Nit. 800102741-1 CODIGO DANE 125898000203. Aprobado por Resolución 003425 del 25 de julio de 2003 y 004625 del 21 de noviembre de 2003. Educación Básica Primaria –Secundaria y Media. Sedes: Colegio Departamental, Urbana Nuestra Señora del Rosario J.M./J.T.,Rurales: General Santander, El Chuscal, Rincón Santo y Paloquemao. Aprobación de estudios mediante Resolución No. 006899 del 05 de diciembre de 2006,Programa Educación Formal Adultos.

ESTUDIOS PREVIOS – INVITACIÓN PÚBLICA DE RÉGIMEN ESPECIAL CON SOLICITUD DE OFERTA

1. GENERALIDADES DEL PROCESO

- **ENTIDAD CONTRATANTE:** Institución Educativa Departamental (IED) Zipacón.
- **REPRESENTANTE LEGAL:** William Alberto Saavedra Bernal – Rector.
- **OBJETO:** Adquisición de dotación (menaje y electrodomésticos) para los comedores escolares de las sedes de la IED Zipacón, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
- **PRESUPUESTO OFICIAL:** Treinta y cuatro millones quinientos mil pesos M/CTE ($34.500.000.00), IVA incluido y todo costo.
- **MODALIDAD DE SELECCIÓN:** Régimen Especial con Solicitud de Oferta (Contratación con cargo a los Fondos de Servicios Educativos - FSE).
- **CODIFICACIÓN UNSPSC (Clasificador de Bienes y Servicios):** 48101500 (Equipo para cocinar/calentar), 48101600 (Equipos preparado alimentos), 48101800 (Menaje y utensilios de cocina), 48101900 (Tazas para servicio), 48102100 (Equipo manipulación/almacenamiento), 52141500 (Electrodomésticos cocina), 52151600 (Utensilios domésticos), 52151700 (Cubertería), 52151800 (Batería cocina), 52152000 (Platos y recipientes).

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La IED Zipacon requiere fortalecer de manera urgente la operatividad de sus comedores escolares para salvaguardar la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Esta necesidad se respalda jurídicamente en la **Resolución No. 009371 del 11 de noviembre de 2025**, emitida por la Secretaría de Educación de Cundinamarca, mediante la cual se transfirieron recursos con destinación específica para la dotación de elementos de cocina, mobiliario y utensilios.

El análisis del estado físico de las diferentes sedes arrojó los siguientes lineamientos de inversión:

- **Cobertura Integral:** Cubrir de forma equitativa las carencias particulares de menaje y conservación en cada comedor escolar rural y urbano de la institución.
- **Reposición por Vida Útil:** Sustituir los equipos y utensilios que registran un severo desgaste físico, mitigando así cualquier tipo de riesgo sanitario y garantizando la inocuidad alimentaria.
- **Cumplimiento de la Destinación Específica:** Ejecutar de manera oportuna los recursos públicos asignados a la institución en pro del bienestar y la permanencia de la población estudiantil.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS (NORMATIVIDAD APLICABLE)

La presente contratación se rige, conforme a la excepción legal de los Fondos de Servicios Educativos:

- **Ley 715 de 2001 (Artículo 13):** Otorga un régimen de contratación especial de derecho privado a los Fondos de Servicios Educativos (FSE) para flexibilizar y agilizar la gestión de las instituciones oficiales.
- **Decreto 1075 de 2015 (Decreto Único Reglamentario del Sector Educación):** Reglamenta la autonomía, el funcionamiento y los procedimientos de selección objetiva que deben surtir los FSE.
- **Manual de Contratación de la IED Zipacón:** Acuerdo del Consejo Directivo que fija el trámite de Invitación Pública con Solicitud de Oferta para cuantías superiores a la compra directa.
- **Constitución Política (Artículo 209):** Principios rectores aplicables de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad.
- **Resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud y Protección Social):** Requisitos sanitarios para los equipos y utensilios destinados a estar en contacto con alimentos.

4. ANÁLISIS ECONÓMICO Y VALOR ESTIMADO

El presupuesto oficial asciende a la suma de **$34.500.000.00**. Este valor se consolidó mediante un estudio de mercado que incluyó el sondeo de precios en internet (grandes superficies) y la comparación de cotizaciones de dos (2) empresas del sector especializado.

El valor fijado es **A TODO COSTO**, lo que significa que el proponente debe contemplar dentro de su oferta:

1. El valor comercial de los bienes (IVA incluido).
2. Costos de empaque, fletes, transporte, descargue e instalación requerida en cada una de las sedes de la IED Zipacón.
3. Retenciones tributarias de ley (Retefuente, ReteICA, etc.).
4. Mano de obra para ensamble/instalación y margen de utilidad del contratista. La IED Zipacón no reconocerá viáticos, gastos de viaje ni imprevistos adicionales.

4.1 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

Rubro presupuestal	No. DP	Fecha	Fuente de recursos	Valor
2.1.2.01.01.003.02.06 ***2.1.2.01.01.003.02.07*** *2.1.2.02.01.003*	09	29/05/2026	SUPERAVIT DE CAPITAL TRANSFERENCIAS	$34.500.000.00

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (RESUMEN DE BIENES REQUERIDOS)

Los bienes solicitados deben ser **100% nuevos, de primera calidad, originales de fábrica y cumplir con las normas sanitarias**. No se aceptan elementos re manufacturados ni usados.

No.	DESCRIPCION	CANT
1.	Bascula balanza digital de 40 kilos La Balanza debe ser en material resistente a la corrosión Debe tener una capacidad máxima: 30 Kilos. División mínima 2gr. (de 0 a 4 Kg) / 5 gr. (de 4 a 30 Kg). Debe tener una Tara máxima de 10 Kg Debe tener una Batería de 6 voltios recargable El Display debe ser fluorescente, indicador de peso, fijación de precio, fijación de tara. La balanza gramera debe ser 100% nueva no re manufacturada. La balanza debe utilizar Voltaje: 110V. (Contiene adaptador y bandeja). Debe contar con certificado de calibración. máximo precisión de 10 gramos de sensibilidad 	6
2.	Caldero en aluminio CAPACIDAD 25 LIBRAS Las dimensiones son definidas por su capacidad Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos Debe estar fabricada en aluminio Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. 	2
3.	Caldero en aluminio CAPACIDAD 17 LIBRAS Las dimensiones son definidas por su capacidad Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos Debe estar fabricada en aluminio Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. 	4
4.	Congelador Horizontal blanco con capacidad de 300 a 400 litros.	2

	El Congelador debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra Las dimensiones del congelador deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada. Debe tener como mínimo dos compartimientos. El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC El congelador debe ser 100% nueva no remanufacturada. 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. 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. 	
5.	Cuchara para freír en acero inoxidable Debe medir entre 300 - 400 milímetros Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. Resistente a cambios de temperatura No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. 	6
6.	Cucharas en acero inoxidable La cuchara debe estar fabricada en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza El largo de la cuchara puede estar entre los 16 cm y los 18 cm La cuchara debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa No debe presentar filos o borde. La cuchara debe ser liviana La cuchara al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir. El espesor mínimo de la Cuchara debe ser de 2 mm Debe ser 100% nueva no remanufacturada. 	200
7.	Cucharas medidoras Deben tener un longitud mínima de 200 milímetros en el mango cada una La cuchara debe estar fabricada en una sola pieza de acero inoxidable de 2 milímetros de espesor mínimo. Deben permitir medir porciones de 2 a 3 onzas, 4-5 onzas, 8 - 10 onzas Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación de polímero resistente al calos independiente de las cucharas No deben tener perforaciones Deben ser dos ejemplares por cada medida de capacidad. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	6

8.	Cucharon en acero inoxidable Debe medir entre 300 - 400 milímetros Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. Resistente a cambios de temperatura No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. 	6
9.	Cuchillos para corte 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 La hoja del cuchillo debe ser en acero inoxidable, forjados y cuyo proceso de mecanizados les proporciona alta resistencia, ductilidad y dureza. La hoja del cuchillo debe ser lisa no se aceptan diseños en sierra. 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 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. Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. 	6
10.	Estufa doméstica de uso general Capacidad: 4 quemadores de diferentes tamaños a gas propano. Con	2

	Tipo: Estufa doméstica de uso general gabinete torre Capacidad: 4 quemadores de diferentes tamaños (1 rápido, 2 semi-rápidos y 1 auxiliar). Tipo de encendido: Manual Estructura: Fabricada en acero cold rolled esmaltado o acero inoxidable. Cubierta superior lisa, resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Parrillas en hierro fundido o acero esmaltado, desmontables. Quemadores: De gas natural o GLP, con inyectores calibrados según el tipo de gas. Voltaje: Entre 110 V a 120 V Válvulas metálicas independientes con perillas ergonómicas. Sistema de gas: Compatible con gas natural o GLP (boquillas intercambiables). Conexión estándar roscada. Color: Acero inoxidable, plateado, negro, blanco. Seguridad: Cumple con normas RETIE y NTC 4896 (aparatos domésticos de gas). Sistema de válvula de seguridad y control de fugas. Limpieza: Superficies lisas, desmontables y fáciles de lavar. mueble 	
11.	Purificador de agua en acero inoxidable A base de ozono con filtro de carbón activado de micro filtración de 7".Botón para concentración de ozonoVoltaje: 110 VoltiosCapacidad: 180 lts/h Consumo de energía: 25 watt Con materiales de gran calidad 	6
12.	Jarra plástica de 3 litros Altura 180 a 220 mm . Diámetro entre 140 - 180 mm Debe resistir mínimo 2 kilogramos de peso en su interior Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. Debe tener una tapa independiente Resistente a cambios de temperatura No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. 	6
13.	Licuadora industrial Acero inoxidable capacidad 15 litros	3

	El vaso debe ser basculante 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. El vaso debe tener forma cónica con superficie lisa y continua. 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. El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico. 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. 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. La licuadora debe ser 100% nueva no remanufacturada. Las cuchillas deben ser en acero inoxidable de fácil mantenimiento para cambio o reparación. El vaso debe tener una tapa que permita sellarlo cuando este en funcionamiento de manera segura. 	
14.	Licuadora industrial Acero inoxidable capacidad 25 litros El vaso debe ser basculante 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. El vaso debe tener forma cónica con superficie lisa y continua. 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. El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico. 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. 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. La licuadora debe ser 100% nueva no remanufacturada. Las cuchillas deben ser en acero inoxidable de fácil mantenimiento para cambio o reparación. El vaso debe tener una tapa que permita sellarlo cuando este en funcionamiento de manera segura.	1

15.	Licuadora domestica de 2.2 litros, eléctrica, vaso de vidrio ancho 19 por alto 35 largo 30 . 	2
16.	NEVERA NO FROST 300 - 340 LITROS O 12-14 PIES La nevera debe tener una capacidad mínima de 300 litros La nevera debe tener una capacidad máxima de 350 litros La nevera debe funciona a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra Las dimensiones de la nevera deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada. Debe tener como mínimo los siguientes compartimientos dos bandejas, botellero, dispensador de agua. La nevera debe tener un dispensador de agua externo que se cargue internamente. La nevera debe ser 100% nueva no remanufacturada. La nevera debe tener dos (2) puertas una (1) para el congelador superior y (1) para el refrigerador. 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 Nevera comercial, con temperatura para refrigeración de alimentos entre lo 0° C a los 8° C y con temperatura para para congelación de alimentos entre 0° C y -23° C, con control e indicador digital de temperaturas ubicado externo o internamente. Debe ser no Frost y que no genere acumulación de hielo en sus partes. 	4
17.	Olla a presión aluminio 12 litros . Las dimensiones son definidas por su capacidad Debe estar fabricada en aluminio espesor mínimo 3,4 mm. Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Peso con recubrimiento: aislante del calor que mantiene la presión regulada de la olla. Debe tener Dos (2) sistemas de seguridad, peso y fusible Empaque de la tapa en silicona con ajuste preciso al cuerpo de olla. Debe estar fabricada en aluminio Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. 	3

18.	Olla a presión aluminio capacidad 8 litros . Las dimensiones son definidas por su capacidad Debe estar fabricada en aluminio espesor mínimo 3,4 mm. Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Pesa con recubrimiento aislante del calor que mantiene la presión regulada de la olla. Debe tener Dos (2) sistemas de seguridad, pesa y fusible Empaque de la tapa en silicona con ajuste preciso al cuerpo de esta. Debe estar fabricada en aluminio Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. 	2
19.	Ollas medianas Aluminio recortado de 32 litros , Las dimensiones son definidas por su capacidad Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos Debe estar fabricada en aluminio Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. 	6
20.	Plancha para asar Recipiente Aluminio Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación y que sean firmes. Resistente a cambios de temperatura No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. La superficie del asador debe ser antiadherente. 	6
21.	Platos de seco Profundidad del plato entre 1 cm y 1,8 cm. Tamaño entre 18 y 25cm Resistente a cambios de temperatura Para uso en microondas, hornos y lavaplatos No debe presentar filos o borde, Debe ser resistente al lavado y desportillado El plato debe estar fabricado en Melamina Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. 	300

22.	Rayadores acero inoxidable de 25 cm , de cuatro caras	6
23.	Sartén mediano acero inoxidable de 35 A 40 cm Recipiente Aluminio Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación. Remachado firmemente Resistente a cambios de temperatura No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. El espesor mínimo de pared del recipiente de 3 mm	6
23	Tablas de picar Ancho 280 a 320 mm . Profundidad 320 - 340 mm Espesor 8 - 10 mm No absorbente y resistentes a manchas. Superficie antideslizante y con protección antibacterial. Utilizable por ambas caras. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad Debe tener perforaciones tipo manija para uso en cocina. Debe tener canal receptor de líquidos en cualquiera de sus caras	6
24	vasos plásticos DE 8 ONZAS . Resistente a cambios de temperatura No debe presentar filos o borde. Debe ser resistente al lavado y desportillado Debe ser 100% nuevo no re manufacturado	286

La adquisición de bienes o servicios no especificados estará sujeta a un estudio de mercado previo y a la suscripción de un acta de aprobación entre la entidad y el contratista, la cual servirá como evidencia del proceso."**.**

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

La selección se realizará bajo la metodología de **CUMPLE / NO CUMPLE** para las fases habilitantes, adjudicando a la propuesta que ofrezca el menor costo económico total global.

ETAPA 1: Verificación Jurídica, Financiera y de Experiencia (Habilitante)

Los proponentes deberán adjuntar los siguientes documentos mínimos indispensables para habilitar su oferta:

- Carta de presentación de la oferta firmada por el proponente.
- Propuesta económica detallada (valores unitarios y valor total global que no supere el presupuesto).
- Copia de la cédula de ciudadanía del proponente o representante legal.
- Certificado de Existencia y Representación Legal (Cámara de Comercio), con expedición no mayor a treinta (30) días (si aplica).
- Registro Único Tributario (RUT) actualizado.
- Certificación firmada por el Representante Legal o Revisor Fiscal de encontrarse al día con los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y parafiscales.
- Certificados vigentes de antecedentes fiscales (Contraloría), disciplinarios (Procuraduría) y judiciales (Policía Nacional).
- Certificaciones REDAM (Registro de Deudores Alimentarios Morosos) y de Medidas Correctivas (RNMC).
- Declaración expresa de no hallarse incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad legal.
- Hoja de vida del proponente en Formato Único.
- Certificación bancaria de la cuenta del oferente.
- **Experiencia Específica Requerida:** Acreditar mediante la presentación al menos un (1) certificaciones de contratos ejecutados, cuyo objeto sea de la misma naturaleza al del presente proceso (suministro de dotación, menaje o electrodomésticos).

Nota sobre subsanabilidad: Los requisitos de la Etapa 1 que no afecten la asignación del precio son subsanables dentro del término preclusivo otorgado por la Institución. Quien no los allegue o no los subsane en el tiempo indicado será rechazado.

ETAPA 2: Verificación Técnica de Calidad (Habilitante)

A los proponentes jurídicamente aptos se les revisará el cumplimiento estricto del 100% de lo exigido en el numeral de especificaciones técnicas. Deberán adjuntar fichas técnicas del fabricante o catálogos que permitan corroborar materiales (ej. acero inoxidable), marcas y capacidades. Cualquier alteración a la baja de las características técnicas será causal de rechazo.

ETAPA 3: Evaluación Económica y Adjudicación

Entre las propuestas que resulten completamente HABILITADAS en las Etapas 1 y 2, se adjudicará el contrato al proponente que presente el **MENOR PRECIO TOTAL GLOBAL**, garantizando la eficiencia en el gasto público de la IED Zipacón.

11. CAUSALES DE RECHAZO

a) Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses previstas en la ley colombiana.

b) Cuando la propuesta sea alternativa o parcial, a menos que los términos de referencia lo autoricen expresamente.

c) Cuando el proponente no subsane en el término otorgado por la entidad los documentos requeridos en el informe de evaluación preliminar.

d) Cuando el valor de la oferta supere el presupuesto oficial estimado para la presente contratación.

e) Cuando se verifique que la información aportada por el proponente no coincide

con la realidad o carece de veracidad.

f) Cuando se presente más de una propuesta por el mismo proponente, por sí mismo o por interpuesta persona, para el mismo proceso de selección.

12. DECLARATORIA DE DESIERTO

La IED ZIPACON declarará desierto el proceso si:

- No se presenta ninguna propuesta.
- Ninguna propuesta cumple con los requisitos establecidos.

13. GARANTÍAS

No exigencia de garantías y justificación del riesgo: De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015 y atendiendo a la naturaleza del presente proceso, la Institución Educativa Departamental (IED) Zipacón determina que **NO se exigirá la constitución de pólizas de garantías** por parte del contratista.

PARÁGRAFO: JUSTIFICACIÓN: Esta decisión se fundamenta en la forma de pago pactada, la cual se realizará mediante **un único pago final, contra entrega total y recibo a satisfacción** de la totalidad del menaje y los electrodomésticos en las sedes de la institución, previo informe aprobado por el supervisor designado. Al no realizarse anticipos ni pagos parciales, la entidad no expone recursos públicos antes de recibir los bienes, quedando el riesgo de ejecución completamente cubierto por la modalidad de pago asumida. Sin perjuicio de lo anterior, el contratista responderá directamente por la calidad de los bienes y las garantías de fábrica correspondientes.

15. SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO

- **Tipología Contractual:** Contrato de Compraventa.
- **Plazo de Ejecución:** Diez (10) días calendario, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, ejecución y

suscripción del acta de inicio.

- **Lugar de Ejecución:** Sedes de la IED Zipacón administradas desde la sede principal en la Carrera 3 No. 5-16, Centro, Zipacón, Cundinamarca.
- **Forma de Pago:** Pago único. La IED Zipacón cancelará el valor contratado de acuerdo con el Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC), previa entrega a satisfacción de la totalidad de los elementos, expedición de la factura comercial legal y certificación de cumplimiento emitida por la supervisión, junto a las planillas de seguridad social del periodo de ejecución.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Obligaciones del Contratista

8. Suministrar, transportar, descargar e instalar los bienes estipulados en perfectas condiciones y estrictamente nuevos en las sedes que indique la supervisión.
9. Garantizar la calidad y las marcas de los productos adquiridos. En caso de evidenciarse defectos, averías o inconformidad técnica por parte de la supervisión, el contratista deberá proceder con su reposición en un término no mayor a un (1) día hábil.
10. Constituir y presentar las garantías solicitadas por la institución en los tiempos previstos para la legalización del contrato.
11. Obrar bajo los parámetros de la buena fe y la lealtad comercial, ejecutando el objeto contractual con total autonomía técnica y administrativa, sin que esto configure nexo laboral o subordinación alguna con la IED Zipacón.
12. Estar al día con el pago del Sistema Integral de Seguridad Social por todo el tiempo que dure la ejecución del contrato.
13. Presentar la factura comercial original de venta con el cumplimiento de las normativas de la DIAN aplicables.
14. Mantener estricta reserva sobre los datos o información institucional compartida para el desarrollo del objeto contractual.

Obligaciones de la Contratante (IED Zipacón)

6. Pagar la contraprestación económica pactada en la forma estipulada y

conforme a las disponibilidades presupuestales y de PAC correspondientes.

7. Disponer del personal técnico, administrativo y los accesos a las sedes educativas para la correcta recepción física de los elementos de dotación del comedor.
8. Suscribir con diligencia el acta de inicio, el acta de recibo a satisfacción y el acta de liquidación final del contrato.
9. Efectuar las retenciones fiscales obligatorias a las que se encuentre sujeto el contratista conforme a su naturaleza tributaria.
10. Ejercer el control permanente de la ejecución a través de la designación del comité de supervisión.

El contrato se entenderá perfeccionado con la aceptación escrita de la oferta. La ejecución estará sujeta a los compromisos pactados entre las partes.

Junio 01 de 2026

Firmado original

WILLIAM ALBERTO SAAVEDRA BERNAL
Rector
Institución Educativa Departamental ZIPACON
Zipacón – Cundinamarca