INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INEM JOSÉ FÉLIX DE RESTREPO
Resolución de Creación: 16303 de Noviembre 27 de 2002
Resolución Actualizada: 1263 de Febrero 07 de 2017
NIT: 811042439-1. DANE: 105001013340

Alcaldía de Medellín

ESTUDIOS PREVIOS
SELECCIÓN INFERIOR A 20 SMLMV

VALOR: VEINTE MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/L 20.059.533

Definición de Estudios Previos

1. Definición de la necesidad que la Institución Educativa pretende satisfacer con la contratación:

La Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo requiere garantizar el suministro oportuno de refrigerios destinados exclusivamente a los estudiantes que participarán en los eventos culturales, académicos, deportivos, recreativos y de integración pendientes de realización durante la vigencia 2026, entre ellos el Simposio de Investigación, la celebración de la Colombianidad, la ceremonia de grados, las clausuras de grado quinto y preescolar, la entrega de símbolos, el Día INEMITA, la Copa Bachiller INEMITA y el Torneo Interclases. Estas actividades hacen parte de la programación institucional y constituyen espacios complementarios al proceso educativo, mediante los cuales se promueven la formación integral, la investigación escolar, la identidad cultural, la convivencia, el sentido de pertenencia, la práctica deportiva, el aprovechamiento del tiempo libre y el reconocimiento de los logros académicos de los estudiantes. Debido a la duración, los horarios y las características particulares de las jornadas, se requiere disponer de refrigerios que contribuyan al bienestar, permanencia y participación de los estudiantes durante el desarrollo de las actividades programadas.
Cada evento presenta condiciones diferentes y la cantidad definitiva de estudiantes y el tipo de refrigerio requerido pueden variar de acuerdo con su organización. Por esta razón, el contrato se ejecutará mediante una bolsa agotable a precios unitarios fijos. La Institución solicitará los productos de manera parcial, según las necesidades efectivas de cada evento, indicando previamente el tipo de refrigerio, la cantidad, la fecha, el horario y el lugar de entrega. Solo se pagarán los productos efectivamente solicitados, entregados y recibidos a satisfacción, sin que exista obligación de ejecutar la totalidad de la bolsa presupuestal.
Los refrigerios deberán cumplir condiciones adecuadas de calidad, frescura, inocuidad, conservación, presentación, empaque y aptitud para el consumo humano. El contratista deberá garantizar su preparación, transporte y entrega oportuna, conforme con las cantidades y condiciones solicitadas para cada evento. Los productos que presenten deterioro, contaminación, alteración, vencimiento, empaque defectuoso o incumplimiento de las características requeridas deberán ser reemplazados inmediatamente, sin costo adicional para la Institución.

Durante la vigencia 2026, la Institución celebró previamente un contrato de suministro de refrigerios financiado con recursos del balance, cuyo alcance estuvo limitado exclusivamente a las actividades de Gobierno Escolar y a la conmemoración del Día del Niño, de conformidad con las apropiaciones presupuestales disponibles en ese momento y las líneas PAA 47 y 48. A la fecha de estructuración de ese proceso, los recursos del Sistema General de Participaciones —SGP— destinados a financiar las demás actividades institucionales no habían ingresado o no se encontraban disponibles presupuestalmente, razón por la cual no era posible respaldar una contratación que comprendiera la totalidad de los eventos de la vigencia.
Una vez disponibles los recursos SGP, la Institución estructura el presente proceso con cargo a la línea PAA N.° 29, destinada a actividades deportivas, recreativas y celebraciones institucionales. Esta contratación reúne en una única bolsa agotable la totalidad de los refrigerios requeridos para los eventos estudiantiles pendientes durante la vigencia 2026, sin dividir la necesidad por evento ni adelantar contratos independientes para cada actividad. En consecuencia, el proceso responde a apropiaciones presupuestales, fuentes de financiación, alcances y momentos de ejecución diferentes, y no a la división artificial de una misma necesidad para eludir el procedimiento contractual aplicable.

La Constitución Política prevé en el Artículo 2º que son fines del Estado: "Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación…".

Justificacion frente al PEI:

La presente contratación se articula con el Proyecto Educativo Institucional —PEI— de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, al apoyar el desarrollo de actividades orientadas a la formación integral de los estudiantes, la participación, la investigación escolar, la convivencia, la identidad cultural, la recreación, el deporte, el aprovechamiento del tiempo libre y el fortalecimiento del sentido de pertenencia institucional. Estos eventos constituyen espacios complementarios al proceso académico y contribuyen al desarrollo de competencias ciudadanas, comunicativas, científicas, artísticas, deportivas y socioemocionales. El suministro de refrigerios permitirá brindar condiciones adecuadas de atención y bienestar exclusivamente a los estudiantes durante el Simposio de Investigación, la celebración de la Colombianidad, la ceremonia de grados, las clausuras de grado quinto y preescolar, la entrega de símbolos, el Día INEMITA, la Copa Bachiller INEMITA y el Torneo Interclases. La disponibilidad oportuna de los productos favorecerá la permanencia y participación de los estudiantes durante las jornadas y contribuirá al desarrollo organizado y continuo de las actividades programadas. La contratación también contribuye al cumplimiento de los objetivos institucionales relacionados con la generación de ambientes educativos participativos, incluyentes y seguros, en los cuales los estudiantes puedan fortalecer sus capacidades, reconocer la diversidad cultural, desarrollar hábitos de convivencia, participar en experiencias investigativas y deportivas y consolidar vínculos con la Institución. En consecuencia, el suministro requerido guarda relación directa con el PEI y con la adecuada ejecución de las actividades académicas, culturales, deportivas, recreativas y de integración previstas para la vigencia 2026.

2. Descripción del objeto a contratar con sus especificaciones materiales y técnicas esenciales.

OBJETO: Suministrar refrigerios, mediante la modalidad de bolsa agotable a precios unitarios fijos, destinados exclusivamente a los estudiantes participantes en el Simposio de Investigación, la celebración de la Colombianidad, la ceremonia de grados, las clausuras de grado quinto y preescolar, la entrega de símbolos, el Día INEMITA, la Copa Bachiller INEMITA y el Torneo Interclases de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, de acuerdo con las solicitudes, cantidades y condiciones técnicas establecidas por la Institución.

ITEM	CANT	DESCRIPCION
1	1	Agua saborizada de 300 ml
2	1	Almuerzo casero (sopa, arroz, proteína, carbohidrato, ensalada + bebida)
3	1	Barrilete (goma masticable)
4	1	Bombombum Colombina
5	1	Bombombunes – paquete de 24 unidades
6	1	Buñuelo mozzarella de 70 gramos
7	1	Cajita de jugo Hit
8	1	Chococono de 70 gramos

9	1	Chocolate con o sin leche de 9 onzas
10	1	Chocolatina Jet número 1
11	1	Chocolatina Jumbo de 18 gramos
12	1	Chupeta labios rojos
13	1	Chuzo de pollo y tocineta + arepa + papa cocida + bebida de 250 ml
14	1	Empanada de carne de 90 gramos
15	1	Ensalada de fruta de 12 onzas (papaya, mango, fresa, uvas, banano, uchuvas y manzana) + granola + yogur
16	1	Galleta Capri tipo wafer
17	1	Gaseosa de 3 litros
18	1	Goma Trululu empacada individual
19	1	Hamburguesa sencilla (pan, carne de res de 60 gramos, lechuga, tomate, ripio de papa y queso mozzarella) + jugo en cajita + empaque
20	1	Jugo natural de 9 onzas
21	1	Paca de agua en bolsa por 30 unidades
22	1	Paleta de agua de 60 gramos
23	1	Paleta de helado cubierta de chocolate
24	1	Palito de queso + galleta wafer + jugo en cajita
25	1	Palito de queso horneado
26	1	Pancerotii de 120 gramos
27	1	Panzerotii + cajita de jugo Hit
28	1	Papa rellena de carne
29	1	Papas Frito Lay de 30 gramos
30	1	Paquete de galletas Club Social
31	1	Pastel de arequipe de 110 gramos
32	1	Pastel de pollo de 120 gramos + cajita de jugo
33	1	Pastel hojaldrado de 120 gramos
34	1	Perro (pan, salchicha, ensalada, ripio de papa y salsas) + jugo en cajita
35	1	Porción de torta envinada + bebida de 250 ml
36	1	Salpicón con helado de 9 oz
37	1	Salpicón de 9 onzas + bola de helado y barquillo
38	1	Sándwich frío (pan, lechuga, tomate, jamón, queso y salsas) + cajita de jugo
39	1	Torta envinada para 30 porciones (entera)
40	1	Torta porcionada de 80 gramos + cajita de jugo
41	1	Torta porcionada de 80 gramos empacada individualmente
42	1	Vasito de helado de 60 gramos
43	1	Chocolatina Jumbo Flow pequeña
44	1	Fruta – manzana
45	1	Fruta – pera
46	1	Fruta – granadilla
47	1	Fruta – mandarina

CLASIFICACIÓN UNSPSC:

La clasificación de los bienes y servicios objeto del proceso de contratación se identifica en el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas —UNSPSC— con los siguientes códigos y denominaciones:

ÍTEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCION PAA	PROYECTO (POAI)
29	50192100	Pasabocas y snacks	Gestion Directiva
	50192700	Platos combinados empaquetados	
	50192500	Sándwiches y panecillos con relleno	
	50192800	Empanadas, quiches y pasteles	
	50202300	Bebidas no alcohólicas	
	80141902	Reuniones y eventos	

VIGENCIA : 74 DIAS

El plazo de ejecución será de setenta y tres (73) días calendario, comprendido desde la firma del contrato, prevista para el 18 de septiembre de 2026, hasta el 30 de noviembre de 2026. Durante este periodo, el contratista deberá atender las solicitudes parciales de refrigerios realizadas por la Institución Educativa para cada evento, de acuerdo con los productos, cantidades, fechas, horarios y lugares indicados previamente por el supervisor del contrato. Cada entrega deberá quedar respaldada mediante la respectiva remisión o constancia de recibido a satisfacción.

FORMA DE PAGO:

La Institución Educativa realizará pagos parciales por los refrigerios efectivamente solicitados, entregados y recibidos a satisfacción en cada evento, de acuerdo con los precios unitarios establecidos en la propuesta económica aceptada. Para el trámite de cada pago, el contratista deberá presentar la factura electrónica de venta o documento equivalente, las remisiones o constancias de entrega, el recibido a satisfacción expedido por el supervisor y los demás documentos requeridos. Se aplicarán las retenciones, deducciones, tasas, estampillas e impuestos a que haya lugar. No se realizarán anticipos ni pagos anticipados y la Institución no estará obligada a ejecutar la totalidad de la bolsa presupuestal.

La Institucion recibira facturas para su respectivo pago el dia 05 al 15 de cada mes

Por politicas de la Institucion se realizar sus pagos los dias del 15 al 30 de cada mes

CONDICIONES PARA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LOS REFRIGERIOS: El contratista deberá suministrar y entregar oportunamente los refrigerios destinados exclusivamente a los estudiantes participantes en los eventos culturales, académicos, deportivos, recreativos y de integración definidos en el proceso contractual, mediante una bolsa agotable a precios unitarios fijos. Las entregas se realizarán de manera parcial, según las solicitudes efectuadas por el supervisor, en las cuales se indicarán el tipo de producto, la cantidad, la fecha, el horario y el lugar de entrega. Los productos deberán ser frescos, aptos para el consumo humano y cumplir las condiciones sanitarias, de calidad, inocuidad, conservación, presentación y empaque aplicables; deberán entregarse debidamente protegidos y, cuando corresponda, empacados individualmente, sin señales de contaminación, alteración, deterioro, vencimiento o manipulación inadecuada. El contratista garantizará el adecuado almacenamiento, preparación, transporte y conservación de los alimentos y bebidas hasta el momento de su entrega, y asumirá los costos de adquisición o preparación, empaque, transporte, cargue, descargue y demás gastos necesarios para atender cada solicitud. La Institución verificará que los productos entregados correspondan a las cantidades, presentaciones y características solicitadas. Los refrigerios incompletos, deteriorados, vencidos, contaminados, alterados o que no cumplan las condiciones requeridas deberán ser reemplazados inmediatamente por el contratista, sin costo adicional para la Institución. Cada entrega deberá quedar respaldada mediante la respectiva remisión o constancia suscrita por el supervisor. Solo se reconocerán y pagarán los productos efectivamente solicitados, entregados y recibidos a satisfacción, sin que la Institución quede obligada a ejecutar la totalidad de la bolsa presupuestal. Los precios unitarios permanecerán fijos durante el plazo contractual.

Los refrigerios suministrados deberán corresponder a los productos, presentaciones y precios unitarios establecidos en la propuesta económica aceptada, encontrarse frescos, completos y en condiciones adecuadas para el consumo humano. Los alimentos y bebidas deberán cumplir las disposiciones sanitarias aplicables y conservarse protegidos durante su preparación, almacenamiento, transporte y entrega, evitando contaminación, alteración, deterioro o exposición a condiciones que afecten su calidad e inocuidad. Cuando corresponda, deberán entregarse empacados individualmente y con los utensilios, servilletas, recipientes o elementos necesarios para su consumo. El contratista deberá atender las solicitudes parciales efectuadas por el supervisor, en las cuales se indicarán el producto, la cantidad, la fecha, el horario y el lugar de entrega para cada evento estudiantil. El transporte y la entrega estarán a cargo del contratista, sin costos adicionales para la Institución. Los productos incompletos, deteriorados, vencidos, contaminados, alterados o que no correspondan a lo solicitado deberán ser reemplazados inmediatamente. Cada entrega se entenderá cumplida cuando las cantidades y condiciones de los refrigerios sean verificadas y recibidas a satisfacción por el supervisor, mediante la respectiva remisión o constancia de entrega. Solo se pagarán los productos efectivamente solicitados y recibidos a satisfacción, sin obligación de ejecutar la totalidad de la bolsa presupuestal.

IMPUESTOS, DEDUCCIONES Y RETENCIONES

1) El contratista será responsable del cumplimiento de las obligaciones tributarias, fiscales, contables y de facturación que se causen con ocasión de la celebración, ejecución, facturación, pago y liquidación del contrato, de acuerdo con la normatividad nacional, departamental, distrital o municipal vigente.

2) La Institución Educativa practicará las retenciones, deducciones, tasas, estampillas y demás descuentos a que haya lugar para el contrato de suministro de refrigerios destinados exclusivamente a los estudiantes participantes en los eventos culturales, académicos, deportivos, recreativos y de integración programados, teniendo en cuenta la naturaleza del contrato, el concepto de cada pago parcial, la calidad tributaria del contratista, su responsabilidad frente al IVA, su condición de declarante o no declarante del impuesto sobre la renta, la información registrada en el RUT y los documentos aportados para el trámite del pago.

La Institución Educativa aplicará las deducciones, retenciones, tasas, estampillas y demás descuentos establecidos en la normatividad nacional, departamental, distrital o municipal vigente para este tipo de contratación. Dichas deducciones se practicarán al momento del pago, según corresponda, teniendo en cuenta la naturaleza del contrato, el concepto del pago, la calidad tributaria del contratista, su responsabilidad frente al IVA, su condición de declarante o no declarante del impuesto sobre la renta, la información registrada en el RUT y los documentos soporte aportados para el trámite de pago. Así mismo, cuando haya lugar y el contratista no se encuentre exento, se aplicará la Tasa Prodeporte y Recreación de conformidad con la normativa vigente aplicable en el Municipio de Medellín.

3) De conformidad con el Acuerdo Distrital 093 de 2023 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, la Institución Educativa aplicará, cuando haya lugar, la Tasa Prodeporte y Recreación, la Estampilla Pro-Innovación, la Estampilla para la Justicia Familiar y las demás deducciones distritales que resulten procedentes, atendiendo el hecho generador, la base gravable, las tarifas, exclusiones y demás condiciones vigentes al momento de cada pago.

4) El contratista deberá aportar el RUT actualizado. La Institución Educativa verificará las calidades, responsabilidades y obligaciones tributarias allí registradas, con el fin de aplicar correctamente las retenciones, deducciones y demás descuentos procedentes. Cuando se encuentre obligado a facturar o actúe como facturador electrónico voluntario, deberá expedir la factura electrónica de venta o el documento equivalente correspondiente, de conformidad con el Decreto 1625 de 2016, el Decreto 358 de 2020, la Resolución DIAN 000165 de 2023 y las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

LUGAR DE EJECUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA I.E. INEM JOSÉ FÉLIX DE RESTREPO

Dirección: Avenida Las Vegas Cra. 48 No. 1-125.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Contrato de SUMINISTROS

3. Fundamentos que soportan la modalidad de selección que se utilizará en el proceso.

El presente proceso corresponde a una contratación inferior a veinte (20) salarios mínimos legales mensuales vigentes, financiada con recursos del Fondo de Servicios Educativos. En consecuencia, la selección del contratista se adelantará conforme a los procedimientos, requisitos y formalidades establecidos en el Reglamento de Contratación expedido por el Consejo Directivo de la Institución Educativa, de acuerdo con el artículo 13 de la Ley 715 de 2001 y el artículo 2.3.1.6.3.17 del Decreto 1075 de 2015. Durante el proceso se observarán los principios de transparencia, economía, publicidad, responsabilidad y selección objetiva, y se elegirá la oferta más favorable para la Institución, previa verificación del cumplimiento de los requisitos jurídicos, técnicos y económicos establecidos.

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:

El presente proceso corresponde a una contratación cuyo valor no supera los veinte (20) SMLMV, por lo cual se adelanta de conformidad con la reglamentación expedida por el Consejo Directivo de la Institución Educativa para la contratación de bienes, servicios u obras dentro de dicho rango. En virtud de esta reglamentación, corresponde al Rector(a), en calidad de ordenador del gasto, adelantar el procedimiento contractual aplicable, observando los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva.

4. Análisis y cobertura de riesgos.

4.1 Garantias

Considerando la naturaleza, cuantía, plazo, modalidad de ejecución y forma de pago del presente contrato, no se estima necesaria la constitución de pólizas de garantía a favor de la Institución Educativa, teniendo en cuenta que los pagos se realizarán de manera parcial únicamente por los refrigerios efectivamente solicitados, entregados y recibidos a satisfacción por parte del supervisor. Sin perjuicio de lo anterior, el contratista responderá por la calidad, frescura, inocuidad, conservación, presentación, empaque y aptitud para el consumo humano de los alimentos y bebidas suministrados, así como por su adecuada preparación, almacenamiento, transporte y entrega. Los productos incompletos, deteriorados, vencidos, contaminados, alterados o que no correspondan a las cantidades, presentaciones y características solicitadas deberán ser reemplazados inmediatamente por el contratista, sin costo adicional para la Institución Educativa. El contratista también responderá por los daños o afectaciones que le sean imputables como consecuencia del incumplimiento de las condiciones sanitarias, técnicas y contractuales aplicables al suministro.

4.2 ANALISIS DEL SECTOR

La actividad económica se encuentra dividida en sectores que agrupan actividades productivas con características comunes. Para el presente proceso, el objeto contractual se ubica principalmente en el sector terciario o comercial, específicamente en las actividades de preparación, comercialización, distribución, transporte y suministro de alimentos, bebidas y refrigerios. El mercado está conformado por personas naturales y jurídicas, establecimientos de comercio, restaurantes, cafeterías, panaderías, empresas de alimentos y proveedores con capacidad sanitaria, técnica, operativa y logística para preparar, conservar, transportar y entregar los productos requeridos. El análisis permite identificar la disponibilidad de diferentes opciones de refrigerio, sus ingredientes, presentaciones, porciones, condiciones de calidad, frescura, inocuidad, empaque y conservación, así como la capacidad para atender entregas parciales en las fechas, horarios, cantidades y lugares indicados por la Institución y los precios unitarios de referencia del mercado. La contratación corresponde al suministro de refrigerios mediante una bolsa agotable a precios unitarios fijos, destinados exclusivamente a los estudiantes participantes en los eventos institucionales definidos, y no a la prestación de servicios de organización o apoyo logístico para eventos.

Los sectores de la economía son los siguientes:

*Sector Primario o Sector Agropecuario

*Sector Secundario o Sector Industrial

*Sector Terciario o Sector de Servicios

El suministro de refrigerios para los eventos estudiantiles programados se ubica principalmente en el sector terciario de la economía, específicamente en las actividades de preparación, comercialización, distribución, transporte y entrega de alimentos y bebidas. Este sector comprende los establecimientos de comercio, restaurantes, cafeterías, panaderías, empresas de alimentos y demás proveedores con capacidad sanitaria, técnica, operativa y logística para atender las solicitudes parciales realizadas por la Institución. Los productos requeridos permitirán brindar condiciones adecuadas de atención y bienestar exclusivamente a los estudiantes participantes en el Simposio de Investigación, la celebración de la Colombianidad, la ceremonia de grados, las clausuras de grado quinto y preescolar, la entrega de símbolos, el Día INEMITA, la Copa Bachiller INEMITA y el Torneo Interclases. Por lo anterior, el proceso contractual se enmarca en una actividad comercial orientada a apoyar el desarrollo organizado y continuo de las actividades académicas, culturales, deportivas, recreativas y de integración, en articulación con el Proyecto Educativo Institucional —PEI—. La contratación corresponde exclusivamente al suministro de refrigerios mediante una bolsa agotable a precios unitarios fijos y no comprende servicios de organización, producción o apoyo logístico para los eventos.

Suministrar refrigerios, mediante la modalidad de bolsa agotable a precios unitarios fijos, destinados exclusivamente a los estudiantes participantes en el Simposio de Investigación, la celebración de la Colombianidad, la ceremonia de grados, las clausuras de grado quinto y preescolar, la entrega de símbolos, el Día INEMITA, la Copa Bachiller INEMITA y el Torneo Interclases de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, de acuerdo con las solicitudes, cantidades y condiciones técnicas establecidas por la Institución.

Busca satisfacer todos los requisitos del sistema de calidad de la institución.

La presente contratación busca satisfacer los requisitos del sistema de calidad de la Institución Educativa mediante el suministro oportuno de refrigerios destinados exclusivamente a los estudiantes participantes en los eventos culturales, académicos, deportivos, recreativos y de integración programados durante la vigencia 2026. La disponibilidad de alimentos y bebidas en condiciones adecuadas de calidad, frescura, inocuidad, conservación, presentación y empaque permitirá brindar atención y bienestar a los estudiantes y favorecer su permanencia y participación durante el desarrollo de las actividades institucionales. Lo anterior contribuye a la realización organizada y continua del Simposio de Investigación, la celebración de la Colombianidad, la ceremonia de grados, las clausuras de grado quinto y preescolar, la entrega de símbolos, el Día INEMITA, la Copa Bachiller INEMITA y el Torneo Interclases, fortaleciendo la formación integral, la convivencia escolar, la identidad cultural, la práctica deportiva, el sentido de pertenencia y la participación estudiantil, en articulación con los objetivos del Proyecto Educativo Institucional —PEI— y con la programación académica, cultural y deportiva de la Institución.

SECTOR ECONÓMICO. El sector económico relacionado con el presente proceso comprende empresas, establecimientos de comercio y personas naturales dedicadas a la preparación, comercialización, distribución, transporte y suministro de alimentos, bebidas y refrigerios. El proceso se ubica principalmente en el sector terciario de la economía, específicamente en el sector comercial, por cuanto corresponde al suministro de productos alimenticios destinados exclusivamente a los estudiantes participantes en los eventos culturales, académicos, deportivos, recreativos y de integración de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo.

TIPOS DE EMPRESAS. El mercado está conformado por micro, pequeñas, medianas y grandes empresas, restaurantes, cafeterías, panaderías, establecimientos de comercio, empresas de alimentos y personas naturales comerciantes con capacidad para preparar, comercializar, transportar y entregar los productos requeridos. Los posibles oferentes deberán contar con capacidad jurídica, sanitaria, técnica, operativa y logística para atender las solicitudes parciales realizadas por la Institución y garantizar la calidad, frescura, inocuidad, conservación, presentación, empaque y entrega oportuna de los refrigerios.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA. La necesidad institucional surge de brindar condiciones adecuadas de atención y bienestar exclusivamente a los estudiantes participantes en el Simposio de Investigación, la celebración de la Colombianidad, la ceremonia de grados, las clausuras de grado quinto y preescolar, la entrega de símbolos, el Día INEMITA, la Copa Bachiller INEMITA y el Torneo Interclases. Debido a que la cantidad de estudiantes y el tipo de refrigerio pueden variar según las características de cada actividad, el suministro se ejecutará mediante una bolsa agotable a precios unitarios fijos. Las entregas se realizarán parcialmente, de acuerdo con las necesidades efectivas, fechas, horarios y lugares definidos para cada evento.

ANÁLISIS DE LA OFERTA. Para identificar las condiciones técnicas y económicas de los productos requeridos, se solicitaron y recibieron tres cotizaciones de posibles proveedores del sector. Su comparación permite revisar las opciones de refrigerio, ingredientes, presentaciones, porciones, condiciones de empaque, valores unitarios, impuestos aplicables y capacidad de entrega. Las cotizaciones fueron elaboradas con un listado común de alimentos y bebidas, utilizando una unidad de cada producto como referencia para facilitar la comparación objetiva de los precios unitarios. La selección deberá verificar que las propuestas sean comparables, comprendan los costos de preparación o adquisición, empaque, transporte y entrega, y cumplan las condiciones sanitarias, técnicas y económicas exigidas por la Institución. Las cantidades definitivas dependerán de las solicitudes parciales efectuadas durante la ejecución, sin que exista obligación de consumir la totalidad de la bolsa presupuestal.

De acuerdo con lo anterior, se evidencian las tres cotizaciones obtenidas de posibles proveedores del sector relacionado con el objeto contractual, las cuales permiten establecer valores unitarios de referencia del mercado para el suministro de alimentos, bebidas y refrigerios destinados exclusivamente a los estudiantes participantes en los eventos culturales, académicos, deportivos, recreativos y de integración de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo. Las cotizaciones fueron elaboradas con un listado común de productos y una unidad de cada elemento, con el fin de facilitar la comparación objetiva de las opciones, presentaciones y precios unitarios ofrecidos. Esta información sirve como soporte del estudio de mercado, la estructuración de la bolsa agotable a precios unitarios fijos, la determinación del presupuesto oficial y el trámite de expedición del certificado de disponibilidad presupuestal correspondiente. Las cantidades definitivas serán solicitadas parcialmente durante la ejecución del contrato, de acuerdo con las necesidades efectivas de cada evento, sin que la Institución quede obligada a ejecutar la totalidad de la bolsa presupuestal.

ENTIDAD CONTRATANTE MATRIZ DE RIESGO CONTRACTUAL	
OBJETO DEL CONTRATO	Suministrar refrigerios, mediante la modalidad de bolsa agotable a precios unitarios fijos, destinados exclusivamente a los estudiantes participantes en el Simposio de Investigación, la celebración de la Colombianidad, la ceremonia de grados, las clausuras de grado quinto y preescolar, la entrega de símbolos, el Día INEMITA, la Copa Bachiller INEMITA y el Torneo Interclases de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, de acuerdo con las solicitudes, cantidades y condiciones técnicas establecidas por la Institución.

Menú Principal

ENTIDAD CONTRATANTE
MATRIZ DE RIESGO CONTRACTUAL

																			Impacto despues del tratamiento.				Monitoreo y revisión
							D (1-5)	(1-5)	Riesgo											¿Afecta la				

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y, como puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del Evento	PROBABILIDAD		IMPACTO		Valoración del	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento / Controles a ser implementados	PROBABILIDAD (1-5)		IMPACTO (1-5)		Valoración del Riesgo	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Retraso en la preparación, transporte o entrega de los refrigerios en la fecha y horario solicitados.	Afectación del evento y falta de atención oportuna a los estudiantes.	Probable	4	Moderado	3	7	RIESGO ALTO	Contratista	Confirmar anticipadamente cada solicitud; programar producción y transporte; establecer horarios de entrega y exigir reposición o solución inmediata.	Posible	3	Menor	2	5	RIESGO MEDIO	Si	Contratista y supervisor	18/09/2026	30/11/2026	Verificación de la programación, confirmación previa de cada solicitud y control de la hora efectiva de entrega mediante remisión o constancia.	Antes y durante cada entrega.
2	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Entrega de cantidades incompletas, productos diferentes o presentaciones que no correspondan a lo solicitado.	Insuficiencia de refrigerios y afectación de los estudiantes participantes.	Improbable	2	Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	Verificar la solicitud antes del despacho; confrontar cantidades y productos mediante remisión; reponer inmediatamente los elementos faltantes o incorrectos.	Posible	3	Menor	2	5	RIESGO MEDIO	Si	Contratista y supervisor	18/09/2026	30/11/2026	Comparación de los productos y cantidades entregadas con la solicitud realizada; registro de faltantes, inconsistencias y reposiciones.	En cada entrega.
3	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Entrega de alimentos o bebidas vencidos, contaminados, alterados, deteriorados o no aptos para el consumo humano.	Afectación de la salud de los estudiantes, rechazo de los productos e incumplimiento contractual.	Posible	3	Moderado	3	6	RIESGO ALTO	Contratista	Aplicar buenas prácticas de manipulación; verificar frescura, vencimiento, calidad, empaque e inocuidad; reemplazar inmediatamente los productos rechazados y conservar los soportes sanitarios aplicables.	Posible	3	Menor	2	5	RIESGO MEDIO	Si	Contratista y supervisor	18/09/2026	30/11/2026	Inspección de frescura, calidad, vencimiento, empaque, presentación, inocuidad y condiciones generales de los productos antes de su distribución.	En cada entrega y antes del consumo.
4	Específico	Interno	Ejecución	Económico	Almacenamiento, conservación o transporte inadecuado de los productos, incluida la pérdida de la cadena de frío cuando aplique.	Deterioro de los refrigerios, pérdida de calidad y riesgo sanitario.	Improbable	2	Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	Utilizar recipientes, empaques y medios de transporte adecuados; proteger los productos de contaminación y mantener las condiciones de temperatura y conservación requeridas.	Improbable	2	Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	Si	Contratista y supervisor	18/09/2026	30/11/2026	Verificación visual de las condiciones de almacenamiento, transporte, protección y conservación de los alimentos y bebidas, incluida la cadena de frío cuando aplique.	Durante el transporte y en cada entrega.
5	Específico	Interno	Ejecución	Económico	Incremento previsible de los precios, escasez de ingredientes o falta de disponibilidad de productos durante el plazo contractual.	Dificultad para atender las solicitudes o pretensión de modificar los precios contratados.	Improbable	2	Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	Mantener fijos los precios unitarios; incluir en la oferta todos los costos previsibles; planificar compras y garantizar alternativas equivalentes únicamente con autorización previa del supervisor.	Improbable	2	Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	Si	Contratista	18/09/2026	30/11/2026	Seguimiento al cumplimiento de los precios unitarios fijos, disponibilidad de los productos y atención integral de cada solicitud sin cobros adicionales.	Con cada solicitud y factura parcial.
6	Específico	Interno	Ejecución	Económico	Modificación, aplazamiento o cancelación de un evento institucional después de comunicada la programación.	Cambio de las cantidades, fechas u horarios inicialmente previstos.	Improbable	2	Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	Institución Educativa	Comunicar las solicitudes con anticipación; informar oportunamente los cambios; coordinar la reprogramación antes de iniciar la preparación de los productos.	Improbable	2	Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	Si	Supervisor del contrato	18/09/2026	30/11/2026	Revisión del calendario institucional, confirmación de cada evento y comunicación oportuna al contratista sobre modificaciones, aplazamientos o cancelaciones.	Antes de cada solicitud y cuando se presente un cambio.
7	Específico	Interno	Ejecución	Económico	Presentación incompleta o tardía de facturas, remisiones, constancias de entrega y demás documentos requeridos para el pago parcial.	Demora en la verificación, causación y trámite del pago.	Improbable	2	Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	Informar previamente los documentos requeridos; verificar que cada entrega tenga remisión y recibido a satisfacción; revisar la factura antes de radicarla.	Improbable	2	Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	No, pero puede retrasar el pago	Contratista y supervisor	18/09/2026	30/11/2026	Revisión de la factura, remisiones, constancias de entrega, recibido a satisfacción y demás documentos requeridos para cada pago parcial.	Con cada entrega y antes de tramitar cada pago.

Matriz de Calor Inherente

Probabilidad \ Impacto	Insignificante 20%	Menor 40%	Moderado 60%	Mayor 80%	Catastrófico 100%
Casi cierto 100%					
Probable 80%			R1		
Posible 60%			R3		
Improbable 40%			R4 R7 R2 R5 R6		
Raro 20%					

Extremo
Alto
Moderado
Bajo

Matriz de Calor Residual

Probabilidad \ Impacto	Insignificante 20%	Menor 40%	Moderado 60%	Mayor 80%	Catastrófico 100%
Casi cierto 100%					
Probable 80%					
Posible 60%		R1 R2 R3			
Improbable 40%			R4 R7 R5 R6		
Raro 20%					

Extremo
Alto
Moderado
Bajo

El riesgo asociado a la celebración y ejecución del contrato consiste en la posible ocurrencia de situaciones que afecten el suministro oportuno, completo y adecuado de los refrigerios requeridos para los eventos estudiantiles programados. Estos eventos incluyen retrasos en la preparación, transporte o entrega; falta de disponibilidad de los productos solicitados; dificultades logísticas; incumplimiento de las cantidades, presentaciones, fechas, horarios y lugares establecidos; entrega de productos incompletos, deteriorados, vencidos, contaminados, alterados o que no cumplan las condiciones de calidad, frescura, inocuidad, conservación, empaque y aptitud para el consumo humano; fallas en la cadena de conservación; variaciones previsibles en los costos; y cualquier situación que pueda afectar la salud de los estudiantes o el normal desarrollo de las actividades institucionales. El proponente deberá incluir en su oferta todos los gastos, costos e impuestos correspondientes a la adquisición o preparación de los productos, ingredientes, empaques, utensilios, servilletas, recipientes, almacenamiento, conservación, transporte, cargue, descargue, entrega y demás conceptos necesarios para atender las solicitudes parciales en las condiciones de calidad, seguridad y oportunidad exigidas por la Institución Educativa. Los costos previsibles relacionados con las obligaciones y los riesgos asignados al contratista deberán estar contemplados en los precios unitarios ofertados, los cuales permanecerán fijos durante el plazo contractual, sin perjuicio del tratamiento aplicable a las situaciones imprevisibles y extraordinarias conforme con la normativa vigente. Los riesgos específicos del proceso, su asignación y las medidas de prevención, tratamiento y seguimiento se desarrollan en la matriz de riesgos contractuales.

5. Análisis técnico y económico que soporta el valor estimado del contrato.

El valor estimado del contrato se soporta en la necesidad de suministrar refrigerios a los estudiantes participantes en los eventos institucionales pendientes de realización durante la vigencia 2026. Para determinar las condiciones económicas del mercado se solicitaron y recibieron tres cotizaciones de posibles proveedores del sector, elaboradas con un listado común de alimentos, bebidas y opciones de refrigerio, cuyos valores totales para la canasta de precios unitarios corresponden a $331.700, $346.200 y $353.100, con un promedio de $343.667. Estos valores se utilizan únicamente para comparar los precios unitarios ofrecidos y no representan el valor total del contrato, debido a que cada producto fue cotizado en cantidad de una unidad. Técnicamente, se verificará que los productos cumplan las condiciones de calidad, frescura, inocuidad, conservación, presentación, empaque y aptitud para el consumo humano, así como la capacidad del proveedor para atender solicitudes parciales y efectuar las entregas en las fechas, horarios, cantidades y lugares indicados por la Institución. Debido a que la cantidad definitiva de estudiantes y el tipo de refrigerio pueden variar según las características de cada evento, el contrato se ejecutará mediante una bolsa agotable a precios unitarios fijos hasta por un valor máximo de treinta millones de pesos ($30.000.000), de acuerdo con el valor programado en la línea PAA N.° 29 y sujeto a la expedición del certificado de disponibilidad presupuestal correspondiente. La Institución pagará únicamente los productos efectivamente solicitados, entregados y recibidos a satisfacción, sin obligación de ejecutar la totalidad de la bolsa. Los precios unitarios deberán incluir los impuestos, preparación, empaque, transporte, cargue, descargue y demás costos directos e indirectos necesarios para cumplir las entregas, por lo cual no se reconocerán valores adicionales durante la ejecución contractual.

ESTUDIO DE MERCADO - COTIZACIONES PREVIAS				FUENTE
N°	NOMBRE	VALOR		
1	CORONADO VASCO JHOAN SEBASTIAN	$	331.700	CORREO ELECTRONICO
2	FLOREZ HIGUITA EDISSON AURELIO	$	346.200	CORREO ELECTRONICO
3	CUADROS GEORGE LUZ YARINEY	$	353.100	CORREO ELECTRONICO
DISPONIBILIDAD PROMEDIO DEL PRESUPUESTO		$	20.059.533	VALOR IVA INCLUIDO
VALOR DEL PRESUPUESTO OFICIAL Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: $20059533				

la disponibilidad presupuestal actual en $20.059.533 por las necesidades requeridas en el establecimiento educativo.

6. Obligaciones de las partes.

Requisitos habilitantes:

a.Carta de Presentacion y Propuesta debidamente firmada con los datos del proponente y/o papel membrete de la empresa,relacionando el objeto del contrato,las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios ofertados por el proponente, lamarca, con indicación de la cantidad, con valor unitario y valor total ofertado, relacionando el IVA en caso de estar obligado a cobrarlo; vigencia minima de 30 dias, garantia en caso de aplicar.

b.Certificado de matrícula mercantil de persona natural o certificado de existencia y representación legal de persona jurídica, según corresponda, expedido con una antelación no mayor a tres (3) meses respecto de la fecha de cierre del proceso, en el que conste la matrícula renovada para la vigencia 2026 y una actividad económica relacionada con el objeto contractual.»

c. Copia de Registro Único Tributario (RUT) actualizado con la normativa vigente y con la actividad económica o código CIIU del objeto a contratar.

d. Acreditar mediante certificado que se encuentra al día en el pago de aportesparafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación familiar, cuando corresponda.En caso de Persona jurídica debe ser firmado por el Representante Legal o Revisor Fiscal en caso de estar obligado. (articulo 50 Ley 789 de 2002).

e. Fotocopia de la cédula del Representante Legal (Persona jurídica) o de la persona natural

f. Hoja de vida de la función pública

g. Ultima planilla pagada: documento que garantice el pago de la seguridad social integral (Lo presentan con respecto al personal que se ocupe para el cumplimiento del acuerdo contractual de servicio directo a la institución).

h.Certificado de no estar incurso en inhabilidades ni incompatibilidades para contratar.

i.Certificado de la cuenta bancaria Vigencia actual (en caso de ser persona juridica debe ser a nombre de la empresa).

j. Certificado de antecedentes disciplinarios Empresa y Representante. (Procuraduría General de la Nación) no mayor a Tres (3) meses de expedición

k. Certificado de Antecedentes Fiscales Empresa y Representante (Contraloría General de la República), no mayor a Tres (3) meses de expedición

l. Certificados de antecedente de la Policía Nacional. no mayor a Tres (3) meses de expedición, Certificado de medidas correctivas de la policía , Certificado de inabilidades e incompatibilidades de la policia, (https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx.)

m. Certificado de antecedentes de Deudores alimentarios REDAM expedido por el MINTIC en la pagina web: https://redam.gov.co/

7. Evaluación de las propuestas y adjudicación del contrato.

a. RECHAZO Y ELIMINACIÓN DE PROPUESTAS

Serán eliminadas, sin que haya lugar a su evaluación las propuestas presentadas, en cualquiera de los siguientes casos:
Cuando el proponente no acredite los requisitos y calidades de participación establecidos.
Cuando no se cumpla con alguna de las Especificaciones Técnicas.
Cuando no se presenten los documentos subsanables requeridos por parte de la Institución, dentro del plazo otorgado para el efecto.
Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente no corresponda a lo requerido por la Institución, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma de asociación.
Si luego de evaluadas las propuestas, se encuentra contradicción entre los documentos aportados en la propuesta o entre ésta y lo confrontado con la realidad.

Si el proponente se encuentra incurso alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o prohibición previstas en la Constitución y la Ley.
La presentación de propuestas parciales o propuestas alternativas.
En caso de tener la oferta económica un valor superior al presupuesto estimado oficialmente por la Institución.
La presentación extemporánea de la oferta.
Por oferta artificialmente baja.

La Institución se reserva el derecho de admitir aquellas propuestas que presenten defectos de forma, omisiones o errores, siempre que éstos sean subsanables y no alteren el tratamiento igualitario de las mismas

b. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

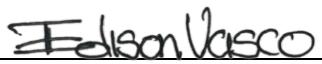
Con el fin de garantizar la selección de la oferta más favorable para la Institución Educativa y para el fin que se pretende satisfacer con el presente proceso, se verificará previamente que las propuestas cumplan con los requisitos jurídicos, técnicos, económicos y documentales establecidos en la invitación. Una vez verificado dicho cumplimiento, la selección se realizará teniendo en cuenta el menor valor ofertado, siempre que la propuesta cumpla con las especificaciones técnicas requeridas y resulte conveniente para la Institución.

c. METODOLOGÍA.

Luego de recibidas las propuestas y elaborada el acta de cierre, la Institución Educativa verificará el cumplimiento de los requisitos habilitantes jurídicos, técnicos, financieros y documentales exigidos en la invitación. En caso de que alguno de los proponentes no aporte la totalidad de los documentos requeridos o sea necesario aclarar la información presentada, se concederá el término de un (1) día hábil para subsanar, siempre que dicha subsanación no implique modificar, mejorar o adicionar la oferta económica ni alterar las condiciones esenciales de la propuesta. Vencido el término otorgado, se realizará nuevamente la verificación correspondiente.

Si se presenta un sólo proponente se le adjudicará a éste, siempre y cuando no se supere el presupuesto oficial.
En caso de empate entre dos o más proponentes habilitados para participar, se adjudicará al que haya entregado en menor tiempo la propuesta.

Medellín, **14 de septiembre de 2026**



Edison Dario Vasco Agudelo
Rector