ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO

Por medio del presente, el suscrito ALVARO MARTIN BAEZ PARRA – SECREATRIO GENERAL, con fundamento en lo consagrado en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto No 1082 de 2015 y Manual – Guía para la elaboración de estudios del sector Expedido por Colombia Compra Eficiente, por medio del presente documento se deja constancia de los factores que se constituyen en el análisis del sector económico referente al contrato de prestación de servicios, cuyo objeto será SUMINISTRO DE MENAJE DESTINADO A LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE GUATEQUE CON EL FIN DE DOTAR ADECUADAMENTE SUS SEDES Y CUMPLIR EL INDICADOR DEL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL RELACIONADO CON EL FORTALECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE" , dentro del cual se considerarán los siguientes aspectos acordes con la proporción al valor del proceso de contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los riesgos identificados para el proceso de contratación.

1. GENERALIDADES:

TIPO DE CONTRATO	SUMINISTRO
MODALIDAD DE SELECCIÓN	Mínima Cuantía (Artículo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015).
Objeto:	SUMINISTRO DE MENAJE DESTINADO A LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE GUATEQUE CON EL FIN DE DOTAR ADECUADAMENTE SUS SEDES Y CUMPLIR EL INDICADOR DEL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL RELACIONADO CON EL FORTALECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

2. ASPECTOS GENERALES

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) exige estandarizar y visibilizar la operación de los restaurantes escolares (ciclos de menú, raciones, días de atención, etc.), por lo que la infraestructura y los insumos (incluido menaje seguro y duradero) son componentes operativos claves.

En Colombia existen normas y resoluciones que regulan los artículos en contacto con alimentos (vajilla, utensilios, recipientes de vidrio/cerámica/metal), por razones de inocuidad, migración de sustancias y resistencia al uso institucional. Cumplir esas normas reduce riesgos sanitarios y posibilita certificaciones/aceptación por parte de supervisores del PAE.

A nivel local el Departamento y el Municipio (Boyacá – Guateque) gestionan convenios y supervisión para la operación del PAE; por ello la adquisición del menaje puede alinearse con los convenios vigentes y requerimientos de supervisión técnica-financiera y asi mejorar de la seguridad alimentaria y cumplimiento normativo (menos reclamos sanitarios y mayor aceptación en auditorías PAE). También se reducen costos totales por ración en mediano plazo (menor rotura, mayor vida útil, menos compras de reemplazo), hay mayor eficiencia operativa (estandarización de tamaños de porción, facilidad de lavado/almacenamiento, optimización de transporte interno) y mejora de percepción y dignidad del servicio (presentación homogénea de alimentos), lo cual favorece la asistencia escolar.
Que, actualmente se evidencia una necesidad urgente de dotación y reposición de menaje, electrodomésticos, materiales, accesorios y utensilios de cocina y mesa, debido a que existe un deterioro y desgaste natural de utensilios, pues los elementos actualmente disponibles en las instituciones presentan un alto nivel de uso, desgaste y en algunos casos deterioro, lo que afecta la eficiencia y la inocuidad en los procesos de preparación de los alimentos.

Que, para brindar respaldo al Programa de Alimentación Escolar (PAE), para garantizar la continuidad y calidad del servicio, se requiere contar con dotación suficiente y en buen estado que respalde la correcta ejecución de este, permitiendo cumplir con las exigencias normativas y sanitarias que este programa demanda.

Que la ley 1176 de 2007 en sus artículos 16, 17, 18 y 19, prevé las asignaciones especiales para la alimentación escolar dentro del sistema general de participaciones, establece criterios de distribución y destinación de recursos y focalización de la prestación del servicio. Así mismo, el inciso segundo del parágrafo del artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 establece: "(...) El Gobierno Nacional reglamentará a partir de la vigencia fiscal del año 2009, la distribución de los recursos del Presupuesto General de la Nación destinados a los programas de alimentación escolar, priorizando para la ampliación de la cobertura el logro de coberturas universales en los municipios con mayor índice de pobreza, medida con el Indice de Necesidades Básicas Insatisfechas o el indicador que lo sustituya determinado por el DANE. (...)"

Que, en vista de la necesidad de promover el bienestar estudiantil, fortalecer el desarrollo integral de los educandos, mejorar las condiciones de permanencia y asistencia escolar, y garantizar una atención alimentaria adecuada, el establecimiento educativo buscará superar esta falencia mediante la implementación de acciones concretas que aseguren la atención con comida caliente transportada. Para ello, se requiere la adecuación del espacio destinado a la recepción y distribución de los alimentos, así como el suministro de utensilios e implementos necesarios para tal fin. Esta medida resulta indispensable para fortalecer los procesos pedagógicos, contribuir al rendimiento académico y promover la equidad en el acceso a los servicios educativos.

3. PERSPECTIVA LEGAL

La administración Municipal de Guateque hace uso de la contratación para adquirir el suministro de bienes y servicios para llevar a cabo el desarrollo de procesos misionales y de competencia de la Secretaria de General, realizando una verificación en cuanto a experiencia de posibles proveedores y atendiendo que la contratación, deberá garantizar el cumplimiento de los principios de economía, transparencia y en especial del deber de selección objetiva, establecidos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes.

Como también lo consagra en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, que fue modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y no es posible agregar requisitos, procedimientos o formalidades adicionales, también podemos verificarla en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 "Procedimiento para la contratación de mínima cuantía"

Teniendo en cuenta que el precio es el factor de selección del proponente, es decir, la Entidad Estatal debe adjudicar el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad Estatal en los documentos del Proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor. No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

Así mismo el Artículo 94 de la ley 1474 del 12 de Julio del año 2011, Artículos 2.2.1.2.1.5.1 al 2.2.1.2.1.5.4. del Decreto No. 1082 de 2015 y Manual de la modalidad de Selección de mínima Cuantía Expedido por Colombia Compra Eficiente, y con sujeción a los principios del Articulo 209 de la Constitución Política de Colombia y Artículo 3º de la ley 1437 de 2011

4. ANALISIS DE LA DEMANDA

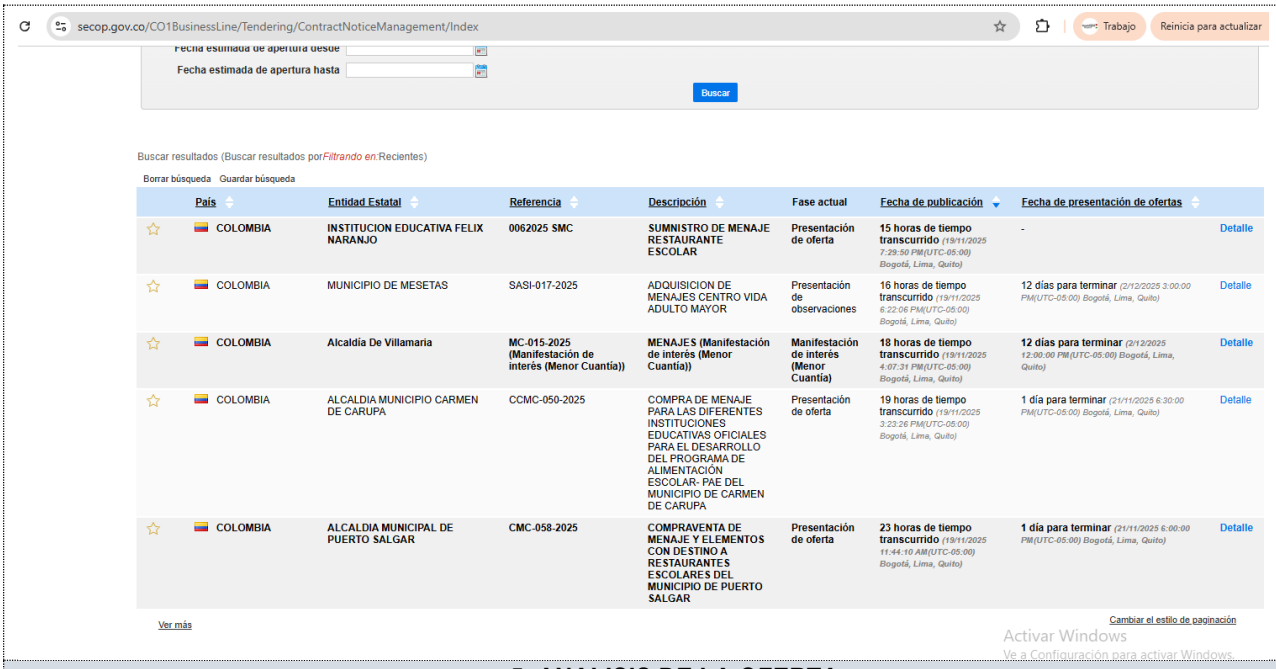
De acuerdo a lo requerido por la entidad y según las tendencias actuales del mercado, las empresas o personas naturales que pretendan ofertar sus bienes o servicios para el proceso de Selección de Mínima cuantía deberán contar con la experiencia suficiente que pueda garantizar la SUMINISTRO DE MENAJE DESTINADO A LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE GUATEQUE CON EL FIN DE DOTAR ADECUADAMENTE SUS SEDES Y CUMPLIR EL INDICADOR DEL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL RELACIONADO CON EL FORTALECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE.

Por otro lado, las empresas deben disponer de un equipo humano idóneo y competente que permita la ejecución efectiva del objeto contractual dentro del plazo requerido por la Entidad.

En el mercado colombiano existen muchas empresas solidas con actividades relacionada SUMINISTRO DE MENAJE DESTINADO A LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE GUATEQUE CON EL FIN DE DOTAR ADECUADAMENTE SUS SEDES Y CUMPLIR EL INDICADOR DEL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL RELACIONADO CON EL FORTALECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE y que a través de su trayectoria se han caracterizado por su cumplimiento dentro de los términos de calidad y eficiencia.

De otra parte, de acuerdo con el Sistema Electrónico de Contratación Pública, varias entidades públicas han adelantado procesos de selección referente al objeto que en el Instituto pretende contratar. Entre las entidades públicas que lo han desarrollado están:

Entidad Estatal	No. Proceso	Año suscripción del contrato o Aceptación de la oferta	Clase de proceso	OBJETO	Valor del contrato
CUNDINAMARCA-MUNICIPIO DE MESETAS	SASI-017-2025	2015	Selección abreviada subasta inversa	ADQUISICION DE MENAJES E IMPLEMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL CENTRO DE BIENESTAR Y CENTRO VIDA DEL ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE MESETAS META	$ 157.990.355
ALCALDIA MUNICIPIO CARMEN DE CARUPA	CCMC-050-2025	2025	Contratación Mínima Cuantía	COMPRA DE MENAJE PARA LAS DIFERENTES INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE DEL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA	$ 32.035.245



5. ANALISIS DE LA OFERTA

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿Quién Vende el Bien o Presta el Servicio? La Entidad Estatal debe identificar los proveedores en el mercado del bien, obra o servicio, así como sus principales características como tamaño empresarial, ubicación, esquemas de producción y comportamiento financiero. Esta identificación permite determinar posibles Riesgos de colusión[1] y también establecer el poder de negociación de los proveedores, el cual está relacionado con el número de competidores presentes en el mercado y las participaciones de cada uno en el mercado. Mientras menos proveedores hay, mayor es el poder de negociación de cada uno de ellos. Esto puede traducirse en precios más altos o condiciones menos favorables para la Entidad Estatal. Para identificar los posibles proveedores es recomendable utilizar bases de datos e información del Sistema de Información y Reporte Empresarial –SIREM–[2]; las bases de datos de las Cámaras de Comercio y de los gremios; y cualquier otro sistema de información empresarial o sectorial disponible en el mercado. Estas bases de datos permiten conocer la	Las personas naturales o jurídicas, así como las demás formas conjuntas de participación que cuenten con la capacidad jurídica para el suministro de menaje y que no se encuentren incursos en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la Constitución política y legislación para este efecto.

[1] Acuerdo ilícito entre oferentes para elevar los precios o disminuir la calidad de bienes, obras o servicios que la Entidad Estatal pretende adquirir mediante un proceso competitivo. Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia. Guía Práctica – Combatir la colusión en las licitaciones. Disponible en: http://www.sic.gov.co/recursos_user/documentos/articulos/2010/Guia_Contratacion.pdf.

[2] Este sistema contiene la información suministrada por las sociedades del sector real que están sometidas a la inspección, vigilancia y control de la Superintendencia de Sociedades.

información financiera del sector y de algunos de sus miembros en particular, para que la Entidad Estatal pueda establecer los requisitos habilitantes y demás condiciones del Proceso de Contratación, teniendo en cuenta las condiciones generales del sector.	
2. ¿Cuál es la dinámica de producción, distribución y entrega de bienes, obras o servicios? La Entidad al determinar los partícipes en la producción, comercialización y distribución de los bienes puede mejorar la eficiencia y la economía de las adquisiciones, disminuyendo en algunos casos el número de intermediarios. La Entidad Estatal debe conocer el proceso de producción, distribución y entrega de los bienes, obras o servicios, los costos asociados a tales procesos, cuáles son las formas de distribución y entrega de bienes o suministro del servicio. Igualmente, la Entidad Estatal debe entender la dinámica del mercado en lo que corresponde a la cadena de producción o distribución o suministro del bien, obra o servicio, así como identificar cuál y cómo es el proceso del bien, obra o servicio hasta llegar al usuario final, el papel que juegan los potenciales oferentes en esa cadena y el ciclo de vida del bien, obra o servicio. Por ejemplo, el proveedor que necesita la Entidad Estatal puede ser proveedor de materias primas, fabricante, importador, ensamblador, distribuidor mayorista, distribuidor minorista, intermediario, transportador, etc. El análisis debe incluir los precios, su comportamiento histórico y las perspectivas de cambios sobre estos.	Teniendo en cuenta que los insumo a contratar se requieren de forma perentoria para poner a disposición y en funcionamiento de los restaurantes escolares de la Instituciones Educativas Públicas del municipio de Guateque se estima el tiempo de entrega en ocho (8) días.
3. Producción Colombia Compra Eficiente recomienda a la Entidad Estatal conocer los métodos de producción de los potenciales proveedores. Por un lado, muchos proveedores manejan su Producción únicamente bajo pedido, es decir, tienen poca flexibilidad en caso de alguna adición a un pedido planeado. Esta situación implica que si la Entidad Estatal está comprando un producto que requiere suministro constante, debe realizar pedidos con un margen de inventario de respaldo.	Dado que este es un bien que no requiere autorización de distribución porque que se produce en el país, no requiere por parte de los proveedores estar debidamente autorizados para tal fin.

Por el contrario, en caso de que el proveedor maneje una producción constante o un inventario de producto terminado disponible para suministrar en todo momento, la Entidad Estatal debe conocer el costo de adquirir productos por fuera de un pedido planeado pues probablemente estos van a ser más altos. Adicionalmente, es importante determinar si existen oportunidades de obtener descuentos por volumen o de agregar demanda con otras Entidades Estatales para obtener mejores condiciones.	
4. Distribución La Entidad Estatal debe conocer cómo funciona el transporte y cuáles son los tiempos de entrega que manejan los potenciales proveedores. Conocer el costo de transportar y entregar un producto es decisivo a la hora de determinar la frecuencia prudente de los pedidos o la posibilidad de contratar el servicio de transporte de forma independiente. Adicionalmente, el tiempo de entrega puede brindar información sobre la posibilidad de realizar pedidos de último momento o de urgencia y si es el caso conocer los sobrecostos que puede traer consigo esta situación. En caso de que los tiempos de entrega no sean flexibles, dependiendo del producto, la Entidad Estatal puede contar con inventarios mayores para prevenir el riesgo de desabastecimiento que podría ser crítico en bienes que requieren suministro constante, como la papelería. Por otro lado, existen dos posibilidades en cuanto a la distribución de un bien: a. La Entidad Estatal contrata a un proveedor que tenga la capacidad de suministrar y distribuir el producto en todos los lugares requeridos y maneja los pedidos e inventario de cada lugar. b. La Entidad Estatal cuenta con uno o varios centros de almacenamiento donde el proveedor entrega el pedido y la Entidad Estatal se encarga de distribuir el producto a cada seccional, utilizando transporte propio o contratando el servicio con otro proveedor.	Podrán hacerse participes del proceso de selección los distribuidores o comercializadores que cuenten con la capacidad legal y jurídica para ejecutar el contrato objeto del proceso.
(i) ¿Los proveedores tienen la capacidad de distribuir el producto en todos los lugares requeridos?	Dado que el proceso se ejecuta en el Municipio de Guateque, el proponente debe realizar la entrega en el Almacén Municipal por tanto no requiere distribución adicional a la pactada.
(ii) ¿Cuál es la diferencia de costos entre contratar el transporte y distribución al mismo proveedor del producto o contratar el transporte de forma independiente?	NO APLICA dado que como ya se mencionó el Municipio es quien requiere de insumo.

(iii) ¿Cuáles son los tiempos de entrega a los diferentes lugares donde se debe suministrar el producto?	El Municipio estima un plazo de ocho (8) días para la entrega final, la cual se debe realizar en el Almacén Municipal.
(iv) ¿El producto permite ser almacenado o necesita de condiciones especiales para conservar sus propiedades?	NO APLICA dado que son insumos que no son perecederos.
(v) ¿El ahorro de comprar en bloque y almacenar (en caso de que la Entidad Estatal cuente con un centro de almacenamiento) es mayor que los costos de distribuir a varios lugares?	No tiene un centro de almacenamiento dado que serán entregados a las instituciones educativas públicas de Guateque una vez se surtan los respectivos trámites.
(i) El bien o servicio requiere suministro constante, es decir es indispensable para el funcionamiento diario de la entidad estatal y no puede correr el riesgo de desabastecimiento.	El suministro atiende a una necesidad de la las Instituciones Educativas Públicas de Guateque y q se encuentra programado en el plan de compras.
(ii) El bien o producto es perecedero, es decir, mantener inventario por un periodo de tiempo dado se puede traducir en la pérdida del producto.	NO APLICA puesto que los elementos a contratar no cuentan con la calidad de perecederos.
(iii) La entidad estatal cuenta con el espacio adecuado para mantener el inventario y si esto representa un costo adicional.	La entidad cuenta con espacio suficiente para almacenar la este tipo de elementos. Dado que se realizará una posterior entrega a las instituciones Educativas por tanto no se generará un costo adicional ni para la entidad ni para el contratista.

6. PERSPECTIVA TECNICA

El objeto del contrato será "SUMINISTRO DE MENAJE DESTINADO A LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE GUATEQUE CON EL FIN DE DOTAR ADECUADAMENTE SUS SEDES Y CUMPLIR EL INDICADOR DEL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL RELACIONADO CON EL FORTALECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE", según las siguientes características técnicas:

No.	ITEM	CANTIDAD
1	Mesa cuadrada con dimensiones de 74.5 × 74.5 cm y 71 cm de altura, color blanco, fabricada en material resistente apto para uso en interiores y exteriores. Tratamiento anticorrosivo que previene la oxidación y una estructura formulada para reducir la permeabilidad. La mesa debe ofrecer resistencia comprobada para uso institucional frecuente, garantizando durabilidad, seguridad y funcionalidad en diferentes actividades y entornos.	20
2	Silla plásticas tipo comedor, fabricada en material impermeable de alta resistencia, apta para uso en exteriores e interiores. Resistencia a la exposición al sol y a la lluvia sin deteriorarse ni oxidarse. Sus dimensiones son 88 cm de alto, 48 cm de fondo y 48 cm de ancho, con respaldo de 40 cm. Debe contar con cuatro tapones en la base para mayor estabilidad, livianas, fáciles de transportar y de limpiar, garantizando durabilidad y funcionalidad en ambientes institucionales.	250

3	Balde plástico de 13 litros, elaborado en material durable y resistente, con manija reforzada para facilitar su transporte y permitir un manejo seguro durante su uso en actividades de limpieza o recolección. Ideal para uso institucional por su practicidad y larga vida útil.	20
4	Juego de cubiertos compuesto por cuchara, cuchillo y tenedor, elaborados en material resistente y de fácil limpieza, adecuados para uso institucional y para consumo de alimentos en diferentes entornos. Cada pieza debe ofrecer ergonomía, durabilidad y seguridad en su manipulación.	300
5	Tabla plástica para picar alimentos con dimensiones de 50 × 40 cm, fabricada en material resistente, higiénico y de fácil limpieza, adecuada para preparación de alimentos y uso institucional.	10
6	Jarra plástica con capacidad de 6 litros, fabricada en material resistente, liviano e higiénico, apta para contener líquidos fríos o a temperatura ambiente, con diseño ergonómico que facilita el vertido y el manejo en contextos institucionales.	16
7	Olleta chocolatera número 10, con capacidad aproximada de 8 litros, fabricada en aluminio para una buena conducción térmica, asa metálica o de baquelita para manipulación segura, forma alta tipo jarra para facilitar el vertido. El diseño debe permitir su uso en estufas de gas o eléctricas, y debe presentar superficie interna y externa de acabado liso para facilitar su limpieza.	8
8	Paila de freír número 50, fabricada en aluminio de alta calidad para óptima conducción térmica y durabilidad, con diámetro aproximado de 50 cm y profundidad que permite una capacidad estimada entre 19 y 28 litros según modelo. La paila debe contar con asas resistentes para manipulación segura, fondo estable y pared de grosor suficiente para uso frecuente en cocinas institucionales. Su diseño debe permitir un calentamiento uniforme, ser compatible con cocinas a gas o eléctrica, y facilitar la limpieza posterior.	10
9	Estufa industrial de 3 puestos con estructura en acero satinado o inoxidable, equipada con tres quemadores de alto rendimiento (por ejemplo, uno doble y dos sencillos) para una cocción simultánea eficiente. Debe Incluir parrillas de varilla en hierro fundido o cuadrado, válvulas de seguridad para gas, bandejas recolectoras de residuos y niveladores de altura. La estufa debe soportar uso continuado en cocina institucional o comercial, ofrecer potencia adecuada para tareas intensivas, ser fácil de limpiar y tener un diseño robusto que garantice durabilidad.	2
10	Cuchillo mediano de 8 pulgadas (≈ 20 cm) con hoja de acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión, y mango ergonómico para un agarre seguro y cómodo. El diseño debe permitir cortes precisos y versátiles, siendo apropiado tanto para tareas de rebanado, picado y preparación general de alimentos en entornos institucionales o domésticos. La hoja debe tener un grosor adecuado para mantener el filo con uso frecuente, y el mango debe estar fijo de forma segura para evitar movimientos. El cuchillo debe entregarse nuevo, debidamente empaquetado, con garantía mínima por defectos de fabricación.	8
11	Olla número 14, fabricada en aluminio de alta pureza con acabado liso, con una capacidad aproximada de 1,5 litros, apta para uso en cocinas institucionales o domésticas; debe incluir tapa y asas seguras para manipulación, y ofrecer una distribución uniforme del calor.	2

12	Olla número 16, fabricada en aluminio de alta pureza con acabado liso, con una capacidad aproximada de 1,5 litros, apta para uso en cocinas institucionales o domésticas; debe incluir tapa y asas seguras para manipulación, y ofrecer una distribución uniforme del calor.	2
13	Olla número 20, fabricada en aluminio de alta pureza con acabado liso, con una capacidad aproximada de 1,5 litros, apta para uso en cocinas institucionales o domésticas; debe incluir tapa y asas seguras para manipulación, y ofrecer una distribución uniforme del calor.	2
14	Rodillo mediano de madera, fabricado en madera sólida de alta densidad, con acabado liso y tratada para resistir la humedad. Tiene longitud y diámetro adecuados para manipulación cómoda con ambas manos, ideal para trabajos de cocina como amasado, repostería o laminado de masas. Ejes metálicos o de madera reforzada para rotación suave y durabilidad.	4
15	Olla fonda (perol) de 20 litros, fabricada en aluminio de alta calidad para una excelente conducción térmica. Debe contar con asas laterales reforzadas para manipulación segura, paredes y fondo de espesor adecuado para uso continuo en cocinas institucionales, así como tapa compatible o no según requerimiento. Diseñada para cocción de grandes volúmenes (caldos, guisos, sopas, etc.), y debe permitir su limpieza eficiente después del uso.	4
16	Olla fonda (perol) de 30 litros, fabricada en aluminio de alta calidad para una excelente conducción térmica. Debe contar con asas laterales reforzadas para manipulación segura, paredes y fondo de espesor adecuado para uso continuo en cocinas institucionales, así como tapa compatible o no según requerimiento. Diseñada para cocción de grandes volúmenes (caldos, guisos, sopas, etc.), y debe permitir su limpieza eficiente después del uso.	4
17	Escurridor rectangular de fritos, fabricado en acero inoxidable de alta calidad, con malla perforada fina para drenar el aceite de manera eficiente. Sus bordes doblados para mayor rigidez y seguridad, asas laterales resistentes que permitan manipulación segura con guantes o utensilios calientes. Ideal para uso institucional en cocinas, permite escurrir grandes cantidades de alimentos fritos con rapidez y durabilidad.	4
18	Ensaladera plástica con tapa, de 4 litros, fabricada en material polipropileno o similar, resistente, higiénico y liviano. Con capacidad adecuada para ensaladas o alimentos fríos, borde reforzado para evitar deformaciones y tapa ajustable que sella firmemente para conservar frescura y evitar derrames. Ideal para uso institucional o doméstico, fácil de lavar y transportar.	2
19	Olla tipo caldero de 58 litros, con dimensiones aproximadas de 50 cm de diámetro por 30 cm de altura, fabricada en aluminio o acero inoxidable de alta calidad para una óptima conducción térmica y durabilidad. Asas robustas para manipulación segura, fondo plano que garantice distribución uniforme del calor, y paredes de grosor adecuado para uso intensivo en cocina institucional. Su diseño ideal para la cocción de grandes volúmenes de alimentos como caldos, guisos o frituras, debe permitir una limpieza posterior eficiente con una superficie lisa interna.	2

20	Plato para seco redondo, fabricado en plástico resistente y de grado alimenticio, con borde elevado para contener los alimentos. Ideal para uso en comedores institucionales, colegios o espacios comunitarios, ya que es liviano, duradero y fácil de lavar.	200
21	Caneca plástica de 100 litros con tapa, fabricada en polietileno de alta densidad, resistente a impactos y condiciones de uso constante. Con tapa hermética que evite derrames y proteja el contenido, asa o puntos de agarre reforzados para facilitar su transporte. Ideal para almacenamiento de líquidos, residuos o materiales diversos en entornos institucionales o industriales, debe garantizar su durabilidad, resistencia química y facilidad de limpieza.	2
22	Colador para jugo, fabricado en plástico de grado alimenticio (polipropileno), con diámetro aproximado de 18 cm, malla fina para filtrar pulpa, semillas y partículas sólidas de frutas o hierbas. Con un mango ergonómico para manejo seguro y cómodo, y fondo perforado que asegure un drenaje eficiente. Ideal para uso doméstico o institucional, resistente a líquidos calientes o fríos y fácil de lavar.	4
23	Termómetro digital para cocina / barbacoa con sonda de acero inoxidable, para medición rápida de temperatura interna en alimentos. Rango amplio de temperatura, precisión típica de ±1 °C, pantalla digital LCD, opción para medir en °C o °F, y función de retención de lectura ("HOLD") para facilitar la consulta del resultado. Alimentado por batería tipo botón (por ejemplo, CR2032), con apagado automático para ahorrar energía. La sonda debe tener longitud suficiente (10-15 cm aprox.) para una medición segura sin acercarse a fuentes de calor. Se entregará nuevo, con estuche o protección para la punta de la sonda, manual de usuario y los documentos requeridos por el supervisor.	2
24	Mesa plegable fabricada en plástico resistente, ideal para uso en eventos, reuniones, actividades al aire libre o espacios multipropósito. Cuenta con una estructura sólida y estable, con patas metálicas recubiertas con material anticorrosivo y sistema de bloqueo para mayor seguridad durante su uso. Su diseño plegable facilita el transporte y almacenamiento, optimizando el espacio cuando no esté en funcionamiento. La superficie es lisa, fácil de limpiar y resistente al agua, rayaduras y manchas. El tamaño requerido es de aproximadamente 1.80 m de largo, y el color preferido es blanco o gris claro, por su presentación neutra y versátil.	6

Obligaciones generales:

1. Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del presente contrato.
2. De conformidad con el artículo No. 2 de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012, el contratista deberá afiliarse al Sistema General de Riesgos Laborales.
3. Garantizar la calidad de los productos y servicios entregados, atendiendo y solucionando las reclamaciones a que haya lugar.
4. Cumplir con las obligaciones consagradas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, y en la etapa post-contractual evitando las dilaciones y en trabamientos que pudieren presentarse.
6. Cumplir con todos los servicios que ofrezca en la propuesta presentada a LA ALCALDIA, la cual hará parte integral del contrato
7. Dar cumplimiento a los derechos y deberes consagrados en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993.
8. Conocer y aplicar los procedimientos con sus respectivos formatos en desarrollo del contrato y participar en la

actualización de procedimientos del sistema según asignación.

9. Previo a la ejecución del contrato, suscribir acta de inicio con el supervisor designado y radicar el documento original en la Secretaria General y Gobierno.
10. Ejecutar y cumplir el objeto del contrato, de acuerdo con lo estipulado en los estudios y las cláusulas del contrato.
11. Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor, en los formatos aprobados para tal fin.
12. Obrar con diligencia y cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del contrato.
13. Seguir las indicaciones que el supervisor del contrato realice por escrito.
14. Presentar los certificados de pago de aportes al sistema general de seguridad social y de parafiscales de conformidad a la normatividad vigente.
15. El CONTRATISTA debe custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los insumos, suministros, herramientas, dotación, implementación, inventarios y/o materiales que sean puestos a su disposición a que haya lugar para la ejecución del objeto de este contrato.
16. CONFIDENCIALIDAD. El CONTRATISTA debe guardar y mantener reserva de toda la información que sea de propiedad del MUNICIPIO o conozca en desarrollo del contrato, en especial cuando se trate de información sujeta a reserva legal. Igualmente, el CONTRATISTA está obligado a entregar todos los documentos, correspondencia, publicaciones, útiles y demás bienes de propiedad del MUNICIPIO relacionados con el objeto del presente contrato y aquellos que contengan información confidencial. En consecuencia, EL CONTRATISTA se obliga a: a. Proteger la información confidencial que el MUNICIPIO comparta o suministre; b. No dar a conocer a terceros la información confidencial, sensible, crítica, reservada o clasificada a terceros, que pueda perjudicar al MUNICIPIO; c. No dar a la información confidencial un uso distinto para el cual fue compartida o suministrada, salvo previa autorización por escrito del MUNICIPIO; d. Devolver y entregar toda la información archivada, utilizando la nemotecnia de las tablas de retención documental; e. Indemnización: EL CONTRATISTA se obliga a resarcir los perjuicios, por daño emergente y lucro cesante que llegare ocasionar la revelación, divulgación o utilización de la información de manera distinta al objeto del presente contrato, ya sea por mera negligencia o de forma dolosa.

3.2.1. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Entregar los elementos de acuerdo a los requerimientos realizados por el supervisor del contrato inmediatamente se firme el acta de inicio y durante la ejecución del contrato.
2. Garantizar que los bienes suministrados en desarrollo del contrato, sean nuevos, de primera y excelente calidad y se encuentren en perfecto estado.
3. Entregar el suministro contratado que corresponda, en las condiciones definidas por el supervisor del contrato, teniendo en cuenta la naturaleza del objeto.
4. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato imparta la entidad, a través del supervisor del contrato, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.
5. Garantizar que todos los elementos suministrados sean de óptima calidad y con las características descritas, y que en caso de que se presenten elementos defectuosos estos deberán ser cambiados en un término de un (01) día.
6. El contratista deberá asumir todos los costos que genere el proceso, como transporte, encomiendas, cargue y descargue, además de los que puedan surgir en la ejecución del contrato
7. Desarrollar el objeto del contrato de acuerdo con la propuesta presentada, y para las especificaciones técnicas requeridas por la entidad
8. Atender todas las recomendaciones que oportunamente indique el supervisor del contrato.
9. Dar cumplimiento a las leyes, ordenanzas, acuerdos y reglamentos aplicables que existan sobre el particular
10. Suministrar la información que solicite el supervisor para ejercer el adecuado seguimiento del contrato
11. Las demás que se le asignen de acuerdo al objeto del contrato, por parte del supervisor o el alcalde Municipal

3.2.2. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

1. Asegurar que las diferentes dependencias suministren, dentro de los términos establecidos para ello, la información y los documentos necesarios para la ejecución exitosa del contrato.
2. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.
3. Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos.
4. Prestar colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del contratista.
5. Garantizar el apoyo logístico para poder realizar las labores pactadas en el cronograma del proceso, el cual hará parte del acta de inicio.
6. Designar supervisor que verifique el cumplimiento del objeto del presente contrato.
7. Desembolsar los recursos relacionados objeto del contrato.

7. PERSPECTIVA COMERCIAL

Teniendo en cuenta que la modalidad de selección de contratista será la mínima cuantía; con fundamento en lo consagrado en el Numeral 5º del Artículo 2 de la ley 1150 de 2007, artículo 94 de la ley 1474 de Julio 12 de 201, Artículos 2.2.1.2.1.5.1, 2.2.1.2.1.5.2 y 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto No 1082 de 2015 y Manual de la modalidad de Selección de mínima Cuantía Expedido por Colombia Compra Eficiente; en la cual las entidades estatales solamente están obligadas a establecer requisitos habilitantes de capacidad financiera cuando se pague antes de la entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios; situación que no se presente en el presente proceso.

Modalidad de selección del contratista: Contratación de Mínima cuantía.
Tipo de contrato: Suministro

Objeto del Contrato: "SUMINISTRO DE MENAJE DESTINADO A LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE GUATEQUE CON EL FIN DE DOTAR ADECUADAMENTE SUS SEDES Y CUMPLIR EL INDICADOR DEL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL RELACIONADO CON EL FORTALECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE"

Basándonos en esta última información el municipio tuvo en cuenta la persona natural o Jurídica que ha suministrado los bienes en contratos con objeto igual o similar al que se requiere y que se relacionan en el análisis de la demanda, de igual manera se tuvo presente las cotizaciones recibidas por parte de ese posible oferente.

Visto lo anterior, y de conformidad con el análisis realizado el valor estimado para la contratación de "SUMINISTRO DE MENAJE DESTINADO A LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE GUATEQUE CON EL FIN DE DOTAR ADECUADAMENTE SUS SEDES Y CUMPLIR EL INDICADOR DEL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL RELACIONADO CON EL FORTALECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE" para un plazo de ejecución de OCHO (08) DÍAS corresponde hasta la suma de TREINTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL TRESCIENTOS DIESISIETE PESOS CON CINCUENTA Y CINCO ($31.902.317,55).

No.	ITEM	CANTIDAD	valor unitario	Cotizacion1	valor unitario	Cotización2	valor promedio unt	valor total promedio

1	Mesa cuadrada con dimensiones de 74.5 × 74.5 cm y 71 cm de altura, color blanco, fabricada en material resistente apto para uso en interiores y exteriores. Tratamiento anticorrosivo que previene la oxidación y una estructura formulada para reducir la permeabilidad. La mesa debe ofrecer resistencia comprobada para uso institucional frecuente, garantizando durabilidad, seguridad y funcionalidad en diferentes actividades y entornos.	20	76.725,00	1.534.500,00	78.275,00	1.565.500,00	77.500,00	1.550.000,00
2	Silla plásticastipo comedor, fabricada en material impermeable de alta resistencia, apta para uso en exteriores e interiores. Resistencia a la exposición al sol y a la lluvia sin deteriorarse ni oxidarse. Sus dimensiones son 88 cm de alto, 48 cm de fondo y 48 cm de ancho, con respaldo de 40 cm. Debe contar con cuatro tapones en la base para mayor estabilidad, livianas, fáciles de transportar y de limpiar, garantizando durabilidad y funcionalidad en ambientes institucionales.	250	41.877,00	10.469.250,00	42.723,00	10.680.750,00	42.300,00	10.575.000,00
3	Balde plástico de 13 litros, elaborado en material durable y resistente, con manija reforzada para facilitar su transporte y permitir un manejo seguro durante su uso en actividades de limpieza o recolección. Ideal para uso institucional por su practicidad y larga vida útil.	20	16.879,50	337.590,00	17.220,50	344.410,00	17.050,00	341.000,00
4	Juego de cubiertos compuesto por cuchara, cuchillo y tenedor, elaborados en material resistente y de fácil limpieza, adecuados para uso institucional y para consumo de alimentos en diferentes entornos. Cada pieza debe ofrecer ergonomía, durabilidad y seguridad en su manipulación.	300	7.672,50	2.301.750,00	7.827,50	2.348.250,00	7.750,00	2.325.000,00
5	Tabla plástica para picar alimentos con dimensiones de 50 × 40 cm, fabricada en material resistente, higiénico y de fácil limpieza, adecuada para preparación de alimentos y uso institucional.	10	61.380,00	613.800,00	62.620,00	626.200,00	62.000,00	620.000,00
6	Jarra plástica con capacidad de 6 litros, fabricada en material resistente, liviano e higiénico, apta para contener líquidos fríos o a temperatura ambiente, con diseño ergonómico que facilita el vertido y el manejo en contextos institucionales.	16	21.483,00	343.728,00	21.917,00	350.672,00	21.700,00	347.200,00
7	Olleta chocolatera número 10, con capacidad aproximada de 8 litros, fabricada en aluminio para una buena conducción térmica, asa metálica o de baquelita para manipulación segura, forma alta tipo jarra para facilitar el vertido. El diseño debe permitir su uso en estufas de gas o eléctricas, y debe presentar superficie interna y externa de acabado liso para facilitar su limpieza.	8	52.173,00	417.384,00	53.227,00	425.816,00	52.700,00	421.600,00

8	Paila de freír número 50, fabricada en aluminio de alta calidad para óptima conducción térmica y durabilidad, con diámetro aproximado de 50 cm y profundidad que permite una capacidad estimada entre 19 y 28 litros según modelo. La paila debe contar con asas resistentes para manipulación segura, fondo estable y pared de grosor suficiente para uso frecuente en cocinas institucionales. Su diseño debe permitir un calentamiento uniforme, ser compatible con cocinas a gas o eléctrica, y facilitar la limpieza posterior.	10	92.070,00	920.700,00	93.930,00	939.300,00	93.000,00	930.000,00
9	Estufa industrial de 3 puestos con estructura en acero satinado o inoxidable, equipada con tres quemadores de alto rendimiento (por ejemplo, uno doble y dos sencillos) para una cocción simultánea eficiente. Debe Incluir parrillas de varilla en hierro fundido o cuadrado, válvulas de seguridad para gas, bandejas recolectoras de residuos y niveladores de altura. La estufa debe soportar uso continuado en cocina institucional o comercial, ofrecer potencia adecuada para tareas intensivas, ser fácil de limpiar y tener un diseño robusto que garantice durabilidad.	2	4.382.532,00	8.765.064,00	4.471.068,00	8.942.136,00	4.426.800,00	8.853.600,00
10	Cuchillo mediano de 8 pulgadas (≈ 20 cm) con hoja de acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión, y mango ergonómico para un agarre seguro y cómodo. El diseño debe permitir cortes precisos y versátiles, siendo apropiado tanto para tareas de rebanado, picado y preparación general de alimentos en entornos institucionales o domésticos. La hoja debe tener un grosor adecuado para mantener el filo con uso frecuente, y el mango debe estar fijo de forma segura para evitar movimientos. El cuchillo debe entregarse nuevo, debidamente empaquetado, con garantía mínima por defectos de fabricación.	8	16.879,50	135.036,00	17.220,50	137.764,00	17.050,00	136.400,00
11	Olla número 14, fabricada en aluminio de alta pureza con acabado liso, con una capacidad aproximada de 1,5 litros, apta para uso en cocinas institucionales o domésticas; debe incluir tapa y asas seguras para manipulación, y ofrecer una distribución uniforme del calor.	2	27.621,00	55.242,00	28.179,00	56.358,00	27.900,00	55.800,00
12	Olla número 16, fabricada en aluminio de alta pureza con acabado liso, con una capacidad aproximada de 1,5 litros, apta para uso en cocinas institucionales o domésticas; debe incluir tapa y asas seguras para manipulación, y ofrecer una distribución uniforme del calor.	2	30.690,00	61.380,00	31.310,00	62.620,00	31.000,00	62.000,00
13	Olla número 20, fabricada en aluminio de alta pureza con acabado liso, con una capacidad aproximada de 1,5 litros, apta para uso en cocinas institucionales o domésticas; debe incluir tapa y asas seguras para manipulación, y ofrecer una distribución uniforme del calor.	2	33.759,00	67.518,00	34.441,00	68.882,00	34.100,00	68.200,00

14	Rodillo mediano de madera, fabricado en madera sólida de alta densidad, con acabado liso y tratada para resistir la humedad. Tiene longitud y diámetro adecuados para manipulación cómoda con ambas manos, ideal para trabajos de cocina como amasado, repostería o laminado de masas. Ejes metálicos o de madera reforzada para rotación suave y durabilidad.	4	46.035,00	184.140,00	46.965,00	187.860,00	46.500,00	186.000,00
15	Olla fondo (perol) de 20 litros, fabricada en aluminio de alta calidad para una excelente conducción térmica. Debe contar con asas laterales reforzadas para manipulación segura, paredes y fondo de espesor adecuado para uso continuo en cocinas institucionales, así como tapa compatible o no según requerimiento. Diseñada para cocción de grandes volúmenes (caldos, guisos, sopas, etc.), y debe permitir su limpieza eficiente después del uso.	4	130.432,50	521.730,00	133.067,50	532.270,00	131.750,00	527.000,00
16	Olla fondo (perol) de 30 litros, fabricada en aluminio de alta calidad para una excelente conducción térmica. Debe contar con asas laterales reforzadas para manipulación segura, paredes y fondo de espesor adecuado para uso continuo en cocinas institucionales, así como tapa compatible o no según requerimiento. Diseñada para cocción de grandes volúmenes (caldos, guisos, sopas, etc.), y debe permitir su limpieza eficiente después del uso.	4	115.087,50	460.350,00	117.412,50	469.650,00	116.250,00	465.000,00
17	Escurridor rectangular de fritos, fabricado en acero inoxidable de alta calidad, con malla perforada fina para drenar el aceite de manera eficiente. Sus bordes doblados para mayor rigidez y seguridad, asas laterales resistentes que permitan manipulación segura con guantes o utensilios calientes. Ideal para uso institucional en cocinas, permite escurrir grandes cantidades de alimentos fritos con rapidez y durabilidad.	4	130.432,50	521.730,00	133.067,50	532.270,00	131.750,00	527.000,00
18	Ensaladera plástica con tapa, de 4 litros, fabricada en material polipropileno o similar, resistente, higiénico y liviano. Con capacidad adecuada para ensaladas o alimentos fríos, borde reforzado para evitar deformaciones y tapa ajustable que sella firmemente para conservar frescura y evitar derrames. Ideal para uso institucional o doméstico, fácil de lavar y transportar.	2	27.621,00	55.242,00	28.179,00	56.358,00	27.900,00	55.800,00
19	Olla tipo caldero de 58 litros, con dimensiones aproximadas de 50 cm de diámetro por 30 cm de altura, fabricada en aluminio o acero inoxidable de alta calidad para una óptima conducción térmica y durabilidad. Asas robustas para manipulación segura, fondo plano que garantice distribución uniforme del calor, y paredes de grosor adecuado para uso intensivo en cocina institucional. Su diseño ideal para la cocción de grandes volúmenes de alimentos como caldos, guisos o frituras, debe permitir una limpieza posterior eficiente con una superficie lisa interna.	2	352.935,00	705.870,00	360.065,00	720.130,00	356.500,00	713.000,00

20	Plato para seco redondo, fabricado en plástico resistente y de grado alimenticio, con borde elevado para contener los alimentos. Ideal para uso en comedores institucionales, colegios o espacios comunitarios, ya que es liviano, duradero y fácil de lavar.	200	3.811,50	762.300,00	3.888,50	777.700,00	3.850,00	770.000,00
21	Caneca plástica de 100 litros con tapa, fabricada en polietileno de alta densidad, resistente a impactos y condiciones de uso constante. Con tapa hermética que evite derrames y protega el contenido, asa o puntos de agarre reforzados para facilitar su transporte. Ideal para almacenamiento de líquidos, residuos o materiales diversos en entornos institucionales o industriales,debe garantizar su durabilidad, resistencia química y facilidad de limpieza.	2	199.485,00	398.970,00	203.515,00	407.030,00	201.500,00	403.000,00
22	Colador para jugo, fabricado en plástico de grado alimenticio (polipropileno), con diámetro aproximado de 18 cm, malla fina para filtrar pulpa, semillas y partículas sólidas de frutas o hierbas. Con un mango ergonómico para manejo seguro y cómodo, y fondo perforado que asegure un drenaje eficiente. Ideal para uso doméstico o institucional, resistente a líquidos calientes o fríos y fácil de lavar.	4	10.741,50	42.966,00	10.958,50	43.834,00	10.850,00	43.400,00
23	Termómetro digital para cocina / barbacoa con sonda de acero inoxidable, para medición rápida de temperatura interna en alimentos. Rango amplio de temperatura, precisión típica de ±1 °C, pantalla digital LCD, opción para medir en °C o °F, y función de retención de lectura ("HOLD") para facilitar la consulta del resultado. Alimentado por batería tipo botón (por ejemplo CR2032), con apagado automático para ahorrar energía. La sonda debe tener longitud suficiente (10-15 cm aprox.) para una medición segura sin acercarse a fuentes de calor. Se entregará nuevo, con estuche o protección para la punta de la sonda, manual de usuario y los documentos requeridos por el supervisor.	2	55.844,69	111.689,37	56.972,87	113.945,73	56.408,78	112.817,55
24	Mesa plegable fabricada en plástico resistente, ideal para uso en eventos, reuniones, actividades al aire libre o espacios multipropósito. Cuenta con una estructura sólida y estable, con patas metálicas recubiertas con material anticorrosivo y sistema de bloqueo para mayor seguridad durante su uso. Su diseño plegable facilita el transporte y almacenamiento, optimizando el espacio cuando no esté en funcionamiento. La superficie es lisa, fácil de limpiar y resistente al agua, rayaduras y manchas. El tamaño requerido es de aproximadamente 1.80 m de largo, y el color preferido es blanco o gris claro, por su presentación neutra y versátil.	6	299.227,50	1.795.365,00	305.272,50	1.831.635,00	302.250,00	1.813.500,00
		TOTALES		$ 31.583.294,37		$ 32.221.340,73		31.902.317,55

VARIABLES A CONSIDERAR EN EL VALOR DE LA PROPUESTA

LAS VARIABLES que se han tenido en cuenta a la hora de valorar el valor estimado del contrato en cuanto al contrato de compraventa son los gastos que el Contratista deberá asumir derivados del contrato, así:

1.1.1. ESTAMPILLA ADULTO MAYOR: 4%
1.1.2. ESTAMPILLA PRO CULTURA: 2%
1.1.3. RETE ICA POR SUMINISTROS: 0.7 % o según regimen legal vigente
1.1.4. RETENCION EN LA FUENTE POR COMPRAS: 2.5% o según regimen legal vigente
1.1.5. TASA PRO DEPORTE Y RECREACIÓN: 1.5%
1.1.6. APORTES DE SUS EMPLEADOS A LOS SISTEMAS DE SALUD, RIESGOS PROFESIONALES, PENSIONES Y APORTES A LAS CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR, INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR Y SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, en los términos consagrados en el Art 23 Decreto 1703 de 2002, Art 50 ley 789 de 2002, Art 1 ley 828 de 2003, Art. 23 ley 1150 de 2007, ley 1562 de 2012 y Decreto 723 de 2013.
1.1.7. IVA, según el Régimen Tributario al que corresponda

8. ASPECTO REGULATORIO

Que por la naturaleza, características de los bienes y/o servicios a contratar y teniendo en cuenta que el valor del mismo no supera el 10% de la menor cuantía de la entidad, la modalidad de Selección del Contratista con la cual se cubrirá la necesidad planteada del objeto, será la Mínima Cuantía conforme a lo establecido en el Numeral 5º del Artículo 2 de la ley 1150 de 2007, artículo 94 de la ley 1474 de 2011 Artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015 y Manual de la modalidad de Selección de mínima Cuantía Expedido por Colombia Compra Eficiente y con sujeción a los principios del artículo 209 de la Constitución Política Colombiana y artículo 3º de la ley 1437 de 2011.

Ahora bien, conforme lo dispone el artículo 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015, el procedimiento a adelantar será el de subasta inversa de carácter presencial. El contrato resultante de este proceso de selección estará sometido a la ley colombiana y en especial se regirá por las disposiciones que regulan la contratación pública, además de las normas pertinentes de los Códigos Civil y de Comercio.

Con el fin de establecer el presupuesto oficial del presente proceso el Municipio de Guateque, Boyacá solicitó cotizaciones a personas reconocidas y con idoneidad en el objeto a ejecutar, quienes cotizaron los elementos requeridos por la entidad y con las especificaciones señaladas.

9. TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQULIBRIO ECONOMICO DEL CONTRATO:

RIESGOS EN LA ETAPA DE PLANEACIÓN							
RIESGO	CATEGORIA DEL RIESGO (1 A 5)	IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5)	VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5)	ASIGNACION DEL RIESGO	Quien	Como	Periodicidad
Riesgo de no inclusión en el Plan anual de adquisiciones de la entidad	2	2	2	Entidad Contratante	Quien elabora el estudio previo	Verificando que el objeto del contrato se encuentre incluido en el Plan Anual de Adquisiciones.	Al momento de la elaboración del estudio previo

Riesgo de indebida utilización de la modalidad de contratación	3	3	3	Entidad Contratante	Quien elabora el estudio previo, asesor y quien selecciona al contratista.	Verificando que por la naturaleza, descripción y características del objeto se ajuste a la modalidad de selección del contratista que establece la norma	Al momento de la elaboración del estudio previo
Riesgo de no describir claramente los servicios contratados	3	3	3	Entidad Contratante	Quien elabora el estudio previo	Describir detalladamente la elaboración del estudio previo en lo relacionado con la descripción del objeto. Establecer medidas que permitan cumplir el objeto contractual	Al momento de la elaboración del estudio previo
Riesgo en el diseño del proceso de contratación que permita satisfacer las necesidades de la entidad estatal, cumplir su misión y si es coherente con el cumplimiento de sus objetivos y metas	2	2	2	Entidad Contratante	Quien elabora el estudio previo	Verificando que por la naturaleza, descripción y características del objeto se ajuste a la modalidad de selección del contratista que establece la norma.	Al momento de la elaboración del estudio previo
Falta de coordinación interinstitucional	3	3	3	Entidad Contratante	Quien elabora estudio Previo	Con la realización y asistencia a los consejos de Gobierno y atendiendo y cumpliendo el manual de funciones y manual de contratación.	Permanente
Riesgo de No catalogar adecuadamente el riesgo laboral al que corresponde este objeto contractual	2	2	2	La entidad contratante	Quien elabora el estudio previo	Con la elaboración del estudio previo, en especial la descripción del objeto del contrato teniendo en cuenta la normatividad laboral.	Permanente.
RIESGOS EN LA ETAPA DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA							
RIESGO	**CATEGORIA DEL RIESGO (1 A 5)**	**IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5)**	**VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5)**	**ASIGNACION DEL RIESGO**	**Quien**	**Como**	**Periodicidad**

Riesgo de no verificación de factores de selección del contratista consagrados por norma. (En contratación directa para servicios son idoneidad, formación académica y experiencia relacionada con el objeto del contrato)	1	1	3	Entidad Contratante	Quien elabora el estudio previo	Verificando que los factores de escogencia del contratista que establece la norma estén acordes con los presentados por el contratista.	Al momento de la elaboración del estudio previo
RIESGOS EN LA ETAPA DE CONTRATACIÓN							
RIESGO	**CATEGORIA DEL RIESGO (1 A 5)**	**IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5)**	**VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5)**	**ASIGNACION DEL RIESGO**	**Quien**	**Como**	**Periodicidad**
Riesgo de que no se firme el contrato	3	3	3	El Contratista	Quien selecciona al contratista	Verificar que todos los documentos que forman parte del expediente contractual se suscriban por las partes	Permanentemente y hasta tanto se verifique el cierre del expediente contractual.
Riesgo de que no se presenten las garantías	1	1	1	El Contratista	Supervisor del contrato	Verificar que el contratista constituya las garantías exigidas	Una vez se suscriba el contrato.
Riesgo de no publicación en el SECOP	3	3	3	Entidad contratante	Supervisor del contrato	Verificar que la persona encargada de la publicación en el SECOP, cargue todos los documentos del proceso contractual.	Permanentemente y hasta tanto se verifique el cierre del expediente contractual.
Riesgo de que no se expida el Registro Presupuestal	3	3	3	Entidad contratante	Supervisor del contrato	Realizar la solicitud del Registro Presupuestal al funcionario de secretaria de hacienda	Una vez se firme el contrato
RIESGO EN LA ETAPA DE EJECUCIÓN							
RIESGO	**CATEGORIA DEL RIESGO (1 A 5)**	**IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5)**	**VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5)**	**ASIGNACION DEL RIESGO**	**Quien**	**Como**	**Periodicidad**
Riesgo en el cumplimiento del servicio contratado	1	1	1	El contratista	Supervisor del contrato	Verificando el cumplimiento de los servicios contratados	Permanentemente durante el plazo de ejecución del contrato.
Riesgo de calidad del servicio	3	3	3	El contratista	Supervisor del contrato	Verificando el cumplimiento de los	Permanentemente durante el plazo de ejecución del contrato.

						servicios contratados	
Riesgo Financiero (Devaluación o Revaluación)	2	2	2	El Contratista	El contratista	Examinado el precio del peso colombiano	Permanente
Riesgo de cambios normativo de legislación tributaria	3	3	3	La entidad Contratante	Supervisor del Contrato	Verificación y actualización respecto de los cambios normativos tributarios	Permanente
Riesgos Laborales	1	1	1	El contratista	Supervisor del contrato	Cumplimiento de buenas prácticas respecto a los riesgos laborales del contratista dependiendo la naturaleza del servicio	Permanente
RIESGOS EN LA ETAPA DEL CIERRE							
RIESGO	**CATEGORIA DEL RIESGO (1 A 5)**	**IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5)**	**VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5)**	**ASIGNACION DEL RIESGO**	**Quien**	**Como**	**Periodicidad**
Riesgo del no cierre del expediente contractual	3	3	3	La entidad contratante	El representante legal	El representante legal o su delegado una vez expiradas las garantías deberá dejar constancia del cierre del proceso en los términos del artículo 2.2.1.1.2.4.1. del Decreto 1082 de 2015	Permanente

TABLA PARA VALORACIÓN DEL RIESGO

			Impacto				
	Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.
	Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
	Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
			1	2	3	4	5
Probabilidad	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	4	5	6	7	8
	Probable (probablemente va a ocurrir)	4	5	6	7	8	9
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

TABLA CATEGORÍA DEL RIESGO

VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA
8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

Se suscribe,

ALVARO MARTIN BAEZ PARRA
Comisaria de Familia