



**PRESUPUESTO OFICIAL
ESTIMADO**

\$8.988.216 (Incluye todos los diferentes tributos a que haya lugar conforme las responsabilidades tributarias del proveedor y los bienes y/o servicios a adquirir)

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, entidad pública de educación superior, en su compromiso con la excelencia académica y la formación integral, percibe sus laboratorios de gastronomía no solo como aulas de clase, sino como centros de innovación, experimentación y creación. La cocina profesional evoluciona a un ritmo acelerado, impulsada por nuevas tecnologías, normativas de seguridad alimentaria y tendencias sostenibles.

Por lo tanto, la Facultad de Administración ha identificado la necesidad de renovar, actualizar y complementar el equipamiento técnico y el menaje de estos espacios y no solo por reposición de equipos sino buscando la transformación estratégica para conectar el talento de nuestros estudiantes con la realidad del mercado.

Esta necesidad no surge de la improvisación, sino del principio de planeación que rige a nuestra entidad pública, respondiendo directamente a un riguroso diagnóstico institucional que evaluó tres variables:

- Ciclo de vida del equipamiento: Identificación de menaje y equipos que han cumplido su vida útil o que requieren actualización tecnológica.
- Capacidad operativa: Optimización de los espacios para responder a la demanda de la comunidad estudiantil en clases prácticas y semilleros de investigación.
- Evolución del sector: Alineación con los estándares de la industria gastronómica actual (procesos más eficientes, ergonomía y tecnologías de cocción de vanguardia).

Garantizar ambientes de aprendizaje dotados con herramientas óptimas es un requisito indispensable para soportar los procesos de Reacreditación Institucional de Alta Calidad y mantener la competitividad de nuestros programas de Tecnología en Gestión de Procesos Gastronómicos, Tecnología en Gestión de Procesos de Repostería y Panificación y Profesional en Gastronomía y Culinaria.

Código del Proyecto: 240326-2

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

Adquirir a título de compraventa equipos y menaje para los laboratorios de gastronomía de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia.

3. ALCANCE DEL CONTRATO

La presente contratación comprende el suministro y entrega de los equipos y elementos de menaje destinados a los laboratorios de gastronomía de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, con el propósito de fortalecer los ambientes de aprendizaje y garantizar el desarrollo de las actividades académicas de extensión e investigación de los programas Tecnología en Gestión de Procesos Gastronómicos, Tecnología en Gestión de Procesos de Repostería y Panificación y Profesional en Gastronomía y Culinaria.



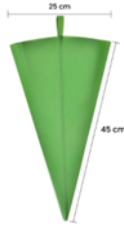


Los bienes objeto de adquisición deberán ser nuevos, originales, de primera calidad, libres de defectos de fabricación, no remanufacturados ni reacondicionados, y cumplir con las especificaciones técnicas definidas por la Entidad, así como con la normativa colombiana aplicable en materia de calidad, seguridad e higiene.

El contratista deberá realizar la entrega de los bienes en la sede que indique la Institución, dentro del plazo de ejecución del contrato, garantizando su adecuado transporte, embalaje y conservación hasta su recibo a satisfacción.

Los bienes se deberán entregar con sus respectivos certificados de garantía ofrecida por el fabricante, manuales técnicos de operación y documentación referente a la procedencia y cumplimiento de especificaciones técnicas establecidas. Se exige acompañamiento postventa conforme a lo estipulado por la ley, garantizando asesoría, reparación oportuna y suministro de repuestos durante el período de garantía.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

DESCRIPCIÓN GENERAL	FOTO DEL ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CÓDIGO UNSPSC
MANGA PARA REPOSTERÍA Y PASTELERÍA Fabricada en silicona de grado alimenticio, flexible, de alta resistencia al desgarro y superficie exterior con propiedades antideslizantes para un mejor agarre durante el uso. El material debe ser lavable, de fácil limpieza y adaptable a diferentes tamaños de boquillas y acoples universales. Debe garantizar resistencia térmica para un rango de operación seguro		UN	10	\$ 11.250	\$112.500	52151501



desde 40°C hasta 230°C. Dimensiones del producto: Longitud aproximada de 40 cm a 45 cm y ancho aproximado de 25 cm en su apertura superior.							
ENVASE ESPECIERO PET 120ML Envases cilíndricos para almacenamiento de especias y condimentos, fabricados en plástico PET (Polietileno Tereftalato) transparente de grado alimenticio, que permita la visibilidad del producto. Cada envase debe incluir su respectiva tapa plástica con sistema dosificador doble (por ejemplo, apertura para espolvorear y apertura para flujo libre). Capacidad unitaria: 120 ml.		UN	80	\$ 4.980	\$ 398.400	24112601	
BOQUILLA DOSIFICADORA DE LICOR, VINAGRE O ACEITE Debe ser fabricado en acero inoxidable de alta		UN	10	\$ 9.600	\$ 96.000	41123403	



calidad y apto para contacto con alimentos. El producto debe contar con dimensiones aproximadas de 3,8 cm de ancho, 2 cm de alto y 28 cm de profundidad, con un peso neto cercano a 0,04 kg por unidad. Se requiere que garantice una dosificación precisa, controlada y que no sea de goteo si no flujo constante, siendo adecuado para uso frecuente en laboratorios gastronómicos							
JARRA PLÁSTICA TRANSPARENTE CON TAPA DE 2 LITROS Fabricada en polipropileno, libre de bpa, con marcaciones de medida por litro, debe contar con un asa lateral integrada ergonómica continua, con dimensiones de largo 25cm, ancho de 13cm y alto de 20cm.		UN	10	\$ 31.200	\$ 312.000	48101907	



GLOBO DE MANO EN ACERO INOXIDABLE Debe ser de un calibre grueso, con mango redondo y asa para colgarlo en ganchos, contar con unas dimensiones de 30,5cm de largo, 3cm de ancho y 3cm de alto.		UN	15	\$ 21.188	\$ 317.820	48101813
OLLAS BAÑO MARÍA EN ACERO INOXIDABLE Fabricada estructuralmente en acero inoxidable de alta calidad en acabado natural (color plateado), sin ningún tipo de recubrimiento antiadherente químico para garantizar la pureza en los laboratorios gastronómicos. El diseño del fondo difusor debe ser totalmente compatible con cocinas de inducción, además de ser apta para lavado en lavavajillas industriales. Incluye una (1) tapa de vidrio templado de alta resistencia con válvula de escape de vapor y pomo		UN	12	\$ 86.256	\$ 1.035.072	48101501



de sujeción térmico. Capacidad y dimensiones: Capacidad volumétrica mínima de 2.9 litros, con un diámetro de 20 cm y una altura de 14.5 cm. Requisitos de calidad y garantía: El proveedor debe garantizar una cobertura técnica por defectos de fabricación de mínimo doce (12) meses a partir de la entrega a satisfacción.							
BANDEJA PARA ROSTIZAR EN ACERO INOXIDABLE Fabricada en acero de alta resistencia térmica. La superficie interna y externa debe contar con un revestimiento antiadherente de alta calidad (que le otorga su acabado de color gris) diseñado para soportar altas temperaturas de cocción, evitar que los alimentos se adhieran y facilitar los procesos de limpieza en laboratorios gastronómicos.		UN	6	\$ 87.488	\$ 524.928	48101503	



Dimensiones del producto: 40 cm de largo x 32 cm de ancho.						
SIFÓN DE GASIFICAR CO2 - 1000ML Botella tipo sifón diseñada para la gasificación a presión de líquidos en laboratorios gastronómicos. El cuerpo del recipiente debe estar fabricado 100% en aluminio de grado alimenticio de alta resistencia. El cabezal debe integrar de forma segura el mecanismo de inyección, la válvula de alivio y la palanca dispensadora, siendo totalmente compatible con cápsulas (balas/cartuchos) estándar de gas carbónico (CO2) de 8 gramos (equivalente a 0,28 oz). Capacidad: 1 litro (1000 ml).		UN	1	\$ 300.000	\$ 300.000	48101701
TERMÓMETRO DIGITAL DE PUNZÓN Para control de temperatura en alimentos, con estructura de cabezal en forma de "T" que facilite		UN	6	\$ 176.800	\$ 1.060.800	52151648

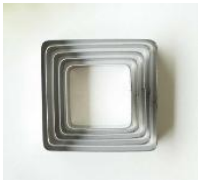


el agarre y la lectura de la pantalla. Debe contar con una sonda de penetración fija (punzón) fabricada en acero inoxidable de 120 mm de longitud. Incorpora funciones de retención de lectura en pantalla (<i>Hold</i>) y temporizador (<i>timer</i>). El sistema de visualización debe permitir de manera obligatoria la lectura en grados Celsius ($^{\circ}C$). Fuente de alimentación mediante una batería tipo LR44 (la cual debe venir incluida con el equipo). Rango de medición: De $-50^{\circ}C$ a $300^{\circ}C$. Dimensiones y peso aproximados: 150 mm x 58 mm x 20 mm, con un peso neto aproximado de 22 g.							
RECIPIENTES PLÁSTICOS CON TAPA Contenedor de almacenamiento industrial para laboratorios gastronómicos, de		UN	10	\$ 26.750	\$ 267.500	52151506	



cuerpo con forma cuadrada, fabricado en plástico rígido de alta resistencia. El material del cuerpo debe ser totalmente transparente para permitir la perfecta visibilidad del contenido y de los niveles de llenado. Incluye su respectiva tapa plástica de ajuste hermético o a presión para garantizar la conservación de los insumos. Capacidad volumétrica: 5 litros. Dimensiones aproximadas del producto: 21,5 cm de alto x 21 cm de largo x 21 cm de ancho.							
RECIPIENTES PLÁSTICO CON TAPA Contenedor de almacenamiento industrial para laboratorios gastronómicos, de cuerpo con forma cuadrada, fabricado en plástico rígido de alta resistencia. El material del cuerpo debe ser totalmente transparente para permitir la		UN	10	\$ 18.250	\$ 182.500	52151506	



visibilidad del contenido y de los niveles de llenado. Incluye su respectiva tapa plástica de ajuste hermético o a presión para garantizar la conservación de los insumos. Capacidad volumétrica: 3 litros. Dimensiones aproximadas del producto: 16,1 cm de alto x 14,5 cm de largo x 14,5 cm de ancho..							
TIMBAL CUADRADO SET *5 Cortador para galletas en forma de cuadrados, juego x5 de diferentes tamaños, deben ser hechos de acero inoxidable. Con las siguientes Medidas: 1. 5 cm. 2. 6 cm. 3. 7 cm. 4. 8 cm. 5. 9 cm. en una sola pieza sin empates.		UN (SET)	2	\$ 30.375	\$ 60.750	52151625	
TIMBAL REDONDO Set o juego por cinco (5) piezas de cortadores para repostería con geometría cuadrada. Deben estar fabricados en acero		UN (SET)	2	\$ 30.375	\$ 60.750	52151625	



inoxidable de grado alimenticio de alta resistencia. Cada pieza debe ser construida en una sola estructura continua (sin uniones ni empates visibles) para garantizar la higiene, evitar la acumulación de residuos y asegurar cortes limpios en las masas. Composición del juego y medidas (Lado): El set debe incluir cinco tamaños diferentes con las siguientes dimensiones nominales de arista: • Pieza 1: 5 cm • Pieza 2: 6 cm • Pieza 3: 7 cm • Pieza 4: 8 cm • Pieza 5: 9 cm							
PELADOR DE PAPAS Y VEGETALES (PELAPAPAS). Pelador manual de diseño e inserción		UN	8	\$ 37.374	\$ 298.992	52151609	



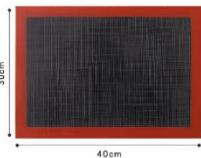
vertical (tipo punzón). Debe contar con un mecanismo de doble hoja móvil dentada, fabricada en acero inoxidable de alta calidad y excelente retención de filo. El extremo superior de la estructura metálica debe incorporar un removedor o extractor de imperfecciones (ojos de las papas). El mango debe ser ergonómico, fabricado en material polimérico resistente de color negro. Dimensiones nominales: • Longitud total del utensilio: 18,5 cm. • Longitud de la hoja de corte: 6,3 cm. • Ancho de la hoja de corte: 1,5 cm.							
--	--	--	--	--	--	--	--



BÁSCULA DIGITAL DE PRECISIÓN Con carcasa plástica y plataforma/bandeja superior fabricada en acero inoxidable. Debe contar con pantalla de visualización LCD, sistema de operación mediante dos botones físicos, indicador de sobrecarga y función de apagado automático para ahorro de energía. El dispositivo debe permitir la medición en gramos y libras, e incluir funciones específicas para el cálculo de volumen de agua y leche. Fuente de alimentación mediante dos (2) baterías tipo AAA. Capacidad y precisión: Capacidad de carga máxima de 5 kg y resolución/precisión mínima de 1 g (0,1 oz). Dimensiones aproximadas del producto: 2 cm de alto x 15 cm de ancho x 22,1 cm de largo.		UN	15	\$ 68.625	\$ 1.029.375	41111502
---	---	----	----	-----------	--------------	----------





TAPETE MICROPERFORADO DE ALTA RESISTENCIA Fabricado en silicona de grado alimenticio combinada con una malla interna de fibra de vidrio. El producto debe contar con propiedades antiadherentes y ser apto para uso continuo tanto en hornos como en congeladores, garantizando un soporte térmico seguro para temperaturas comprendidas en el rango de -40°C hasta 260°C. Dimensiones del producto: 30 cm x 40 cm.		UN	6	\$ 37.500	\$ 225.000	48101817
PLATOS TAQUEROS (Soportes para tacos y burritos) Soporte organizador y exhibidor de alimentos (tipo tacos o burritos) con capacidad para albergar hasta cuatro (4) compartimientos o porciones individuales. Debe estar fabricado completamente en acero inoxidable de grado alimenticio, con un		UN	5	\$ 55.875	\$ 279.375	52152004



diseño geométrico de canaletas o crestas piramidales invertidas en onda que sostengan firmemente el alimento en posición vertical durante su preparación y servicio. Dimensiones del producto: 27 cm de largo x 10 cm de ancho x 5 cm de alto..							
BALANZA GRAMERA DIGITAL CAPACIDAD DE 40KG balanza electrónica digital de sobremesa diseñada para el pesaje y cálculo de precios en laboratorios gastronómicos o áreas de despacho. Debe contar con función de descuento de peso por recipiente (Función de Tara) y teclado digital multifunción fabricado en goma de alta resistencia para protección contra polvo y humedad. El sistema de visualización electrónica debe estar compuesto		UN	2	\$237.375	\$ 474.750	41111502	



por tres (3) visores independientes en pantalla LCD para las lecturas de: Peso, Precio unitario y Total; este sistema de lectura digital debe ser doble (estar ubicado a ambos costados del equipo: frente y respaldo) para permitir la visibilidad tanto al operador como al usuario. Debe incluir una función de almacenamiento térmico de datos con al menos ocho (8) memorias independientes de acceso directo y una bandeja de pesaje superior fabricada en acero inoxidable. Capacidad máxima de pesaje: 40 kg.							
JUEGO DE PINCELES PARA CHOCOLATERÍA SET *5 Set o kit compuesto por cinco (5) pinceles de uso gastronómico, diseñados específicamente para trabajos detallados en		UN (SET)	1	\$ 74.875	\$ 74.875	52151645	



chocolatería, aplicación de coberturas, <i>fondant</i> y crema de mantequilla. Los mangos o asas de los utensilios deben estar fabricados obligatoriamente en materiales plásticos o acrílicos de alta densidad, quedando descartado cualquier uso de madera por normatividad higiénico-sanitaria. Las cerdas deben ser sintéticas de grado alimenticio, suaves, de alta retención de forma y libres de desprendimiento. Composición del juego (5 puntas diferenciadas): • Un (1) pincel para líneas finas y detalles de precisión. • Un (1) pincel para trazos y líneas gruesas. • Un (1) pincel							
--	--	--	--	--	--	--	--



plano diseñado para sombreado y mezclas de color. • Un (1) pincel plano en ángulo (biselado) para trazos curvos y degradado s. • Un (1) pincel plano y ancho para cobertura e integración de grandes áreas.							
MISERABLES SILICONA PLANO 14" Utensilio raspador plano para repostería y cocina general, diseñado para remover y aprovechar mezclas en recipientes sin rayar las superficies. Debe estar fabricado completamente en silicona de grado alimenticio, 100% libre de BPA. El cuerpo debe presentar un diseño plano tipo		UN	5	\$ 82.875	\$ 414.375	52151616	



espátula con hoja flexible y un mango ergonómico integrado o recubierto del mismo material para garantizar una estructura higiénica libre de uniones donde se acumulen bacterias. Debe contar con una alta resistencia térmica que soporte temperaturas en un rango continuo de operación de 260°C a 315°C sin sufrir deformaciones. Dimensiones nominales: • Longitud total: 14 pulgadas (aproximadamente 35,5 cm). • Ancho aproximado de la hoja raspadora: 7 cm.							
CUCHARA PARA POSTRE Utensilio de mesa tipo cuchara para postre, diseñado para el uso continuo en		UN	12	\$ 6.240	\$ 74.880	52151704	



laboratorios gastronómicos y servicios de alimentación. Debe estar fabricado completamente en acero inoxidable de alta calidad, con un acabado pulido brillante de alta resistencia a la corrosión y apto para el proceso de lavado en lavavajillas industriales. Especificaciones técnicas y calibre: • Espesor del metal: 1.8 mm. • Peso unitario nominal: 14.2 gramos.							
RASPES Espátula raspadora manual flexible para panadería y repostería, diseñada con geometría tipo tarjeta de borde curvo ergonómico para limpiar recipientes y cortar masas livianas. Debe estar fabricada en polietileno de alta		UN	10	\$ 9.750	\$ 97.500	52151500	



densidad apto para el contacto directo con alimentos. Su superficie debe ser completamente lisa y no porosa para evitar la absorción de humedad y garantizar una desinfección óptima en entornos gastronómicos. Dimensiones aproximadas: 13 cm de largo x 8,7 cm de ancho.							
BOQUILLA Nº 127 Duya o boquilla de decoración para repostería fina con apertura en forma de ranura curva o gota (referencia estándar equivalente a la Nº 127). Diseñada especialmente para el modelado de flores de glaseado de gran tamaño (rosales, capullos, pensamientos), volantes, lazos y bordes estructurados. Fabricada completamente en acero inoxidable de grado alimenticio, sin costuras internas y apta para lavado		UN	10	\$ 8.160	\$ 81.600	52151900	



en lavavajillas industriales.							
BOQUILLA N° 804 Duya o boquilla de decoración para repostería y pastelería con punta de apertura circular lisa (referencia estándar equivalente a la N° 804). Diseñada para la dosificación de masas y coberturas, permitiendo realizar puntos, esferas, bordes de gota, escrituras, trabajos de extensión y trazados lineales continuos. Fabricada en acero inoxidable de una sola pieza sin uniones internas.		UN	6	\$ 8.160	\$ 48.960	52151900	
BOQUILLA N° 808 Duya o boquilla de decoración para repostería y panificación con punta de apertura circular lisa de gran formato (referencia estándar equivalente a la N° 808). Fabricada completamente en acero inoxidable		UN	5	\$ 11.820	\$ 59.100	52151900	



de grado alimenticio de alta resistencia. Dimensiones nominales: Diámetro de la base exterior de 3.5 cm y diámetro de apertura superior de 1.7 cm.							
JUEGO DE BOQUILLAS DIFERENTES TAMAÑOS X6 Set o kit compuesto por seis (6) boquillas metálicas de diferentes geometrías de corte y puntas intercambiables. Diseñadas para trabajar fluidamente con coberturas de consistencia firme, cremas de mantequilla (<i>buttercream</i>) y glaseados densos. Deben ser totalmente compatibles con acopladores (coples) de tamaño estándar, fabricadas en acero inoxidable de alta calidad, reutilizables y de fácil lavado..		UN (JUEGO)	1	\$ 22.440	\$ 22.440	52151900	
MARTILLO PARA COCOS Herramienta manual de impacto tipo		UN	1	\$ 89.248	\$ 89.248	27111602	



martillo de albañil (<i>mason hammer</i>) de doble propósito, configurado para el procesamiento físico de insumos duros en laboratorio gastronómico. Cabeza fabricada en acero forjado con un peso nominal aproximado de 700 g. El diseño debe integrar dos caras funcionales opuestas: una cara plana de impacto y una cara opuesta tipo cincel o punta para realizar cortes, cuñas o desbastes. Estructura de una sola pieza monobloque o con unión reforzada de alta seguridad entre la cabeza y el mango. Mango recto metálico o con recubrimiento ergonómico antideslizante de sección ovalada. Dimensiones nominales: Longitud total de 30 cm y ancho de la cabeza entre 3 cm y 4 cm.							
---	--	--	--	--	--	--	--



ORGANIZADOR DE ESTACIÓN DE CAFÉ Módulo organizador y dispensador de mesa para insumos de barismo y cafetería, fabricado en plástico rígido de alta densidad y resistencia a impactos. Estructura geométrica rectangular dispuesta en dos niveles independientes que optimizan el espacio, con un diseño superior abierto para acceso rápido y separadores verticales integrados sobre una base plana y estable. Debe contar con un total de diez (10) compartimientos de distribución fija: siete (7) divisiones en el nivel inferior y tres (3) divisiones en el nivel superior. Dimensiones nominales: 31,2 cm de largo x 28,8 cm de ancho x 26,7 cm de altura..		UN	1	\$153.209	\$ 153.209	56111704
---	---	----	---	-----------	------------	----------



GRAGEADORA RECUBRIDOR DE APERITIVOS Aditamento mecánico tipo bombo o grageadora cilíndrica, diseñado para acoplarse y operar de forma directa en batidoras de pedestal con sistema de elevación de tazón de marcas estándar del mercado (gamas profesionales y comerciales equivalentes). Destinado al proceso de confitado y recubrimiento homogéneo con chocolate u otras coberturas líquidas/pastosas sobre bases sólidas (frutos secos, almendras, maní, frutas líoofilizadas, gomitas). Fabricado íntegramente en acero inoxidable aleación 304 de grado alimenticio. Incorpora un sistema de operación mediante botón pulsador y componentes desmontables aptos para el		UN	1	\$ 679.637	\$ 679.637	52151602
--	---	----	---	------------	------------	----------



lavado en lavavajillas industriales. Capacidad operativa: Capacidad mínima de procesamiento entre 2 y 3 kg por lote de producción (4,4 a 6,6 libras).							
TERMO 10 LITROS CON DOSIFICADOR AZUL Contenedor portátil aislado térmicamente para el almacenamiento, transporte y dosificación de agua o bebidas frías/calientes. Cuerpo exterior e interior fabricado en plástico polimérico de alta resistencia al impacto, acabado exterior en color azul. El equipo debe incorporar un grifo o válvula dosificadora empotrada en la parte inferior para evitar roturas por arrastre, manija superior o laterales basculantes para transporte pesado, y una tapa de ajuste hermético de boca ancha. Capacidad volumétrica: 10 litros.		UN	1	\$ 155.880	\$ 155.880	52152001	



Dimensiones

aproximadas: 31 cm de ancho x 34,5 cm de alto x 31 cm de profundidad.

Garantía:

Cobertura técnica mínima de doce (12) meses frente a defectos de fabricación o pérdida de aislamiento. Se debe adjuntar ficha técnica expedida por el fabricante.

TOTAL

\$ 8.988.216

NOTA 1: Los valores antes relacionados incluyen los diferentes tributos a que haya lugar conforme las responsabilidades tributarias del proveedor y los bienes a adquirir, incluidos los impuestos, tasas y contribuciones que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato, en caso de que aplique.

NOTA 2: Las imágenes incorporadas en el presente documento tienen carácter meramente ilustrativo o de referencia. En caso de hacer referencia a la marca de algún producto, ésta es meramente indicativa. La Institución recibirá los bienes en la medida en que cumplan condiciones equivalentes o superiores.

El menaje y equipos deben ser entregados por cuenta y riesgo del proveedor en el economato de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, por lo cual, dentro de los precios ofertados, deberán incluir todos los costos relacionados con legalización, impuestos, tasas, contribuciones, transporte, desplazamientos, administración y corresponderá dentro del área comercial del oferente cerciorarse y calcular todas estas variables. Por lo tanto, el Colegio Mayor de Antioquia no será responsable por reclamaciones que tengan como causa los elementos antes descritos.

REQUISITO HABILITANTE:

- Documento con la manifestación bajo la gravedad de juramento (en caso de persona jurídica, suscrito por su representante legal o delegado) de si se encuentra o no obligado a contar con el Plan Estratégico de Seguridad Vial, indicando su nivel de implementación de conformidad con la Resolución 20223040040595 de 2022 del Ministerio de Transporte.



- Nota: Toda empresa cuya planta de vehículos sea superior o igual a diez (10) vehículos y dos (2) conductores debe contar con PESV (Plan Estratégico de Seguridad Vial) según la Ley 1503 de 2011, Decreto 2851 de 2013, Resolución 40595 de 2022

REQUISITO PARA LA EJECUCIÓN

- Carta de designación del encargado del Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo firmada por el representante legal.
- Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido por la ARL firmado por el representante legal.

Nota: Todas las personas que ingresen a desarrollar actividades o dejar suministros deberán tener la seguridad social vigente.

GARANTÍA LEGAL. Los bienes entregados por el contratista estarán sometidos a la regulación comercial sobre la garantía legal, entendida esta como la obligación a cargo de todo productor y/o proveedor de responder por la calidad, idoneidad, seguridad y el buen estado y funcionamiento de los productos; según lo establecido en los artículos 7 a 11 de la Ley 1480 de 2011.

4.1. EXPERIENCIA

Con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad del proponente, se definen las siguientes condiciones para certificar la experiencia acreditada.

El proponente deberá acreditar experiencia mediante la presentación de **tres (3)** certificados de contratos ejecutados con personas naturales o jurídicas (privadas o públicas), cuyo objeto o actividades se encuentren relacionadas con el objeto del presente procedimiento de contratación, debidamente certificados por la Entidad contratante. Cada contrato aportado deberá tener un valor igual o superior al presupuesto oficial del presente procedimiento.

La experiencia se verificará con base en certificados expedidos por el contratante o documentos contractuales que permitan evidenciar de manera clara la ejecución del contrato.

NOTA 1: Las certificaciones expedidas en el extranjero deberán estar debidamente legalizadas, según lo estipulado en los artículos 74 y 251 del Código General del Proceso (Ley 1564 de 2012), el artículo 480 del Código de Comercio y la Resolución 1959 del 3 de agosto de 2020, proferida por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia. Adicionalmente para efectos de verificación de salarios mínimos mensuales legales vigentes, se tendrá en cuenta la tasa de cambio de la fecha en que se suscribió el contrato.

Documentos válidos para acreditar experiencia

1. Contratos celebrados con entidades públicas

La experiencia podrá acreditarse mediante cualquiera de los siguientes documentos:

- Certificación expedida por la entidad contratante.
- Copia del contrato junto con acta de liquidación.



- Copia del contrato junto con acta de recibo final o certificación de cumplimiento.
- Para contratos de mínima cuantía, se deberá aportar: invitación pública, comunicación de aceptación de la oferta, y acta de liquidación o documento equivalente de cierre o recibo final.

2. Contratos celebrados con personas naturales o jurídicas privadas

Cuando se trate de contratos celebrados con particulares y estos no cuenten con acta de liquidación, la experiencia se acreditará mediante certificación expedida por el contratante, acompañada, de ser necesario, de copia del contrato o documento equivalente que permita verificar la información requerida.

Las certificaciones o documentos aportados deberán contener como mínimo la siguiente información:

- ✓ Número del contrato, cuando aplique.
- ✓ Nombre o razón social de la empresa o persona contratante.
- ✓ Objeto y/o actividades del contrato.
- ✓ Valor del contrato.
- ✓ Plazo de ejecución del contrato.
- ✓ Fecha de iniciación del contrato.
- ✓ Fecha de terminación del contrato.
- ✓ Nombre y firma de la persona que expide la certificación.
- ✓ Si los contratos fueron ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, deberá informar el porcentaje de participación y el valor correspondiente a cada contratista en forma separada. Para efectos de verificación de los requisitos aquí exigidos, se tendrá en cuenta el valor correspondiente a la participación.

La Institución se reserva el derecho de verificar la autenticidad de la información aportada.

5. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para determinar las variables y estimar el valor total del presupuesto se tuvo en cuenta la necesidad real y demostrada de adquirir a título de compraventa equipos y menaje para los laboratorios de gastronomía de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, con el fin de llevar a cabo el óptimo desarrollo de las actividades académicas de extensión e investigación del programa Tecnología en Gestión de Procesos Gastronómicos, Tecnología en Gestión de Procesos de Repostería y Panificación y Profesional en Gastronomía y Culinaria; posteriormente se solicitó cotización a diferentes empresas del mercado con amplia experiencia y se procedió a analizar las cotizaciones presentadas, y con base en estas se tomó el menor valor de las cotizaciones para determinar el presupuesto oficial.

Menor Valor		
Persona natural o jurídica que cotizó	Valor total	Menor Precio



1	Cotización No. 1: EUROHOGAR, Fecha de cotización: 1 DE JULIO DE 2026	\$ 8.999.700	
2	Cotización No. 2: TECHNIC SERVICE, Fecha de cotización: 1 DE JULIO DE 2026	\$ 9.351.111	
3	Cotización No. 3: CRISTALERIA LA CORONA, Fecha de cotización: 1 DE JULIO DE 2026	\$ 8.988.216	x

Estas cotizaciones fueron recibidas en igualdad de condiciones, logrando con este procedimiento cotización de todos los elementos del listado y obtener un precio acorde con las condiciones de mercado y que se ajuste a las necesidades propias de la compraventa requerida y al presupuesto de la Institución.

VER ANEXO DE ESTUDIO DE MERCADO.

6. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: N° 876

NOMBRE DEL RUBRO PRESUPUESTAL: PF2023-F. ADMINISTRACIÓN

RUBRO PRESUPUESTAL: 282550202330012320201004

7. FORMA DE PAGO

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, pagará al contratista el valor del contrato de conformidad con los bienes efectivamente entregados por concepto de equipos y menaje para los laboratorios de gastronomía de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia; previa presentación de la factura o documento equivalente, con el visto bueno de la supervisión designada. El pago se hará efectivo dentro de los treinta días calendario siguientes a la facturación y previo recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato. No habrá lugar a anticipos.

Para iniciar el proceso de pago es necesario:

- Previamente enviar el formato de inscripción de cuenta bancaria, acompañado del certificado de cuenta bancaria emitido por la entidad financiera correspondiente al correo tesoreria@colmayor.edu.co
- Enviar factura electrónica al correo proveedores@colmayor.edu.co según los requisitos de la Resolución 165 del 2023 expedida por la DIAN.
- Aportar el RUT actualizado.
- Anexar certificado de paz y salvo en pago de parafiscales y seguridad social con vigencia no superior a un mes desde la expedición de la comunicación de aceptación, firmada por el representante legal y/o revisor fiscal (con sus respectivos documentos; cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de la junta central de contadores).

8. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo será a partir desde el inicio de la ejecución en la plataforma transaccional Secop II, previa aprobación de las garantías y expedición del Registro Presupuestal, hasta el 30 de noviembre de 2026.

9. SUPERVISIÓN

La ejercerá el Decano de la Facultad de Administración como supervisor principal y un docente de planta como supervisor





suplente, con el apoyo a la supervisión de un contratista de la Facultad de Administración; por ser los empleados y contratista relacionados directamente con las actividades a desarrollar y/o bienes a suministrar, quienes deberá realizar el control y vigilancia adoptado por el Colegio Mayor de Antioquia.

Además, debe cumplir con lo previsto en la Resolución No 134 del 21 de abril de 2023, por medio de la cual se adopta el manual de supervisión e interventoría para la INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA, la cual puede encontrar en el aplicativo G + de la Institución. La presente designación se encontrará vigente desde la aceptación del contrato por las partes en la plataforma transaccional SECOP II hasta el cierre del expediente.

Se solicitará el certificado de registro presupuestal a la Oficina de Presupuesto de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia.

10. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La presente contratación debe fundamentarse en lo prescrito en La Ley 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública", la cual contiene disposiciones en materia de contratación pública reglamentadas por el Gobierno Nacional, dentro de las cuales se encuentra la modificación al artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, mediante la cual se incorpora como nueva modalidad de selección la contratación de "Mínima Cuantía."

Adicionalmente, el Decreto 1082 de 2015 "Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública", en su artículo 2.2.1.2.1.5.1 (modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021) y siguientes dispone el procedimiento para la contratación de Mínima Cuantía, cuyas reglas se determinan exclusivamente en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y en el citado capítulo.

En el presente proceso de selección se dará aplicación a lo establecido 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, respecto a la convocatoria de MIPYMES, toda vez, que realizada la conversión del dólar a moneda Nacional según la tasa cambiaria válida a la fecha de convocatoria del presente procedimiento de selección, se tiene que el presupuesto oficial corresponde hasta la suma de **OCHO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS DIECISEIS PESOS (\$ 8.988.216)**, lo cual se encuentra por debajo de los CIENTO VEINTICINCO MIL DÓLARES AMERICANOS (US \$125.000) que para dicho efecto establece el Ministerio de Industria y Comercio.

11. DE LOS ACUERDOS Y TRATADOS INTERNACIONALES EN MATERIA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

De conformidad con el artículo 2.2.2.1.8.5. del Decreto 1082 de 2015 y las modificaciones introducidas por el Decreto 0142 de 2023, se hizo un estudio de los tratados, y se señala que



a la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia aplica el Tratado de Libre Comercio con el Triángulo del Norte estipulada en el Capítulo 11. En este sentido, les aplica el acuerdo específico entre Colombia-Guatemala y Colombia-El Salvador, según lo pactado en el Anexo 11.1. del acuerdo comercial.

12. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS

El Decreto 1082 de 2015 define “riesgo”, como un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del procedimiento de contratación o en la ejecución de un contrato.

De esta manera, uno de los objetivos del sistema de compras y contratación pública es el manejo del riesgo del procedimiento de contratación. En consecuencia, la administración o el manejo del riesgo debe cubrir desde la planeación hasta la terminación del plazo, la liquidación del contrato, el vencimiento de las garantías de calidad o la disposición final del bien y no solamente la tipificación, estimación y asignación del riesgo que pueda alterar el equilibrio económico del contrato.

La identificación y valoración de los riesgos se realiza conforme a los lineamientos de Colombia Compra Eficiente y a los principios de planeación, responsabilidad, eficiencia y asignación objetiva del riesgo, determinando la parte que cuenta con mayor capacidad para su prevención, control y mitigación.

El artículo 2.2.1.1.2.1.1., numeral 6, del Decreto 1082 de 2015 establece el deber de la Institución de realizar un análisis del riesgo y la forma de mitigarlo. Realizado el estudio requerido, la entidad ha logrado identificar y estimar riesgos previsibles con posibilidad de materialización contractual, los cuales se señalan en la matriz de riesgo que se adjunta con el estudio previo para el presente procedimiento de contratación (ver Anexo).

13. EXIGENCIA DE GARANTÍAS

De conformidad con lo preceptuado en el artículo 7º de la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1510 de 2013 y el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, se deberá constituir póliza en una compañía de seguros legalmente reconocida en Colombia así:

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO. LA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO deberá cubrir:

CUMPLIMIENTO. Que cubrirá a la Institución de los perjuicios derivados de: a) incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista, b) el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista, c) los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales y d) el pago del valor de las multas y la cláusula penal pecuniaria. Esta garantía se constituirá por el **VEINTE POR CIENTO (20%)** del valor del contrato, con una vigencia igual a la del plazo del contrato y seis (6) meses más.



CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES. Que cubrirá a la Institución por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del bien entregado. Esta garantía se constituirá por el **DIEZ POR CIENTO (10%)** del valor del contrato, con una vigencia igual a la del contrato y doce (12) meses más. Esta garantía se aplicará sin perjuicio de la garantía legal regulada en el artículo 11 de la Ley 1480 de 2011.

El presente estudio previo se profiere el día 04 de agosto de 2026.

Camilo Ernesto Restrepo Ayala
Decano Facultad de Administración

Juan Pablo Patiño Escobar
Supervisor Suplente

Diana Patricia Gómez Ramírez
Secretaria general

José Luis Bedoya Castañeda
Director Jurídico

Estefany Jiménez Duque
Abogada Dirección jurídica

Vo. Bo. Financiera

Vo. Bo. SGA . Bo. SSTs.

Sara Isabel Pérez Toro
Apoyo a la supervisión