ESTUDIO PREVIO MODALIDAD DE CONTRATACIÓN PROCESO DE SUBASTA INVERSA DEL MUNICIPIO DE ANAPOIMA CUNDINAMARCA

De conformidad con lo consagrado en los numerales 7 y 12 del Art. 25 del Estatuto Contractual (Ley 80 de 1993), y el articulo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015 se elabora el presente documento de **ESTUDIO PREVIO** acompañado de los documentos necesarios, con el fin de adelantar la correspondiente contratación, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

CAPITULO I. DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **Fecha de elaboración del estudio previo:** DIA 24 MES 08 AÑO 2026
2. **Banco de Proyectos:** STSE - 017
3. **No. De línea del Plan Anual de Adquisiciones:** 286
4. **Nombre del Secretario de Despacho:** WILFREDO MARTÍNEZ ALONSO
5. **Dependencia Solicitante:** SECRETARIA DE TURISMO Y SECTORES ECONÓMICOS
6. **Tipo de Contrato:** SUMINISTROS

CAPITULO II. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

7. Descripción de la Necesidad:

El Municipio de Anapoima como entidad Territorial de división política y administrativa del Estado, autonomía Política Administrativa y Fiscal, dentro de los límites que le señala la constitución y la ley, tiene como misión y objetivos generales asegurar el desarrollo social, político, económico, fisico y ambiental del Municipio; el bienestar general y el mejoramiento continuo de la calidad de su población, mediante el ejercicio de las competencias y funciones establecidas en el artículo 311 de la Constitución Política. El turismo es una industria esencial para el desarrollo del país y en especial de las diferentes entidades territoriales, regiones, provincias y que cumple una función social. El Estado le dará especial protección en razón de su importancia para el desarrollo nacional.

Los Agenda Turística de Anapoima se comprende como el conjunto de actividades, campañas, ferias, encuentros y festividades culturales, patrimoniales y turísticos que, desde el punto de vista de su calidad, utilización o finalidad específica, encarnan o transmiten expresiones y manifestaciones locales, independientemente del valor comercial que puedan tener. Las actividades turísticas pueden constituir una finalidad de por sí, o contribuir a la producción de bienes y servicios turísticos y culturales. Así mismo se considera el turismo y los eventos culturales como fundamento de la nacionalidad, arraigo y tradición propia de la sociedad colombiana en su conjunto, como proceso generado individual y colectivamente por los colombianos. De igual manera se establece en los artículos 70, 71 y 72 de la Constitución política que es deber del estado colombiano, impulsar, estimular, apoyar y fomentar los procesos, proyectos y actividades en las dimensiones creativa, académica e investigativa y facilitar el acceso a estas de todos los nacionales, en igualdad de condiciones, en un marco de reconocimiento y respeto por la diversidad y variedad cultural de la nación.

De igual manera y teniendo en cuenta la Misión de la Alcaldía de Anapoima, en la parte que menciona: "...gestionar y dirigir las acciones encaminadas a construir un Municipio eficiente con un desarrollo agropecuario, turístico, económico, cultural y deportivo, enmarcado en una institucionalidad moderna.", en la que está inmersa la necesidad de constituir y promocionar turísticamente al Municipio.

El Municipio de Anapoima Cundinamarca que es de vocación turística posee un espacio clave para el desarrollo territorial, en donde se puede valorar el patrimonio cultural ligado a la gastronomía, llamado Cocina Municipal, la cual debe estar bien dotada, siendo esta una inversión estratégica de alto impacto, que responde a necesidades fundamentales:

- **EL ESTÁNDAR DE SERVICIO Y COMPETITIVIDAD TURÍSTICA SE VERÁ ELEVADO**

  Cierre de la brecha de calidad, ya que muchos municipios en el país y Anapoima Cundinamarca no es la excepción tiene un gran potencial gastronómico, pero una atención empírica en mesa y cocina. Tiene el espacio de la Cocina Municipal el cual con equipamiento profesional (horno, acero inoxidable, batidora, manejo térmico) va a permitir capacitar a los manipuladores locales en estándares reales de alta hotelería y servicio.

POBLACIÓN QUE SE BENEFICIARÁ

Toda persona natural o jurídica residente del territorio, vinculada laboralmente de manera temporal o permanente y/o propietario de una empresa turística considerado prestador de servicio turístico del municipio de Anapoima, entendida como toda empresa inscrita en el registro nacional de turismo, identificadas como códigos CIIU relacionados al sector turismo según la Ley General de Turismo Ley 300 de 1996 y catalogados por el DECRETO 1836 de 2021 artículo 2.2.4.1.1.13.
Todos los emprendedores y comerciantes, propietarios y empleados de restaurantes, cafeterías y panaderías, puestos de comida local porque les permite aprender a estandarizar procesos, mejorar prácticas de higiene, innovar sus menús.
Todos los jóvenes de educación media que se inclinan por el sector turístico quienes pueden encontrar una formación turística gratuita en donde adquieren competencias laborales para vincularse al sector comercial inmediatamente o generar sus propios emprendimientos.
Todos los portadores de tradición y cocineros, frecuentemente mujeres cabeza de hogar o adultos mayores que custodian recetas familiares quienes obtienen un espacio digno y profesional para dignificar su saber y formalizar sus productos.
Todos los pequeños productores agropecuarios de insumos de las veredas del Municipio de Anapoima, que pueden beneficiarse del encadenamiento productivo dinamizando la economía rural.
El sector hotelero y los turistas los primeros acceden a mano de obra calificada y el segundo disfruta de una oferta gastronómica más diversa, higiénica, segura generando crecimiento de la economía local.

NORMATIVIDAD ESPECÍFICA

- **Constitución Política de Colombia**

  Artículo 2 " El fin del estado es promover la prosperidad general garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes y facilitar la participación de todos en la vida económica de la nación "
  Artículo 67 " Derecho a la Educación y Formación Técnica"
  Artículo 70 " Fomento a la cultura y el patrimonio "
  Artículo 311 " Define al municipio como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado, a la que le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que requiera el progreso local, promover el desarrollo de su territorio y el mejoramiento social y cultural de sus habitantes "

- **"PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO DE ANAPOIMA, CUNDINAMARCA "ANAPOIMA, DESTINO TURÍSTICO DE BIENESTAR 2018 – 2028"**, Línea de Acción 1. **PROMOCIÓN E INNOVACIÓN DEL TURISMO**

- **PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DE CUNDINAMARCA "CUNDINAMARCA TURÍSTICA: MÁS UNIDA, RECONOCIDA Y COMPETITIVA 2017 – 2027"**

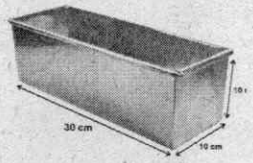
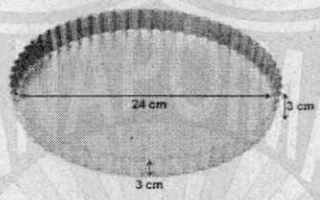
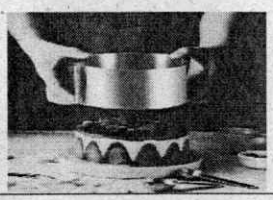
- **Ley 300 de 1996**
  Artículo 12 Participar en el diseño de planes, programas y proyectos de desarrollo y promoción turística

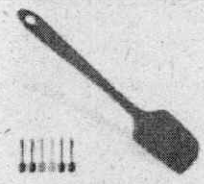
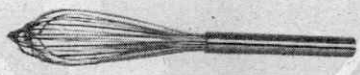
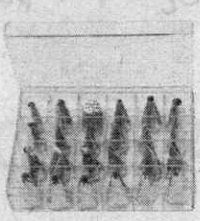
8. **Objeto de contrato: SUMINISTRO DE EQUIPOS DE COCINA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL ESPACIO DE CAPACITACIONES EN ALIMENTOS DEL MUNICIPIO DE ANAPOIMA**

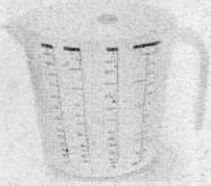
   Para el presente proceso se requieren para su ejecución de Autorizaciones: SI _ NO X, Permisos SI _ NO X, Licencias requeridas SI _ NO X

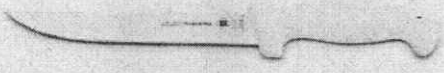
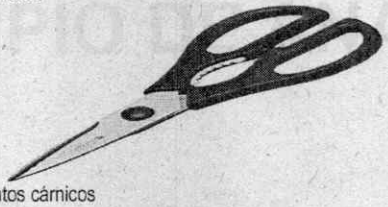
9. **Especificaciones y alcance del objeto:** El contratista deberá entregar los bienes, según las cantidades, condiciones y especificaciones que se relacionan a continuación:

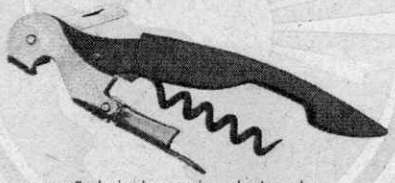
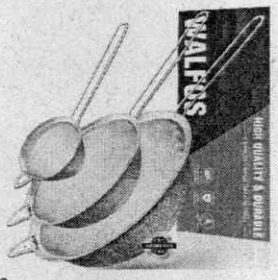
		COCINA FRÍA		
Ítem	**Código UNSPC**	**Descripción**	**Unidad de Medida**	**Can**
1	48101500 48101800	**MOLDE REDONDO DE ¼ LIBRA** Con las siguientes especificaciones técnicas:	Unidad	4

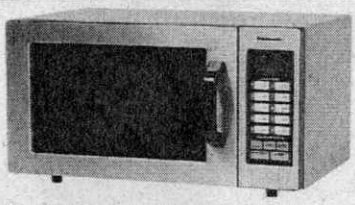
		Molde fabricado en aluminio anodizado de alta calidad Diámetro 29 cm X 8 cm de alto. Capacidad 1 ½ libra		
7	48101500 48101800	**MOLDE RECTANGULAR DE PAN SIN TAPA** Con las siguientes especificaciones:  Molde fabricado en aluminio anodizado de alta calidad Dimensiones 30 cm X 10 cm X 10 cm	Unidad	4
8	48101500 48101800	**MOLDE PARA TARTALETA 1 LIIBRA** Con las siguientes especificaciones:  Molde fabricado en aluminio anodizado de alta calidad Diámetro 24 cm X 3 cm de alto	Unidad	4
9	48101500 48101800	**MOLDE POLICARBONATO DIFERENTES DISEÑOS** Con las siguientes especificaciones:  15 cavidades Molde fabricado en policarbonato que permite elaborar 15 bombones con diferentes formas de flores Tiene agarres ergonómicos en los laterales	Unidad	4
10	48101500 48101800 48101813	**BATIDOR SILICONA PASTEL** Con las siguientes especificaciones: Batidor para pastelería Dimensión 25 cm Material silicona	Unidad	4
11	48101500 48101800	**BROCHA SILICONA PASTEL** Con las siguientes especificaciones:  Brocha para pastelería Dimensión 25 cm Material silicona	Unidad	4
12	48101500 48101800	**ARO AJUSTABLE PARA TORTAS** Con las siguientes especificaciones: 	Unidad	4

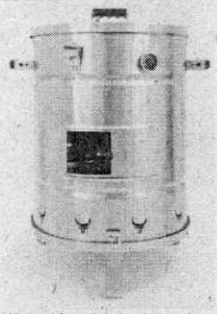
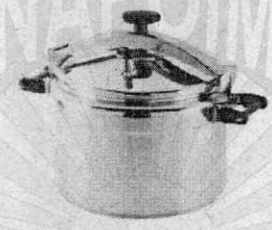
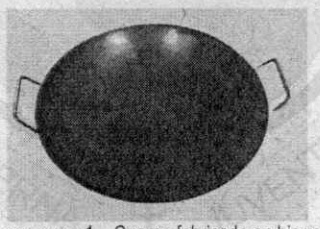
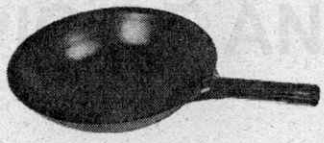
		 Espátula lámina de silicona Mango de Nylon Dimensión largo 24 cm Temperatura de resistencia hasta 260 grados centígrados Con certificación NSF		
18	48101800	**TERMÓMETRO PARA AZÚCAR O CARAMELO** Con las siguientes especificaciones:  Material acero inoxidable y vidrio Impermeable Usos cocinar y freir No es digital Temperatura máxima 200 grados centígrados Rango de temperatura de 40 grados centígrados a 200 grados centígrados	Unidad	3
19	48101813	**BATIDOR FRANCÉS EN ACERO INOXIDABLE** Con las siguientes especificaciones:  Material de fabricación acero inoxidable Alambre grueso (2.3 milímetros) Con alambres robustos	Unidad	4
20	48101800	**BOQUILLAS DECORATIVAS** Con las siguientes especificaciones:  Boquillas decorativas para tortas y/o postres – Peso 1 kg – Dimensiones 18 cm X 6 cm X 10 cm Son 24 piezas por set fabricadas en acero inoxidable	Set	4
21	48101800	**TAMIZADOR CERNIDOR DE HARINA ACERO INOXIDABLE** Con las siguientes especificaciones:  Máquina tamizadora de polvo semiautomática Tamiz de harina de acero inoxidable con prensa manual Malla fina para herramientas de cocina para hornear Tamaño del producto 15,5 cm X 10,5 cm X 9,3 cm – Capacidad 250 gramos	Unidad	4

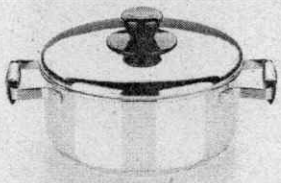
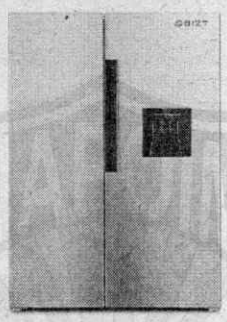
		 Fabricado en plástico de gran resistencia, transparente que permite observar fácilmente el nivel de contenido de producto. Indicaciones de medidas en milímetros, onzas y gramos Capacidad 1 litro		
27	48101800	**MANGA FLEX No. 24** Con las siguientes especificaciones:  Manga pastelera No. 3024 con tamaño de 24 pulgadas (60 cm) Diseñada en nylon recubierto en poliuretano que brinda resistencia y larga durabilidad. Producto ideal para la decoración de tus tortas y tus postres en general. Interior revestido en plástico para una fácil limpieza Tela exterior antideslizante	Unidad	4
28	48101800	**SET DE RASPE PLÁSTICO** Con las siguientes especificaciones:  Medidas 13,5 cm – 15,5 cm – 19,5 cm Son tres unidades por set	Set	4
29	48101800	**CORTADOR ESTRELLA** Con las siguientes especificaciones:  Juego de 5 moldes para galletas en acero inoxidable Molde en forma de estrella de cinco puntas para tiramisú y mousse – accesorio de repostería	Juego	4
30	48101800	**BROCHA PASTELERA** Con las siguientes especificaciones:  Versátil e ideal para rociar carnes, glasear pasteles y más Juego de epoxi, las cerdas están fijadas con epoxi a los casquillos para evitar que se acumulen bacterias Resistente al calor, las cerdas son resistentes al calor hasta 150 grados centígrados Con gancho de apoyo	Unidad	4
31	48101800	**SET MOLDES DESMONTABLES 3 UNIDADES** Con las siguientes especificaciones	Set	4

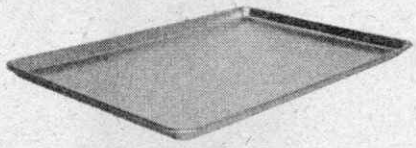
36	48101800	**CUCHILLO PROFESIONAL DESHUESADOR** Con las siguientes especificaciones:  Material del mango – elaborado en ABS de alta resistencia al impacto Medidas 125 milímetros Hoja en acero inoxidable forjado de 16 cm de 6 pulgadas Largo del cuchillo 29,4 cm Referencia 24605086 blanco	Unidad	2
37	48101800	**CUCHILLO PROFESIONAL FILETEADOR FLEXIBLE** Con las siguientes especificaciones:  Hoja en acero inoxidable super flexible para filete de pescado de 8 pulgadas Mango color negro – en polipropileno copolimero (PP) material plástico antideslizante resistente a golpes y temperaturas extremas Referencia 24622088 blanco	Unidad	2
38	48101800	**CUCHILLO PROFESIONAL CARNICERO** Con las siguientes especificaciones:  Longitud de la hoja 25, 4 cm - 28 cm Hoja recta filo liso perfecta para cortar en tablas de corte Acero inoxidable Mango sintético de elastómeros termoplástico Referencia 24621080 blanco	Unidad	2
39	48101800	**AFILADOR ESTRIADO PROFESIONAL** Con las siguientes especificaciones técnicas:  En acero estriado con revestimiento cromo duro 12 pulgadas Mango en polipropileno Longitud mínima acero 32 cm – ancho 6 cm – longitud mínima con mango 44 cm Referencia 24642082 blanco	Unidad	2
40	48101800	**TIJERAS PROFESIONAL DE COCINA** Con las siguientes especificaciones técnicas:  Tijeras de cocina para despiezar alimentos cárnicos Acero inoxidable Forjado en caliente Desmontable Tamaño 8 pulgadas	Unidad	2
41	48101800	**PINZAS PROFESIONALES RECTAS PARA EMPLATAR** Con las siguientes especificaciones técnicas:  Material acero inoxidable Medidas 300 milímetros	Unidad	1

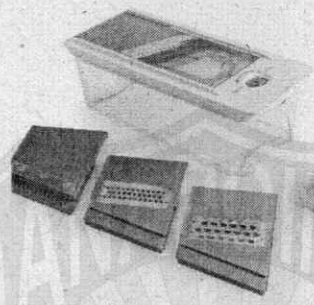
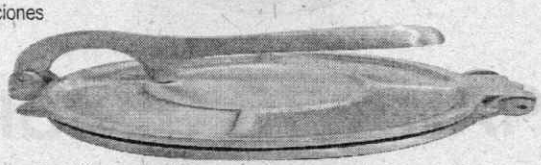
		• 1 cucharita de 0,63 ml • 1 cucharita de 1,25 ml • 1 cucharita de 2,5 ml • 1 cucharita de 5 ml • 1 cucharita de 7,5 ml • 1 cuchara de 15 ml **Otros accesorios los cuales deben ser:** • 1 nivelador (regla de medición) • 1 cuchara con clip		
46	48101800	**GRAMERA DIGITAL** Con las siguientes especificaciones técnicas:  Capacidad de peso 10 kg – División 1 gramos Medidora de volumen de agua y leche – Dimensiones de la balanza 22 X17,3 X 1,8 Mecanismo Electrónica - Con Termómetro de ambiente – Alarma – Calendario – Reloj – Higrómetro – Pantalla LCD9+10	Unidad	3
47	48101800	**SOMMELIER PROFESIONAL** Con las siguientes especificaciones técnicas:  El sommelier debe tener cinco espirales – pequeña hoja de navaja – destapador El sommelier debe ser de dos tiempos Material reforzado en acero	Unidad	4
48	48101800	**CORTADOR PARA PIZZA** Con las siguientes especificaciones técnicas:  Diámetro 10 cm De comprobada calidad y diseño práctico	Unidad	2
49	48101800	**JUEGO DE COLADORES** Con las siguientes especificaciones técnicas:  Tamaños diferentes: grande, mediano, pequeño Material acero inoxidable	Juego	4

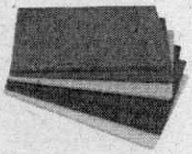
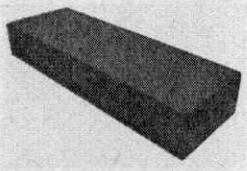
		 Equipo de gran potencia para calentar, cocinar y descongelar alimentos Construido en acero inoxidable (interior y exterior) para mayor higiene y durabilidad Control digital programable (pantalla VFD de fácil visualización) Cuatro niveles de intensidad – Hasta 60 minutos de cocción Listado para revisión de programaciones. Programa de descongelación de productos – Función de ajuste rápido de tiempo Presenta alarma que avisa la finalización de la cocción – Función de ahorro de energía Superficie interior plana fácil de limpieza Consumo 110 V / 60 Hz – Potencia 1500 W – Capacidad en volumen 22 litros Horno Industrial Dimensiones ancho 51 cm X altura 30,6 cm X Profundidad 36 cm		
55	48101536	**HORNO PARA PANADERÍA** Con las siguientes especificaciones  Material frente en acero de lujo y cuerpo pintado Capacidad 4 cámaras Paredes con fibra de vidrio de 5 cm como aislante de calor Latas de 65 cm X 45 cm Estructura en lámina cold roll pintura horneable Dimensiones 1,4 metros de altura X 62 cm de ancho X 85 cm de profundidad Puerta abatible con manija, termómetro, termostato, con dos latas en acero y quemador a gas	Unidad	1
56	48101500 48101800	**FREIDORA** Con las siguientes especificaciones  Acabado en acero pulido - Potencia 90000 BTU/hora – Peso 56 kg – Capacidad 2 canastillas – 27 litros de aceite Dimensiones ancho 428 milímetros – largo 750 milímetros – alto 1130 milímetros Soporta las siguientes especificaciones y servicios: Suministro de gas 27 – 30 mbar para GLP y 18 – 23 par GN Usa manguera de ½ para gas con racores macho de ¾ y ½ NPT (Suministro de gas natural o propano)	Unidad	1

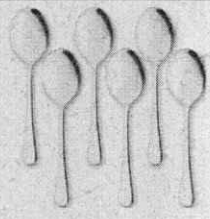
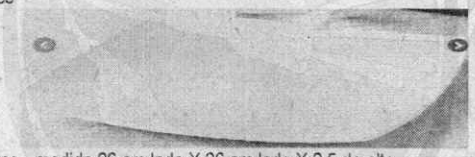
		 Fabricado en lámina de acero inoxidable 430 – Calibre 18 – Acabado satinado con mangos en poliuretano – Resistente a altas temperaturas Con sistema de enganche (cilindro y base) y compuerta para mejor ventilación y llenado de carbonera Dimensiones alto 77 cm (del piso hasta la manigueta de la tapa) – Diámetro 45 cm Capacidad de 35 a 40 libras aproximadamente para 35 personas		
61	48101500 48101800	**OLLA EXPRESS INDUSTRIAL** Con las siguientes especificaciones  Fabricado en aluminio natural apta para trabajo pesado – Asas metálicas con cubierta en bakelita Capacidad volumétrica 6 litros – Presión de trabajo 50 Kpa	Unidad	2
62	48101500 48101800	**PAILA WOK 65 CURADO** Con las siguientes especificaciones  Capacidad en volumen 20 litros – unidades por envase 1 – Cuerpo fabricado en hierro Diámetro de 64 cm – Dimensiones 64 cm X 64 cm X 19 cm	Unidad	1
63	48101500 48101800	**WOK PROFESIONAL** Con las siguientes especificaciones  Material acero carbono negro de alta calidad de 1,2 milímetros– Excelente durabilidad y excelente conducción del calor Material del mango madera lo que proporciona un agarre cómodo y seguro – Forma redonda – Ideal para cocción uniforme Diámetro de 40,6 cm	Unidad	1
64	48101500 48101800	**OLLA DE ALUMINIO ACORAZADO** Con las siguientes especificaciones	Unidad	1

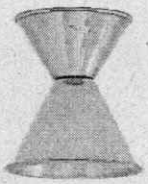
		 Material olla de acero inoxidable antiadherente de fondo triple (acero, aluminio y acero) con tapa, sin puntos calientes para que la comida se cocine uniformemente y por completo. Acabado en acero brillante - Manijas frías al tacto - Capacidad: 10 litros.		
69	48101800	**NEVERA – REFRIGERADOR** Con las siguientes especificaciones  Nevera de 512 litros - 2 Puertas (1 para congelador, 1 para refrigerador) - Patas niveladoras - Refrigerador con repisas graduables. Congelador con un entrepaño o división. Voltaje 110 v, monofásico. Garantía mínima de un (1) año. Debe incluir manual de uso en español con detalles sobre el método de uso correcto y mantenimiento del producto.	Unidad	1
70	48101800	**CUCHARON DE ESPAGUETTI** Con las siguientes especificaciones  Cucharon, compuesto por un mango y una superficie cóncava dentada ideal para dosificar la pasta en el plato. De alta resistencia y calidad - Empleada en la cocina para recoger la pasta o los espaguetis recién cocidos. Dimensiones largo (aprox.) 30- 35 cm - ancho (parte cóncava) 6 - 7 cm - espesor (aprox.) 1.4 mm Material acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel) – color plateado	Unidad	2
71	48101500 48101800	**OLLETAS** Con las siguientes especificaciones  Fabricada en aluminio – Capacidad 5 litros	Unidad	4
72	48101800	**JUEGO DE MESA** Con las siguientes especificaciones	Juego	5

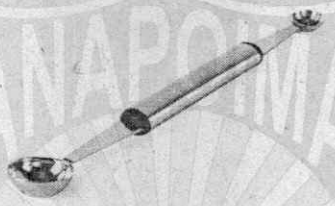
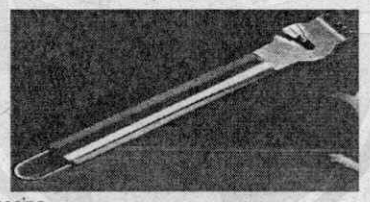
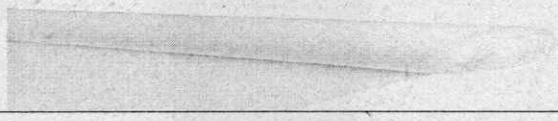
		 Bandeja rectangular para panadería - Fabricada en aluminio, liviana, esquinas redondeadas para fácil limpieza Medidas 40 cm X 60 cm Ideal para operaciones de horneado de productos de panadería y pastelería		
78	48101800	**COLADOR MULTI PROPÓSITO** Con las siguientes especificaciones  Colador multipropósito en acero inoxidable 18/00 (26 cm) – Dimensiones 26 cm X 26 cm X15 cm	Unidad	2
79	48101500 48101800	**CALDEROS** Con las siguientes especificaciones  Caldero (talla media) 12 tazas - 4.2 QT / 4 litros - Olla de aluminio fundido	Unidad	2
80	48101500 48101800	**CALDERO** Con las siguientes especificaciones  Caldero en aluminio fundido - Diámetro de 50 cm y de alto 21 cm con tapa	Unidad	2
81	48101800	**CUCHARON PARA SOPA** Con las siguientes especificaciones  Este cucharón de acero inoxidable es ideal para el uso diario - Con un largo de 31.5 cm y un ancho de 9 cm, es perfecto para manipular tus alimentos -Su diseño incluye un mango que facilita el agarre y el servicio.	Unidad	2
82	48101800	**RALLADOR ACERO 4 CAPAS** Con las siguientes especificaciones	Unidad	4

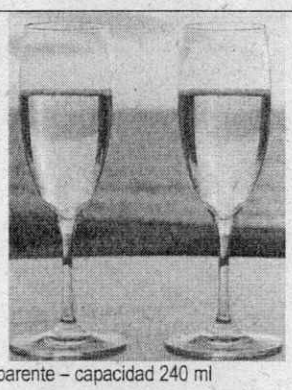
		 Está hecha de aluminio resistente para brindar una larga vida útil y resistir el uso duro - medidas: 40 cm de diámetro		
88	48101800	**MANDOLINA** Con las siguientes especificaciones  Picatodo multifuncional de plástico de excelente calidad y acabado perfecto, tiene: 4 cuchillas intercambiables – Con protector de mano en plástico – Materiales plástico ABS poliestireno, acero inoxidable, TPE Las cuchillas permiten hacer cortes uniformes en diferentes niveles de grosor Peso 604 gramos – Dimensiones 27 cm X 12 cm X 14 cm – Color gris Es desmontable y permite su lavado manual o en lavaplatos	Unidad	3
89	48101800	**PINZA** Con las siguientes especificaciones  Pinza en acero inoxidable con mango en silicona gris – largo total 28 cm – ancho 5 cm	Unidad	2
90	48101800	**PATACONERA** Con las siguientes especificaciones  Material aluminio plateado – brazo también en aluminio para mejorar la presión Peso 1250 gramos – Medidas 31 cm X 25 cm X 3 cm de grosor	Unidad	2
91	48101800	**AROS PARA EMPLATAR** Con las siguientes especificaciones  Juego de 3 aros para emplatar en acero inoxidable de tres tamaños. Es un utensilio de cocina para moldear o cortar preparaciones.	Juego	3
92	48101800	**PRENSA PARA AJOS** Con las siguientes especificaciones	Unidad	4

		Fabricados en plástico libre de BPA – Capacidad en volumen 1 litro Uso en la cocina		
97	48101800	**TABLA DE PICADO** Con las siguientes especificaciones  Fabricados en colores variados – Dimensiones largo 90 cm X ancho 70 cm X	Unidad	12
98	48101800	**MARTILLO PARA COCINA** Con las siguientes especificaciones  Ablandador de carne Martillo de carne de doble cara Aluminio resistente 140 puntas y martillo de cocina plano para martillo de pollo Martillo para cocinar pollo/carne de res/cerdo/nueces	Unidad	2
99	48101800	**TRINCHE PARA CARNE** Con las siguientes especificaciones  Material de la hoja de acero inoxidable – mango de baquelita – largo de 27 cm Para servicio de carnes para voltear, trasladar, servir y manejar piezas de carne de gran tamaño	Unidad	2
100	48101800	**GUANTE DE ACERO** Con las siguientes especificaciones  El guante en cota de malla de acero inoxidable es ideal para proteger las manos durante el corte de tela, materiales textiles y en trabajos de carnicería. Fabricado con malla de acero de alta calidad y fibras HPPE para protección Nivel de corte grado 5 mejorado con cuerda anticorte para seguridad adicional – Diseño ergonómico el cual no permite cortes ni perforaciones – Con protección metalizada	Unidad	1
101	48101800	**PIEDRA DE AFILAR** Con las siguientes especificaciones  Afiladora de cuchillos de grano fino – tamaño mediano de 12 pulgadas de largo Construida en silicio carbonizado de grado superior de 1,5 pulgadas de grosor – permite afilar gran variedad de cuchillos y viene en color mixto negro/gris	Unidad	1
102	48101800	**JUEGO DE VAJILLA BLANCA** Con las siguientes especificaciones	Juego	2

		 Fabricados en acero inoxidable 410 plateado – excelente acabado bien pulido		
108	48101800	**TAZAS PARA SOPA (CONSOMÉ)** Con las siguientes especificaciones  Taza con asas – línea americana – fabricado en porcelana – color blanco hotelero (no se recibirán tonos beige, marfil, ni hueso) Aprobado para uso en alimentos – apto para lavavajillas – apto para microondas – debe cumplir con la norma de plomo y cadmio (requisitos establecidos por el Gobierno Nacional para prevenir intoxicaciones por desprendimiento de cadmio y plomo) Resiste el agrietamiento o el cuarteado del esmalte en cualquier cantidad de ciclos de lavado Resiste la exposición al choque térmico de hasta 195 grados centígrados Resiste la decoloración por el uso de detergentes Medidas 10,5 cm – con capacidad de 300 – 325 centímetros cúbicos	Unidad	24
109	48101800	**PLATO BASE** Con las siguientes especificaciones  Plato forma cuadrado – color blanco - medida 26 cm lado X 26 cm lado X 2,5 de alto Material de porcelana Apto para microondas y lavavajillas Capacidad 500 gramos – 2 kg	Unidad	24
110	48101800	**PLATO GRANDE** Con las siguientes especificaciones  Plato forma cuadrado – color blanco - medida 23 cm lado X 23 cm lado X 2,5 de alto Material de porcelana Apto para microondas y lavavajillas Capacidad 500 gramos – 2 kg	Unidad	24
111	48101800	**PLATO PARA ENSALADA** Con las siguientes especificaciones  Plato forma cuadrado – color blanco - medida 18 cm lado X 18 cm lado X 1,8 de alto Material de porcelana Apto para microondas y lavavajillas Capacidad 500 gramos – 2 kg	Unidad	24
112	48101800	**PLATO PARA POSTRE** Con las siguientes especificaciones	Unidad	24

		 Forma rectangular – medidas 42 cm X 30 cm Material acero inoxidable de excelente calidad y acabado brillante – Higiénica y de fácil limpieza		
		BAR		
118		**CUCHARA PARA BAR** Con las siguientes especificaciones  Cuchara coctelera espiral con tenedor – fabricada en acero inoxidable con dos lados funcionales uno con cuchara y el otro con tenedor para pinchar aceitunas, cerezas Longitud 30 cm	Unidad	2
119		**CUCHARA PARA BAR** Con las siguientes especificaciones  Cuchara coctelera espiral con tenedor – fabricada en acero inoxidable con dos lados funcionales uno con cuchara y el otro plano para macerar triturar. Longitud 30 cm	Unidad	2
120		**JIGGER** Con las siguientes especificaciones  Dosificador para licor fabricado en acero inoxidable – con capacidad de 1 onza (30 milímetros) y ½ onza (15 milímetros) Permite asegurar la medida exacta de los ingredientes líquidos – Ideal para bares, hoteles y otros establecimientos de servicio gastronómico	Unidad	2
121		**JIGGER** Con las siguientes especificaciones  Dosificador para licor fabricado en acero inoxidable – con capacidad de 1 onza (30 milímetros) y 2 onzas (60 milímetros) Permite asegurar la medida exacta de los ingredientes líquidos – Ideal para bares, hoteles y otros establecimientos de servicio gastronómico	Unidad	2
122		**COCTELERA** Con las siguientes especificaciones	Unidad	2

		Con las siguientes especificaciones  Medidas: Diámetro 10 cm – altura 21 cm – volumen 1 litro – peso 0,53 kg Materiales tarro vidrio resistente al calor y apto para lavavajillas – accesorios tapa y prensa en acero inoxidable – portavasos de corcho – pomo perilla en bambú con barniz incoloro		
129	48101800	**CUCHARA PARISIENNE** Con las siguientes especificaciones  Cuchara especial para sacar bocados de dos medidas fabricada en acero inoxidable – longitud 19 cm	Unidad	2
130	48101800	**ACANALADOR - PELADOR** Con las siguientes especificaciones  Acanalador, pelador, rallador para bar y cocina Material de la hoja acero inoxidable – material del cuerpo acero inoxidable - hoja y cuerpo en acero resistente a la corrosión Diseño multifuncional con 5 orificios afilados para extraer finas ralladuras y un cuchillo de canal para decoraciones Compacto y ergonómico Dimensiones largo 16 cm X ancho 3 cm	Unidad	2
131		**DECANTADOR DE VINO** Con las siguientes especificaciones  Fabricado en vidrio industrial apto para lavavajillas – Color transparente – Capacidad 2,54 litros	Unidad	2
132		**SERVILLETAS** Con las siguientes especificaciones 	Unidad	48

		 Material de fabricación en cristal – color transparente – capacidad 240 ml Medidas alto 23,8 cm – Diámetro 5,8 cm – Apto para lavavajillas Uso Champagne		
136		**VASO ON THE ROCKS** Con las siguientes especificaciones  Material vidrio – color transparente – capacidad 9 onzas (10,8 onzas) Medidas mínimo 9,5 cm de alto – Diámetro de la boca mínimo 8,5 cm Apto para lavavajillas Uso tragos cortos whisky on the rocks – Old fashioned	Unidad	24
137		**COPA PARA AGUA** Con las siguientes especificaciones  Material cristal - color transparente – capacidad 600 ml Medidas altura 21 cm – Diámetro de la boca 8 cm Apto para lavavajillas Usos agua pura	Unidad	24
138		**COPA AGUARDIENTE** Con las siguientes especificaciones  Material vidrio – color transparente – capacidad 72 ml Medidas altura 9,5 cm – Diámetro de la boca 4 cm Apto para lavavajillas	Unidad	24

5. Atender las observaciones del funcionario que ejerce control, supervisión y vigilancia del contrato y seguir las recomendaciones orientadas a garantizar la seguridad del personal.
6. Tomar las medidas necesarias para garantizar la debida y oportuna ejecución del contrato.
7. Mantener reserva sobre los asuntos o la información que le sea suministrada.
8. Informar inmediatamente a la entidad contratante y demás autoridades competentes cuando se presenten peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el objeto de obligar al contratista a hacer u omitir algún acto o hecho.
9. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y obstaculizaciones.
10. Corregir de forma inmediata cualquier falla o error que se cometa en la ejecución del objeto contractual.
11. Asumir el pago de los salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral, del personal que contrate, lo mismo que el pago de los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género, que establezcan las leyes colombianas. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el proponente e incluidos en el precio de su propuesta, así como cancelar oportunamente los sueldos, prestaciones sociales y aportes parafiscales y de seguridad social del personal contratado requerido desde su suscripción, ejecución y liquidación del contrato.
12. Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del contrato para revisar el estado de ejecución del mismo, el cumplimiento de sus obligaciones o cualquier aspecto técnico.
13. Mantener al Municipio de Anapoima libre de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños, perjuicios y/o lesiones a terceros, ocasionados por el contratista, sus subcontratistas o dependientes, durante la ejecución del objeto del contrato.
14. Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más.
15. Cargar en la plataforma SECOP II los documentos, garantías, pólizas, modificaciones y demás documentos que soporten su gestión de acuerdo con los requerimientos de la entidad, así como firmar digitalmente las adiciones y modificaciones del contrato, dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a su publicación.
16. Las demás derivadas, inherentes y necesarias para el desarrollo del objeto contractual, en coordinación con la dependencia encargada del control y vigilancia del contrato.

ESPECIFICAS El contratista se compromete a cumplir, además de las obligaciones inherentes a su naturaleza y las derivadas de las disposiciones legales vigente que regulan su actividad, con las siguientes:

1. Suministrar todos y cada uno de los elementos solicitados cumpliendo con todas las características técnicas exigidas y descritas en las tablas del **ítem No. 9 Especificaciones y alcance del objeto;** y debe hacer entrega de todos los manuales de operación de los elementos que los traen de fábrica.
2. Para el futuro contratista es claro que el transporte de todos los elementos hasta el Almacén General del Municipio de Anapoima, corren por su cuenta (por lo que el Municipio de Anapoima no reconocerá ningún dinero a cuenta de transporte) y que dicho horario de recibido de la mercancía es de 8:00 a. m. a 11:00 a. m. y de 2:00 p. m. a 4:00 p. m. de lunes a viernes.
3. El futuro contratista deberá colocar a disposición de la Administración Municipal canales de comunicación efectivos para la óptima prestación y ejecución del presente objeto contractual (correo electrónico, línea celular, línea whatsapp).
4. Todos los elementos deben cumplir con las características técnicas exigidas y aquel o aquellos que no las cumplan no serán recibidos teniendo el contratista dos (02) días hábiles para su nueva entrega dichos nuevos elementos deberán ser de superiores o iguales características a los inicialmente solicitados, tiempo que empieza a correr desde el momento en que el Supervisor del contrato y/o el Almacenista General le informen por medio verbal, escrito, correo electrónico, línea celular, línea WhatsApp).
5. El futuro contratista debe disponer de la capacidad financiera, administrativa, técnica para el correcto desarrollo del objeto contractual, además de que conoce desde un principio todos y cada uno de los elementos solicitados por lo que también debe tener el stock suficiente de dichos elementos, es por lo anteriormente expuesto que sabe, que el Municipio de Anapoima no aceptará entregas parciales de dichos elementos por ningún motivo.
6. Para el futuro contratista es claro que el Municipio de Anapoima no recibe elementos con partes, elementos defectuosos y/o que no sean los originales, tampoco se reciben equipos remanufacturados, por lo que las partes y componentes deben ser de las marcas que ofrece el fabricante por lo que debe certificar los equipos adquiridos.

12	ARO AJUSTABLE PARA TORTAS	Unidad	4	$ 28,060	19%	$ 5,331	$ 33,391	$ 133,566
13	MOLDE PARA TORTA RECTANGULAR	Unidad	4	$ 38,287	19%	$ 7,274	$ 45,561	$ 182,245
14	BAILARINA PROFESIONAL PLATO ALUMINIO	Unidad	2	$ 135,533	19%	$ 25,751	$ 161,285	$ 322,569
15	MOLDE SILICONADO PARA CUPCAKE	Unidad	4	$ 31,617	19%	$ 6,007	$ 37,624	$ 150,495
16	ESPÁTULA PARA RASPADOR DE CHOCOLATE EN ACERO INOXIDABLE FRÍO Y CALOR	Unidad	4	$ 63,217	19%	$ 12,011	$ 75,228	$ 300,911
17	ESPÁTULA DE SILICONA PARA FRÍO Y CALOR	Unidad	4	$ 23,067	19%	$ 4,383	$ 27,449	$ 109,797
18	TERMÓMETRO PARA AZÚCAR O CARAMELO	Unidad	3	$ 94,867	19%	$ 18,025	$ 112,891	$ 338,674
19	BATIDOR FRANCÉS EN ACERO INOXIDABLE	Unidad	4	$ 29,893	19%	$ 5,680	$ 35,573	$ 142,292
20	BOQUILLAS DECORATIVAS	Set	4	$ 122,117	19%	$ 23,202	$ 145,319	$ 581,275
21	TAMIZADOR CERNIDOR DE HARINA ACERO INOXIDABLE	Unidad	4	$ 44,050	19%	$ 8,370	$ 52,420	$ 209,678
22	RALLADOR ZESTER	Unidad	4	$ 31,287	19%	$ 5,944	$ 37,231	$ 148,925
23	ESPÁTULA DELGADA	Unidad	4	$ 58,193	19%	$ 11,057	$ 69,250	$ 277,000
24	ESPÁTULA OFFSET	Unidad	4	$ 42,067	19%	$ 7,993	$ 50,059	$ 200,237
25	CUCHILLO SIERRA ACERO INOXIDABLE	Unidad	4	$ 40,300	19%	$ 7,657	$ 47,957	$ 191,828
26	TAZA PLÁSTICA MEDIDORA	Unidad	4	$ 188,667	19%	$ 35,847	$ 224,513	$ 898,053
27	MANGA FLEX No. 24	Unidad	4	$ 43,317	19%	$ 8,230	$ 51,547	$ 206,187
28	SET DE RASPE PLÁSTICO	Set	4	$ 25,717	19%	$ 4,886	$ 30,603	$ 122,411
29	CORTADOR ESTRELLA	Juego	4	$ 30,580	19%	$ 5,810	$ 36,390	$ 145,561
30	BROCHA PASTELERA	Unidad	4	$ 40,573	19%	$ 7,709	$ 48,282	$ 193,129
31	SET MOLDES DESMONTABLES 3 UNIDADES	Set	4	$ 70,900	19%	$ 13,471	$ 84,371	$ 337,484
32	FLANERA	Unidad	4	$ 119,667	19%	$ 22,737	$ 142,403	$ 569,613
		COCINA CALIENTE						
33	CUCHILLO PROFESIONAL CHEF No. 10	Unidad	2	$ 145,433	19%	$ 27,632	$ 173,066	$ 346,131
34	CUCHILLO PROFESIONAL MONDADOR	Unidad	2	$ 42,600	19%	$ 8,094	$ 50,694	$ 101,388
35	CUCHILLO PROFESIONAL TORNEADOR	Unidad	2	$ 47,633	19%	$ 9,050	$ 56,684	$ 113,367
36	CUCHILLO PROFESIONAL DESHUESADOR	Unidad	2	$ 97,600	19%	$ 18,544	$ 116,144	$ 232,288
37	CUCHILLO PROFESIONAL FILETEADOR FLEXIBLE	Unidad	2	$ 102,900	19%	$ 19,551	$ 122,451	$ 244,902
38	CUCHILLO PROFESIONAL CARNICERO	Unidad	2	$ 107,267	19%	$ 20,381	$ 127,647	$ 255,295
39	AFILADOR ESTRIADO PROFESIONAL	Unidad	2	$ 127,550	19%	$ 24,235	$ 151,785	$ 303,569
40	TIJERAS PROFESIONAL DE COCINA	Unidad	2	$ 131,773	19%	$ 25,037	$ 156,810	$ 313,621
41	PINZAS PROFESIONALES RECTAS PARA EMPLATAR	Unidad	1	$ 41,389	19%	$ 7,864	$ 49,253	$ 49,253
42	PINZAS PROFESIONALES CURVAS PARA EMPLATAR	Unidad	1	$ 47,800	19%	$ 9,082	$ 56,882	$ 56,882
43	LICUADORA DE INMERSIÓN 3 EN 1	Unidad	2	$ 331,217	19%	$ 62,931	$ 394,148	$ 788,296
44	TERMÓMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS (PUNZÓN)	Unidad	3	$ 93,873	19%	$ 17,836	$ 111,709	$ 335,128
45	KIT PROFESIONAL TAZAAS Y CUCHARAS MEDIDORAS	Kit	2	$ 178,133	19%	$ 33,845	$ 211,979	$ 423,957
46	GRAMERA DIGITAL	Unidad	3	$ 120,273	19%	$ 22,852	$ 143,125	$ 429,376
47	SOMMELIER PROFESIONAL	Unidad	4	$ 36,917	19%	$ 7,014	$ 43,931	$ 175,723
48	CORTADOR PARA PIZZA	Unidad	2	$ 78,967	19%	$ 15,004	$ 93,970	$ 187,941
49	JUEGO DE COLADORES	Juego	4	$ 169,867	19%	$ 32,275	$ 202,141	$ 808,565
50	BOWL PROFESIONAL	Unidad	4	$ 53,640	19%	$ 10,192	$ 63,832	$ 255,326
51	BOWL TIPO ALEMAN	Unidad	4	$ 40,903	19%	$ 7,772	$ 48,675	$ 194,700
52	BOWL TIPO ALEMAN	Unidad	4	$ 30,733	19%	$ 5,839	$ 36,573	$ 146,291
53	BATIDORA PROFESIONAL	Unidad	2	$ 3,036,933	19%	$ 577,017	$ 3,613,951	$ 7,227,901
54	HORNO MICROONDAS	Unidad	1	$ 3,350,967	19%	$ 636,684	$ 3,987,650	$ 3,987,650
55	HORNO PARA PANADERÍA	Unidad	1	$ 1,683,100	19%	$ 319,789	$ 2,002,889	$ 2,002,889
56	FREIDORA	Unidad	1	$ 4,709,683	19%	$ 894,840	$ 5,604,523	$ 5,604,523
57	MESON CON POCETA	Unidad	1	$ 2,561,633	19%	$ 486,710	$ 3,048,344	$ 3,048,344
58	MESÓN CON ENTREPAÑOS	Unidad	1	$ 1,640,733	19%	$ 311,739	$ 1,952,473	$ 1,952,473
59	LICUADORA SEMIINDUSTRIAL	Unidad	2	$ 2,710,200	19%	$ 514,938	$ 3,225,138	$ 6,450,276
60	BARRIL AHUMADOR	Unidad	1	$ 1,620,100	19%	$ 307,819	$ 1,927,919	$ 1,927,919
61	OLLA EXPRESS INDUSTRIAL	Unidad	2	$ 518,733	19%	$ 98,559	$ 617,293	$ 1,234,585
62	PAILA WOK 65 CURADO	Unidad	1	$ 272,967	19%	$ 51,864	$ 324,830	$ 324,830
63	WOK PROFESIONAL	Unidad	1	$ 166,753	19%	$ 31,683	$ 198,436	$ 198,436
64	OLLA DE ALUMINIO ACORAZADO	Unidad	1	$ 673,233	19%	$ 127,914	$ 801,148	$ 801,148
65	OLLA DE ACERO INOXIDABLE	Unidad	1	$ 465,933	19%	$ 88,527	$ 554,461	$ 554,461
66	SARTEN PARA SALSAS	Unidad	4	$ 169,300	19%	$ 32,167	$ 201,467	$ 805,868
67	OLLA ALTA	Unidad	2	$ 305,133	19%	$ 57,975	$ 363,109	$ 726,217
68	OLLA TIPO BRAZIER	Unidad	1	$ 299,367	19%	$ 56,880	$ 356,246	$ 356,246
69	NEVERA – REFRIGERADOR	Unidad	1	$ 5,519,700	19%	$ 1,048,743	$ 6,568,443	$ 6,568,443
70	CUCHARON DE ESPAGUETTI	Unidad	2	$ 50,967	19%	$ 9,684	$ 60,650	$ 121,301
71	OLLETAS	Unidad	4	$ 60,084	19%	$ 11,416	$ 71,500	$ 286,000

133	COPA VINO TINTO	Unidad	24	$ 63,940	19%	$ 12,149	$ 76,089	$ 1,826,126
134	COPA VINO BLANCO	Unidad	24	$ 44,863	19%	$ 8,524	$ 53,387	$ 1,281,297
135	COPA CHAMPAGNE	Unidad	24	$ 47,200	19%	$ 8,968	$ 56,168	$ 1,348,032
136	VASO ON THE ROCKS	Unidad	24	$ 21,877	19%	$ 4,157	$ 26,033	$ 624,798
137	COPA PARA AGUA	Unidad	24	$ 21,533	19%	$ 4,091	$ 25,625	$ 614,992
138	COPA AGUARDIENTE	Unidad	24	$ 10,967	19%	$ 2,084	$ 13,050	$ 313,208
139	POCILLO	Unidad	24	$ 25,367	19%	$ 4,820	$ 30,186	$ 724,472
140	PLATO PARA POCILLO	Unidad	24	$ 26,400	19%	$ 5,016	$ 31,416	$ 753,984
							TOTALES	$ 89,294,300

Dado que el presente proceso es por Menor Cuantía entonces el presupuesto del Municipio de Anapoima es el siguiente:

PRESUPUESTO TOTAL DEL MUNICIPIO DE ANAPOIMA PARA ESTE PROCESO	$89.294.300

16. **Costos Asociados a la Ejecución del Contrato:** A continuación, se discriminan los porcentajes de las estampillas del orden Municipal aplicables al contrato y que serán debitadas de los pagos realizados al contratista

Los impuestos, tasas y contribuciones aplicables a este proceso son los siguientes:

Porcentaje		Base Mínima
2.5%	Renta pro deporte municipal	$ -
4%	Pro adulto mayor	$ -
2%	Pro Cultura	$ -
0,9%	ICA actividades comerciales	$ 498.000
3,5%	Rete fuente compras – no declarantes	$ 498.000
2.5%	Rete fuente compras – declarantes	$ 498.000
2%	Estampilla para la Justicia Familiar Art. 6 Acuerdo 004/2023	$ 14.235.000
15%	Rete IVA gravados	$ 1.345.000

Lo anterior, amén de la verificación, si la empresa se encuentra en régimen simple

17. **Estudio del Sector**

Aspectos generales: Para identificar el sector al cual pertenece el servicio que se requiere, se realizaron varias consultas concluyendo que el mismo se encuentra incluido en el sector **SECUNDARIO O INDUSTRIAL** de la economía.

La contratación a celebrar es abierta y está encaminada a personas naturales o jurídicas en capacidad de ejecutar el servicio/suministro objeto del contrato. Según la división de la economía clásica, los sectores de la economía muestran en la siguiente Tabla:

Sectores económicos	Definición	Actividades que abarca el sector
Sector primario o agropecuario	Es el sector que obtiene el producto de sus actividades directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Dentro de este sector se encuentra la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la caza y la pesca. No se incluyen dentro de este sector a la minería y a la extracción de petróleo, las cuales se consideran parte del sector industrial.	Agropecuario, caza y pesca
Sector secundario o industrial	Comprende todas las actividades económicas de un país relacionadas con la transformación industrial de los alimentos y otros tipos de bienes o mercancías, las cuales se utilizan como base para la fabricación de nuevos productos. Se divide en dos sub-sectores: industrial extractivo e industrial de transformación. **Industrial Extractivo:** Extracción minera y de petróleo. **Industrial de Transformación:** Envasado de legumbres y frutas, embotellado de refrescos, fabricación de abonos y fertilizantes, vehículos, aparatos electrodomésticos, etc.	Sector Minería Sector Construcción Sector Industria Manufacturera Sector Eléctrico, Gas y Vapor
Sector terciario o de servicios	Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplo de ello se tiene el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, el gobierno, etc.	Sector Transportes Sector Comunicaciones Sector Comercio, Restaurantes y Hoteles Sector Financiero

[1] Banco de la República. Recuperado de: http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/economia/econo53.htm.

Según un informe de Naciones Unidas, cuatro años después del brote de la pandemia de COVID-19, que paralizó el turismo mundial, el barómetro refleja una recuperación notable del sector, dado que la mayoría de las regiones han superado ya las cifras de llegadas de 2019. El informe también muestra resultados excelentes en términos de ingresos por turismo internacional, ya que la mayoría de los destinos con datos disponibles presentan un crecimiento de dos cifras en comparación con el periodo post pandemia. El Secretario General de ONU Turismo, Zurab Pololikashvili, señaló: "El importante crecimiento observado en los ingresos por turismo es una excelente noticia para las economías de todo el mundo. El hecho de que el gasto de los visitantes esté experimentando un aumento aun mayor que las llegadas tiene un efecto directo en millones de puestos de trabajo y pequeñas empresas, y contribuye de manera decisiva a la balanza de pagos y los ingresos tributarios de numerosas economías".

Los desafíos por resolver son: que pese a estos resultados en general positivos, siguen existiendo diversas dificultades de carácter económico, geopolítico y climático. El sector turístico continúa enfrentándose a la inflación en los viajes y el turismo, concretamente a los elevados precios del transporte y el alojamiento, así como a la volatilidad de los precios del petróleo. Los importantes conflictos y tensiones en todo el mundo continúan repercutiendo en la confianza de los consumidores, al tiempo que los fenómenos meteorológicos extremos y la escasez de personal, también constituyen desafíos fundamentales para el desempeño del sector.

CONCLUSIONES DEL TURISMO EN EL MUNDO

Después de la pandemia y analizados los resultados a la luz de los números deja conclusiones importantes en las diferentes tendencias:

1. EVASIÓN Y EXPERIENCIAS AUTENTICAS

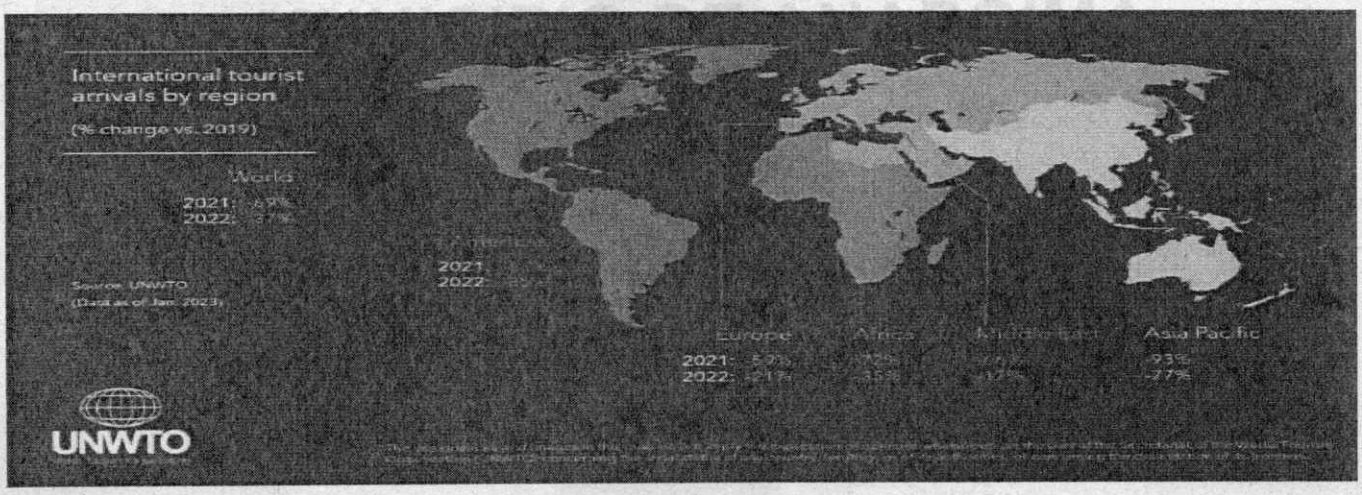
- Antimasificación, un porcentaje cercano al 63% de los turistas evita deliberadamente destinos que son percibidos como masificados, optando por lugares menos explorados o en auge (Viajes National Geographic)
- Turismo de naturaleza y bienestar con un crecimiento sostenido de los retiros de salud, el turismo rural y de aventura, buscando desconexión y al aire libre (UN Tourism).
- Viajes de celebración, con altísima demanda que busca agrupar a familiares y amigos para conmemorar hitos personales exigiendo experiencias altamente personalizadas (American Express, Tendencias Mundiales de Viajes en 2026).

2. DIGITALIZACIÓN Y NUEVOS PERFILES

- Inteligencia artificial, con el despegue de las diferentes IA, para planificar, reservar y crear itinerarios a medida.
- Nómadas digitales, dada la necesidad de la flexibilidad laboral se permiten estancias más largas y trabajar desde cualquier lugar remoto.
- Viajes en grupo, especialmente los jóvenes buscan unirse a viajes grupales para socializar y contrarrestar la soledad urbana.

3. SOSTENIBILIDAD Y CONCIENCIA SOCIAL

- Impacto positivo, mayor preferencia por las empresas y alojamientos que demuestren prácticas de turismo regenerativo y apoyo a las comunidades locales.
- Certificaciones, los viajeros exigen cada vez más transparencia, buscando sellos ecológicos verificables al momento de elegir (UN Tourism).



INDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC) – JULIO DE 2026

DANE

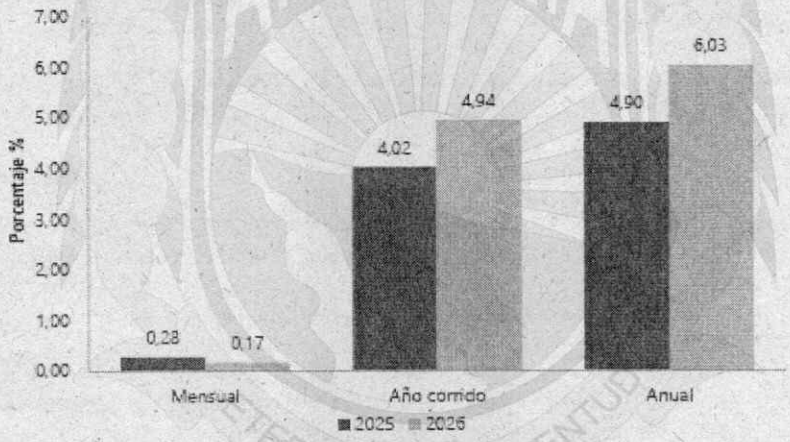
Boletín técnico

Bogotá, 10 de agosto de 2026

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Julio 2026

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Julio 2025 - 2026



Fuente: DANE, IPC.

- Resultados del mes de julio
- Resultados año corrido
- Resultado anual
- Resultados según nivel de ingresos por criterio absoluto
- Información adicional
- Ficha metodológica
- Glosario

VARIACIÓN Y CONTRIBUCIÓN MENSUAL POR DIVISIONES DE GASTO

En el mes de julio de 2026, el IPC registró una variación de 0,17% en comparación con junio de 2026, seis divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,17%): Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,55%), Salud (0,38%), Prendas de vestir y calzado (0,31%), Restaurantes y hoteles (0,30%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,25%) y por último, Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,24%). Por debajo se ubicaron: Información y comunicación (0,04%), Educación (0,00%), Bienes y servicios diversos (-0,11%), Recreación y cultura (-0,13%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,13%) y por último, Transporte (-0,24%).

19. **Supervisión Del Contrato:** La supervisión del contrato estará a cargo del **SECRETARIO(A) DE DESPACHO DE LA SECRETARIA DE TURISMO Y SECTORES ECONÓMICOS** del Municipio o quien haga sus veces y/o a quien el Ordenador del Gasto designe, quien se notifique a través de la plataforma transaccional **SECOP II**, quien asume la responsabilidad por el seguimiento y control del contrato, así como la correcta y cabal ejecución.
El supervisor ejercerá la labor encomendad de acuerdo con lo establecido en los artículos 83 y 84 de la ley 1474 de 2011, así mismo lo indicado en el articulado 2.2.1.2.1.2.19 del decreto 1082 de 2015.

CAPÍTULO III. DESCRIPCIÓN FINANCIERA

20. **Certificado de disponibilidad presupuestal** (CDP) Los recursos para financiar el valor del contrato provienen del siguiente certificado de disponibilidad:

NUMERO	FECHA	VALOR
2026000777	12/08/2026	$89.294.300

21. **Presupuesto Asignado y Justificación:** El presupuesto asignado para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **(OCHENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS PESOS M/CTE) ($89.294.300) M/CTE**, cuyo valor incluye todos los impuestos, tasas, estampillas, costos directos e indirectos y contribuciones a que haya lugar, y todos los costos directos e indirectos en que incurran los oferentes para la elaboración y presentación de las propuestas eran de su propia cuenta y riesgo. **EL MUNICIPIO DE ANAPOIMA** no reconocerá ni reembolsará ningún valor por este concepto.

22. **Forma de pago: El MUNICIPIO DE ANAPOIMA** pagará al contratista el valor del presente contrato así: **UN SOLO PAGO,**

Previa presentación por parte del contratista de:

- Informe de ejecución de actividades relacionadas con el objeto contractual de acuerdo con los formatos establecidos por la Administración Municipal. Si lo amerita.
- Factura y/o documento equivalente, con el cumplimiento de los requisitos legales.
- Actas de entrada y salida de Almacén General
- Cumplimiento de aportes a seguridad social
- Certificación bancaria
- Y demás soportes exigidos por el supervisor y por la tesorería municipal.

A la factura o documento equivalente se deberá anexar la documentación mediante la cual se verifique que se encuentra a paz y salvo respecto de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión y Aportes Parafiscales. Así como los demás soportes exigidos por el Municipio y por la tesorería municipal.

Todo pago está condicionado a la disponibilidad del PAC Municipal. El IVA y retención en la fuente a los pagos, se realizarán de acuerdo con las disposiciones legales sobre la materia.

El Municipio sólo adquiere obligaciones con el Contratista y bajo ningún motivo o circunstancia efectuará pagos a terceros.
Descuentos: El contratista deberá tener en cuenta que el Municipio de Anapoima efectuará los descuentos de ley del orden Nacional vigentes y conforme a sus modificaciones de ley, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el contratista a la Entidad y con la actividad objeto del contrato. Este contrato estará sujeto al régimen tributario vigente para la República de Colombia

Es obligación del contratista cargar los documentos requeridos para cada pago en la plataforma de SECOP II dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes y/o periodo a cobrar para revisión y aprobación por parte del supervisor.

CAPÍTULO IV. REQUISITOS HABILITANTES

Los proponentes deberán acreditar y aportar junto con la propuesta los siguientes requisitos:

10. **Certificados de Antecedentes (disciplinario, fiscal, antecedentes judiciales y medidas correctivas)**
En caso de no ser allegados serán Consultados por el Municipio

11. **Certificado Redam** (El cual deberá ser aportado por la proponente persona natural o por el representante legal de la persona jurídica proponente) es un mecanismo de control creado por el Gobierno Nacional a través de la Ley 2097 de 2021, que busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones para todas las personas que hayan suscrito títulos alimentarios. El certificado debe tener una vigencia no mayor a 30 días del cierre de la presentación del proceso.

12. **Verificación del pago de Multas por infracciones al código nacional de policía y convivencia**: Para el momento del cierre del proceso y para la suscripción del contrato, el proponente y sus integrantes, en caso de ser proponente plural, deberán encontrarse al día en el pago de multas por infracciones al código nacional de policía y convivencia. En caso contrario no podrá suscribir el contrato con el MUNICIPIO, conforme lo establecido en el artículo 183 de la ley 1801 de 2016. El proponente aportará el respectivo certificado con su oferta, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, no obstante, el comité jurídico evaluador verificará lo pertinente Enel portal web de servicios de la policía nacional https://srvpsi.policia.govlco/PSC/frm_cnp_consulta.aspx.

13. **Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante sobre pagos de aportes de sus empleados para el caso de personas jurídicas, firmado en original**

    De conformidad con lo consagrado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003, la proponente persona jurídica deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación familiar, cuando corresponda. Para el efecto, deberá diligenciar el formato del presente documento. Este requisito también deberá acreditarse para la realización de cada pago derivado del contrato estatal.
    En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal deberá diligenciar el anexo en comento.
    Cuando el proponente sea persona natural, deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, anexando la respectiva planilla de pago.

14. **Certificación Bancaria**
El proponente deberá allegar certificación bancaria.

15. **Formato de declaración de bienes y rentas**
Para las personas naturales anexar formato de bienes y renta SIGEP de la función pública actualizada y/o copia de declaración de renta presentada más resiente. Para las personas jurídicas anexar la última declaración de renta-presentada ante la dirección de impuestos nacionales DIAN. Financieramente la entidad verificará con respecto a la información de proponentes ya sea persona natural o jurídica.

16. **Garantía de Seriedad de la Oferta:** Los proponentes deben acompañar su propuesta con la póliza de seriedad de la oferta, en cuantía equivalente al **diez por ciento (10%)** del valor total del presupuesto oficial de la convocatoria, con vigencia de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del proceso.

17. **Certificado inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP):** Para el presente proceso, los proponentes deberán presentar el Registro único de proponentes vigente y en firme, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha de cierre del presente proceso, teniendo en cuenta el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del decreto 1082 de 2015, el cual establece la identificación con el clasificador de bienes y servicios.

    En el evento que la propuesta la presente un consorcio o unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá estar inscrito, calificado y clasificado según las identificaciones indicadas.

    Cuando no se allegue el RUP o la fecha de expedición de este no se encuentra dentro de la requeridas por la Entidad, se le solicitará al proponente el respectivo documento o las aclaraciones que se consideren pertinentes.

    El proponente deberá demostrar a través del RUP que se encuentra registrado en el clasificador de bienes y servicios hasta el tercer nivel en todos los códigos de acuerdo al ítem 3.8 del presente pliego.

NOTAS:

- Para el proponente que haya ejecutado los contratos como miembro de un consorcio, unión temporal, sociedad de objeto único, empresa unipersonal o sociedades en general, se tomará para estos efectos, solo el porcentaje del valor del contrato ejecutado correspondiente a su porcentaje de participación.
- En caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia habilitante será la sumatoria de la experiencia de sus integrantes.
- El comité designado para la evaluación Técnica verificará el cumplimiento de la experiencia acreditada.

Nota: Solo Se Tendrán En Cuenta Las Certificaciones De Los Contratos Relacionados En El Rup.

EL MUNICIPIO DE ANAPOIMA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta antes de la adjudicación, la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma.

El Comité Evaluador procederá a verificar que cumplan con las condiciones indicadas, y adicionalmente, el o los contratos aportados para acreditar la experiencia, deberán tener un objeto que acrediten experiencia de acuerdo con la necesidad del presente proceso.

En caso de que se relacione más de un contrato en una sola certificación, se tomará cada uno como experiencia independiente, registrándola en orden de mayor a menor valor ejecutado siempre que cumplan con las especificaciones establecidas en el presente documento.

22. Certificación De Cumplimiento De Documentación E Implementación Del Sistema De Gestión, Seguridad Y Salud En El Trabajo: De conformidad con los establecido en el Decreto 1072 de 2015 Parte 2, Titulo 4, Capitulo 6 y lo preceptuado en la Resolución 0312 de 2019, la cual debe entenderse de manera integral, especialmente lo reglado en los artículos 1 y 2, referidos al objeto y campo de aplicación respectivamente.

El proponente deberá allegar el certificado de autoevaluación de estándares mínimos SG-SST emitido por la ARL a la cual se encuentre afiliado, con resultado mínimo aceptable con un porcentaje del 90%.

Aunado al certificado de autoevaluación deberá estar acompañado del reporte de cumplimiento del SST al ministerio de Trabajo al año 2025.

NOTA: En caso de oferente plural, este requisito se debe acreditar por cada uno de los integrantes de este.

El oferente deberá presentar Certificación emitida por el responsable del sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo, el cual dé cuenta del cumplimiento de las fases evaluación inicial, plan de mejoramiento conforme a la evaluación inicial y ejecución, de acuerdo a los estándares mínimos definidos en la Resolución 0312 de 2019, en cuanto a número de trabajadores y clase de riesgo.

Así mismo el responsable del sistema deberá contar con la idoneidad requerida en la resolución mencionada, para lo cual deberá aportar, certificado de curso de cincuenta horas en SST y/o la licencia en Seguridad y Salud en el trabajo, según aplique de acuerdo a los criterios antes mencionados

Una persona natural que tiene empleados o contrata trabajadores debe cumplir con la Resolución 312 de 2019

Una persona natural independiente que trabaja sola (sin empleados) no está obligada a cumplir plenamente, salvo que realice actividades de alto riesgo (por ejemplo, construcción, minería, transporte de carga pesada, etc.). En ese caso, tiene que implementar un SG-SST acorde a su actividad.

WILFREDO MARTINEZ ALONSO
Secretario de Despacho
Secretaria de Turismo y Sectores Económicos

SERVIDOR PÚBLICO	Digitó	REVISÓ	APROBÓ
Nombres	Miguel Fernando Rueda Delgado	Yaned Garzón Chaparro	Wilfredo Martinez Alonso
Cargo	Técnico Administrativo	Secretaria de Despacho - Contratación	Secretario de Despacho