica soporta un suministro integral de tres tipos de raciones, estandarizadas en sus componentes y variables en su cantidad, con un alcance urbano comprobado, exigencias sanitarias proporcionadas y coordinación de horarios. Estas condiciones orientan tanto la habilitación y ejecución como la comparación económica, evitando que se oferten prestaciones distintas bajo renglones aparentemente iguales.

6. PERSPECTIVA DE ANÁLISIS DE RIESGO

El análisis de riesgos se orienta a los eventos que pueden afectar la obtención del suministro, la calidad sanitaria, la oportunidad de entrega y la correcta utilización del presupuesto. Se aplica el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 y la metodología de Colombia Compra Eficiente para identificar, valorar, asignar y mitigar riesgos previsibles según la fase contractual y la capacidad de control de las partes. La asignación debe ser razonable y no trasladar indiscriminadamente al contratista hechos derivados de decisiones institucionales del Municipio.

En el contrato por bolsa se distinguen riesgos de planeación y autorización de gasto, ordinariamente bajo control de la Entidad; riesgos de preparación, manipulación, calidad y logística, ordinariamente bajo control del operador; y riesgos externos que deben tratarse según su incidencia real. La variación del número de efectivos es característica conocida de la demanda y se atiende mediante ausencia de cantidades mínimas, sin que constituya por sí sola un incumplimiento estatal.

La matriz adjunta mantiene los eventos identificados en el proceso, su etapa, probabilidad e impacto, asignación y medidas de mitigación. La gestión es preventiva: una solicitud coherente con el saldo disponible, una entrega conforme y el reconocimiento exclusivo de raciones aceptadas reducen la exposición económica sin sustituir las garantías contractuales pactadas.

6.1. ASIGNACIÓN DE RIESGOS

6.1.1. RIESGOS IMPREVISIBLES.

RIESGOS	CALIFICACIÓN
Fenómenos naturales (inundaciones, derrumbes, deslizamientos, terremotos) que afecten la producción, transporte o acceso a los puntos de entrega	ALTO

Alteraciones graves del orden público en el municipio que impidan el normal funcionamiento del servicio o el transporte de alimentos hacia los puntos de entrega	MEDIO
Emergencias sanitarias que limiten la movilidad, el acceso a los puntos de entrega (epidemias, cuarentenas, etc.)	MEDIO
Incendios, explosiones u otros accidentes graves en la sede que obliguen a suspender temporalmente el servicio	BAJO
Desabastecimiento repentino de combustible o insumos esenciales a nivel regional o nacional que afecten el transporte y preparación de alimentos	MEDIO
Cambios abruptos en la normatividad nacional que modifiquen lineamientos sobre el suministro de alimentos, insumos o condiciones de contratación	BAJO
Fallas prolongadas en el suministro de servicios básicos (agua, energía, gas) por factores externos ajenos al contratista y a la entidad	MEDIO

Los riesgos imprevisibles son acontecimientos extraordinarios y ajenos al control razonable de las partes que podrían impedir temporalmente la preparación, transporte o entrega, como eventos naturales de magnitud excepcional, cierres súbitos de vías o restricciones generales de orden público. Su sola ocurrencia no exonera automáticamente del cumplimiento: se debe establecer en cada caso la relación causal, la imposibilidad efectiva, la oportunidad del aviso y las alternativas disponibles.

Ante un evento acreditado, las partes deberán procurar medidas compatibles con el objeto y el interés público, como reprogramación técnicamente viable, rutas seguras o sustitución de insumos equivalentes autorizada. Una suspensión, prórroga o modificación requiere justificación y decisión formal cuando resulte procedente. Los incrementos normales en precios de mercado o las dificultades ordinarias de abastecimiento no deben tratarse sin análisis como fuerza mayor.

La distribución excepcional de efectos económicos seguirá el régimen legal y contractual aplicable, sin prometer reconocimientos automáticos ni asumir que toda variación de costos configura rompimiento del equilibrio económico. Cada parte debe informar y documentar los hechos relevantes para permitir una solución proporcionada.

6.2. ANÁLISIS DE RIESGOS PREVISIBLES.

N.°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del riesgo	Consecuencia	Prob.	Impacto	Contratista	Municipio	Medidas de prevención, control y mitigación
1	Específico	Interna	Planeación	Operacional	Requerimientos de alimentación sin soporte de actividades de la Fuerza Pública.	Suministros ajenos al fin público o gastos injustificados.	Posible	Mayor	0 %	100 %	Vincular cada pedido a actividad autorizada; conservar solicitud y aprobación de supervisión.

N.º	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del riesgo	Consecuencia	Prob.	Impacto	Contratista	Municipio	Medidas de prevención, control y mitigación
2	Específico	Interna	Planeación	Presupuestal	Diferencias entre presupuesto, CDP 00641 y valor previsto para el suministro.	Compromisos sin respaldo y reparos fiscales.	Posible	Mayor	0 %	100 %	Conciliar CDP, rubro, fuente y valor máximo de $12.000.000 antes de publicar.
3	Específico	Interna	Planeación	Legal	Destinación de recursos FONSET no acreditada para el apoyo alimentario.	Aplicación indebida de recursos de seguridad.	Posible	Mayor	0 %	100 %	Verificar Acta N.º 02 del 24/09/2026, proyecto y autorización de la destinación.
4	General	Interna	Planeación	Administrativo	Adquisición no incorporada al PAA o clasificación UNSPSC incorrecta.	Inconsistencias de planeación y reprocesos.	Improbable	Moderado	0 %	100 %	Verificar PAA, UNSPSC 93131608 y documentos del proceso antes de publicar.
5	Específico	Interna	Planeación	Comercial	Precios unitarios de desayunos, almuerzos y cenas sin respaldo de mercado.	Sobrecostos o presupuesto insuficiente.	Posible	Mayor	0 %	100 %	Documentar cotizaciones comparables, cantidades estimadas y precios máximos unitarios.
6	Específico	Interna	Selección	Legal	Requisitos sanitarios o de experiencia desproporcionados frente al objeto.	Restricción injustificada de participación.	Posible	Mayor	0 %	100 %	Exigir condiciones relacionadas con inocuidad y capacidad de suministro, justificadas.
7	General	Interna	Selección	Legal	Incumplimiento de plazos de invitación, adendas o traslado de evaluación.	Reclamaciones y afectación de selección objetiva.	Improbable	Mayor	0 %	100 %	Aplicar cronograma de mínima cuantía y dejar constancia de publicaciones en SECOP II.
8	General	Externa	Selección	Tecnológico	Indisponibilidad de SECOP II al presentar o recibir ofertas.	Fallas de recepción y publicidad del proceso.	Posible	Moderado	50 %	50 %	Aplicar protocolo de indisponibilidad y verificar soportes de operación y publicación.

N.°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del riesgo	Consecuencia	Prob.	Impacto	Contratis ta	Municipi o	Medidas de prevención, control y mitigación
9	General	Interna	Selección	Legal	Aceptación de oferta con documentos falsos o capacidad no acreditada.	Controversias e incumplimiento contractual.	Improbable	Mayor	0 %	100 %	Verificar documentos, antecedentes y requisitos habilitantes según invitación.
10	Específico	Interna	Selección	Financiero	Evaluación económica ambigua para contrato por bolsa agotable.	Ofertas no comparables y selección incorrecta.	Posible	Mayor	0 %	100 %	Definir regla uniforme de comparación y precios unitarios de las tres raciones.
11	Específico	Externa	Selección	Comercial	Oferta anormalmente baja sin cobertura de costos de preparación y entrega.	Baja calidad o imposibilidad de suministro.	Posible	Mayor	100 %	0 %	Evaluar explicaciones de precio y verificar viabilidad de costos integrales ofertados.
12	General	Interna	Contratación	Legal	Inicio de suministro sin registro presupuestal o requisitos de ejecución.	Ejecución irregular y falta de control contractual.	Improbable	Mayor	0 %	100 %	Verificar RP, designación de supervisor y garantías únicamente si se exigieron.
13	Específico	Externa	Ejecución	Operacional	Falta de materias primas o personal para preparar raciones solicitadas.	Interrupción del apoyo logístico.	Posible	Mayor	100 %	0 %	Proveedor mantendrá abastecimiento, personal y capacidad conforme a pedidos autorizados.
14	Específico	Externa	Ejecución	Operacional	Entrega de menos desayunos, almuerzos o cenas de los solicitados.	Personal sin alimentación durante operaciones.	Posible	Mayor	100 %	0 %	Verificar cantidades al entregar; reponer faltantes sin costo y dejar evidencia.

N.°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del riesgo	Consecuencia	Prob.	Impacto	Contratista	Municipio	Medidas de prevención, control y mitigación
15	Específico	Externa	Ejecución	Calidad	Raciones incompletas o distintas a la composición prevista en ficha técnica.	Incumplimiento de calidad y rechazo del suministro.	Posible	Mayor	100 %	0 %	Cotejar porciones, componentes y presentación; exigir reposición de raciones no conformes.
16	Específico	Externa	Ejecución	Sanitario	Alimentos preparados con ingredientes vencidos o en mal estado.	Intoxicación o afectación a la salud del personal.	Posible	Catastrófico	100 %	0 %	Controlar origen, frescura, fechas y condiciones de los insumos; rechazar raciones.
17	Específico	Externa	Ejecución	Sanitario	Manipulación de alimentos sin higiene o prácticas sanitarias adecuadas.	Contaminación alimentaria y contingencias sanitarias.	Posible	Mayor	100 %	0 %	Aplicar buenas prácticas, limpieza y formación de manipuladores conforme a normas vigentes.
18	Específico	Externa	Ejecución	Sanitario	Conservación a temperaturas inadecuadas antes de la entrega.	Proliferación microbiana y pérdida de inocuidad.	Posible	Catastrófico	100 %	0 %	Controlar tiempos y temperaturas de preparación, conservación y distribución.
19	Específico	Externa	Ejecución	Operacional	Transporte o empaque inadecuado deteriora o contamina las raciones.	Raciones no aptas y retrasos operativos.	Posible	Mayor	100 %	0 %	Usar envases aptos y transporte limpio; proteger alimentos hasta el recibido.
20	Específico	Externa	Ejecución	Operacional	Entrega después del horario establecido para jornadas operativas.	Desatención de personal y alteración de turnos.	Posible	Mayor	100 %	0 %	Coordinar horarios por pedido y definir tiempos de respuesta y canales de contacto.
21	Específico	Mixta	Ejecución	Operacional	Cambios imprevistos en número de efectivos sin comunicación oportuna.	Faltantes, excedentes y desperdicio de alimentos.	Posible	Moderado	50 %	50 %	Entidad informa novedades; proveedor ajusta pedidos dentro de tiempos pactados.

N.°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del riesgo	Consecuencia	Prob.	Impacto	Contratista	Municipio	Medidas de prevención, control y mitigación
22	Específico	Interna	Ejecución	Administrativo	Solicitudes verbales no autorizadas o sin identificación del beneficiario.	Suministros no verificables y pagos controvertidos.	Posible	Mayor	0 %	100 %	Canalizar solicitudes por supervisor y registrar cantidad, fecha, lugar y responsable.
23	Específico	Interna	Ejecución	Presupuestal	Pedidos superan el saldo disponible del contrato de monto agotable.	Sobreejecución y obligaciones sin respaldo.	Posible	Mayor	0 %	100 %	Llevar control acumulado de raciones, valores y saldo antes de cada solicitud.
24	Específico	Externa	Ejecución	Operacional	Proveedor rechaza requerimientos válidos dentro de la capacidad contratada.	Suspensión del apoyo alimentario.	Posible	Mayor	100 %	0 %	Exigir disponibilidad comprometida y documentar novedades y acciones correctivas.
25	Específico	Mixta	Ejecución	Operacional	Puntos de entrega cambiados sin coordinación entre las partes.	Retraso o pérdida de raciones por desplazamientos.	Posible	Moderado	50 %	50 %	Confirmar dirección, responsable y horario de entrega antes del despacho.
26	Específico	Externa	Ejecución	Sanitario	Personal del proveedor presenta condiciones incompatibles con manipulación segura.	Riesgo de contaminación e incumplimiento sanitario.	Improbable	Mayor	100 %	0 %	Verificar aptitud y buenas prácticas del personal; sustituir manipuladores cuando corresponda.
27	Específico	Externa	Ejecución	Calidad	Raciones sin aporte alimentario o tamaño mínimo de porción exigidos.	Insuficiencia alimentaria durante jornadas extensas.	Posible	Mayor	100 %	0 %	Controlar gramajes y composición exigidos en ficha; realizar revisiones aleatorias.

N.°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del riesgo	Consecuencia	Prob.	Impacto	Contratista	Municipio	Medidas de prevención, control y mitigación
28	Específico	Externa	Ejecución	Ambiental	Manejo inadecuado de residuos o empaques durante preparación y distribución.	Contaminación y afectaciones al entorno.	Posible	Moderado	100 %	0 %	Disponer residuos de forma segura y mantener limpieza en puntos bajo control del proveedor.
29	Específico	Interna	Ejecución	Operacional	Falta de coordinación institucional para recepción en el punto previsto.	Demora de entrega y controversias sobre cumplimiento.	Posible	Moderado	0 %	100 %	Designar receptor, confirmar lugar y garantizar acceso para entrega autorizada.
30	General	Externa	Ejecución	SST	Accidente del personal del contratista durante preparación o reparto.	Lesiones y suspensión temporal del suministro.	Improbable	Mayor	100 %	0 %	Aplicar medidas de seguridad laboral y afiliaciones legalmente exigibles.
31	General	Externa	Ejecución	Financiero	Incremento ordinario de insumos, transporte o falta de liquidez del proveedor.	Pretensiones de cobro adicional o incumplimiento.	Posible	Moderado	100 %	0 %	Valorar costos integrales y mantener precios unitarios pactados durante ejecución.
32	Específico	Externa	Recibo y pago	Documental	Planillas de entrega incompletas o sin firma de recibido.	Falta de trazabilidad y retrasos en pago.	Posible	Moderado	100 %	0 %	Aportar remisiones con fecha, ración, cantidad y firma de receptor autorizado.
33	Específico	Interna	Recibo y pago	Administrativo	Supervisor certifica suministros sin verificar cantidad y calidad.	Pago por raciones no entregadas o no conformes.	Improbable	Mayor	0 %	100 %	Cotejar solicitudes, remisiones y conformidad antes de autorizar pago.

N.°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del riesgo	Consecuencia	Prob.	Impacto	Contratista	Municipio	Medidas de prevención, control y mitigación
34	General	Interna	Pago	Financiero	Demoras injustificadas de entidad en tramitar cuenta completa.	Reclamaciones y afectación financiera del contratista.	Improbable	Moderado	0 %	100 %	Revisar y tramitar oportunamente cuentas con soportes exigidos.
35	Específico	Externa	Ejecución	Calidad	Proveedor no repone alimentos rechazados por deterioro o incumplimiento.	Personal desatendido y controversia contractual.	Posible	Mayor	100 %	0 %	Definir reposición inmediata según oportunidad del servicio y registro de no conformidad.
36	Específico	Mixta	Terminación	Documental	Cierre contractual sin consolidar raciones, pagos y saldo no ejecutado.	Diferencias contables y ausencia de trazabilidad.	Posible	Moderado	50 %	50 %	Conciliar pedidos, actas de recibido, facturas, pagos y saldo final.
37	General	Mixta	Ejecución	Ambiental	Residuos de alimentos o recipientes quedan en lugar de consumo sin gestión definida.	Afectación sanitaria o ambiental de los espacios.	Posible	Moderado	50 %	50 %	Distribuir responsabilidades de recolección y manejo según control de cada parte.
38	General	Mixta	Todas	Integridad	Favorecimiento, colusión, conflicto de interés o información inexacta.	Afectación de transparencia y eventuales investigaciones.	Improbable	Mayor	50 %	50 %	Documentar decisiones, declarar conflictos y mantener trazabilidad de ofertas y pedidos.

La matriz de riesgos previsibles identifica especialmente: órdenes que no se relacionen con la destinación aprobada, errores de disponibilidad y registro, sobrepasar la bolsa, requerimientos sin coordinación, fallas de higiene o manipulación, alimentos incompletos, demoras de transporte y variaciones ordinarias de precios e insumos. Las medidas más eficaces combinan prevención de la Entidad al ordenar y controlar saldos, con obligaciones operativas de preparación, empaque y entrega bajo responsabilidad del contratista.

La valoración de la probabilidad e impacto es cualitativa y responde a la naturaleza del servicio; no supone que exista una base estadística local de siniestralidad. Los porcentajes de asignación deben interpretarse en relación con el control material de cada riesgo y no como una autorización para trasladar cargas contra disposiciones imperativas. La supervisión debe

registrar las novedades relevantes y activar oportunamente los instrumentos contractuales correspondientes.

En particular, la inocuidad alimentaria merece atención diferenciada por su potencial impacto sanitario: prevención mediante condiciones de preparación y transporte, revisión de la conformidad al recibir y reposición sin costo de suministros no aptos. La regla de pago contra recibo no elimina la responsabilidad por daños que pueda generar un alimento defectuoso, por lo que deben cumplirse integralmente las obligaciones legales y las garantías pactadas.

6.3. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

La asignación y gestión de riesgos deben armonizarse con las garantías previstas en las condiciones contractuales. Para este proceso se contempla garantía de cumplimiento por el veinte por ciento (20 %) del valor máximo contractual, vigente durante el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más, y garantía de calidad del servicio por el quince por ciento (15 %) del mismo valor, vigente durante la ejecución y doce (12) meses adicionales. La exigencia se justifica por la necesidad de proteger la continuidad del abastecimiento, el cumplimiento de la entrega y la calidad de las raciones, y deberá reproducirse sin contradicciones en la invitación y en la comunicación de aceptación.

En un presupuesto de $12.000.000, los valores asegurados nominales de referencia corresponden a $2.400.000 para cumplimiento y $1.800.000 para calidad, sin confundir la suma asegurada con el costo de la prima ni con una disponibilidad presupuestal adicional. Los amparos deben cubrir al Municipio conforme a sus condiciones y ser aprobados antes del inicio de la ejecución. La constitución de pólizas no sustituye la verificación efectiva de la calidad y oportunidad del suministro.

El pago por raciones recibidas a satisfacción, la inexistencia de anticipo, el control del saldo de la bolsa y la posibilidad de exigir reposición de alimentos no conformes son mecanismos complementarios, no argumentos para eliminar unilateralmente las garantías definidas. En caso de incumplimiento, corresponderá aplicar el procedimiento legal y contractual pertinente, con observancia del debido proceso.

Se exigirá garantía de cumplimiento equivalente al veinte por ciento (20 %) del valor máximo del contrato, vigente durante el plazo de ejecución y seis (06) meses más, en coherencia con la cláusula penal pecuniaria; y garantía de calidad del servicio de suministro de alimentación preparada equivalente al quince por ciento (15 %) del valor máximo del contrato, con vigencia durante el plazo de ejecución y seis (06) meses más. Las garantías deberán presentarse y aprobarse antes del inicio de la ejecución, en concordancia con la tabla anterior.

AMPARO	VIGENCIA	VALOR ASEGURADO	BENEFICIARIO / ASEGURADO
Cumplimiento general del contrato y el pago de la cláusula penal	Plazo contractual + seis (6) meses	20 % del valor del contrato	Municipio de Angelópolis

AMPARO	VIGENCIA	VALOR ASEGURADO	BENEFICIARIO / ASEGURADO
pecuniaria y multas que se le impongan al contratista y demás amparos contenidos en el numeral 3° del artículo 2.2.1.2.3.1.7. del Decreto 1082 de 2015.			
Calidad del servicio de suministro de alimentación preparada. Incluye los amparos contenidos en el numeral 6° del artículo 2.2.1.2.3.1.7. del Decreto 1082 de 2015.	Plazo contractual + seis (6) meses	15 % del valor del contrato	Municipio de Angelópolis

NATALIA ANDREA VÁSQUEZ TABORDA
Secretaria General y de Gobierno
Municipio de Angelópolis.

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Elaboró	Natalia Andrea Vásquez Taborda- Secretaria General y de Gobierno		13-11-2026
Revisó	Sandra Bibiana Mejia Hoyos – Asesor contratación		13-11-2026
Aprobo	Natalia Andrea Vásquez Taborda- Secretaria General y de Gobierno		14-11-2026
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a la norma y disposiciones legales vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			