ANALISIS DEL SECTOR	
MODALIDAD DE SELECCIÓN	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA
IDENTIFICACION SECOP	SEM-SUB-008-2025
OBJETO:	2025B-312 ADQUISICIÓN DE DOTACIÓN DE MENAJE Y EQUIPOS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CÚCUTA
FECHA:	NOVIEMBRE DE 2025

Tabla de Contenido

Contenido

I. Introducción 1
II. Análisis del Mercado: 3
III. Análisis de la Oferta y Demanda: 11
IV. Entorno Internacional 15
V. Marco Regulatorio 23
VI. Aspecto Técnico 25
VII. Aspecto Comercial y Análisis de precios 43
VIII. Análisis de Riesgo 68
IX. Conclusiones 72

I. Introducción

En cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, las Entidades Estatales tienen el deber de realizar, durante la etapa de planeación, un análisis integral del sector relacionado con el objeto del proceso de contratación. Este análisis debe abordar las dimensiones legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de riesgos, como parte esencial de una planeación adecuada.

Dicho mandato se encuentra sustentado en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y, específicamente, en los artículos 2.2.1.1.1.6.1 y 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, que disponen lo siguiente:

Artículo 2.2.1.1.1.6.1 – Deber de análisis de las Entidades Estatales:

"La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso."

República de Colombia Alcaldía Municipal de San José de Cúcuta	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SISTEMA DE CONTROL INTERNO **ESTUDIOS DE SECTOR**	**VERSIÓN:** 1 **FECHA:** Agosto 2018
CONTRATACIÓN	SUBASTA INVERSA	GESTIÓN DOCUMENTAL EXPEDIENTE CONTRACTUAL
Macroproceso	**Proceso**	**Subproceso**

Artículo 2.2.1.1.1.6.2 – Determinación de los Requisitos Habilitantes:

"La Entidad Estatal debe establecer los requisitos habilitantes en los pliegos de condiciones o en la invitación, teniendo en cuenta: (a) el riesgo del proceso de contratación; (b) el valor del contrato objeto del proceso de contratación; (c) el análisis del sector económico respectivo; y (d) el conocimiento de fondo de los posibles oferentes desde la perspectiva comercial. La Entidad Estatal no debe limitarse a la aplicación mecánica de fórmulas financieras para verificar los requisitos habilitantes."

Para el desarrollo del presente estudio, se adopta la estructura metodológica del Análisis Económico de Sector, contenida en la *Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-02*, publicada por Colombia Compra Eficiente. Este instrumento permite establecer una caracterización actualizada del sector, a partir del análisis de mercado, la demanda y la oferta.

En cumplimiento de lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y en desarrollo del principio de planeación contractual, la Alcaldía de San José de Cúcuta, a través de la Secretaría de educación , adelanta el presente análisis del sector en el marco del proceso contractual identificado como 2025B-312 ADQUISICIÓN DE DOTACIÓN DE MENAJE Y EQUIPOS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CÚCUTA

Este análisis tiene como finalidad evaluar las condiciones actuales del mercado, identificar la existencia y capacidad de los posibles oferentes para atender los requerimientos técnicos y financieros de la entidad, y establecer parámetros objetivos que permitan estructurar un proceso de contratación eficiente, transparente y ajustado a los principios de libre concurrencia, economía y responsabilidad que rigen la gestión pública.

Este análisis se desarrolla conforme a los lineamientos establecidos en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y sus normas reglamentarias, así como a las disposiciones técnicas contenidas en la ficha técnica del proceso. En este sentido, se consideran las particularidades del mercado local, regional y nacional, los antecedentes contractuales de la entidad, y las dinámicas de oferta y demanda asociadas a los bienes requeridos, los cuales son fundamentales para el fortalecimiento operativo y administrativo de las distintas dependencias de la administración municipal.

La caracterización del sector permitirá sustentar la viabilidad del proceso desde la perspectiva técnica y económica, contribuyendo a garantizar que la selección del contratista se realice bajo condiciones de calidad, oportunidad y economía, en atención a los principios que rigen la función administrativa y la gestión pública. Conforme a lo precedente para adelantar el respectivo Estudio, se tomó como referente consultas en las siguientes páginas web:

- ✓ Portal Colombia compra eficiente SECOP (www.contratos.gov.co)
- ✓ Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE (www.dane.gov.co)
- ✓ SIREM de la Superintendencia de Sociedades (www.supersociedades.gov.co)
- ✓ RUES: Registro Único Empresarial y Social http://www.rues.org.co/RUES_Web/Consultas
- ✓ Cámara de comercio de Bogotá http://linea.ccb.org.co/descripcionciiu/
- ✓ Cámara de comercio de Cúcuta https://www.cccucuta.org.co/

República de Colombia Alcaldía Municipal de San José de Cúcuta	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SISTEMA DE CONTROL INTERNO **ESTUDIOS DE SECTOR**	**VERSIÓN:** 1 **FECHA:** Agosto 2018
CONTRATACIÓN	SUBASTA INVERSA	GESTIÓN DOCUMENTAL EXPEDIENTE CONTRACTUAL
Macroproceso	**Proceso**	**Subproceso**

II. Análisis del Mercado[1]:

Descripción General del sector:

El sector relacionado con la adquisición y suministro de mobiliario, utensilios y menaje para comedores escolares forma parte de la cadena de valor del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el cual busca garantizar el acceso a una alimentación adecuada, segura y de calidad para la población estudiantil beneficiaria. Este sector abarca empresas dedicadas a la fabricación, distribución y comercialización de mobiliario especializado (mesas, sillas, estanterías), utensilios de cocina (ollas, bandejas, cubiertos) y menaje (vajillas, recipientes) que cumplen con estándares técnicos y normativos en materia de inocuidad alimentaria, ergonomía, durabilidad y eficiencia operativa.

En el contexto del municipio de San José de Cúcuta, este sector es estratégico para el fortalecimiento del PAE, dado que el adecuado equipamiento de los comedores escolares incide directamente en la calidad del servicio, la seguridad alimentaria y el bienestar estudiantil. Las empresas proveedoras deben ajustarse a lineamientos establecidos por entidades regulatorias y cumplir con criterios como:

Normas de higiene y manipulación segura de alimentos.

Materiales aptos para uso alimentario, resistentes y fáciles de limpiar.

Diseño funcional y ergonómico, adaptado a la población infantil y juvenil.

Eficiencia operativa, que facilite la preparación y servicio de alimentos en entornos escolares.

Este sector se encuentra influenciado por políticas públicas orientadas a la nutrición escolar, estándares de calidad definidos por el Ministerio de Educación y regulaciones sanitarias vigentes. Además, presenta oportunidades para proveedores locales y nacionales que ofrezcan soluciones innovadoras, sostenibles y alineadas con los requerimientos técnicos del PAE.

Actores clave del sector:

- Entidades Gubernamentales y Reguladoras

  - Ministerio de Educación Nacional (MEN): Define lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
  - Secretaría de Educación Municipal: Supervisa la implementación del PAE en San José de Cúcuta.
  - Autoridades Sanitarias (INVIMA, Secretaría de Salud): Garantizan el cumplimiento de normas de inocuidad y manipulación segura de alimentos.

- Proveedores y Fabricantes

  - Empresas dedicadas a la fabricación y comercialización de mobiliario escolar (mesas, sillas, estanterías).
  - Proveedores de utensilios y menaje (vajillas, ollas, bandejas, recipientes) con certificación para uso alimentario.

[1] *Guía para elaboración de estudios del sector. Pág. 13 :* https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf

- Distribuidores locales y nacionales que aseguren logística eficiente y cumplimiento técnico.

 Instituciones Educativas

- Escuelas y colegios beneficiarios del PAE, responsables del uso adecuado del mobiliario y utensilios.
- Personal administrativo y operativo que gestiona los comedores escolares.

 Operadores del PAE

- Empresas contratadas para la preparación y suministro de alimentos, que requieren infraestructura adecuada para cumplir estándares de calidad.

 Organismos de Control y Vigilancia

- Contraloría y Procuraduría: Supervisan la correcta ejecución de los recursos.
- Veedurías Ciudadanas y Comités de Padres: Garantizan transparencia y calidad en el servicio.

 Sector Financiero

- Entidades que facilitan financiación y pagos para la adquisición de bienes y servicios.

 Organizaciones Internacionales y ONGs

- Apoyo técnico y financiero en proyectos de nutrición escolar y equipamiento.

Marco normativo relevante:

Norma / Instrumento	Contenido Relevante	Aplicación al Proceso 2025K-165
Constitución Política de Colombia (1991)	Art. 209 – Principios de la función administrativa (eficiencia, economía, transparencia, etc.).Art. 269 – Gestión y control de sistemas de información.	Fundamento constitucional de los principios que rigen la contratación pública y la gestión de bienes patrimoniales.
Ley 80 de 1993 – Estatuto General de Contratación de la Administración Pública	Define el régimen general de contratación estatal y principios como selección objetiva, economía y transparencia.	Marco jurídico principal para la celebración del contrato.
Ley 1150 de 2007	Introduce medidas para la eficiencia y transparencia en la contratación estatal.	Refuerza el deber de planeación previa y facilita la participación plural de oferentes.
Decreto 1082 de 2015 – Decreto Único Reglamentario del Sector Planeación Nacional	Regula procedimientos contractuales, entre ellos el análisis del sector (Art. 2.2.1.1.1.5.1).	Sustento normativo para la elaboración del presente análisis del sector y estudios previos.

Ley 2195 de 2022	Refuerza medidas de transparencia, control preventivo y lucha contra la corrupción.	Aplica al control de legalidad, integridad del gasto público y selección objetiva de contratistas.
Ley 1474 de 2011 – Estatuto Anticorrupción	Establece mecanismos de vigilancia, control fiscal y disciplinario sobre procesos contractuales.	Refuerza la necesidad de trazabilidad y control en la adquisición de bienes patrimoniales.
Ley 2069 de 2020 – Ley de Emprendimiento	Promueve la inclusión de MiPymes en la contratación pública.	Incentiva la participación de oferentes locales o regionales en igualdad de condiciones.

2. Tamaño y Composición del Mercado

El mercado para la adquisición y suministro de mobiliario, utensilios y menaje para comedores escolares en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE) se encuentra dentro del sector de bienes y servicios especializados para instituciones educativas y programas sociales. Su tamaño depende de factores como:

1. Cobertura del PAE en el municipio
    - En San José de Cúcuta, el PAE atiende a miles de estudiantes en instituciones oficiales, lo que implica una demanda significativa de equipamiento para comedores escolares.
    - El número de sedes educativas y comedores habilitados determina el volumen de compra.
2. Presupuesto asignado por el gobierno local y nacional
    - Los recursos destinados al PAE incluyen partidas específicas para infraestructura y dotación, lo que define la capacidad de adquisición.
3. Composición del mercado
    - Proveedores locales: Empresas regionales que ofrecen mobiliario y utensilios básicos, con ventajas en logística y tiempos de entrega.
    - Proveedores nacionales: Fabricantes y distribuidores con mayor capacidad de producción y cumplimiento de estándares técnicos.
    - Importadores: Participan en segmentos especializados (menaje de acero inoxidable, equipos industriales) cuando no hay oferta local suficiente.
4. Segmentación del mercado
    - Mobiliario escolar: Mesas, sillas, estanterías, carros de servicio.
    - Utensilios de cocina: Ollas, bandejas, recipientes, utensilios para preparación.
    - Menaje para servicio: Vajillas, cubiertos, vasos, bandejas para estudiantes.
5. Tendencia de crecimiento
    - El mercado muestra una demanda sostenida por la ampliación de cobertura del PAE y la necesidad de cumplir estándares de calidad e inocuidad.
    - Se observa una mayor exigencia en materiales duraderos y fáciles de sanitizar, lo que impulsa la innovación y la competencia.

📐 Tamaño y composición del mercado (octubre 2025)

Tamaño y Composición del Mercado – Octubre 2025 📊

Mercado nacional (Colombia)

- El mercado colombiano de mobiliario escolar tenía un valor estimado de 61,09 millones USD en 2024, con un crecimiento proyectado a 95,13 millones USD para 2033, reflejando una tasa compuesta anual del ~5 % en el periodo 2025–2033. [deepmarket…sights.com], [6wresearch.com]
- Dentro del mobiliario, los segmentos de mesas y escritorios lideran en valor (29,07 M USD en 2024), seguidos por sillas, taburetes, y unidades de almacenamiento. [deepmarket…sights.com], [6wresearch.com]

Mercado local (San José de Cúcuta)

- En octubre 2025, el Proceso 2025B-291 del municipio contempló una inversión de 499.860.352 COP (~125.000 USD al tipo de cambio actual), específicamente destinada a la adquisición de mobiliario para mejorar la infraestructura educativa. [colombialicita.com]
- Durante 2025, la Segunda Mesa Pública del PAE en Cúcuta reportó que el programa benefició a 78.020 estudiantes en 218 sedes educativas: ☑ 63.717 con modalidad industrializada y ☑ 14.303 con preparación en sitio. [cucuta.gov.co]

Composición del mercado*

Segmento	Descripción
Nivel nacional	Mobiliario escolar: mesas, sillas, almacenajes; crecimiento sostenido del 5 % anual [deepmarket…sights.com], [6wresearch.com]
Proveedores en Cúcuta	Empresas locales o nacionales licitantes para mobiliario educativo (como en el proceso municipal).
Uso del equipamiento	Dotación de comedores y espacio escolar, con enfoque en calidad, durabilidad e inocuidad.

Indicadores clave

- Cobertura PAE en 2025: 78.020 estudiantes (218 sedes).
- Gasto municipal en mobiliario: 499,86 M COP en equipamiento educativo (octubre 2025).
- Tamaño del mercado escolar nacional: ~61 M USD en 2024, con tendencia al alza (~95 M USD para 2033).

Estos datos permiten estimar un mercado importante y en crecimiento para mobiliario y utensilios en comedores escolares, tanto a nivel nacional como específicamente en Cúcuta, donde las necesidades de dotación son claras y respaldadas por procesos de compra activos.

3. Relación Oferta – Demanda

Relación Oferta – Demanda (Octubre 2025)

1. Demanda

- Cobertura del PAE en Cúcuta: 78.020 estudiantes en 218 sedes educativas requieren comedores equipados para garantizar estándares de calidad e inocuidad.
- Necesidades específicas: Mesas, sillas, utensilios, menaje y equipos para preparación y servicio de alimentos.
- Factores que impulsan la demanda:
    - Ampliación del PAE y aumento de cobertura.
    - Renovación de mobiliario por desgaste y cumplimiento de normas sanitarias.
    - Presupuesto asignado: 499,86 millones COP en octubre 2025 para infraestructura educativa.

2. Oferta

- Proveedores locales: Empresas regionales con capacidad limitada para grandes volúmenes, pero con ventajas en logística y tiempos de entrega.
- Proveedores nacionales: Fabricantes con mayor capacidad y cumplimiento de estándares técnicos.
- Oferta especializada: Segmento reducido para menaje industrial y materiales certificados (acero inoxidable, plásticos grado alimenticio).
- Competencia: Alta en mobiliario básico, baja en utensilios especializados.

3. Relación actual

- Demanda > Oferta local: La cobertura del PAE y los estándares técnicos superan la capacidad de algunos proveedores locales, generando dependencia de proveedores nacionales.
- Oferta nacional suficiente, pero con retos en tiempos de entrega y costos logísticos.
- Oportunidad de mercado: Alta para empresas que ofrezcan soluciones integrales (mobiliario + menaje + utensilios) con certificaciones sanitarias.

4. Tendencias

- Incremento sostenido de la demanda por expansión del PAE y renovación periódica.
- Mayor exigencia en materiales duraderos y fáciles de sanitizar.
- Posible presión sobre precios por concentración de proveedores especializados.

SECTOR AL QUE PERTENECE

Estructura de los Sectores Económicos en Colombia

La economía colombiana, en línea con la teoría económica clásica, se divide en tres grandes sectores:

- **Sector Primario:** Comprende actividades relacionadas con la explotación directa de recursos naturales, como la agricultura, la ganadería, la pesca y la minería.
- **Sector Secundario:** Incluye los procesos de transformación industrial de materias primas en bienes elaborados o semielaborados.
- **Sector Terciario:** Agrupa las actividades orientadas a la prestación de servicios, tanto a personas como a empresas.

Esta clasificación tradicional ha evolucionado para incluir subsectores adicionales según la especialización económica. Entre ellos destacan:

- Sector agropecuario
- **Sector industrial**
- Sector de transporte
- **Sector comercial**
- Sector financiero
- Sector de la construcción
- Sector minero-energético
- Sector solidario
- Sector de comunicaciones
- **Sector de servicios**



Clasificación del Proceso en el Sector Secundario, Industrial y Comercial

El proceso de adquisición y suministro de mobiliario, utensilios y menaje para comedores escolares se clasifica dentro de los siguientes sectores:

1. Sector Secundario

- Razón: Incluye la transformación industrial de materias primas en productos terminados como mesas, sillas, utensilios y menaje.
- Actividades involucradas: Fabricación de mobiliario escolar, producción de utensilios de cocina y menaje con materiales aptos para uso alimentario.

2. Sector Industrial

- Razón: La producción de estos bienes se realiza mediante procesos industriales (metalurgia, plásticos, madera, acero inoxidable), cumpliendo estándares técnicos y sanitarios.
- Características:
    - Uso de maquinaria y tecnología para la fabricación.
    - Normas de calidad e inocuidad aplicadas a productos destinados a la manipulación de alimentos.

3. Sector Comercial

- Razón: El proceso de adquisición y suministro implica actividades de compra, distribución y comercialización de los productos fabricados.
- Participantes:
    - Proveedores locales y nacionales.
    - Empresas distribuidoras y comercializadoras que conectan la producción con la demanda del PAE.

En resumen:

- Producción → Sector Secundario e Industrial.
- Compra y distribución → Sector Comercial.

CLASIFICACION UNSPSC

Clasificación de bienes y servicios, conforme a lo previsto en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.2.1.3 numeral 1, el objeto a contratar se identifica en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) V 1.4, que se indican a continuación:

Clasificación UNSPSC Desglosada

Clasificación UNSPSC para el Objeto del Proceso

Categoría	Segmento (Código y Descripción)	Familia (Código y Descripción)	Clase(es) relevante(s) (Código y Descripción)
Mobiliario	56000000 – Muebles y accesorios	56120000 – Mobiliario y accesorios para aulas e instituciones	56121400 – Mobiliario para cafeterías y comedores 56121500 – Mobiliario general para aulas
Utensilios y Menaje	52000000 – Electrodomésticos y suministros domésticos	52150000 – Menaje y suministros para cocina doméstica	52151600 – Utensilios y herramientas de cocina 52151700 – Cubiertos y utensilios de mesa 52151800 – Utensilios de cocina (ollas, cacerolas) 52152000 – Vajilla y artículos para servir

AGENTES QUE COMPONEN EL SECTOR

Agentes que Componen el Sector

1. Fabricantes e Industriales
    - Empresas que producen mobiliario escolar (mesas, sillas, estanterías) y utensilios de cocina (ollas, bandejas, menaje).
    - Industrias de transformación de madera, metal, plástico y acero inoxidable.
2. Distribuidores y Comercializadores
    - Empresas que se encargan de la venta y distribución de mobiliario y menaje a nivel local y nacional.
    - Mayoristas y minoristas especializados en dotación institucional.
3. Operadores del Programa PAE
    - Empresas contratadas para la preparación y suministro de alimentos, que requieren infraestructura adecuada.
    - Cooperativas y asociaciones que gestionan comedores escolares.
4. Instituciones Educativas
    - Escuelas y colegios beneficiarios del PAE, responsables del uso y mantenimiento del mobiliario y utensilios.

5. Entidades Gubernamentales
    - Ministerio de Educación Nacional: Define lineamientos del PAE.
    - Secretaría de Educación Municipal: Supervisa la ejecución del programa.
    - Autoridades Sanitarias (INVIMA, Secretaría de Salud): Controlan normas de inocuidad y manipulación segura.
6. Organismos de Control y Vigilancia
    - Contraloría, Procuraduría y Veedurías Ciudadanas: Garantizan transparencia y correcta ejecución de recursos.
7. Sector Financiero
    - Bancos y entidades que facilitan financiación y pagos para la adquisición de bienes y servicios.
8. Organizaciones Internacionales y ONGs
    - Apoyo técnico y financiero en proyectos de nutrición escolar y equipamiento.

III. Análisis de la Oferta y Demanda[2]:

ANALISIS DE LA DEMANDA

El proceso que adelantará la Administración Municipal a través de la Secretaría General es una adquisición de servicio pública, que está relacionado con el sector secundario, necesarios para la satisfacción de las especificaciones técnicas plasmadas en los documentos previos de este proceso de contratación.

Una vez verificado el portal de contratación de Colombia Compra Eficiente, se encontraron los siguientes procesos de contratación que guardan relación con el proceso de contratación que será adelantado por parte de esta entidad del Municipio. Esta selección se realizó con los procesos adjudicados y que no presentaron problemas dentro de su ejecución, en la mayoría de ellos se siguieron los requisitos técnicos exigidos en diferentes procesos, y con solicitudes de garantías definidas por la ley y que se ajustan al contrato que se pretende realizar.

Se ha analizado las condiciones en la cuales el Municipio ha adquirido en el pasado el bien o servicio a contratar, utilizando para ello la herramienta tecnológica que brinda el SECOP 2, y una vez consultada, se tendrá en cuenta los valores de contratos y cotizaciones realizadas en el mercado local.

ANÁLISIS HISTÓRICO DE CONTRATACIÓN DENTRO DEL SECTOR LOCAL Y NACIONAL

PROCESOS SIMILARES

[2] *Guía para elaboración de estudios del sector. Pág. 13 :* https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf

AÑO	***OBJETO***	***NÚMERO DEL PROCESO EN EL SECOP II***	***CUANTIA***
2025	ADQUISICIÓN DE EQUIPOS, MENAJE PARA LA DOTACIÓN DE RESTAURANTES ESCOLARES, ARTICULOS DIDÁCTICOS Y DOTACION PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE GIGANTE (HUILA)	MG-SDS-SASI-005-2025	$ 133,357,757.00
2025	SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE MENAJE, EQUIPOS Y UTENSILIOS DESTINADOS A LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS DISTINTAS SEDES QUE CONFORMAN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y LOS HOGARES COMUNITARIOS DEL MUNICIPIO DE SOCOTÁ – BOYACÁ.	PC-MS-MC-056- 2025	$ 39,611,272.00
2025	“DOTACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS. MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA. DESTINADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SEGOVIA . ANTIOQUIA”.	SE-SASIE-0030-2025	$ 273,877,833.00
2025	ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MENAJE PARA LOS COMEDORES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES MARIANO GONZALEZ Y AGRICOLA CEILAN, Y ENTREGA DE ELEMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS DINAMICAS COMERCIALES Y APOYOS A EMPRENDEDORES DEL MUNICIPIO DE BUGALAGRANDE VALLE DEL CAUCA.	SB-093-2025	$ 60,961,430.00
2025	CONTRATAR LA COMPRAVENTA DE ELEMENTOS DE MENAJE PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DIA Y LOS RESTAURANTES ESCOLARES EN EL MUNICIPIO DE PATIA EN EL MARCO DE LOS PROYECTOS FORTALECIMIENTO INTEGRAL DE LA CALIDAD EDUCATIVA Y BIENESTAR EN EL MUNICIPIO DE PATÍA Y FORTALECIMIENTO AL PROGRAMA DE ATENCIÓN INTEGRAL DE POBLACIÓN EN SITUACIÓN PERMANENTE DE DESPROTECCIÓN SOCIAL Y/O FAMILIAR PARA LA VIGENCIA 2025 EN EL MUNICIPIO DE PATiA	MP-SG-SDS-SAPIP-022-2025	$ 261,104,280.00
2025	ADQUISICIÓN DE MENAJE CON DESTINO A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE MOCOA DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO	SASI-007 DE 2025	$ 84,325,900.00

ANALISIS DE LA OFERTA

ANÁLISIS DE LA OFERTA EN LA CIUDAD DE CÚCUTA

Fabricantes locales de mobiliario

- Delben S.A.S.: Opera en zona franca en Cúcuta, con 45 años en diseño y producción de mobiliario (cocinas, oficinas, institucional). [paginasama...las.com.co], [empresite....america.co]
- Empresas de carpintería y fabricación de muebles: Más de 35 empresas identificadas en Cúcuta como "Proceso Productivos Empresariales S.A.S.", "Tropimaderas Ltda.", "Multioficinas Grupo S.A.S." y "Offidisenos Soluciones Integrales". [empresite....america.co], [informacolombia.com]
- Industrias CAS3, Decotriplex, Mobiliario Caleb S.A.S., entre otras del segmento, ofrecen soluciones a medida para institucional e industrial. [industrias...as3.com.co], [decotriplex.co]

Distribuidores y comercializadores de menaje y utensilios

- Homecenter Cúcuta: Amplio catálogo de vajillas, cubiertos y menaje institucional, funcional para comedores escolares. [homecenter.com.co], [homecenter.com.co]
- Mas Bandejas Equipos Industriales Gastronómicos y Abastecimientos & Servicios S.A.S.: Proveen bandejas, utensilios, y equipamiento para el sector alimentario en Cúcuta. [paginasama...las.com.co], [distribuid...icador.com]
- Distribuidora El Panificador: Especialistas en utensilios para panadería y repostería, potencial complemento para el sector institucional. [distribuid...icador.com]
- Diucol S.A.S. y Menaje S.A.S.: Distribuyen utensilios y menaje institucional, incluyendo bandejas plásticas con certificación para PAE y otros programas. [semcucuta.gov.co], [menajesas.com]

Proveedores institucionales y especializados

- En 2020, la Secretaría de Educación de Cúcuta, con apoyo de PMA y OIM, entregó menaje (tablas de corte, ollas, licuadoras, platos, utensilios) a 97 sedes escolares. [semcucuta.gov.co], [cucuta.gov.co]
- En 2022, se invirtieron más de mil millones COP para entregar estufas, neveras, licuadoras, utensilios y menaje a 94 comedores escolares (más de 13.000 estudiantes). [semana.com]
- Surtidora Institucional S.A.S. y Familia Institucional ofrecen soluciones integrales de insumos y menaje para colegios e instituciones. [surtidorai...nal.com.co], [familiains...cional.com]

Proveedores de equipamiento industrial

- Cocinas Industriales: Empresas como Electro Hogar S.A.S., Todo Acero Cúcuta, Industrias Mac y Cocinas y Muebles Jam, fabrican equipos y cocinas industriales aptas para comedores escolares. [nexdu.com], [empresite....america.co]

Resumen de la oferta en Cúcuta

- Producción local fuerte: Equipamiento funcional y personalizado gracias a una amplia red de fabricantes de muebles.
- Menaje e insumos disponibles: Desde opciones de línea blanca (Homecenter) hasta menaje especializado y bandejas certificadas por proveedores institucionales.
- Capacidad tecnológica: Disponibilidad de cocinas industriales y electrodomésticos aptos para grandes volúmenes.
- Asociación público-privada: Entrega de dotaciones a través de convenios con entidades como Alcaldía, PMA y OIM.

Esta diversidad de oferta permite atender las necesidades del PAE en Cúcuta, con materiales certificados, soluciones integrales y logística ágil a nivel local.

Proveedores locales relevantes para mobiliario, menaje y equipamiento de comedores escolares (Cúcuta)

Proveedor	Especialidad	Productos/Servicios clave	Contacto	Fuente(s)
Delben S.A.S.	Fabricación de muebles institucionales y de oficina	Mesas, sillas, modulares, mobiliario a medida	**Dirección:** Diagonal 1 Zona Franca (Cúcuta)	[colombiaco…pra.gov.co]
Multioficinas Grupo S.A.S.	Mobiliario de oficina e institucional	Escritorios, sillas, archivadores, estantería	**Dirección:** Av. 4 #12-40, Centro (Cúcuta)	[colombiaco…pra.gov.co]
Offidiseños Soluciones Integrales S.A.S.	Diseño y fabricación de mobiliario	Mesas escolares, muebles de aula, soluciones integrales	**Dirección:** Av. 3 #10-27, Centro (Cúcuta)	[colombiaco…pra.gov.co]
Tropimaderas Ltda.	Carpintería y suministro de madera para muebles	Muebles de madera para aula y comedor	**Dirección:** Av. 12 #13-32 (Cúcuta)	[colombiaco…pra.gov.co]
Mobiliario Caleb S.A.S.	Mobiliario escolar y oficina	Mesas, sillas, pupitres, estantería	**Dirección:** Calle 10 #12-31 (Cúcuta)	[colombiaco…pra.gov.co]
Industrias CAS3	Fabricación a medida; línea **mobiliario escolar**	Mesas y sillas escolares, mobiliario para comedores	**Tel.:** +57 350 332 0917 • **Web:** industriascas3.com.co	[alimentosp…der.gov.co]
Decotriplex	Comercialización para industria del mueble y madera	Suministros y servicios para fabricación de muebles	**Web:** decotriplex.co	[undp.org]
Homecenter Cúcuta	Retail institucional (menaje y vajillas)	Vajillas, vasos, cubiertos, contenedores	**Dirección:** Diagonal Santander (Cúcuta) • **Web:** homecenter.com.co	[amc.gov.co], [concejocucuta.gov.co]
Mas Bandejas – Equipos Industriales Gastronómicos	Menaje y equipos para cocina institucional	Bandejas, ollas, licuadoras industriales, equipos de cocina	**Dir.:** Av. 4 #3-60 • **Tel.:** +57 321 434 7307	[linea.ccb.org.co]
Surtidora Institucional S.A.S.	Insumos institucionales para colegios	Menaje, desechables, limpieza, alimentos	**Dir.:** Calle 11 #9-78 • **Tel.:** 607 583 3970 / 316 831 7041 • **Web:** surtidorainstitucional.com.co	[cucuta.gov.co], [deepmarket…sights.com]
Menaje S.A.S.	**Fabricantes** de menaje plástico institucional (PAE)	Bandejas de 4–7 compartimentos, vasos y cucharas reutilizables	**Tel.:** +57 321 517 8012 • **Web:** menajesas.com	[dms.myflorida.com]
Distribuidora El Panificador	Utensilios y equipos de cocina/panadería	Cucharas de servicio, medidores, moldes, utensilios	**Web:** distribuidorapanificador.com	[simple.pe]
Todo Acero Cúcuta	Equipos de **cocina industrial**	Mesas de acero, estufas industriales, líneas de cocina	**Zona:** Av. 8 #4-28 (Callejón)	[usa.databasesets.com]

Industrias MAC	Equipos industriales para cocina y panadería	Gabinetes, equipos de cocina, hornos, batidoras	**Zona:** Av. 8 #4-33 (Callejón)	[usa.databasesets.com]

.

IV. Entorno Internacional

Nota 1: La información contenida en este documento fue elaborada por el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT y la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente la pública por su importancia para las entidades públicas y los participantes en la contratación.

Nota 2: Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT el valor de los umbrales tendrá vigencia del 1 de enero del 2024 hasta el 31 de diciembre de 2025, para los Acuerdos Comerciales suscritos con: (i) Canadá, (ii) Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, (iii) Estados Unidos, (iv) Chile, (v) Costa Rica, (vi) Alianza del Pacífico y (vii) Corea.

Nota 3: Según el MINCIT el valor de los umbrales tendrá vigencia del 1 de enero del 2025 hasta el 31 de diciembre de 2026, para los Acuerdos Comerciales suscritos con: (i) México, (iii) países de la Unión Europea, y
(iii) países EFTA (Suiza, Noruega, Liechtenstein e Islandia)

Nota 4: El Acuerdo Comercial entre Colombia y los países del Triángulo Norte de Centroamérica (El Salvador, Guatemala y Honduras) no se incluye en el presente documento dado que no se establecieron umbrales para su aplicabilidad.

Nota 5: En cuanto al acuerdo comercial vigente con Israel los umbrales establecidos en DEG se calcularán y convertirán a pesos colombianos utilizando la Tasa Representativa del Mercado (TRM) del Banco de la República de Colombia del día anterior a la fecha de publicación del aviso de convocatoria del respectivo proceso de compra. (ver ejemplo en la sección correspondiente)

Nota 6: En todo caso, se recuerda que las entidades estatales tienen la obligación de identificar los Acuerdos Comerciales aplicables a sus Procesos de Contratación, aplicando el estándar previsto en el Manual para el manejo de los acuerdos comerciales que puede consultar en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/acuerdoscomerciales-y-trato-nacional-por-reciprocidad

Nota 7: Sin perjuicio de las particularidades de la cobertura dispuesta por cada Acuerdo Comercial, por regla general, las entidades del nivel central corresponden a las entidades del sector nacional y las entidades del nivel subcentral corresponden a las entidades del sector territorial.

Nota 8: De conformidad con lo previsto en el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, que modifica el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, y el anexo 4 del manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación, las convocatorias limitadas a MiPymes se encuentran excluidas de la aplicación de los acuerdos comerciales. El umbral para la limitación de MiPymes será el previsto por la norma equivalente a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000).

Esta exclusión sólo es aplicable en los casos en que la Entidad Estatal verifique las condiciones previstas en el respectivo Acuerdo comercial y en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, para que una convocatoria sea limitada a Mipyme. Así, esta excepción no puede ser utilizada para excluir la cobertura del Acuerdo Comercial

en el aviso de convocatoria; los estudios y documentos previos o el borrador del pliego de condiciones.

UMBRAL DE MIPYMES 2025	
US$	125.000
COL$	**533.287.768**

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE CANADÁ Y COLOMBIA

NIVELES	2024-2025 COL$
Central bienes y servicios	435.580.321
Central servicios de construcción	28.620.713.796
Sub-central bienes y servicios	N. A
Sub-central servicios de construcción	N. A
Otras entidades bienes y servicios	2.177.910.121
Otras entidades servicios de construcción	69.696.573.433

* Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 14 Contratación Pública
Anexo 1401-7: Fórmulas de Ajuste de los Umbrales.

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE Y COLOMBIA

NIVELES	2024-2025 COL$
Central bienes y servicios	746.344.157
Central servicios construcción	28.705.544.496
Sub-Central bienes y servicios	1.148.221.780
Sub-Central servicios construcción	28.705.544.496
Otras entidades bienes y servicios	1.148.221.780
Otras entidades servicios construcción	28.705.544.496

* Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Anexo XII, Sección A. Colombia. Subsección 7, Notas Generales. numeral 3. Título VI Contratación Pública

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE ESTADOS UNIDOS Y COLOMBIA

NIVELES	2024-2025 COL$
Central de bienes y servicios	436.349.451
Central de servicios construcción	28.617.834.543
Sub-Central de bienes y servicios	2.030.722.904
Sub-Central de servicios construcción	28.617.834.543
Otras entidades bienes y servicios (Lista A)	1.066.556.147
Otras entidades bienes y servicios (Lista B)	2.290.962.604
Otras entidades servicios construcción	28.617.834.543

* Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 9 Contratación Pública, Anexo 9.1, Sección I: Fórmula de Ajuste de los Umbrales

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE CHILE Y COLOMBIA

NIVELES	2024-2025 COL$
Central bienes y servicios	287.055.445
Central servicios construcción	28.705.544.496
Sub-Central bienes y servicios	1.148.221.780
Sub-Central servicios construcción	28.705.544.496
Otras entidades bienes y servicios	1.263.043.958
Otras entidades servicios construcción	28.705.544.496

* Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 13 de contratación pública. Sección H: Expresión de los Umbrales en Moneda Nacional.

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE COSTA RICA Y COLOMBIA

NIVELES	2024-2025 COL$
Central de bienes y servicios	436.349.451
Central de servicios construcción	28.617.834.543
Sub-Central de bienes y servicios	2.030.722.904
Sub-Central de servicios construcción	28.617.834.543
Otras entidades bienes y servicios (Lista A)	1.066.556.147
Otras entidades bienes y servicios (Lista B)	2.290.962.604
Otras entidades servicios construcción	28.617.834.543

* Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 10: Contratación pública. Anexo 10-A en su Sección H: Fórmula de ajuste de umbrales

ACUERDO MARCO DE LA ALIANZA DEL PACÍFICO 2024- 2025

	Sección A Nivel Central	**Sección B** Nivel Subcentral	**Sección C** Otras Entidades Cubiertas
	Bienes y servicios	Bienes y servicios	Bienes y servicios
Chile	$286.754.038 **COP**	$1.147.016.154 **COP** Servicios de construcción	$1.261.717.769 **COP**
	Servicios de construcción	$28.675.403.847 **COP**	Servicios de construcción $28.675.403.847 **COP**

	$28.675.403.847		
	COP		

México	Bienes y servicios $286.754.038 **COP** Servicios de construcción $44.095.402.983 **COP**	**N.A**	Bienes y servicios $1.695.973.592 **COP** Servicios de construcción $54.273.800.003 **COP**
Perú	Bienes y servicios $544.832.673 **COP** Servicios de construcción $28.675.403.847 **COP**	Bienes y servicios $ 1.147.016.154 **COP** Servicios de Construcción $28.675.403.847 COP	Bienes y servicios $1.261.717.769 **COP** Servicios de construcción $28.675.403.847 **COP**

*Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 8. Contratación Pública. Sección I: Valor de los Umbrales

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE COREA Y COLOMBIA

NIVELES	2024-2025 COL$
Central bienes y servicios	401.000.000
Central servicios de construcción	28.670.000.000
Sub-Central bienes y servicios	1.147.000.000
Sub-Central servicios de construcción	86.020.000.000
Otras entidades bienes y servicios	2.294.000.000
Otras entidades servicios de construcción	86.020.000.000

* Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Capítulo 14. En el Anexo 14-A en su Sección J: Fórmula de ajuste de umbrales

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y COLOMBIA

NIVELES	2025-2026 COL$
Central bienes y servicios	341.973.443
Central servicios construcción	44.456.573.131
Sub-Central bienes y servicios	N/A
Sub-Central servicios construcción	N/A
Otras entidades bienes y servicios	1.709.862.957
Otras entidades servicios construcción	54.718.335.355

*Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Anexo 6, articulo 15- 02 capítulo XV Compras del sector público

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE COLOMBIA Y LOS ESTADOS AELC (EFTA: SUIZA, NORUEGA, LIECHTENSTEIN E ISLANDIA)

*Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Anexo XX, Apéndice

NIVELES	2025-2026 COL$
Central bienes y servicios	735.297.922
Central servicios de construcción	28.280.689.315
Sub-central bienes y servicios	1.131.227.573
Sub-central servicios de construcción	28.280.689.315
Otras entidades bienes y servicios	1.244.350.330

Otras entidades servicios de construcción	28.280.689.315

4. Capítulo 7 Contratación Pública

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE LA UNIÓN EUROPEA Y COLOMBIA

NIVELES	2025-2026 COL$
Central bienes y servicios	735.297.922
Central servicios de construcción	28.280.689.315
Sub-Central bienes y servicios	1.131.227.573
Sub-Central servicios de construcción	28.280.689.315
Otras entidades bienes y servicios	1.131.227.573
Otras entidades servicios de construcción	28.280.689.315

*Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en el Anexo XII, subsección 7, numeral 3. Título VI Contratación Pública

ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE ISRAEL Y COLOMBIA

Ajustes realizados de acuerdo con lo previsto en la Nota 5 Supra.

Sección A Entidades de Nivel Central		**Sección B** Entidades del Nivel Subcentral	**Sección C** Otras Entidades Cubiertas
Bienes	Umbral: 130.000 DEG	Umbral: 250.000 DEG	Umbral: 355.000 DEG
Servicio s	Umbral: 130.000 DEG	Umbral: 250.000 DEG	Umbral: 355.000 DEG
Servicio s de	Umbral:	Umbral: 5.000.000 DEG	Umbral: 5.000.000 DEG

construc ción	5.000.000 DEG		

Para el caso de los umbrales aplicables al Acuerdo Comercial con Israel, la OALI,

“recomienda que las entidades cubiertas por el Acuerdo Comercial vigente con Israel establezcan el valor en pesos colombianos de los umbrales contenidos en las Secciones A, B y C usando la TRM del día anterior a la fecha de publicación del aviso de convocatoria del respectivo proceso de compra. Entonces:

Valor en pesos del umbral = Valor umbral en DEG x TRM del día anterior a la fecha de publicación del aviso de convocatoria x Valor del DEG (USD por DEG)

Así́, por ejemplo, en caso de una contratación de bienes realizada por un Ministerio (esto es, una entidad del nivel central a la cual aplicaría la Sección A del Acuerdo), el ejercicio a realizar sería el siguiente, asumiendo que el aviso de convocatoria se publique el 24 de marzo de 2022:

Valor en pesos del umbral = 130.000 DEG x 3.765,67 (TRM
del Banco del 23 de marzo) x 1,37855 USD por DEG (dato del Banco del 23 de marzo)
= 674’851.369,205 pesos colombianos

Fórmula de conversión de umbrales: Las entidades cubiertas por el Acuerdo Comercial vigente con Israel establecerán el valor en pesos colombianos de los umbrales contenidos en las Secciones A, B y C usando la TRM del día anterior a la fecha de publicación del aviso de convocatoria del respectivo proceso de compra.

Conclusión sobre la Aplicabilidad de Tratados Internacionales

De conformidad con el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales y las tablas de umbrales publicadas por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MINCIT) y la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, la Alcaldía de Cúcuta se clasifica como una entidad del nivel subcentral, en los términos de la Nota 7 del documento oficial.

Para efectos del presente análisis, se determina la aplicabilidad de los Acuerdos Comerciales al proceso de suministro de menaje escolar, cuyo valor estimado corresponde a $300.000.000, obteniéndose lo siguiente:

1. Acuerdos Comerciales sin cobertura subcentral (N.A.):
   Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Chile (Capítulo 14), Costa Rica, Corea y Alianza del Pacífico.
   Estos acuerdos no contemplan cobertura para entidades del nivel subcentral. En consecuencia, no aplican al presente proceso, independientemente de su cuantía.
2. Acuerdos Comerciales con cobertura subcentral cuyos umbrales NO se superan:
   Unión Europea, México, EFTA (Suiza, Noruega, Islandia y Liechtenstein) y Perú.
   Los umbrales aplicables al nivel subcentral para bienes y servicios se encuentran en rangos aproximados de $1.147.000.000 a $1.148.221.780.
   El valor del proceso ($300.000.000) no supera estos umbrales, por lo que no resulta aplicable la cobertura de estos Acuerdos Comerciales.

3. Acuerdo Comercial con Chile (Capítulo 9 – Lista A/B):
   El umbral subcentral para bienes y servicios en este acuerdo es de $2.030.722.904, valor muy superior al del proceso objeto de análisis.
   Por tanto, no aplica.
4. Acuerdo Comercial con Israel:
   El umbral para entidades subcentrales es de 250.000 DEG, el cual debe convertirse a pesos colombianos aplicando la TRM del día anterior a la publicación del aviso de convocatoria y el valor del DEG para esa misma fecha.
   Dado que el valor del proceso ($300.000.000) probablemente no supera dicho umbral, la aplicabilidad dependerá de la conversión correspondiente al momento de la convocatoria.

En consecuencia, para la Alcaldía de Cúcuta, el proceso de menaje escolar por $300.000.000 no se encuentra cubierto por ninguno de los Acuerdos Comerciales vigentes, dado que:

- Algunos acuerdos no cuentan con cobertura subcentral.
- Los acuerdos que sí contemplan cobertura subcentral establecen umbrales significativamente superiores al valor del proceso.

V. Marco Regulatorio

MARCO NORMATIVO APLICABLE A
L PROCESO CONTRACTUAL

1. Normativa Constitucional

Norma

Constitución Política de Colombia

- Artículo 209: Principios de la función administrativa (eficiencia, transparencia, economía, responsabilidad y publicidad).
- Artículo 333: Principio de libre competencia y libertad económica.

2. Normas Legales

Ley 80 de 1993 – Estatuto General de Contratación de la Administración Pública

- Regula las actuaciones contractuales de las entidades estatales.
- Define principios de contratación, obligaciones de las partes, y etapas del proceso contractual.
- Art. 24: transparencia
- Art. 25: Planeación y economía contractual.
- Art. 30: Procedimiento y estructura de selección.

| Ley 1150 de 2007 – Reforma a la Ley 80

- Introduce nuevas modalidades de selección.
- Establece principios de eficiencia y transparencia.

- Art. 2: Selección abreviada, subasta inversa, régimen especial según naturaleza del objeto.

| Ley 1474 de 2011 – Estatuto Anticorrupción
- Refuerza mecanismos de control y transparencia.
- Art. 76: Regula el deber de reportar en SECOP.
- Introduce medidas para prevenir prácticas anticompetitivas.

3. Decretos Reglamentarios

Decreto 1082 de 2015 – Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional
- Parte 2, Libro 2: Reglamenta modalidades de selección, estudios previos, pliegos tipo, requisitos habilitantes.
- Establece condiciones para subasta inversa (cuando aplique).
- Define los criterios para procesos de adquisición de bienes de características técnicas uniformes. |

4. Normativa técnica y operativa

Norma o entidad

Colombia Compra Eficiente – Manuales y Guías
- Guía para la estructuración de procesos de adquisición de bienes.

NATURALEZA JURÍDICA DEL CONTRATO Y MARCO NORMATIVO APLICABLE

1. Naturaleza Jurídica del Contrato

El presente proceso de contratación tiene por objeto el ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE MOBILIARIO, UTENSILIOS Y MENAJE NECESARIOS PARA EL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA, CON EL FIN DE GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD, INOCUIDAD, EFICIENCIA OPERATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS PARA LA PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL BENEFICIARIA, lo que en el marco jurídico colombiano se configura como un contrato de suministro de bienes muebles, con prestaciones accesorias de instalación.

De conformidad con lo previsto en el artículo 968 del Código Comercio, el contrato de suministro consiste en:

ARTÍCULO 968. CONTRATO DE SUMINISTRO DEFINICIÓN. El suministro es el contrato por el cual una parte se obliga, a cambio de una contraprestación, a cumplir en favor de otra, en forma independiente, prestaciones periódicas o continuadas de cosas o servicios.

Aunque el contrato incluye la instalación de los bienes, esta actividad tiene el carácter de obligación accesoria o complementaria, y no modifica su naturaleza jurídica predominante, que es la entrega de bienes muebles corporales. Por tanto, no se configura como un contrato de obra ni de prestación de servicios.

2. Marco Normativo Aplicable

El presente proceso contractual se rige por las siguientes disposiciones:

a) Normas constitucionales y legales generales

- Constitución Política de Colombia, artículos 209 y 334: principios de la función administrativa y la intervención del Estado.
- Ley 80 de 1993: Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.
- Ley 1150 de 2007: Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la contratación pública.
- Decreto 1082 de 2015: Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, en lo referente a modalidades de selección, requisitos habilitantes y condiciones contractuales para procesos de mínima cuantía y subasta inversa.

b) Modalidad de selección

- Conforme a los artículos 2.2.1.2.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, la modalidad de selección será subasta inversa, al tratarse del suministro de bienes normalizados y con múltiples oferentes potenciales.

c) Normativa tributaria

- Estatuto Tributario Nacional, artículos 420 y 468: hecho generador y tarifa general del Impuesto sobre las Ventas (IVA), aplicable a la venta de bienes muebles.
- Ley 1819 de 2016: Reforma tributaria que actualiza el tratamiento del IVA.

3. Régimen contractual aplicable

Conforme al artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, el contrato se rige por el derecho público, salvo en aspectos contractuales en los que se aplicarán supletoriamente las normas del derecho privado, especialmente el Código de Comercio, en lo que no contravenga las disposiciones del Estatuto Contractual.

VI. Aspecto Técnico

ITEM#	BIEN **	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD UNIDAD
1	Estufa de 3 Quemadores	1.Estufa Industrial de 3 quemadores, fabricada en materiales metalicos de dificil corrosión, con sus respectivos conductos de gas para instalación domestica o de cilindro.	Unidad	6

		2.La unión entre la estructura y los soportes de los quemadores debe ser por medio de soldadura. 3.Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chembrana-pata y no chambrana-chambrana. 4.La estructura (chambrana) debe ser soldadas por todas sus caras sin poras. 5.La chambrana debe ser colocada en su lado mas largo paralela a las patas a ras con las caras exteriores de las mismos. 6.Soldadura tipo mig de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable. 7.Debe soportar hasta 150 KG de carga estática en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura. 2-14 pies 18-22 pies 8.El entrepaño debe estar soldado firmemente al marco de refuerzo estructural. 9.El entrepaño debe tener un marco estructural elaborado en tubo firmemente soldado a la estructura. 10.El entrepaño debe tener tres (3) refuerzos estructurales en omega soldados por debajo parallelos a su lado mas corto. 11.Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de encendido eléctrico. 12.Cada uno de los quemadores cuenta con dos soportes. 13.Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente. 14.Cada uno de los quemadores debe contar como minimo con dos (2) secciones concentricas independientes. 15. El mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Entrepaño, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas y Refuerzo entrepaña.) 16.Las parrillas y los quemadores deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo. 17.Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN, GLP, Propano). 18.Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso. 19.Debe resistir arrastre lateral con una carga de 150 KG sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde sus patas en su lado mas largo en una distancia de 2 metros. 20. De acuerdo con la Norma Tecnica Colombiana NTC 2832-1 capitulo 8: Rotulado e instrucciones "El artefacto debe llevar las instrucciones técnicas destinadas para el instalador y las de uso y martenimiento destinadas para el usuario", las instrucciones técnicas para el instalador deben indicar todas las especificaciones para instalación, ajuste y mantenimiento del artefacto, y las Instrucciones para uso y mantenimiento deben indicar toda la información necesaria para usar el artefacto de manera correcta y		

		segura. 21.La estufa debera someterse a una prueba de funcionamiento previa al despacho, donde se pueda verificar el correcto fincionamiento de valvulas, quemadores, pliotos y hermeticidad de las conexiones de alimentacion de gas		
2	Estufa Enana	1.Estufa Industrial de 1 quemador, fabricada en materiales metalicos de dificil corrosión, con sus respectivos conductos de gas para instalación domestica o de cilindro. 2.La unión entre la estructura y el soporte del quemador debe ser por medio de soldadura. 3..Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana-pata y no chambrana-chambrana. 4.La estructura (chambrana) debe ser soldadas por todas sus caras sin poros. 5.La chambrana debe ser colocada paralela a las patas a ras con las caras exteriores de las mismos. 6.Soldadura tipo mig de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable. 7.Debe soportar hasta 150 KG de carga estática en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura. 8.El quemador debe tener un sistema de encendido eléctrico. 9.El quemador debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente. 10.Cada uno de los quemadores debe contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes cada uno con su llave de control. Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas.) 11.La parrilla y el quemador deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo. 12.Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN, GLP, Propano). 13.Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso. 14.Debe resistir arrastre lateral con una carga de 150 KG sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde sus patas en su lado mas largo en una distancia de 2 metros De acuerdo con la Norma Tecnica Colombiana NTC 2832-1 capitulo 8: Rotulado e instrucciones "El artefacto debe llevar las instrucciones técnicas destinadas para el instalador y las de uso y mantenimiento destinadas para el usuario", las instrucciones técnicas para el instalador deben indicar todas las especificaciones para instalación, ajuste y mantenimiento del artefacto, y las instrucciones para uso y mantenimiento deben indicar toda la información necesaria para usar el artefacto de manera correcta y segura.	Unidad	3

		15.La estufa debera someterse a una prueba de funcionamiento previa al despacho, donde se pueda verificar el correcto fincionamiento de valvulas, quemadores, pilotos, y hermeticidad de las conexiones de alimentacion de gas.		
3	Nevera Grande	1. La nevera debe tener una capacidad mínima de 500 litros 2. La nevera debe tener una capacidad máxima de 600 litros 3. La nevera debe funciona a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra 4. Las dimensiones de la nevera deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada. 5. Debe tener como mínimo los siguientes compartimientos cuatro bandejas, botellero, dispensador de agua, bandejas. 6. La nevera debe tener un control de temperatura externo. 7. La nevera debe ser 100% nueva no re manufacturada. 8. La nevera debe tener dos (2) puertas una (1) para el congelador y (1) para el refrigerador. 9. Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad 10. Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre lo 0° C a los – 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.	Unidad	6
4	Licuadora Industrial	1. Capacidad 15 litros en vaso tipo cónico 2. El vaso debe ser basculante 3. El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared mínimo 1,2 mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos. 4. El vaso debe tener forma cónica con superficie lisa y continua. 5. El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayuda a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayudan a homogenizar las mezclas en menor tiempo. Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan el vaciado de los líquidos, de igual manera contar con un asegurador del vaso o pedalera para fijación de este. 6. El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico. 7. El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo.	Unidad	15

		8. Motor eléctrico de 1 a 2 HP bobinado 100% en cobre carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico. Empaquetadura sellada, resistente a fluidos. 9. La licuadora debe ser 100% nueva no re manufacturada. 10. Las cuchillas deben ser en acero inoxidable de fácil mantenimiento para cambio o reparación. 11. El vaso debe tener una tapa que permita sellarlo cuando esté en funcionamiento de manera segura.		
5	Gramera	1. La Balanza debe ser en material resistente a la corrosión 2. Debe tener una capacidad máxima: 30 Kilos. División mínima 2gr. (de 0 a 4 Kg) / 5 gr. (de 4 a 30 Kg). 3. Debe tener una Tara máxima de 10 Kg 4. Debe tener una Batería de 6 voltios recargable 5. El Display debe ser fluorescente, indicador de peso, fijación de precio, fijación de tara. 6. La balanza gramera debe ser 100% nueva no re manufacturada. 7. La balanza debe utilizar Voltaje: 110V. (Contiene adaptador y bandeja). 8. Debe contar con certificado de calibración. 9. máximo precisión de 10 gramos de sensibilidad	Unidad	60
6	Congelador mediano	Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial. Congelador horizontal 300 - 400 litros 1. Paneles interiores de acero inoxidable, aislación de poliuretano de alta densidad panel exterior en acero al carbono con pintura resistente a la humedad. 2. El congelador debe tener una capacidad mínima de 300 litros 3. El congelador debe tener una capacidad máxima de 400 litros 4. El Congelador debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra 5. Las dimensiones del congelador deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada. 6. Debe tener como mínimo dos compartimientos 7. El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC 8. El congelador debe ser 100% nueva no re manufacturada. 9. Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad 10. Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre los 0° C a los – 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.	Unidad	5
7	Congelador Pequeño	Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial. Congelador horizontal 150 - 200 litros 1. Paneles interiores de acero inoxidable, aislación de poliuretano de alta densidad panel exterior en acero al carbono con pintura	Unidad	1

		resistente a la humedad. 2. El congelador debe tener una capacidad mínima de 150 litros. 3. El congelador debe tener una capacidad máxima de 200 litros. 4. El Congelador debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra 5. Las dimensiones del congelador deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada. 6. Debe tener como mínimo dos compartimientos. 7. El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC 8. El congelador debe ser 100% nueva no re manufacturada. 9. Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad. 10. Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre los 0° C a los – 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.		
8	Balde Plastico	Elemento para transportar alimentos. Balde plástico 10-14 litros 1. Diámetro 250 - 350 mm, Alto 250 -350 mm 2. Debe tener las paredes y el suelo sólido, debe tener una manija independiente para su manipulación. 3. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad. 4. Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. 6. Debe resistir una carga mínima de 14 kilogramos. Cuando esté completamente lleno no debe sufrir deformación alguna. 7. Debe ser apilable. 8. Debe ser 100% nueva no re manufacturada. Inyectada con material original.	Unidad	29
9	Bandeja	Elemento Necesario para transportar los alimentos a la mesa de comedor. Bandeja plástica grande 1. Ancho 300 - 350 mm 2. Profundidad 400 - 500 mm 3. No debe presentar filos o borde que represente riesgo en el uso 4. Debe ser resistente al lavado y desportillado 5. Debe estar fabricada en Polipropileno Copolímero o Polietileno de Alta densidad. 6. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. 7. El espesor mínimo de la bandeja debe ser de 3 mm	Unidad	15
10	Paila	Elemento para la preparación de alimentos. Paila diámetro 45 - 50 centímetros 1. Recipiente Aluminio 2. Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación. Remachado firmemente.	Unidad	25

		3. Resistente a cambios de temperatura 4. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. 5. Debe ser resistente al lavado 6. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. 7. El espesor mínimo de pared del recipiente de 3 mm		
11	Caldero	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación. Calderos 49-51 litros 1. Las dimensiones son definidas por su capacidad 2. Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas. 3. Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada. 4. Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. 6. Debe ser resistente al lavado 7. Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos. 8. Debe estar fabricada en aluminio 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	28
12	Cernidor de Aluminio	Elemento para la preparación de alimentos. Material: aluminio preferiblemente. 1. Cernidor de tráfico pesado para verduras. 2. Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable, espesor de pared mínimo 0.7 mm. 3. Debe tener dos manijas o asas para facilitar la manipulación. 4. Resistente a cambios de temperatura 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	15
13	Olla de Presion	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos. Olla a presión 12-14 litros 1. Las dimensiones son definidas por su capacidad 2. Debe estar fabricada en aluminio espesor mínimo 3,4 mm. 3. Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada 4. Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Pesa con recubrimiento aislante del calor que mantiene la presión regulada de la olla. 8. Debe tener Dos (2) sistemas de seguridad, pesa y fusible 9. Empaque de la tapa en silicona con ajuste preciso al cuerpo de	Unidad	14

		esta. 10. Debe estar fabricada en aluminio 11. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.		
14	Olla de Aluminio mediana	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos. Ollas (aluminio recortado) 14,5 -15,5 litros 1. Las dimensiones son definidas por su capacidad 2. Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas. 3. Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada 4. Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos 8. Debe estar fabricada en aluminio 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	29
15	Olla de Aluminio Grande	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos. Ollas (aluminio recortado) 28,5-29,5 litros 1. Las dimensiones son definidas por su capacidad 2. Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas. 3. Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada 4. Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos 8. Debe estar fabricada en aluminio 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	12
16	Cucharon con huecos	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación. Cucharon con orificios en acero inoxidable 1. Debe medir entre 300 - 400 milímetros 2. Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 4. Debe tener orificios que permitan el desalojo de líquidos 5. Resistente a cambios de temperatura 6. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 7. Debe ser resistente al lavado 8. Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de	Unidad	16

		espesor 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.		
17	Cucharon para servir	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación. Cucharon en acero inoxidable. 1. Debe medir entre 300 - 400 milímetros 2. Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 4. Resistente a cambios de temperatura 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor 8. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	12
18	Jarra Plastica	Elemento Necesario para servir el alimento liquido en el servicio de alimentación. Jarra plástica 3 litros 1. Altura 180 a 220 mm. Diámetro entre 140 - 180 mm 2. Debe resistir mínimo 5 kilogramos de peso en su interior 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 4. Debe tener una tapa independiente 5. Resistente a cambios de temperatura 6. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 7. Debe ser resistente al lavado 8. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	29
19	Espumadera	Elemento necesario para escurrir el aceite de los alimentos que se fritan. Espumadera malla de A inox 1. Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable 2. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 3. Resistente a cambios de temperatura 4. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 5. Debe ser resistente al lavado 6. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	13
20	Kit de cucharas medidoras	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación. Juego de cucharas porcionadoras medidoras 1. Deben tener una longitud mínima de 200 milímetros en el mango cada una. 2. Deben permitir medir porciones de 2 a 3 onzas, 4-5 onzas, 8 - 10 onzas. 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación de polímero resistente a los calos independientes de las cucharas 4. No deben tener perforaciones 5. Deben ser dos ejemplares por cada medida de capacidad.	Unidad	112

		6. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. 7. Debe ser resistente al lavado 8. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.		
21	Colador	Elemento necesario para la preparación de alimentos. Colador de liquidos 1. Juego de dos (2) coladores de tráfico pesado 2. Colador Pequeño Diámetro entre 100 - 150 mm - Colador Grande Diámetro 200 - 250 mm 3. Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable (Malla, Estructura y Mango) 4. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 5. Resistente a cambios de temperatura 6. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 7. Debe ser resistente al lavado 8. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	70
22	Set de Cuchillos	Elemento necesario para cortar los productos en el servicio de alimentación. Set de cuchillos cuchillo para pelar de 7-9 cm Cuchillo de cocinero de 24-27 cm Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm Cuchillo para deshuesar de 14-16 cm Hacha de 14 - 18 cm 1. El juego debe estar compuesto por cinco unidades de cuchillos profesionales, cada uno para hacer cortes diferentes, debe ser entregado en un estuche y con el manual del usuario pertinente con el uso, el cuidado y la destinación de cada cuchillo. 2. La hoja del cuchillo debe ser en acero inoxidable, forjados y cuyo proceso de mecanizados les proporciona alta resistencia, ductilidad y dureza. 3. La hoja del cuchillo debe ser lisa no se aceptan diseños en sierra. 4. El mango debe ser en polipropileno con protección antimicrobiana que aislé el crecimiento bacteriano y la proliferación de hongos, por norma sanitaria no se acepta mango en madera, las hojas de los cuchillos tendrán la descripción de certificación del NSF. 5. Las espigas de los cuchillos van totalmente cubiertas por los mangos de POM, lo que permite evitar fracturas del mango si el cuchillo cae al suelo. 6. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	45
23	Rayador metalico	Elemento necesario para la preparación de alimentos. Material: aluminio y/o metalico 1. Ancho 100 - 140 mm - Profundidad 180 - 220 mm 2. Debe ser fabricado en acero inoxidable espesor de pared mínimo 2 mm 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	Unidad	31

		4. Debe tener soporte independiente que permita su manipulación 5. Debe tener mínimo tres servicios o tipos de corte. 6. Debe ser resistente al lavado 7. Las cuchillas de corte deben estar fabricadas como una sola pieza. 8. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. 9. No se admiten ralladores 100% plásticos o con solo las cuchillas en acero. 10. Soporte exterior y/o mango es el único que se permite en polímero		
24	Cuchara Sopera	Elemento Necesario para tomar el alimento liquido Cuchara para el uso en el servicio de alimentación. Cuchara(cubierto de mesa) metalica 1. La cuchara debe estar fabricada en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza 2. El largo de la cuchara puede estar entre los 16 cm y los 18 cm 3. La cuchara debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa 4. No debe presentar filos o borde. 5. La cuchara debe ser liviana 6. La cuchara al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir. 7. El espesor mínimo de la Cuchara debe ser de 2 mm 8. Debe ser 100% nueva no re manufacturada.	Unidad	2435
25	Vasos	Elemento Necesario para tomar el alimento liquido frio para el uso en el servicio de alimentación. Plastico 1. Profundidad del vaso entre 10 cm y 14 cm. Diámetro entre 6 y 9 cm 2. Resistente a cambios de temperatura 3. No debe presentar filos o borde. 4. Debe ser resistente al lavado y desportillado 5. El vaso debe estar fabricado en Melamina 6. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	1355
26	Platos Pandos	Elemento Necesario para tomar el alimento solido para el uso en el servicio de alimentación. Plato pando grande(plato de mesa) Plastico 1. Profundidad del plato entre 1 cm y 1,8 cm. Tamaño entre 18 y 25cm 2. Resistente a cambios de temperatura 3. Para uso en microondas, hornos y lavaplatos 4. No debe presentar filos o borde. 5. Debe ser resistente al lavado y desportillado 6. El plato debe estar fabricado en Melamina 7. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	1165
27	Platos Hondos	Elemento Necesario para tomar el alimento liquido para el uso en el servicio de alimentación. Plato hondo(plato de mesa), Plastico.	Unidad	1175

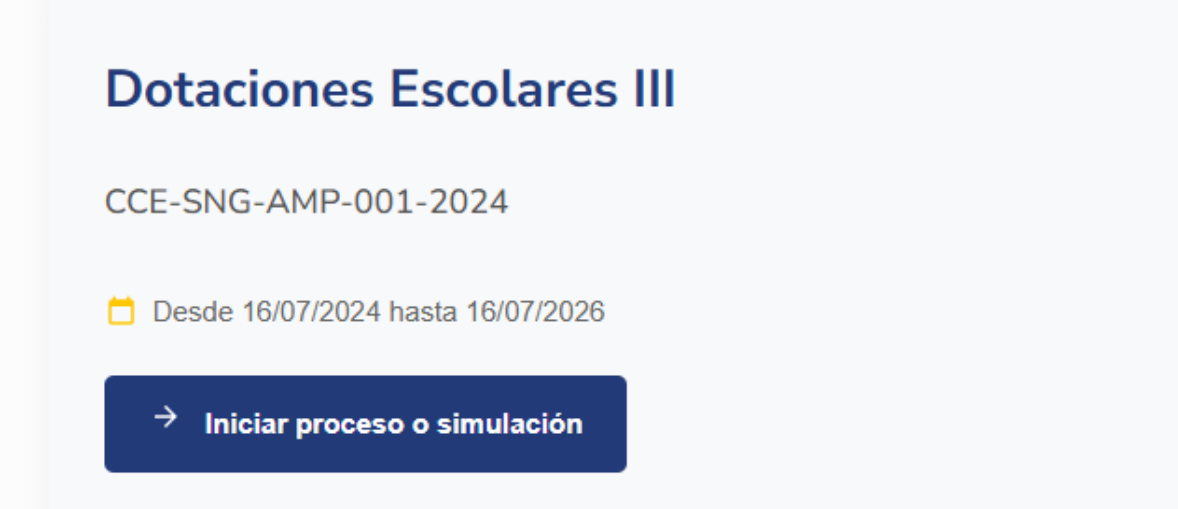
		1. Profundidad del plato entre 2.5 cm y 3cm. Tamaño entre 17 y 20cm 2. Resistente a cambios de temperatura 3. Para uso en microondas, hornos y lavaplatos 4. No debe presentar filos o borde. 5. Debe ser resistente al lavado y desportillado 6. El plato debe estar fabricado en Melamina 7. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. 8. El espesor mínimo del plato debe ser de 3 mm		
28	Ensaladera	Elemento para la preparación de alimentos. 1. La ensaladera debe ser en acero inoxidable. 2. Debe tener una capacidad de 1.6 lt. 3. Debe tener un espesor mínimo de 0.7 mm 4. Resistente a cambios de temperatura 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	10
29	Plancha para Asar	Elemento para la preparación de alimentos asados. Metalica. Fichas Plancha Asadora 1. El equipo debe funcionar a gas natural o gas propano. 2. Los elementos que están en contacto directo con los alimentos debe ser en acero inoxidable 304 grado alimenticio. 3. Construcción de los elementos exteriores debe ser en acero inoxidable 304 grado alimenticio o en su defecto acero inoxidable 430. 4. La plancha debe de en hierro pulido con espesor de mínimo 5/8". 5. La plancha debe tener una protección en sus laterales y en su lado posterior con una altura mínima de 50mm, fabricado en lamina inoxidable 304 con calibre 14 mínimo. 6. Debe tener una bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos ubicada debajo del sistema de quemadores. 7. El equipo debe tener quemadores tipo serpentín, 1 quemado por cada 300mm de frente del equipo. 8. Sistema de encendido eléctrico. 9. Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente. 10. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. 11. Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso. 12. El equipo debe ser auto portante.	Unidad	7
30	Pinzas	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación. Juego de dos pinzas en acero inoxidable. 1. Debe medir Pequeña 150 a 200 milímetros - Grande 300 - 400 milímetros 2. Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable	Unidad	4

		3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 4. Resistente a cambios de temperatura 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 2 mm de espesor 8. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.		
31	Tenedor Grande o Trinche	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación. Trinche tenedor en acero inoxidable 1. Debe medir entre 300 - 400 milímetros 2. Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 4. Debe tener dos o tres dientes 5. Resistente a cambios de temperatura 6. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso, Exceptuando las puntas del trinche 7. Debe ser resistente al lavado 8. Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	16
32	Tabla de Picar grande	Elemento necesario para picar los alimentos. Tabla para picar grande en teflon 1. Ancho 350 a 400 mm. Profundidad 450 - 550 mm Espesor 10 - 12 mm 2. No absorbente y resistentes a manchas. 3. Superficie antideslizante y con protección antibacterial. 4. Utilizable por ambas caras. 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad 8. Debe tener perforaciones tipo manija para uso en cocina. 9. Debe tener canal receptor de líquidos en cualquiera de sus caras. 10. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	20
33	Tabla de Picar mediana	Elemento necesario para picar los alimentos. Tabla para picar mediana en teflon 1. Ancho 280 a 320 mm. Profundidad 320 - 340 mm Espesor 8 - 10 mm 2. No absorbente y resistentes a manchas. 3. Superficie antideslizante y con protección antibacterial. 4. Utilizable por ambas caras. 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad	Unidad	15

		8. Debe tener perforaciones tipo manija para uso en cocina. 9. Debe tener canal receptor de líquidos en cualquiera de sus caras. 10. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.		
34	Canastillas	Elemento Necesario para transportar alimentos y enseres en la cocina. Canasta plástica de pared perforada. Medidas: 60*40*13 cm 1. Ancho 400 mm, Alto 250 - 350 mm, Profundidad 600 mm 2. Debe tener las paredes y el suelo perforado, por los costados debe tener perforaciones para su manipulación. 3. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad. 4. Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. 6. Debe resistir una carga mínima de 25 kilogramos. 7. Debe ser apilable. 8. Debe ser 100% nueva no re manufacturada. Inyectada con material original.	Unidad	115
35	Licuadora Convencional	1. Motor: Cuentan con un motor eléctrico que puede alcanzar hasta 2,000 revoluciones por minuto. Este motor es fundamental para hacer girar las cuchillas y triturar los alimentos. (inducción de corriente alterna, con voltaje recomendado de 110V) 2. Cuchillas: Las cuchillas suelen estar hechas de acero inoxidable y pueden tener entre 4 y 6 puntas afiladas, diseñadas para mezclar y triturar eficientemente los ingredientes. 3. Capacidad: Vienen en diferentes capacidades, desde modelos personales de 600 ml hasta licuadoras de grado comercial con capacidad de 2 litros. 4. Funciones y Velocidades: Ofrecen múltiples velocidades y funciones, como la opción de pulso, que permite mezclar ingredientes en ráfagas cortas. Algunas también tienen funciones específicas para triturar hielo o preparar batidos.	1 A 2 Litros	24
36	Balanza Digital	1. Capacidad de Peso: Las balanzas digitales pueden tener diferentes capacidades de peso, que van desde unos pocos gramos hasta varios kilogramos. 2. Precisión: Estas balanzas son conocidas por su alta precisión, lo que las hace ideales para aplicaciones que requieren mediciones exactas. Generalmente, la precisión se mide en gramos. 3. Pantalla Digital: Cuentan con pantallas LCD que muestran el peso medido de manera clara y fácil de leer, permitiendo obtener resultados rápidos y precisos. 4. Unidades de Medida: Las balanzas digitales pueden medir el peso en diversas unidades,	10 gr a 20 kg	14

		como gramos, kilogramos, onzas y libras. Esto permite mayor flexibilidad según las necesidades de la operación. 5. Funciones Adicionales: Las balanzas digitales deben incluir funciones como la tara, que permite restar el peso de un recipiente para obtener el peso neto del objeto. 6. Material: bandeja en acero inoxidable, pantallaz digital y demas estructura puede ser de metal, acero o plastica.		
37	Termometro	Termometro de Punzon de Alta Densidad: Rango de temperatura: -50 °C a 300 °C, con resolución de 0.1 °C Precisión: ± 1°C / ± 1.8°F aprox. Display: Pantalla LCD clara para facilitar la lectura de la temperatura en cualquier entorno. Punzón: Punzón de acero inoxidable (140 mm) resistente, higiénico y apto para contacto directo con alimentos o superficies de contactos con alimentos. Selección de unidades: °C / °F, permitiendo adaptarse a distintos sistemas de medición.	*-50° C a 300 °C	56
38	Congelador Grande	Congelador de mayor capacidad de almacenamiento (³400 Litros) Color Blanco y de sentido Horizontal. Doble tapa o tapa sencilla con sello hermetico para mejora del aislamiento del frio. Refrigerador en sus 4 paredes. Control de Temperatura mecanico.	³400 Litros	3
39	Vasos Medidores	Vaso o Probeta, para medición de liquidos. Con sensibilidad de rangos de 50 ml.	50 ml a 2 Lt	112
40	Tinas Plasticas Grandes	Material: Plastico Color: No especifico Medidas: Ancho: 70 a 80 cm, Profundidad: 50 cm, Longitud: aprox 150cm	12 a 20 Lt	45
41	Exprimidor de Naranjas	Expridor manual de palanca, fabricado en acero o aluminio.	Unidad de palanca manual	31

JUSTIFICACION APARTARSE DEL ACUERDO MARCO DE PRECIOS



https://www.colombiacompra.gov.co/archivos/portfolio-item/dotaciones-escolares-iii

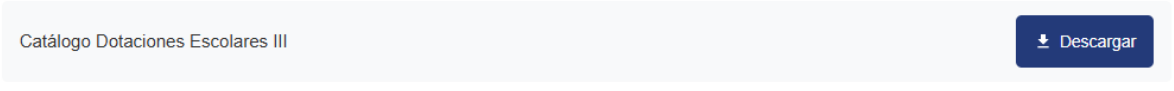
El Acuerdo Marco de Precios de Dotaciones Escolares III tiene por objeto seleccionar proveedores y establecer las condiciones para que las entidades estatales puedan contratar la dotación para infraestructura educativa (mobiliario, elementos de cocina, mobiliario de oficinas y espacios administrativos) bajo la modalidad de agregación de demanda.
Se encuentra identificado como proceso "CCE-SNG-AMP-001-2024". La vigencia del AMP es desde el 16 de julio de 2024 hasta el 16 de julio de 2026 para la colocación de órdenes de compra, y hasta el 16 de julio de 2027 para su ejecución. Las entidades estatales pueden adquirir los bienes ofertados en el catálogo del AMP a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano (TVEC) con cobertura nacional, región-zona segmentación, y condiciones técnicas y logísticas predeterminadas para envío, especificaciones, plazos y garantía.

Entre sus documentos vinculados están: el Catálogo de Dotaciones Escolares III, el Anexo Técnico, la Guía para Proveedores, las Especificaciones mínimos técnicas y Tiempos de entrega. El mecanismo del AMP busca lograr economías de escala, simplificación de procesos de selección y mayor transparencia en la contratación de bienes de uso frecuente por parte de las entidades públicas.

Posibilidad y condiciones para que la entidad se aparte del Acuerdo Marco

Aunque el AMP constituye un instrumento recomendado de contratación para bienes que cumplen con características uniformes, la normativa colombiana prevé que las entidades puedan no acogerse al AMP cuando existan razones fundadas técnicas, funcionales u operativas que impidan su utilización adecuada.

1. Justificación técnica para apartarse del acuerdo



https://www.colombiacompra.gov.co/archivos/portfolio-item/dotaciones-escolares-iii

Tras el análisis comparativo del catálogo del Acuerdo Marco de Dotación Escolar III Generación frente a las necesidades reales de las instituciones educativas del Municipio de San José de Cúcuta, se evidenció que varios elementos esenciales del menaje de cocina y comedor no están contemplados dentro del acuerdo. Estos bienes son indispensables para la preparación, conservación y distribución de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y su ausencia impide la operación eficiente de los comedores escolares.

Los ítems faltantes corresponden a equipos de cocina, utensilios de medición, recipientes de almacenamiento y herramientas de preparación que no cuentan con equivalentes técnicos o funcionales dentro del catálogo oficial de Colombia Compra Eficiente.

Ítem	Bien requerido	Especificación técnica	Presentación / Capacidad	Observación técnica	Justificación de necesidad
1	Licuadora Convencional	Motor eléctrico 1,5 HP, base antideslizante, cuchillas de acero inoxidable, vaso de policarbonato reforzado	1 a 2 litros	No se evidencia en el catálogo del Acuerdo Marco de Dotación Escolar III	Equipo esencial para la preparación de alimentos y bebidas en comedores escolares
2	Balanza Digital	Capacidad 10 g a 20 kg, pantalla LCD, batería recargable, precisión mínima de 1 g	10 g – 20 kg	No se evidencia en el catálogo	Requerida para control de porciones y cumplimiento de estándares nutricionales
3	Termómetro de punzón	Rango de medición de -50 °C a 300 °C, sensor de acero inoxidable, pantalla digital	Unidad	No se evidencia en el catálogo	Elemento de control sanitario indispensable para verificación de temperaturas de cocción
4	Congelador Grande	Capacidad mínima de 400 litros, refrigerante ecológico R600a, sistema No Frost	≥400 L	No se evidencia en el catálogo	Equipo de conservación de alimentos perecederos según normas sanitarias del PAE
5	Vasos Medidores	Fabricados en policarbonato transparente, medidas grabadas, con mango ergonómico	50 ml a 2 L	No se evidencia en el catálogo	Utensilio de medición precisa de líquidos para preparación alimentaria
6	Tinas Plásticas Grandes	Material: polietileno de alta densidad, apilables, resistentes a impacto	12 a 20 L	No se evidencia en el catálogo	Recipiente requerido para lavado, desinfección y manipulación de alimentos
7	Exprimidor de Naranjas	Manual de palanca, cuerpo y filtro en acero inoxidable	Unidad	No se evidencia en el catálogo	Herramienta utilizada para preparación de jugos en comedores escolares

2. Justificación de oportunidad (tiempos de entrega)

El análisis de la Tabla 31 – Segmento 4, Zona 1, Región 7 (Cúcuta – Norte de Santander) del documento *"Especificaciones Mínimas Técnicas y Tiempos de Entrega"* de Colombia Compra Eficiente evidencia que los plazos establecidos en el Acuerdo Marco de Precios

de Dotación Escolar III Generación resultan extensos frente a la necesidad operativa del Municipio. Los tiempos allí previstos superan los 90 días hábiles contados desde el acta de inicio, lo que excede el margen disponible antes de la culminación del calendario académico y el cierre presupuestal anual.

Tabla 31 -Tiempos de entrega de los Productos de los Segmentos 2,3,4, 5 Y 7

Cantidad de Productos requeridos	Zonas		
	Zona 1	Zona 2	Zona 3
1-10 Productos	60 días calendario	70 días calendario	90 días calendario
11-30 Productos	70 días calendario	80 días calendario	100 días calendario
31-50 Productos	80 días calendario	90 días calendario	110 días calendario
51 y 70 Productos	90 días calendario	100 días calendario	120 días calendario
71 y 100 Productos	90 días calendario	120 días calendario	150 días calendario
Más de 100 Productos	110 días calendario	150 días calendario	170 días calendario

Fuente: Colombia Compra Eficiente y el MEN.

https://www.colombiacompra.gov.co/archivos/portfolio-item/dotaciones-escolares-iii

En el contexto del Municipio de San José de Cúcuta, la Secretaría de Educación Municipal debe garantizar la dotación completa de los comedores escolares antes del inicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE) 2026, dado que este programa exige la existencia y operatividad del menaje y utensilios de cocina como condición previa para su ejecución. Cualquier retraso en la entrega afectaría directamente la prestación del servicio alimentario y comprometería el cumplimiento de los objetivos del PAE, que tiene impacto en la permanencia escolar y el derecho fundamental a la educación con alimentación adecuada.

A su vez, las instituciones educativas culminan sus actividades lectivas en diciembre, y durante el periodo intersemestral las sedes entran en proceso de cierre físico y contable. En ese lapso no es posible recibir, verificar ni instalar dotaciones, lo que limita el margen real de ejecución a menos de un mes desde la firma del acta de inicio del contrato.

Por tanto, con fundamento en el principio de eficiencia y planeación contractual, se considera técnicamente necesario apartarse del Acuerdo Marco y establecer un plazo máximo de entrega de veinte (20) días calendario contados a partir de la firma del acta de inicio. Este plazo responde a las siguientes razones técnicas y de gestión pública:

1. Garantizar la instalación del menaje antes del cierre de las instituciones educativas y del calendario escolar 2025.
2. Permitir la verificación y alistamiento logístico del menaje previo al proceso de adjudicación del PAE 2026.
3. Evitar riesgos de pérdida de recursos presupuestales por inejecución antes del cierre fiscal municipal.
4. Asegurar la continuidad del servicio público educativo, evitando que la falta de dotación limite la operación de comedores en el siguiente año escolar.

En consecuencia, la exigencia de entrega en un máximo de veinte (20) días constituye una medida técnica y administrativa razonable, proporcional y orientada a cumplir los fines esenciales del gasto público, siendo inviable utilizar el Acuerdo Marco cuyos tiempos estándar no se ajustan a la urgencia y condiciones específicas de ejecución del municipio.

Conclusión

El apartarse del Acuerdo Marco de Precios se encuentra técnica y jurídicamente justificado, dado que:

1. El catálogo vigente del Acuerdo Marco de Precios de Dotaciones Escolares III (CCE-SNG-AMP-001-2024) no contempla la totalidad de los bienes necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas del Municipio de San José de Cúcuta.

El análisis técnico comparativo entre el catálogo oficial de Colombia Compra Eficiente y las necesidades reales de las sedes educativas evidencia que varios elementos de menaje, utensilios de cocina, equipos de conservación y herramientas de control sanitario indispensables para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) no se encuentran incluidos o no poseen equivalentes funcionales en el Acuerdo Marco.En particular, se identifican carencias en equipos de procesamiento y conservación de alimentos (como licuadoras industriales, balanzas digitales, termómetros de punzón o congeladores de gran capacidad), así como en utensilios de medición, recipientes plásticos de gran volumen y exprimidores manuales, los cuales son esenciales para el cumplimiento de los estándares de manipulación, higiene y control nutricional establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y el Ministerio de Salud en el marco del PAE.

La ausencia de estos elementos impide dotar adecuadamente los comedores escolares y limita la capacidad de las instituciones para preparar y distribuir alimentos en condiciones óptimas de seguridad e inocuidad. Por tanto, el catálogo actual no satisface las condiciones técnicas ni funcionales que demanda el servicio, lo que obliga a la entidad contratante a gestionar la adquisición por fuera del Acuerdo Marco, garantizando la integridad operativa del programa y el cumplimiento de su finalidad social: asegurar la nutrición, permanencia y bienestar de la población estudiantil beneficiaria.

2. Los tiempos de entrega establecidos en el Acuerdo Marco de Precios resultan incompatibles con la urgencia institucional y los plazos de ejecución presupuestal del Municipio de San José de Cúcuta, dado que los plazos fijados para la Zona 1 – Región 7 (Cúcuta, Norte de Santander) superan los 90 días hábiles a partir de la firma del acta de inicio, conforme a la Tabla 31 del documento técnico. Dicho periodo excede el margen temporal disponible antes del cierre del calendario académico y presupuestal 2025, y se contrapone a la necesidad de contar con la dotación instalada y operativa en los establecimientos educativos antes del inicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE) 2026. La entrega tardía de los elementos de menaje afectaría directamente la capacidad de los comedores escolares para iniciar la prestación del servicio alimentario, lo que podría generar retrasos en la implementación del PAE y vulnerar el principio de continuidad del servicio público educativo. Además, la Secretaría de Educación Municipal debe realizar procesos de alistamiento, verificación técnica, inventario y adecuación de espacios antes del inicio del programa, etapas que requieren que la dotación esté completamente instalada al menos un mes antes del arranque de la nueva vigencia.
   Por tanto, resulta necesario establecer un plazo máximo de entrega de veinte (20) días calendario contados desde la firma del acta de inicio, garantizando la disponibilidad del menaje, la correcta planeación logística y el cumplimiento de las metas institucionales dentro de la vigencia fiscal, en aplicación del principio de responsabilidad, eficiencia y planeación contractual.

VII. Aspecto Comercial y Análisis de precios

según la página de *Información técnica* del DANE:

Indicadores hasta octubre 2025 (últimos datos disponibles)

Indicador	Valor	Periodo	Fuente
IPC mensual	+0,18 %	Octubre 2025	[larepublica.co], [es.trading…nomics.com]
Inflación anual	+5,51 %	Octubre 2025	[larepublica.co], [es.trading…nomics.com]
Inflación acumulada (año)	+4,74 %	Ene–Oct 2025	[larepublica.co]

📈 **Proyección para noviembre 2025**

- Según datos de **Trading Economics**, la inflación anual estimada para noviembre se mantiene en **5,51 %**, mientras el IPC continúa en **151,76 puntos**. [es.trading…nomics.com]
- El **DANE** tiene programada la publicación oficial del dato de inflación anual de noviembre para el **5 de diciembre de 2025**. [noticiasrcn.com], [infobae.com]

Conclusion

A falta de la cifra oficial del IPC de noviembre, los datos de octubre reflejan una moderada inflación mensual (+0,18 %) y una tasa anual elevada (+5,51 %). Las proyecciones anticipan que este nivel se mantendrá para noviembre.

HISTORICO DE SALARIO MÍNIMO

Año	Salario Mínimo (COP)	% Aumento	Auxilio Transporte (COP)	Comentarios
2000	260 100	+10,0%	26 500	
2001	286 000	+9,9%	31 000	
2002	309 000	+8,0%	34 000	
2003	332 000	+7,4%	36 060	
2004	358 000	+7,8%	38 400	
2005	381 500	+6,6%	42 000	
2006	408 000	+6,9%	47 000	
2007	433 700	+6,3%	51 500	
2008	461 500	+6,4%	55 000	
2009	496 900	+7,7%	59 300	
2010	515 000	+3,6%	61 500	Recesión mundial 2008-2009
2011	535 600	+4,0%	63 600	Inflación: 3,2%
2012	566 700	+5,8%	67 800	
2013	589 500	+4,0%	70 500	
2014	616 000	+4,5%	72 000	
2015	644 350	+4,6%	74 000	

2016	689 455	+7,0%	77 700	Inflación 2015: 6,77%
2017	737 717	+7,0%	83 140	
2018	781 242	+5,9%	88 211	
2019	828 116	+6,0%	97 032	Inflación 2018: 3,18%
2020	877 803	+6,0%	102 854	
2021	908 526	+3,5%	106 454	Pandemia COVID-19 (bajo aumento)
2022	1 000 000	+10,07%	117 172	Inflación 2021: 5,62%
2023	1 160 000	+16,0%	140 606	Inflación 2022: 13,12%
2024	1 300 000	+12,0%	162 000	Inflación 2023: 9,28%
2025	1 423 500	+9,54%	200 000	Inflación 2024: 9,28% (estimada)

Notas clave

1. **Método de fijación del salario mínimo** (Ley 278 de 1996):
   - Tiene en cuenta: inflación pasada, inflación proyectada, productividad, PIB y contribución al ingreso.
   - Cuando no hay acuerdo en la mesa de concertación, el Gobierno fija por decreto.
2. **IPC vs. salario mínimo**:
   - El salario mínimo ha aumentado, en general, por encima del IPC (inflación), especialmente desde 2022, como medida de protección al poder adquisitivo.
   - Ejemplo: en 2023 el IPC fue 9,28 % y el salario subió 16 %.
3. **Auxilio de transporte**:
   - Aplica a trabajadores que devenguen hasta **dos SMMLV**.
   - Se ajusta proporcionalmente al salario mínimo.

CAPACIDAD FINANCIERA

A. ANALISIS DE DATOS – INDICES FINANCIEROS

Siguiendo los lineamientos del Decreto 1082 de 2015, y la GUIA PARA LA ELABORACION DE ESTUDIOS DE SECTOR expedida por COLOMBIA COMPRA EFICIENTE, donde manifiesta que es obligación de las Entidades Estatales, recopilar información concerniente de las Empresas para determinar los valores y aplicar las formulas concernientes determinando el mejor valor de cada INDICADOR FINANCIERO para los diferentes procesos por Sector que se piensan demandar; los índices financieros sugeridos a continuación pretenden garantizar que el contratista seleccionado cuenta con la capacidad financiera y organizacional suficiente para el cumplimiento del contrato y corresponden a una relación adecuada y consecuente con el valor y magnitud del proyecto.

Para este proceso se tendrá en cuenta el corte de los estados financieros y/o información registrada en el RUP a corte 31 diciembre de 2024. EL RUP debe estar en firme.

ÍNDICE DE LIQUIDEZ:

Razón Corriente	RC = Activo Corriente / Pasivo Corriente	- Si RC ≤ 1⟶ incapacidad para cumplir con obligaciones a corto plazo. - Si RC > 2 ⟶ capacidad para cumplir con obligaciones a corto plazo.

El índice de Liquidez (IDL, activo corriente/pasivo corriente) permite establecer la capacidad de la empresa para cumplir con sus obligaciones a corto plazo sin necesidad de comprometer la propiedad, planta y equipo. Es necesario que los proponentes acrediten un IDL a diciembre 31 de 2024 , **MAYOR O IGUAL A (2.47),** toda vez que el Proveedor deberá estar en capacidad de pagar los gastos logísticos de cada evento requerido por EL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA mientras se surte el proceso de facturación, revisión de la misma y pago.

NIVEL DE ENDEUDAMIENTO:

Endeudamiento Total	ET = Pasivo Total / Activo Total	- Si ET > 100%* ⟶ las deudas de la empresa superan sus activos. *Debe analizarse de acuerdo al tipo de empresa.

El Nivel de Endeudamiento (NDE, pasivo total/activo total) indica el grado de apalancamiento de la compañía o la participación de los acreedores sobre los activos de la compañía. Es necesario que los proponentes acrediten un ENDEUDAMIENTO **MENOR O IGUAL a 0.28 o 28%** a diciembre 31 de 2024, lo cual garantiza pluralidad de oferentes sin sacrificar la calidad de los mismos.

RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES:

$$\text{COBERTURA DE INTERESES} = \frac{\text{UTILIDAD OPERACIONAL}}{\text{INTERESES}}$$

UTILIDAD OPERACIONAL/GASTOS DE INTERESES, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de Que el proponente incumpla sus obligaciones financieras. Es fundamental para un proveedor estar al día con sus obligaciones financieras particularmente con la obligación de pagar intereses financieros. Una empresa puede tener complicaciones Financieras y Operacionales, y mantener el giro ordinario de sus negocios por un buen tiempo en la medida que sea capaz de pagar sus intereses de DEUDA.

Se considera que las compañías que tienen GASTOS DE INTERES DE VALOR CERO y cuya UTILIDAD OPERACIONAL es POSITIVA, CUMPLE con el indicador RAZON DE COBERTURA. Para este caso en que los GASTOS DE INTERES sean CERO a la hora de realizar la división (Utilidad Operacional / Gastos de interés), ya que cantidad dividida por cero, el resultado aritmético manifiesta error o infinito e indeterminado, Se tomara que este INDICADOR FINANCIERO CUMPLE.

EL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA, cumpliendo con todos los parámetros establecidos por la actual Normativa del Decreto 1082 de 2015, ha determinado que la Razón de Cobertura para este proceso es de **MAYOR O IGUAL CERO (0.48 o indeterminado)** a diciembre 31 de 2024 el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la PROBABILIDAD de que el proponente incumpla sus obligaciones Financieras.
.

RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO:

ROE	ROE = Utilidad Neta / Patrimonio	- Si ROE > ROA ⟶ mayor rentabilidad financiera. - Si ROE = ROA ⟶ la empresa no tiene deudas. - Si ROE < ROA ⟶ el coste medio de la deuda es superior a la rentabilidad.

UTILIDAD NETA OPERACIONAL / PATRIMONIO, el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio.

A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.

EL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA ha determinado que la Rentabilidad sobre patrimonio para este proceso es de **MAYOR O IGUAL A 0.13** a diciembre 31 de 2024

RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS:

ROA	ROA = Utilidad Neta / Activos	- Si ROA > 5 ⟶ la empresa es rentable.

UTILIDAD NETA OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL, el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente.

EL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA, ha determinado que la Rentabilidad sobre activos para este

proceso es de **MAYOR O IGUAL A 0.07** a diciembre 31 de 2024, Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de la rentabilidad sobre patrimonio.

Indicadores Financieros propuestos		
INDICADORES FINANCIEROS PROPUESTOS	**REQUERIMIENTO PARA EL PROCESO**	
ÍNDICE DE LIQUIDEZ	Activo Corriente/Pasivo Corriente **≥ 2.47**	**Mayor o igual a 2.47**
I DICE DE ENDEUDAMIENTO	Pasivo Total/Activo Total **≤ 0,28**	**Menor o igual a 0,28 o 28%**
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESÉS	Utilidad Operacional/Gastos de intereses **≥ 0.48 o indeterminado**	**Mayor o igual a 0.48 o indeterminado**

Cálculos propios INFORMACION TOMADA DE https://siis.ia.supersociedades.gov.co/#/massivereports

Capacidad de Organización

La capacidad de organización del proponente se verifica de acuerdo a la información reportada en el Certificado del Registro Único de Proponentes, RUP, que para efectos de este contrato se establecen de la siguiente manera:

Indicadores de Organización Propuestos

INDICADOR DE CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN PROPUESTO	REQUERIMIENTO PARA EL PROCESO	
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Utilidad Operacional/Patrimonio ≥ **0,13**	**Mayor o igual a 0,13**
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Utilidad Operacional/Activo Total ≥ **0,07**	**Mayor o igual a 0,07**

Fuente: Cálculos propios INFORMACION TOMADA DE https://siis.ia.supersociedades.gov.co/#/massivereports

Se tendrá en cuenta la información obtenida en el RUP corte 31/12/2024 EN FIRME.

Estos índices se deben cumplir por cada uno de los oferentes.

Teniendo en cuenta lo anterior, se calculó usando las herramientas estadísticas de Excel y definieron los componentes de la capacidad financiera y organizacional tomando el cálculo resultante entre el valor promedio (mediana) y la desviación estándar de los indicadores financieros de las empresas seleccionadas para la elaboración del presente análisis (Ver tabla anexa). Para el análisis se tuvo en cuenta una muestra de empresas relacionadas con el objeto quienes pueden desarrollar , definiendo así los índices que deberá cumplir el contratista que ejecute el proceso de contratación directa objeto de estudio

SE ANEXA hoja de trabajo cálculos de índices financieros de las empresas reportadas por la super sociedades https://siis.ia.supersociedades.gov.co/#/massivereports

PRECIO DE REFERENCIA

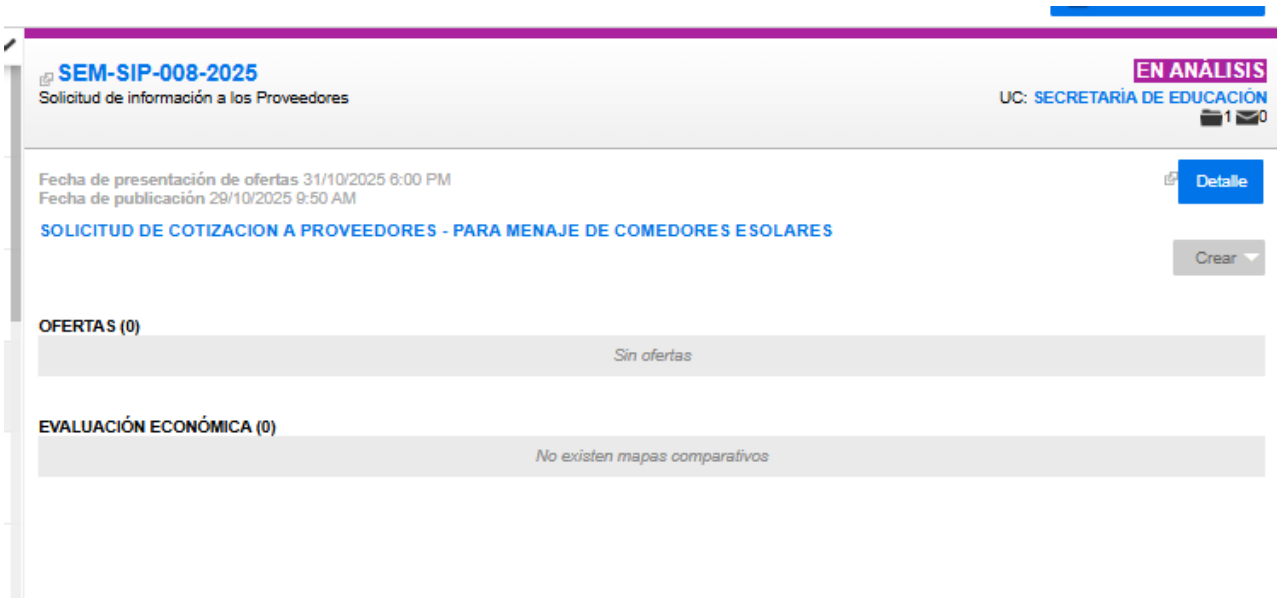
EVENTO DE COTIZACION

Para la determinación del precio de referencia y en cumplimiento del Decreto 1600 de 2024, "Por el cual se modifican los Capítulos 1 y 3 del Título 4 de la Parte 1 del Libro 2 del Decreto 1081 de 2015 – Decreto Reglamentario Único del Sector Presidencia de la República, en lo relacionado con las Subcomisiones Técnicas de la Comisión Nacional de Moralización y la Estrategia Nacional de Lucha Contra la Corrupción", se dio aplicación estricta a lo dispuesto en el artículo 2.1.4.3.2.1 del citado Decreto, referente a la prevención de la corrupción en la contratación pública.

En cumplimiento de lo anterior, se adelantó el evento de cotización identificado como **SEM-SIP-008-2025,** el cual puede ser consultado en el siguiente enlace:

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.43335718&isFromPublicArea=True&isModal=False

como resultado del evento se recibieron 2 cotizaciones de proveedores que a continuación se relacionan:



Como producto del evento de cotización los proveedores allegaron dentro del cronograma establecido las cotizaciones correspondientes

☑ Se realiza promedio de las cotizaciones para establecer el precio de referencia del siguiente proceso:

ITEM#	BIEN **	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD UNIDAD		PRECIO UNITARIO QUE INCLUYE IMPUESTOS NACIONALES, MUNICIPALES Y LA UTILIDAD	VALOR TOTAL
1	Estufa de 3 Quemadores	1.Estufa Industrial de 3 quemadores, fabricada en materiales metalicos de dificil corrosión, con sus respectivos conductos de gas para instalación domestica o de cilindro. 2.La unión entre la estructura y los soportes de los quemadores debe ser por medio de soldadura. 3.Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chembrana-pata y no chambrana-chambrana. 4.La estructura (chambrana) debe ser soldadas por todas sus caras sin poras. 5.La chambrana debe ser colocada en su lado mas largo paralela a las patas a ras con las caras exteriores de las mismos. 6.Soldadura tipo mig de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable. 7.Debe soportar hasta 150 KG de carga estática en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura. 2-14 pies 18-22 pies 8.El entrepaño debe estar soldado firmemente al marco de refuerzo estructural. 9.El entrepaño debe tener un marco estructural elaborado en tubo firmemente soldado a la estructura. 10.El entrepaño debe tener tres (3) refuerzos estructurales en omega soldados por debajo parallelos a su lado mas corto. 11.Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de encendido eléctrico. 12.Cada uno de los quemadores cuenta con dos soportes. 13.Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente. 14.Cada uno de los quemadores debe contar como minimo con dos (2)	Unidad	6		**$4,117,348.00**	**$ 24,704,088.00**

		secciones concentricas independientes. 15. El mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Entrepaño, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas y Refuerzo entrepaña.) 16.Las parrillas y los quemadores deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo. 17.Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN, GLP, Propano). 18.Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso. 19.Debe resistir arrastre lateral con una carga de 150 KG sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde sus patas en su lado mas largo en una distancia de 2 metros. 20. De acuerdo con la Norma Tecnica Colombiana NTC 2832-1 capitulo 8: Rotulado e instrucciones "El artefacto debe llevar las instrucciones técnicas destinadas para el instalador y las de uso y martenimiento destinadas para el usuario", las instrucciones técnicas para el instalador deben indicar todas las especificaciones para instalación, ajuste y mantenimiento del artefacto, y las Instrucciones para uso y mantenimiento deben indicar toda la información necesaria para usar el artefacto de manera correcta y segura. 21.La estufa debera someterse a una prueba de funcionamiento previa al despacho, donde se pueda verificar el correcto fincionamiento de valvulas, quemadores, pliotos y hermeticidad de las conexiones de alimentacion de gas					
2	Estufa Enana	1.Estufa Industrial de 1 quemador, fabricada en materiales metalicos de dificil corrosión, con sus respectivos conductos de gas para instalación domestica o de cilindro. 2.La unión entre la estructura y el soporte del quemador debe ser por medio de soldadura. 3..Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana-pata y no chambrana-chambrana. 4.La estructura (chambrana) debe ser soldadas por todas sus caras sin poros. 5.La chambrana debe ser colocada paralela a las patas a ras con las caras exteriores de las mismos.	Unidad	3		**$1,738,109.00**	**$ 5,214,327.00**

		6.Soldadura tipo mig de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable. 7.Debe soportar hasta 150 KG de carga estática en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura. 8.El quemador debe tener un sistema de encendido eléctrico. 9.El quemador debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente. 10.Cada uno de los quemadores debe contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes cada uno con su llave de control. Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas.) 11.La parrilla y el quemador deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo. 12.Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN, GLP, Propano). 13.Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso. 14.Debe resistir arrastre lateral con una carga de 150 KG sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde sus patas en su lado mas largo en una distancia de 2 metros De acuerdo con la Norma Tecnica Colombiana NTC 2832-1 capitulo 8: Rotulado e instrucciones "El artefacto debe llevar las instrucciones técnicas destinadas para el instalador y las de uso y mantenimiento destinadas para el usuario", las instrucciones técnicas para el instalador deben indicar todas las especificaciones para instalación, ajuste y mantenimiento del artefacto, y las instrucciones para uso y mantenimiento deben indicar toda la información necesaria para usar el artefacto de manera correcta y segura. 15.La estufa debera someterse a una prueba de funcionamiento previa al despacho, donde se pueda verificar el correcto fincionamiento de valvulas, quemadores, pilotos, y hermeticidad de las conexiones de alimentacion de gas.					
3	Nevera Grande	1. La nevera debe tener una capacidad mínima de 500 litros 2. La nevera debe tener una capacidad	Unidad	6		**$8,424,094.00**	**$ 50,544,564.00**

		máxima de 600 litros 3. La nevera debe funciona a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra 4. Las dimensiones de la nevera deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada. 5. Debe tener como mínimo los siguientes compartimientos cuatro bandejas, botellero, dispensador de agua, bandejas. 6. La nevera debe tener un control de temperatura externo. 7. La nevera debe ser 100% nueva no re manufacturada. 8. La nevera debe tener dos (2) puertas una (1) para el congelador y (1) para el refrigerador. 9. Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad 10. Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre lo 0° C a los – 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.					
4	Licuadora Industrial	1. Capacidad 15 litros en vaso tipo cónico 2. El vaso debe ser basculante 3. El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared mínimo 1,2 mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos. 4. El vaso debe tener forma cónica con superficie lisa y continua. 5. El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayuda a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayudan a homogenizar las mezclas en menor tiempo. Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan el vaciado de los líquidos, de igual manera contar con un asegurador del vaso o pedalera para fijación de este. 6. El controlador de encendido debe	Unidad	15		**$2,091,352.00**	**$ 31,370,280.00**

		estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico. 7. El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo. 8. Motor eléctrico de 1 a 2 HP bobinado 100% en cobre carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico. Empaquetadura sellada, resistente a fluidos. 9. La licuadora debe ser 100% nueva no re manufacturada. 10. Las cuchillas deben ser en acero inoxidable de fácil mantenimiento para cambio o reparación. 11. El vaso debe tener una tapa que permita sellarlo cuando esté en funcionamiento de manera segura.					
5	Gramera	1. La Balanza debe ser en material resistente a la corrosión 2. Debe tener una capacidad máxima: 30 Kilos. División mínima 2gr. (de 0 a 4 Kg) / 5 gr. (de 4 a 30 Kg). 3. Debe tener una Tara máxima de 10 Kg 4. Debe tener una Batería de 6 voltios recargable 5. El Display debe ser fluorescente, indicador de peso, fijación de precio, fijación de tara. 6. La balanza gramera debe ser 100% nueva no re manufacturada. 7. La balanza debe utilizar Voltaje: 110V. (Contiene adaptador y bandeja). 8. Debe contar con certificado de calibración. 9. máximo precisión de 10 gramos de sensibilidad	Unidad	60		**$156,851.00**	**$ 9,411,060.00**
6	Congelador mediano	Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial. Congelador horizontal 300 - 400 litros 1. Paneles interiores de acero inoxidable, aislación de poliuretano de alta densidad panel exterior en acero al carbono con pintura resistente a la humedad. 2. El congelador debe tener una capacidad mínima de 300 litros 3. El congelador debe tener una capacidad máxima de 400 litros 4. El Congelador debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra	Unidad	5		**$3,006,318.00**	**$ 15,031,590.00**

		5. Las dimensiones del congelador deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada. 6. Debe tener como mínimo dos compartimientos 7. El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC 8. El congelador debe ser 100% nueva no re manufacturada. 9. Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad 10. Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre los 0° C a los – 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.					
7	Congelador Pequeño	Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial. Congelador horizontal 150 - 200 litros 1. Paneles interiores de acero inoxidable, aislación de poliuretano de alta densidad panel exterior en acero al carbono con pintura resistente a la humedad. 2. El congelador debe tener una capacidad mínima de 150 litros. 3. El congelador debe tener una capacidad máxima de 200 litros. 4. El Congelador debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra 5. Las dimensiones del congelador deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada. 6. Debe tener como mínimo dos compartimientos. 7. El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC 8. El congelador debe ser 100% nueva no re manufacturada. 9. Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad. 10. Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre los 0° C a los – 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.	Unidad	1		**$1,633,868.00**	**$ 1,633,868.00**

8	Balde Plastico	Elemento para transportar alimentos. Balde plástico 10-14 litros 1. Diámetro 250 - 350 mm, Alto 250 - 350 mm 2. Debe tener las paredes y el suelo sólido, debe tener una manija independiente para su manipulación. 3. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad. 4. Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. 6. Debe resistir una carga mínima de 14 kilogramos. Cuando esté completamente lleno no debe sufrir deformación alguna. 7. Debe ser apilable. 8. Debe ser 100% nueva no re manufacturada. Inyectada con material original.	Unidad	29		**$12,483.00**	**$ 362,007.00**
9	Bandeja	Elemento Necesario para transportar los alimentos a la mesa de comedor. Bandeja plástica grande 1. Ancho 300 - 350 mm 2. Profundidad 400 - 500 mm 3. No debe presentar filos o borde que represente riesgo en el uso 4. Debe ser resistente al lavado y desportillado 5. Debe estar fabricada en Polipropileno Copolímero o Polietileno de Alta densidad. 6. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. 7. El espesor mínimo de la bandeja debe ser de 3 mm	Unidad	15		**$22,477.00**	**$ 337,155.00**
10	Paila	Elemento para la preparación de alimentos. Paila diámetro 45 - 50 centímetros 1. Recipiente Aluminio 2. Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación. Remachado firmemente. 3. Resistente a cambios de temperatura 4. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. 5. Debe ser resistente al lavado 6. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. 7. El espesor mínimo de pared del recipiente de 3 mm	Unidad	25		**$91,497.00**	**$ 2,287,425.00**
11	Caldero	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación. Calderos 49-51 litros 1. Las dimensiones son definidas por su	Unidad	28		**$159,466.00**	**$ 4,465,048.00**

		capacidad 2. Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas. 3. Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada. 4. Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. 6. Debe ser resistente al lavado 7. Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos. 8. Debe estar fabricada en aluminio 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.					
12	Cernidor de Aluminio	Elemento para la preparación de alimentos. Material: aluminio preferiblemente. 1. Cernidor de tráfico pesado para verduras. 2. Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable, espesor de pared mínimo 0.7 mm. 3. Debe tener dos manijas o asas para facilitar la manipulación. 4. Resistente a cambios de temperatura 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	15		**$84,961.00**	**$ 1,274,415.00**
13	Olla de Presion	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos. Olla a presión 12-14 litros 1. Las dimensiones son definidas por su capacidad 2. Debe estar fabricada en aluminio espesor mínimo 3,4 mm. 3. Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada 4. Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Pesa con recubrimiento aislante del calor que mantiene la presión regulada de la olla. 8. Debe tener Dos (2) sistemas de seguridad, pesa y fusible 9. Empaque de la tapa en silicona con ajuste preciso al cuerpo de esta. 10. Debe estar fabricada en aluminio	Unidad	14		**$379,058.00**	**$ 5,306,812.00**

		11. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.					
14	Olla de Aluminio mediana	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos. Ollas (aluminio recortado) 14,5 -15,5 litros 1. Las dimensiones son definidas por su capacidad 2. Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas. 3. Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada 4. Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos 8. Debe estar fabricada en aluminio 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	29		**$62,741.00**	**$ 1,819,489.00**
15	Olla de Aluminio Grande	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos. Ollas (aluminio recortado) 28,5-29,5 litros 1. Las dimensiones son definidas por su capacidad 2. Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas. 3. Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada 4. Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos 8. Debe estar fabricada en aluminio 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	12		**$111,103.00**	**$ 1,333,236.00**
16	Cucharon con huecos	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación. Cucharon con orificios en acero inoxidable 1. Debe medir entre 300 - 400 milímetros 2. Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 4. Debe tener orificios que permitan el desalojo de líquidos 5. Resistente a cambios de temperatura	Unidad	16		**$50,976.00**	**$ 815,616.00**

		6. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 7. Debe ser resistente al lavado 8. Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.					
17	Cucharon para servir	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación. Cucharon en acero inoxidable. 1. Debe medir entre 300 - 400 milímetros 2. Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 4. Resistente a cambios de temperatura 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor 8. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	12		**$50,323.00**	**$ 603,876.00**
18	Jarra Plastica	Elemento Necesario para servir el alimento liquido en el servicio de alimentación. Jarra plástica 3 litros 1. Altura 180 a 220 mm. Diámetro entre 140 - 180 mm 2. Debe resistir mínimo 5 kilogramos de peso en su interior 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 4. Debe tener una tapa independiente 5. Resistente a cambios de temperatura 6. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 7. Debe ser resistente al lavado 8. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	29		**$43,180.00**	**$ 1,252,220.00**
19	Espumadera	Elemento necesario para escurrir el aceite de los alimentos que se fritan. Espumadera malla de A inox 1. Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable 2. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 3. Resistente a cambios de temperatura 4. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 5. Debe ser resistente al lavado 6. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	13		**$56,930.00**	**$ 740,090.00**

20	Kit de cucharas medidoras	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación. Juego de cucharas porcionadoras medidoras 1. Deben tener una longitud mínima de 200 milímetros en el mango cada una. 2. Deben permitir medir porciones de 2 a 3 onzas, 4-5 onzas, 8 - 10 onzas. 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación de polímero resistente a los calos independientes de las cucharas 4. No deben tener perforaciones 5. Deben ser dos ejemplares por cada medida de capacidad. 6. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. 7. Debe ser resistente al lavado 8. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	112		**$23,528.00**	**$ 2,635,136.00**
21	Colador	Elemento necesario para la preparación de alimentos. Colador de liquidos 1. Juego de dos (2) coladores de tráfico pesado 2. Colador Pequeño Diámetro entre 100 - 150 mm - Colador Grande Diámetro 200 - 250 mm 3. Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable (Malla, Estructura y Mango) 4. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 5. Resistente a cambios de temperatura 6. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 7. Debe ser resistente al lavado 8. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	70		**$48,362.00**	**$ 3,385,340.00**
22	Set de Cuchillos	Elemento necesario para cortar los productos en el servicio de alimentación. Set de cuchillos cuchillo para pelar de 7-9 cm Cuchillo de cocinero de 24-27 cm Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm Cuchillo para deshuesar de 14-16 cm Hacha de 14 - 18 cm 1. El juego debe estar compuesto por cinco unidades de cuchillos profesionales, cada uno para hacer cortes diferentes, debe ser entregado en un estuche y con el manual del usuario pertinente con el uso, el cuidado y la destinación de cada cuchillo. 2. La hoja del cuchillo debe ser en acero inoxidable, forjados y cuyo proceso de mecanizados les proporciona alta resistencia, ductilidad	Unidad	45		**$307,167.00**	**$ 13,822,515.00**

		y dureza. 3. La hoja del cuchillo debe ser lisa no se aceptan diseños en sierra. 4. El mango debe ser en polipropileno con protección antimicrobiana que aislé el crecimiento bacteriano y la proliferación de hongos, por norma sanitaria no se acepta mango en madera, las hojas de los cuchillos tendrán la descripción de certificación del NSF. 5. Las espigas de los cuchillos van totalmente cubiertas por los mangos de POM, lo que permite evitar fracturas del mango si el cuchillo cae al suelo. 6. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.					
23	Rayador metalico	Elemento necesario para la preparación de alimentos. Material: aluminio y/o metalico 1. Ancho 100 - 140 mm - Profundidad 180 - 220 mm 2. Debe ser fabricado en acero inoxidable espesor de pared mínimo 2 mm 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 4. Debe tener soporte independiente que permita su manipulación 5. Debe tener mínimo tres servicios o tipos de corte. 6. Debe ser resistente al lavado 7. Las cuchillas de corte deben estar fabricadas como una sola pieza. 8. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. 9. No se admiten ralladores 100% plásticos o con solo las cuchillas en acero. 10. Soporte exterior y/o mango es el único que se permite en polímero	Unidad	31		**$50,976.00**	**$ 1,580,256.00**
24	Cuchara Sopera	Elemento Necesario para tomar el alimento liquido Cuchara para el uso en el servicio de alimentación. Cuchara(cubierto de mesa) metalica 1. La cuchara debe estar fabricada en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza 2. El largo de la cuchara puede estar entre los 16 cm y los 18 cm 3. La cuchara debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa 4. No debe presentar filos o borde. 5. La cuchara debe ser liviana 6. La cuchara al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir. 7. El espesor mínimo de la Cuchara	Unidad	2435		**$1,769.00**	**$ 4,307,515.00**

		debe ser de 2 mm 8. Debe ser 100% nueva no re manufacturada.					
25	Vasos	Elemento Necesario para tomar el alimento liquido frio para el uso en el servicio de alimentación. Plastico 1. Profundidad del vaso entre 10 cm y 14 cm. Diámetro entre 6 y 9 cm 2. Resistente a cambios de temperatura 3. No debe presentar filos o borde. 4. Debe ser resistente al lavado y desportillado 5. El vaso debe estar fabricado en Melamina 6. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	1355		**$5,980.00**	**$ 8,102,900.00**
26	Platos Pandos	Elemento Necesario para tomar el alimento solido para el uso en el servicio de alimentación. Plato pando grande(plato de mesa) Plastico 1. Profundidad del plato entre 1 cm y 1,8 cm. Tamaño entre 18 y 25cm 2. Resistente a cambios de temperatura 3. Para uso en microondas, hornos y lavaplatos 4. No debe presentar filos o borde. 5. Debe ser resistente al lavado y desportillado 6. El plato debe estar fabricado en Melamina 7. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	1165		**$10,686.00**	**$ 12,449,190.00**
27	Platos Hondos	Elemento Necesario para tomar el alimento liquido para el uso en el servicio de alimentación. Plato hondo(plato de mesa), Plastico. 1. Profundidad del plato entre 2.5 cm y 3cm. Tamaño entre 17 y 20cm 2. Resistente a cambios de temperatura 3. Para uso en microondas, hornos y lavaplatos 4. No debe presentar filos o borde. 5. Debe ser resistente al lavado y desportillado 6. El plato debe estar fabricado en Melamina 7. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. 8. El espesor mínimo del plato debe ser de 3 mm	Unidad	1175		**$7,547.00**	**$ 8,867,725.00**
28	Ensaladera	Elemento para la preparación de alimentos. 1. La ensaladera debe ser en acero inoxidable. 2. Debe tener una capacidad de 1.6 lt. 3. Debe tener un espesor mínimo de 0.7 mm	Unidad	10		**$37,704.00**	**$ 377,040.00**

		4. Resistente a cambios de temperatura 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.					
29	Plancha para Asar	Elemento para la preparación de alimentos asados. Metalica. Fichas Plancha Asadora 1. El equipo debe funcionar a gas natural o gas propano. 2. Los elementos que están en contacto directo con los alimentos debe ser en acero inoxidable 304 grado alimenticio. 3. Construcción de los elementos exteriores debe ser en acero inoxidable 304 grado alimenticio o en su defecto acero inoxidable 430. 4. La plancha debe de en hierro pulido con espesor de mínimo 5/8". 5. La plancha debe tener una protección en sus laterales y en su lado posterior con una altura mínima de 50mm, fabricado en lamina inoxidable 304 con calibre 14 mínimo. 6. Debe tener una bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos ubicada debajo del sistema de quemadores. 7. El equipo debe tener quemadores tipo serpentín, 1 quemado por cada 300mm de frente del equipo. 8. Sistema de encendido eléctrico. 9. Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente. 10. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. 11. Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso. 12. El equipo debe ser auto portante.	Unidad	7		**$6,498,122.00**	**$ 45,486,854.00**
30	Pinzas	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación. Juego de dos pinzas en acero inoxidable. 1. Debe medir Pequeña 150 a 200 milímetros - Grande 300 - 400 milímetros 2. Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 4. Resistente a cambios de temperatura 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Debe estar fabricada en acero	Unidad	4		**$49,160.00**	**$ 196,640.00**

		inoxidable de mínimo 2 mm de espesor 8. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.					
31	Tenedor Grande o Trinche	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación. Trinche tenedor en acero inoxidable 1. Debe medir entre 300 - 400 milímetros 2. Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable 3. Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. 4. Debe tener dos o tres dientes 5. Resistente a cambios de temperatura 6. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso, Exceptuando las puntas del trinche 7. Debe ser resistente al lavado 8. Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor 9. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	16		**$318,457.00**	**$ 5,095,312.00**
32	Tabla de Picar grande	Elemento necesario para picar los alimentos. Tabla para picar grande en teflon 1. Ancho 350 a 400 mm. Profundidad 450 - 550 mm Espesor 10 - 12 mm 2. No absorbente y resistentes a manchas. 3. Superficie antideslizante y con protección antibacterial. 4. Utilizable por ambas caras. 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado 7. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad 8. Debe tener perforaciones tipo manija para uso en cocina. 9. Debe tener canal receptor de líquidos en cualquiera de sus caras. 10. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	Unidad	20		**$19,598.00**	**$ 391,960.00**
33	Tabla de Picar mediana	Elemento necesario para picar los alimentos. Tabla para picar mediana en teflon 1. Ancho 280 a 320 mm. Profundidad 320 - 340 mm Espesor 8 - 10 mm 2. No absorbente y resistentes a manchas. 3. Superficie antideslizante y con protección antibacterial. 4. Utilizable por ambas caras. 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso 6. Debe ser resistente al lavado	Unidad	15		**$12,133.00**	**$ 181,995.00**

		7. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad 8. Debe tener perforaciones tipo manija para uso en cocina. 9. Debe tener canal receptor de líquidos en cualquiera de sus caras. 10. Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.					
34	Canastillas	Elemento Necesario para transportar alimentos y enseres en la cocina. Canasta plástica de pared perforada. Medidas: 60*40*13 cm 1. Ancho 400 mm, Alto 250 - 350 mm, Profundidad 600 mm 2. Debe tener las paredes y el suelo perforado, por los costados debe tener perforaciones para su manipulación. 3. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad. 4. Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor 5. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. 6. Debe resistir una carga mínima de 25 kilogramos. 7. Debe ser apilable. 8. Debe ser 100% nueva no re manufacturada. Inyectada con material original.	Unidad	115		**$37,331.00**	**$ 4,293,065.00**
35	Licuadora Convencional	1. Motor: Cuentan con un motor eléctrico que puede alcanzar hasta 2,000 revoluciones por minuto. Este motor es fundamental para hacer girar las cuchillas y triturar los alimentos. (inducción de corriente alterna, con voltaje recomendado de 110V) 2. Cuchillas: Las cuchillas suelen estar hechas de acero inoxidable y pueden tener entre 4 y 6 puntas afiladas, diseñadas para mezclar y triturar eficientemente los ingredientes. 3. Capacidad: Vienen en diferentes capacidades, desde modelos personales de 600 ml hasta licuadoras de grado comercial con capacidad de 2 litros. 4. Funciones y Velocidades: Ofrecen múltiples velocidades y funciones, como la opción de pulso, que permite mezclar ingredientes en ráfagas cortas. Algunas también tienen funciones específicas para triturar hielo o preparar batidos.	1 A 2 Litros	24		**$333,859.00**	**$ 8,012,616.00**

36	Balanza Digital	1. Capacidad de Peso: Las balanzas digitales pueden tener diferentes capacidades de peso, que van desde unos pocos gramos hasta varios kilogramos. 2. Precisión: Estas balanzas son conocidas por su alta precisión, lo que las hace ideales para aplicaciones que requieren mediciones exactas. Generalmente, la precisión se mide en gramos. 3. Pantalla Digital: Cuentan con pantallas LCD que muestran el peso medido de manera clara y fácil de leer, permitiendo obtener resultados rápidos y precisos. 4. Unidades de Medida: Las balanzas digitales pueden medir el peso en diversas unidades, como gramos, kilogramos, onzas y libras. Esto permite mayor flexibilidad según las necesidades de la operación. 5. Funciones Adicionales: Las balanzas digitales deben incluir funciones como la tara, que permite restar el peso de un recipiente para obtener el peso neto del objeto. 6. Material: bandeja en acero inoxidable, pantallaz digital y demas estructura puede ser de metal, acero o plastica.	10 gr a 20 kg	14		**$171,939.00**	**$ 2,407,146.00**
37	Termometro	Termometro de Punzon de Alta Densidad: Rango de temperatura: -50 °C a 300 °C, con resolución de 0.1 °C Precisión: ± 1°C / ± 1.8°F aprox. Display: Pantalla LCD clara para facilitar la lectura de la temperatura en cualquier entorno. Punzón: Punzón de acero inoxidable (140 mm) resistente, higiénico y apto para contacto directo con alimentos o superficies de contactos con alimentos. Selección de unidades: °C / °F, permitiendo adaptarse a distintos sistemas de medición.	*-50° C a 300 °C	56		**$34,307.00**	**$ 1,921,192.00**
38	Congelador Grande	Congelador de mayor capacidad de almacenamiento (³400 Litros) Color Blanco y de sentido Horizontal. Doble tapa o tapa sencilla con sello hermetico para mejora del aislamiento del frio. Refrigerador en sus 4 paredes. Control de Temperatura mecanico.	³400 Litros	3		**$2,276,039.00**	**$ 6,828,117.00**
39	Vasos Medidores	Vaso o Probeta, para medición de liquidos. Con sensibilidad de rangos de 50 ml.	50 ml a 2 Lt	112		**$8,602.00**	**$ 963,424.00**

40	Tinas Plasticas Grandes	Material: Plastico Color: No especifico Medidas: Ancho: 70 a 80 cm, Profundidad: 50 cm, Longitud: aprox 150cm	12 a 20 Lt	45		**$31,372.00**	**$ 1,411,740.00**
41	Exprimidor de Naranjas	Expridor manual de palanca, fabricado en acero o aluminio.	Unidad de palanca manual	31		**$273,240.00**	**$ 8,470,440.00**
						$32,851,013.00	**$ 299,695,284.00**

Producto del análisis se recibió cotización de GERMAN ALEXIS ARIAS GARCIA, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de INVERSIONES Y SUMINISTROS R & R S.A.S., Identificada con NIT. 900810671-2, envió cotización como proveedor para menaje de comedores escolares. La cual fue allegada por correo electrónico

☑ **Se establece un precio de referencia para este proceso por la suma de $299.695.284 (DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS MCTE) incluye todos los costos e impuestos., Respaldados en el CDP**

ESTAMPILLAS E IMPUESTOS NACIONALES

Estampillas incluidas dentro de los precios de referencia, el precio definido lleva incluido impuestos y estampillas.

DESCUENTOS	PORCENTAJES
Estampilla Hospital Erasmo Meoz	1% valor a cobrar
Estampilla Pro-Deporte IMRD	2% valor a cobrar
Estampilla Pro- Bienestar del Anciano	2% valor a cobrar
Estampilla Pro- Desarrollo Científico	2% valor a cobrar
Estampilla Pro- Justicia	2% valor a cobrar
Estampilla Procultura	1%
Retención en la Fuente (compras)	2.5%
Rete-Ica	10*1000
IVA (si aplica)	19%

IVA

1. Naturaleza del contrato: suministro

- El objeto contractual se enmarca como un contrato de **suministro de bienes de menaje** (Art. 968 C.C.)
- Aunque incluye la instalación, **el componente principal es el bien**, por tanto:
  - No se trata de un contrato de obra ni de servicios.
  - Se grava como **venta de bienes**, no como servicio.

2. Base legal del IVA

a) Ley 1819 de 2016 y Estatuto Tributario (E.T.)

- Art. 420 E.T.: Hecho generador del IVA → la **venta de bienes corporales menaje**
- Art. 468 E.T.: Tarifa general del IVA → **19 %** salvo que se trate de bienes exentos o excluidos.

Conclusión

Sí, **aplica IVA al 19 %** para el proceso, dado que:

- Se trata de **suministro de bienes corporales**.
- Los bienes (MENAJE) están clasificados como **gravados**.
- No hay exención general aplicable al objeto o tipo de contrato.

VIII. Análisis de Riesgo

El MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA, entiende por RIESGO cualquier posibilidad de afectación en la ejecución del servicio que limite, retrase o suspenda la ejecución del Contrato, o perjudique en cualquier forma y de acuerdo con la tipificación de los riesgos a funcionarios, terceros o cualquier otro ser humano en su integridad y salud física y mental. El suceso que prevé el riesgo deberá tener relación directa con la ejecución del Contrato para que sea asumido como un riesgo del actual proceso de contratación.

CLASIFICACIÓN DEL RIESGO:
Existen diversas formas de clasificar los riesgos:
- Por su procedencia
- Por el momento en que se pueden producir
- Por las causas desde las cuales se produce
- Por las áreas que llegue a afectar

Para El **MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA**, los riesgos del actual proceso de contratación se clasificarán según su procedencia y momento, sin tener en cuenta las causas y las áreas que llegue afectar, toda vez que tal daño será siempre dentro de la ejecución del contrato.

Riesgos de carácter jurídico
Las condiciones jurídicas del contrato se encuentran regidas por cuatro áreas bien diferenciadas: El régimen de contratación estatal, el régimen laboral (Toda vez que el servicio se presta principalmente con recurso humano), el régimen de salubridad y el régimen de impuestos. En este numeral se tipificarán los riesgos que detente cada régimen exceptuando el régimen de impuestos que será tratado como riesgo de carácter financiero.

Riesgos de carácter financiero
Se consideran como riesgos de carácter financiero aquellos que se producen por modificaciones del régimen de impuestos, de las condiciones cambiarias, siempre y cuando los equipos tecnológicos ofrecidos sean importados, o por circunstancias del mercado bancario que afecten el equilibrio contractual.

Riesgos de carácter técnico
Se consideran riesgos de carácter técnico, aquellos contemplados por la aplicación de conocimientos y maquinaria específica para la prestación del servicio. Estos son: Riesgo humano, riesgo eléctrico, riesgo mecánico, riesgo químico.

MATRIZ DE RIESGO

Tabla de Calificación de Riesgos: Probabilidad x Impacto

Probabilidad / Impacto	Bajo (1)	Medio (2)	Alto (3)
Alta (3)	Medio (3)	Alto (6)	Crítico (9)
Media (2)	Bajo (2)	Medio (4)	Alto (6)
Baja (1)	Bajo (1)	Bajo (2)	Medio (3)

Interpretación del Nivel de Riesgo:

- **Bajo (1–2):** aceptable, monitoreo básico.
- **Medio (3–4):** seguimiento periódico, medidas preventivas.
- **Alto (6):** requiere mitigación inmediata.
- **Crítico (9):** riesgo inaceptable, rediseño o control especial.

ID	Riesgo identificado	Prob. (1–5)	Impacto (1–5)	Valor (P×I)	Nivel	Plan de mitigación	Responsable	Actividad de seguimiento
R-01	Retrasos en entrega de mobiliario y menaje por parte del proveedor	3	4	12	**Alto**	Penalizaciones y cronograma detallado; evaluación logística previa; plan de contingencia con segundo proveedor.	Supervisor del contrato / Proveedor	Hitos de entrega quincenales y reporte de avance
R-02	Incumplimiento de especificaciones técnicas y sanitarias (inocuidad, materiales)	2	5	10	Medio-Alto	Exigir certificaciones y pruebas de calidad; muestras previas; inspección de recepción.	Interventoría / Proveedor	Lista de chequeo técnica en recepción y visitas en planta
R-03	Variación de precios (inflación/IPC) que	3	3	9	Medio	Indexación según IPC; compras	Área financiera / Supervisor	Revisión mensual de

	afecte costos de reposición					consolidadas; negociación de descuentos por volumen.		IPC y comparativo de precios
R-04	Riesgos logísticos por bloqueo de vías o eventos de orden público	2	4	8	Medio	Rutas alternas; seguros de transporte; ventanas de entrega flexibles.	Proveedor / Supervisor del contrato	Monitoreo semanal de estado de vías y plan de distribución
R-05	Fallas en almacenamiento en sedes (sanidad, espacio, inventarios)	3	4	12	**Alto**	Capacitación en BPM; adecuación de áreas; control de inventario y rotación.	Instituciones educativas / PAE	Auditorías internas y actas de inventario trimestrales
R-06	Lesiones/accidentes por mobiliario mal instalado o no ergonómico	2	4	8	Medio	Instalación profesional certificada; verificación ergonómica; manuales de uso.	Proveedor / Interventoría	Acta de instalación y revisión de seguridad
R-07	Robo o pérdida de menaje en sedes educativas	3	3	9	Medio	Marcado y codificación; controles de inventario; almacenamiento seguro.	Rectoría / Administradores de sede	Conciliación mensual de inventarios
R-08	Inconsistencias documentales (certificados, garantías, actas)	2	3	6	Bajo-Medio	Cronograma documental; listas de verificación; repositorio digital.	Supervisor / Proveedor	Revisión documental semanal
R-09	Obsolescencia o desgaste acelerado del menaje por uso intensivo	3	3	9	Medio	Selección de materiales de alta durabilidad; políticas de uso y mantenimiento; reposición programada.	PAE / Instituciones	Inspecciones bimestrales y registro de reposiciones
R-10	Incumplimiento de plazos presupuestales o cierre fiscal	2	5	10	Medio-Alto	Plan de pagos por hitos; seguimiento contable; alerta temprana de cierres.	Área financiera municipal / Supervisor	Comités quincenales de seguimiento financiero

GARANTIAS

CONVENIENCIA DE LAS GARANTÍAS. En cumplimiento de lo establecido en el Artículo 7o de la Ley 1150 del 16 de julio de 2007 y el Decreto 1082 del 2015, tomando en cuenta que se pretende celebrar un contrato, en el que el contratista debe tener cubierta cualquier probabilidad de la ocurrencia de eventos que produzcan afectación al mismo, de tal manera que retrase o suspenda la ejecución del mismo, o perjudique en cualquier forma a las partes, a funcionarios, a terceros o cualquier otro ser humano en su integridad y salud física y/o mental.

De acuerdo con ello, el suceso que prevé el riesgo deberá tener relación directa con la ejecución del contrato para que sea asumido como un riesgo del actual proceso de contratación, que vele por la adecuada protección de los intereses patrimoniales del Municipio de Cúcuta, y de terceros que pueden verse afectados por lo expuesto y atendiendo a la naturaleza del objeto del contrato, en este sentido se ha determinado que el contratista debe asumir los siguientes riesgos en relación con esta matriz:

En cumplimiento de lo establecido en el Artículo 7º de la Ley 1150 de 2007, el Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015, y tomando en cuenta la clase de contrato resultante de este Proceso de Contratación, se ha determinado que el contratista debe asumir los siguientes riesgos en relación con la matriz esbozada en el acápite 6 de este documento, a través de una garantía expedida por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, cuyas pólizas matrices estén aprobadas por la Superintendencia Financiera, en donde figure como beneficiario EL MUNICIPIO y como afianzado el futuro contratista y cubrirá los siguientes RIESGOS:

RIESGO	VALOR Y VIGENCIA
DE CUMPLIMIENTO	El cumplimiento del contrato, el pago de las multas y demás sanciones que se le impongan, por una cuantía equivalente al diez por ciento (10%), del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo del mismo y hasta la liquidación del contrato.
DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES DEL PERSONAL QUE EL CONTRATISTA EMPLEE EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Por cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del mismo, con una vigencia igual al plazo de ejecución y tres (3) años más, contados a partir de la suscripción del mismo.
DE CALIDAD DEL SERVICIO Y BIENES	Por cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo del mismo y cuatro (4) meses más, contados a partir de la suscripción del mismo.
DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Conforme a lo señalado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Articulo 2.2.1.2.3.1.8 del Decreto 1082 de, la Entidad requiere que el contratista constituya esta póliza para que cubra la protección de eventuales reclamaciones de terceros derivados de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones hechos u omisiones el futuro contratista durante la ejecución del contrato resultante del presente proceso de selección
ASEGURADO:	MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA y EL CONTRATISTA
BENEFICIARIO:	MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA y LOS TERCEROS AFECTADOS.
VALOR ASEGURADO	DOSCIENTOS (200) S.M.L.M.V (Numeral 1º Articulo 2.2.1.2.3.1.17)

IX. Conclusiones

Con la presentación de este estudio del sector queda evidenciada la necesidad que debe satisfacer el Municipio de San José de Cúcuta y su respectivo soporte económico, por lo que resulta imprescindible adelantar el correspondiente proceso de contratación tendiente a cumplir con los objetivos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de los compromisos de la Administración, por consiguiente, se debe adelantar el proceso contractual respectivo y su perfeccionamiento.



Sennder Kindey González Luna
Contratista
Asesor Externo Estructurador aspecto económico y del sector

República de Colombia Alcaldía Municipal de San José de Cúcuta	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SISTEMA DE CONTROL INTERNO **ESTUDIOS DE SECTOR**	**VERSIÓN:** 1 **FECHA:** Agosto 2018
CONTRATACIÓN	SUBASTA INVERSA	GESTIÓN DOCUMENTAL EXPEDIENTE CONTRACTUAL
Macroproceso	**Proceso**	**Subproceso**

ANALISIS PARA INDICADORES:

#	ESTADOS FINANCIEROS	PROPONENTE	% PART.	ACTIVO CORRIENTE (AC)	ACTIVO TOTAL (AT)	PASIVO CORRIENTE (PC)	PASIVO TOTAL (PT)	UTILIDAD / PERDIDA OPERACIONAL (UO)	GASTOS INTERESES (GI)	I. LIQUIDEZ= AC / PC		N.E. = (PT / AT)	RAZÓN COBERTURA INTERESES (UO/GI)	RENTABILIDAD PATRIMONIO = (UO/ PATRIM)	RENTABILIDAD ACTIVO = (UO/AT)	CAPITAL DE TRABAJO (AC - PC)		CAPITAL DE TRABAJO X % PART	PATRIMONIO (AT - PT)
																VALOR	SMMLV		
1		SURTICAMPO SAS		$ 15,054,304.00	$ 28,495,043.00	$ 6,264,186.00	$ 7,273,883.00	$ 3,268,516.00	$ 713,338.00	2.403		0.2553	4.582	0.154	0.115	8,790,118	6.76	-	21,221,160
3		EUROLIN SAS TRADIG & PROJECTS		$ 3,286,239.00	$ 3,374,917.00	$ 880,971.00	$ 2,850,960.00	$ 237,215.00	$ 17,839.00	3.730		0.8447	13.298	0.453	0.070	2,405,268	1.85		523,957
4		Cacharreria los Marinillos SAS		$ 6,899,722.00	$ 8,547,020.00	$ 5,304,422.00	$ 5,426,833.00	$ 101,778.00	$ 334,176.00	1.301		0.6349	0.305	0.033	0.012	1,595,300	1.23		3,120,187
6		REMA SAS		$ 3,272,665.00	$ 4,868,016.00	$ 2,351,903.00	$ 2,858,342.00	$ 36,235.00	$ 417,994.00	0.000		0.5872	0.087	0.018	0.007	920,762	0.71		2,009,674
7		REPRESENTACIONES AYD LTDA		$ 6,508,634.00	$ 7,657,818.00	$ 1,478,573.00	$ 3,080,074.00	$ 273,629.00		4.402		0.4022	0.000	0.060	0.036	5,030,061	3.87		4,577,744
9		ORGANIZACION SIGNPRO SAS		$ 3,580,419.00	$ 11,552,706.00	$ 2,047,147.00	$ 3,906,097.00	-$ 434,083.00	$ 433,348.00	1.749		0.3381	-1.002	-0.057	-0.038	1,533,272	1.18		7,646,609
10		AMPILAR SAS		$ 3,209,330.00	$ 4,991,291.00	$ 1,837,799.00	$ 3,418,073.00	$ 31,988.00	$ 67,045.00	1.746		0.6848	0.477	0.020	0.006	1,371,531	1.06		1,573,218
13		IBRO SAS		$ 1,586,734.00	$ 3,219,770.00	$ 174,891.00	$ 1,794,238.00	$ 56,403.00	$ 104,756.00	0.000		0.5573	0.538	0.040	0.018	1,411,843	1.09		1,425,532
15		DISTRIFINCA RIONEGRO SA		$ 1,938,752.00	$ 2,020,434.00	$ 1,081,085.00	$ 1,081,085.00	$ 41,179.00		1.793		0.5351	0.000	0.044	0.020	857,667	0.66		939,349
16		TIG SAS		$ 8,113,323.00	$ 8,375,681.00	$ 1,015,582.00	$ 1,015,582.00	$ 1,041,138.00	$ 228,813.00	7.989		0.1213	4.550	0.141	0.124	7,097,741	5.46		7,360,099
18		LA CASA IDEAL SAS		$ 2,972,621.00	$ 4,018,265.00	$ 595,203.00	$ 3,382,852.00	$ 96,713.00	$ 38,364.00	4.994		0.8419	2.521	0.152	0.024	2,377,418	1.83		635,413

19		Electricos Industriales Limitada		$ 7,904,456.00	$ 7,982,518.00	$ 4,336,597.00	$ 4,336,597.00	$ 26,151.00	$ 165,026.00	1.823		0.5433	0.158	0.007	0.003	3,567,859	2.74		3,645,921
22		INSSA SAS		$ 4,763,562.00	$ 4,941,100.00	$ 1,837,011.00	$ 2,118,251.00	$ 558,928.00	$ 360,915.00	2.593		0.4287	1.549	0.198	0.113	2,926,551	2.25		2,822,849
26		EXTRACTORES Y MOTORES INDUSTRIALES EMI LTDA		$ 4,713,197.00	$ 6,278,409.00	$ 2,850,833.00	$ 2,850,833.00	$ 357,758.00		1.653		0.4541	0.000	0.104	0.057	1,862,364	1.43		3,427,576
27		INVERSIONES ALLEGRO SAS		$ 1,347,666.00	$ 3,037,141.00	$ 645,433.00	$ 1,579,349.00	$ 127,290.00	$ 72,062.00	2.088		0.5200	1.766	0.087	0.042	702,233	0.54		1,457,792
30		ROSAS DON ELOY SAS		$ 2,178,169.00	$ 5,341,676.00	$ 3,717,637.00	$ 3,717,637.00	$ 557,315.00	$ 263,700.00	0.586		0.6960	2.113	0.343	0.104	-1,539,468	-1.18		1,624,039
31		NIKKEN COLOMBIA LTDA		$ 5,924,694.00	$ 6,016,614.00	$ 4,065,582.00	$ 4,065,582.00	$ 907,249.00	$ 885,689.00	1.457		0.6757	1.024	0.465	0.151	1,859,112	1.43		1,951,032
32		IMPORTADORA YUMAR S.A.S.		$ 4,069,410.00	$ 5,353,094.00	$ 1,910,372.00	$ 2,117,841.00	$ 650,855.00	$ 71,680.00	2.130		0.3956	9.080	0.201	0.122	2,159,038	1.66		3,235,253
34		MOVITRONIC SAS		$ 12,873,947.00	$ 16,226,622.00	$ 3,770,929.00	$ 7,003,218.00	$ 903,362.00	$ 1,256,099.00	3.414		0.4316	0.719	0.098	0.056	9,103,018	7.00		9,223,404
35		JUVENIA S A EN REORGANZIACION		$ 4,054,257.00	$ 7,194,254.00	$ 1,414,029.00	$ 6,318,624.00	$ 91,427.00	$ 34,098.00	2.867		0.8783	2.681	0.104	0.013	2,640,228	2.03		875,630
38		LEO PLATZ H Y CIA S EN C		$ 5,320,461.00	$ 6,173,190.00	$ 1,159,617.00	$ 2,159,179.00	$ 408,609.00	$ 51,548.00	0.000		0.3498	7.927	0.102	0.066	4,160,844	3.20		4,014,011
40		INGENIERIA EQUIPOS Y PISCINAS S A S UTILIZANDO ADICIONALMENTE LAS SIGLAS IEP S A S		$ 1,905,026.00	$ 2,016,688.00	$ 1,137,099.00	$ 1,528,539.00	-$ 115,352.00		1.675		0.7579	0.000	-0.236	-0.057	767,927	0.59		488,149
41		Joyeria Moderna sas		$ 6,120,062.00	$ 7,038,487.00	$ 981,423.00	$ 2,369,984.00	$ 184,197.00	$ -	6.236		0.3367	0.000	0.039	0.026	5,138,639	3.95		4,668,503
43		ORTIZO SAS		$ 12,006,261.00	$ 18,484,033.00	$ 3,590,578.00	$ 3,621,105.00	$ 630,206.00	$ 448,742.00	3.344		0.1959	1.404	0.042	0.034	8,415,683	6.47		14,862,928
45		DEGANADO SAS		$ 6,426,876.00	$ 8,198,555.00	$ 2,203,322.00	$ 2,301,139.00	$ 704,411.00	$ 492,549.00	2.917		0.2807	1.430	0.119	0.086	4,223,554	3.25		5,897,416
46		COLOMBIA PACIFICO SAS		$ 2,856,995.00	$ 4,394,401.00	$ 1,084,920.00	$ 1,550,105.00	$ 81,229.00	$ 48,879.00	2.633		0.3527	1.662	0.029	0.018	1,772,075	1.36		2,844,296

47		INDUSTRIAS QUIMICAS ASPROQUIN LTDA		$ 2,896,778.00	$ 4,429,359.00	$ 1,210,101.00	$ 1,210,101.00	$ 188,263.00		2.394		0.2732	0.000	0.058	0.043	1,686,677	1.30		3,219,258
48		DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS LTDA		$ 236,701.00	$ 1,446,108.00	$ 426,766.00	$ 654,198.00	$ 21,029.00		0.555		0.4524	0.000	0.027	0.015	-190,065	-0.15		791,910
50		OTAVI SAS		$ 5,938,860.00	$ 12,337,577.00	$ 739,518.00	$ 6,872,008.00	$ 125,244.00	$ 277,432.00	8.031		0.5570	0.451	0.023	0.010	5,199,342	4.00		5,465,569
59		CENTRO DE ABASTOS AGROPECUARIOS S.A.S.		$ 16,104,120.00	$ 21,860,058.00	$ 15,015,684.00	$ 15,466,923.00	-$ 968,023.00	$ 1,950,158.00	1.072		0.7075	-0.496	-0.151	-0.044	1,088,436	0.84		6,393,135
60		ARK SOLUCIONES ARQUITECTONICAS Y DISEÑOS SAS		$ 5,312,518.00	$ 10,503,324.00	$ 9,404,975.00	$ 9,404,975.00	$ 298,501.00	$ 296,200.00	0.565		0.8954	1.008	0.272	0.028	-4,092,457	-3.15		1,098,349
61		ASISTENCIA TECNICA COLOMBIA CIA SAS - ASSISTECH		$ 7,376,518.00	$ 7,605,916.00	$ 2,557,536.00	$ 4,347,126.00	$ 358,125.00		2.884		0.5715	0.000	0.110	0.047	4,818,982	3.71		3,258,790
64		CSI TECHNOLOGY LTDA		$ 6,040,342.00	$ 6,336,460.00	$ 1,603,456.00	$ 7,553,525.00	-$ 1,808,313.00	$ 263.00	3.767		1.1921	-6,875.715	1.486	-0.285	4,436,886	3.41		-1,217,065
66		INDUSTRIA COLOMBIANA DE COLCHONES SAS		$ 459,007.00	$ 8,169,551.00	$ 86,605.00	$ 86,605.00	$ 158,330.00	$ 8,016.00	5.300		0.0106	19.752	0.020	0.019	372,402	0.29		8,082,946
67		DISTRIBUIDORA DE REFRIGERACION BARRANQUILLA SAS		$ 9,790,484.00	$ 11,711,039.00	$ 4,678,714.00	$ 5,492,843.00	$ 322,976.00	$ 637,143.00	0.000		0.4690	0.507	0.052	0.028	5,111,770	3.93		6,218,196
68		INVERMUSIC GE SAS EN REORGANIZACION		$ 2,492,728.00	$ 6,488,095.00	$ 269,621.00	$ 4,187,197.00	$ 181,591.00		9.245		0.6454	0.000	0.079	0.028	2,223,107	1.71		2,300,898
70		INVERSIONES GIRALDO AGUDELO Y CIA S EN C		$ 2,060,284.00	$ 2,137,321.00	$ 774,309.00	$ 777,722.00	$ 112,001.00		2.661		0.3639	0.000	0.082	0.052	1,285,975	0.99		1,359,599
72		CASA DEL COMERCIO S.A.S		$ 5,403,034.00	$ 6,073,095.00	$ 803,828.00	$ 804,804.00	$ 516,490.00	$ 62,849.00	6.722		0.1325	8.218	0.098	0.085	4,599,206	3.54		5,268,291
73		SCHALLER DESIGN & TECHNOLOGY SAS		$ 6,442,411.00	$ 6,629,077.00	$ 5,344,765.00	$ 5,344,765.00	-$ 414,952.00	$ 170,157.00	1.205		0.8063	-2.439	-0.323	-0.063	1,097,646	0.84		1,284,312
81		Comercializadora unimax sas		$ 7,695,478.00	$ 7,853,712.00	$ 4,543,157.00	$ 5,027,370.00	$ 497,960.00		1.694		0.6401	0.000	0.176	0.063	3,152,321	2.42		2,826,342
85		COMPAÑIA INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES MARG SAS		$ 1,569,774.00	$ 1,728,302.00	$ 340,792.00	$ 916,616.00	$ 3,765.00	$ 12,212.00	4.606		0.5304	0.308	0.005	0.002	1,228,982	0.95		811,686

88		INVERSIONES QZ E HIJOS SAS		$ 2,149,853.00	$ 2,848,214.00	$ 162,772.00	$ 162,772.00	$ 723,658.00	$ 6,753.00	13.208		0.0571	107.161	0.269	0.254	1,987,081	1.53		2,685,442
91		SUPERMARKET TECHNOLOGY SAS - EN REORGANIZACIÓN		$ 1,250,731.00	$ 1,604,618.00	$ 1,528,586.00	$ 2,900,792.00	-$ 23,824.00		0.818		1.8078	0.000	0.018	-0.015	-277,855	-0.21		-1,296,174
93		COMERCIALIZADORA SUPER OFERTAS SAS		$ 2,514,203.00	$ 2,522,552.00	$ 1,019,190.00	$ 1,385,613.00	$ 22,745.00		2.467		0.5493	0.000	0.020	0.009	1,495,013	1.15		1,136,939
94		MUEBLES PLASTICOS DUMMI SAS		$ 4,209,481.00	$ 7,539,716.00	$ 2,129,773.00	$ 2,129,773.00	$ 397,659.00	$ 66,395.00	1.976		0.2825	5.989	0.074	0.053	2,079,708	1.60		5,409,943
95		IMPORTACIONES KINGTER SAS		$ 8,970,300.00	$ 9,199,430.00	$ 2,486,470.00	$ 2,486,470.00	$ 1,035,557.00	$ -	0.000		0.2703	0.000	0.154	0.113	6,483,830	4.99		6,712,960
97		Tecnologia e Innovacion Medica SAS		$ 2,482,255.00	$ 2,503,452.00	$ 2,303,510.00	$ 2,355,130.00	$ 119,563.00	$ 1,944.00	1.078		0.9408	61.504	0.806	0.048	178,745	0.14		148,322
99		CACHORRITOS PARA TI S.A.S. EN REORGANIZACION		$ 58,792.00	$ 349,756.00	$ 61,215.00	$ 358,665.00	$ 898.00		0.960		1.0255	0.000	-0.101	0.003	-2,423	-0.00		-8,909
100		AXIS COMMUNICATIONS COLOMBIA S A S AXIS COMMUNICATIONS COLOMBIA S A S		$ 2,557,755.00	$ 2,595,559.00	$ 1,452,517.00	$ 1,452,813.00	$ 275,716.00		1.761		0.5597	0.000	0.241	0.106	1,105,238	0.85		1,142,746
102		H.RIOS SAS		$ 4,379,087.00	$ 4,928,408.00	$ 2,032,187.00	$ 3,676,896.00	$ 242,632.00		2.155		0.7461	0.000	0.194	0.049	2,346,900	1.81		1,251,512
107		DIDO SAS		$ 7,410,806.00	$ 9,509,281.00	$ 5,411,176.00	$ 8,352,555.00	-$ 69,941.00		1.370		0.8784	0.000	-0.060	-0.007	1,999,630	1.54		1,156,726
108		VILA DECORACION SAS		$ 5,462,120.00	$ 8,082,907.00	$ 5,864,029.00	$ 5,864,029.00	$ 421,286.00	$ 320,803.00	0.931		0.7255	1.313	0.190	0.052	-401,909	-0.31		2,218,878
109		PASTOR OLARTE SAS		$ 2,967,434.00	$ 4,650,712.00	$ 1,086,012.00	$ 1,651,670.00	-$ 382,426.00	$ 119,283.00	2.732		0.3551	-3.206	-0.128	-0.082	1,881,422	1.45		2,999,042
110		ALONDRA MUEBLES Y COLCHONES SAS		$ 23,994,992.00	$ 44,061,550.00	$ 25,950,939.00	$ 31,295,726.00	$ 3,302,979.00	$ 3,189,617.00	0.925		0.7103	1.036	0.259	0.075	-1,955,947	-1.50		12,765,824
111		LBM S AS		$ 5,938,730.00	$ 7,140,329.00	$ 1,746,665.00	$ 1,746,665.00	$ 257,446.00	$ 44,934.00	3.400		0.2446	5.729	0.048	0.036	4,192,065	3.22		5,393,664
112		AGROZAM FACATATIVA SAS		$ 21,120,277.00	$ 21,745,086.00	$ 15,248,851.00	$ 16,997,362.00	$ 651,453.00	$ 656,920.00	1.385		0.7817	0.992	0.137	0.030	5,871,426	4.52		4,747,724

115		FERRECAMPO SAS		$ 4,555,776.00	$ 5,488,654.00	$ 1,886,749.00	$ 1,886,749.00	$ 564,819.00		2.415		0.3438	0.000	0.157	0.103	2,669,027	2.05		3,601,905
116		INVERSIONES DUQUIN SAS		$ 134,206,061.00	$ 138,233,061.00	$ 101,853,050.00	$ 102,755,177.00	$ 7,503,457.00	$ 2,085,550.00	1.318		0.7433	3.598	0.211	0.054	32,353,011	24.89		35,477,884
118		CONCENTRADOS DEL NORTE 1 SAS		$ 2,574,016.00	$ 3,796,902.00	$ 752,963.00	$ 1,438,390.00	$ 694,186.00	$ 191,932.00	0.000		0.3788	3.617	0.294	0.183	1,821,053	1.40		2,358,512
121																			-
																			-
																			-
																			-
																			-
																			-
																			-
																			-
	TOTAL MUESTRA		100 %	MEDIA						2.63		0.56	-111.93	0.13	0.04	-	-	-	-
	#¡REF!			MEDIANA						1.98		0.55	0.48	0.09	0.04				
				DESVIACION ESTANDAR						2.48		0.30	895.90	0.25	0.07				
				MODA						0.00		#N/D	0.00	#N/D	#N/D				
				LIMITE INFERIOR						0.00		0.28	#¡REF!	-0.32	-0.29				
				LIMITE SUPERIOR						13.21		1.81	#¡REF!	1.49	0.25				
				COEFICIENTE DE VARIACION						0.94		0.54	-8.00	1.92	1.84				
										I. LIQUIDEZ= AC / PC		N.E. = (PT / AT)	RAZÓN COBERTURA INTERESES (UO/GI)	RENTABILIDAD PATRIMONIO = (UO/ PATRIM)	RENTABILIDAD ACTIVO = (UO/AT)	CAPITAL DE TRABAJO (AC - PC)			PATRIMONIO (AT - PT)
										2.48		0.28	0.48	0.13	0.07				