

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANÁLISIS DEL SECTOR	PÁGINA	1 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

ANÁLISIS DEL SECTOR

Atendiendo a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 sobre el deber de las entidades estatales de efectuar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso, de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional y técnica, para lo cual se realiza el presente estudio del sector para adelantar el proceso contractual, que relaciona el siguiente objeto "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FÍSICOS Y FINANCIEROS, CON EL FIN DE APOYAR EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN DE LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA CON FORMACIÓN DEL SENA EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DE LOS GRADOS 10º Y 11º DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PÉREZ Y ALDANA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, CONTRIBUYENDO AL FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS LABORALES DE LOS JÓVENES Y A LA CONSOLIDACIÓN DE UNA EDUCACIÓN PERTINENTE Y ARTICULADA CON EL SECTOR PRODUCTIVO"

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

La Institución Educativa Técnica Pérez y Aldana ha proyectado para el año 2026 la atención de un grupo de **42 estudiantes** en el programa de **Técnico en Agroindustria Alimentaria – SENA**, para lo cual se requiere la adecuación de un espacio con condiciones integrales que incluya: laboratorios, aulas, maquinaria, utensilios, insumos y acompañamiento técnico especializado.

Esta articulación tiene como objetivos:

- Fomentar el desarrollo humano y productivo.
- Mejorar la calidad de vida local.
- Promover el aprovechamiento de materias primas y la soberanía alimentaria.
- Impulsar cadenas de valor, emprendimiento e innovación.

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 092 de 2017, la Administración Municipal podrá celebrar convenios de asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro, con el fin de aunar esfuerzos para el desarrollo de actividades de interés público. En ese sentido, se requiere seleccionar una entidad idónea que cuente con experiencia, presencia territorial y capacidad técnica, operativa y financiera para la ejecución del objeto del convenio propuesto.

En consecuencia, la entidad que resulte seleccionada deberá acreditar, en los términos establecidos en los documentos del proceso, las condiciones de idoneidad, experiencia, capacidad técnica, operativa y financiera necesarias para contribuir al cumplimiento del objeto del convenio y desarrollar las actividades de interés público previstas.

Que para ejecutar el Plan de Desarrollo Vigente, la entidad territorial a través de la Secretaría de Educación, tiene rubros de inversión para su operatividad, con lo cual busca: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FÍSICOS Y FINANCIEROS, CON EL FIN DE APOYAR EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN DE LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA CON FORMACIÓN DEL SENA EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DE LOS GRADOS 10º Y 11º DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PÉREZ Y ALDANA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, CONTRIBUYENDO AL FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS LABORALES DE LOS JÓVENES Y A LA CONSOLIDACIÓN DE UNA EDUCACIÓN PERTINENTE Y ARTICULADA CON EL SECTOR PRODUCTIVO" proyecto registrado en el banco de programas y proyectos del municipio con el código BPIN No. 2024735850016 del 26 de junio de 2024 con los siguientes datos según certificación emitida por la secretaría de planeación e información municipal:

Plan de Desarrollo Municipal adoptado mediante Acuerdo 004 del 27 de mayo de 2024

Pilar Estratégico: bienestar social con ampliación de oportunidades y capacidades

Programa: Por una purificación más educada para todos

En consecuencia, se propone **aunar esfuerzos técnicos, administrativos, físicos y financieros** entre la entidad territorial y una ESAL, con el fin de ejecutar el proyecto de **fortalecimiento de la articulación entre la educación media técnica y la formación para el trabajo y desarrollo humano en el área de agroindustria alimentaria**, dirigido a los estudiantes de grados 10º y 11º de la Institución Educativa Técnica Pérez y Aldana del municipio de Purificación, como estrategia para fortalecer sus competencias laborales y contribuir al desarrollo socioeconómico regional.

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANALISIS DEL SECTOR	PÁGINA	2 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

ALCANCE DE LA INTERVENCIÓN:

- Apoyo al desarrollo empresarial familiar:** Muchas familias de estudiantes están vinculadas a actividades agropecuarias o son responsables de famiempresas productoras de alimentos. La institución mantiene convenios con empresas del sector productivo local, facilitando prácticas y procesos formativos que fortalecen la estructura organizativa y comunitaria en áreas como liderazgo juvenil, emprendimiento, relaciones interinstitucionales, y buenas prácticas agrícolas.
- Cadena de formación continua:** Se busca que los estudiantes egresados del Técnico en Agroindustria Alimentaria puedan continuar sus estudios en el **Centro Agropecuario La Granja del SENA – Espinal**, cursando el nivel tecnológico, y posteriormente acceder a programas profesionales en instituciones como la **Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD**, en programas como Ingeniería de Alimentos o Ingeniería Industrial.
- Inserción laboral y oportunidades rurales:** La tecnificación del procesamiento de alimentos abre oportunidades para que los jóvenes formulen proyectos sostenibles desde sus contextos rurales, accedan a asesorías para iniciativas productivas y se integren a programas gubernamentales de desarrollo con enfoque asociativo.
- Proyección del egresado:** Se espera que el estudiante egresado fortalezca sus competencias en cinco dimensiones clave: laboral, empresarial, social, académica y tecnológica, con capacidad para innovar, generar valor agregado, promover la producción limpia, y desarrollar soluciones técnicas pertinentes a su entorno.

CONTRATACIÓN DE RÉGIMEN ESPECIAL: El proceso y el convenio que se derive del mismo en relación con el presente estudio será bajo los parámetros y de conformidad con el artículo 355 de la Constitución Política, el Decreto 092 de 2017 y la Guía G- GESAL 03 expedida por la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente.

POBLACIÓN BENEFICIARIA: Con la ejecución del Convenio de Asociación producto del presente estudio, se busca beneficiar inicialmente a alrededor de 42 estudiantes de los grados 10º y 11º de la Institución Educativa Técnica Pérez y Aldana del municipio de Purificación, vinculados al programa de formación media técnica en el área agroindustrial y agropecuaria, hacia el entorno laboral y productivo. Para ello, se fortalecerá su formación mediante el acceso a prácticas técnico-laborales en ambientes reales de aprendizaje, así como la promoción de procesos de innovación, emprendimiento y generación de oportunidades de empleo y autoempleo, en articulación con el sector productivo regional.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Con el objetivo de satisfacer adecuadamente la necesidad presentada, las siguientes son las características y requerimientos del objeto:

La definición del objeto a contratar es garantizar el servicio de articulación entre la educación superior o terciaria y el sector productivo.

Con la asignación de recursos se busca mejorar la calidad de la educación, asegurar la pertinencia de la formación y facilitar la transición de los estudiantes al mundo laboral; de esta manera contribuye al desarrollo regional al fomentar la innovación, la transferencia de conocimientos y la creación de empleos de calidad. Se deben tener en cuenta las especificaciones técnicas que se describen a continuación, las cuales serán de obligatorio cumplimiento:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNID	CANT
Etapa: Formativa - Lectiva 2026			
1	Aula convencional con capacidad para 30 personas de tal manera que guarde la proporción de espacio de 1.20 a 1.60 mts para 42 personas.	UNID	2
2	Espacio habilitado para consulta bibliográfica, ya sea de forma digital (computadores, bases de datos en línea, etc.) o física (estantería con libros y material de consulta).	UNID	1
3	pupitres unipersonales tipo universitario , adecuados ergonómicamente para jornadas escolares prolongadas.	UNID	42
4	video beam , con funcionalidad mínima de 3.500 lúmenes, resolución HD o superior, y conexión HD MI/VGA.	UNID	2

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANALISIS DEL SECTOR	PÁGINA	3 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

5	equipo de sonido con capacidad para amplificar la voz y reproducir contenido multimedia de manera eficiente dentro del aula	UNID	2
6	Conexión a Internet de banda ancha estable, disponible durante el horario de funcionamiento del aula	Megas	500
Etapa: Formativa – Práctica 2026			
Procesamientos Lácteos			
7	DESCREMADORA: capacidad: máx. 20 litros de procesamiento, material: tolva de llenado en acero inoxidable, platos en aluminio, válvula en plástico, tornillo: para ajuste del porcentaje de grasa, alimentación eléctrica: 110 voltios, empotramiento a mesón, de fácil limpieza y desinfección.	UNID	1
8	MARMITA AUTOGENERADORA (A GAS) CON AGITADOR: Marmita capacidad máx. 100 litros volcable/agitación, construido en acero inoxidable. camisa para enfriamiento y calentamiento,Sistema de calentamiento a gas, motorreductor con variador de velocidad con su correspondiente agitador, válvula de seguridad, raspadores en teflón medidor de nivel de agua de calentamiento.	UNID	1
9	TINA QUESERA: Capacidad : 100 Lts, Material : Acero Inox. Doble camisa para calentamiento o enfriamiento . Pasaje inferior para evacuación con inclinación a la salida.	UNID	1
10	DOSIFICADORA MANUAL: Tanque de 10 a 20 Lts, válvula de descarga y mesa de apoyo, Estructura en tubería de 1 pulgada de acero inoxidable.	UNID	1
11	EMPACADORA AL VACÍO: materiales acero inoxidable, capacidad: capacidad para dos bolsas hasta de 1 kilo. funcion equipo diseñado para empacar al vacío. posee un vacuometro y perillas para control de tiempo de vacío y tiempo de sellado. útil para empacar al vacio diferentes productos alimenticios tales como: carnes, verduras, frutas, pescado, lácteos, etc. entre otros productos de línea farmacéutica y demás sólidos. especificaciones electricas. monofásico.	UNID	1
12	MOLDES DE QUESO: Juego de 4 unidades Construidos en acero inoxidable, Capacidades de : 250 gr, 500 gr, 1000 gr,5000 gr.	GLOBAL	1
13	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros . Con dos compartimentos. Terminación lamina acerada.	UNID	2
14	EMPACADORA SEMIAUTOMÁTICA DE LÍQUIDOS Y VISCOSOS: Tipo de operación: Semiautomática. Rango de llenado: 100 – 500 cc. Alimentación: Tolva de alimentación. Tipo de producto: Líquidos viscosos y cremas. Rendimiento: 12 – 18 dosis/min. Potencia requerida: Neumática 5.7 cfm -90 psi (No Incluye Compresor). Eléctrica 220V, 1Ph, 60HZ. Dimensiones: 110 X 55 X 160 cm. Precisión: 1%. Peso: 45 kg.	UNID	1
15	LICUADORA INDUSTRIAL: Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios, Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNID	1
16	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNID	2
17	PALA MEZCLADORA: con mango en tubo inoxidable y punta circular en lámina de acero inoxidable con perforaciones que faciliten la mezcla de líquidos.	UNID	1
18	PALA AGITADORA: con mango en tubo de acero inoxidable y punta en resina plástica termoresistente, longitud de la pala 1 mt.	UNID	1
19	LIRAS DE CORTE DE CUAJO: en acero inoxidable para el corte de cuajada con diferentes figuras.	UNID	3
20	PAILA PARA HILADO Y CONCENTRADO: Paila semiesférica construida en lámina inox, Diametro 70 centímetros, Alto: 80 centimetro Acero Inox 304, Quemador a gas	UNID	1
21	CANTINAS: acero inoxidable calibre 18 ref 304 con tapa, capacidad 40 litros aproximadamente.	UNID	2
22	TANQUE DE RECIBO DE LECHE CRUDA: Capacidad de 100 Litros en acero inoxidable.	UNID	1
23	PASTEURIZADOR: Tanque interno fabricado en acero inoxidable calibre 12 referencia 304 parte externa acero inoxidable calibre 16 304 motor reductor 1/2 hp capacidad 120 litros, aislamiento térmico en lana de vidrio, funcionamiento por agua tipo baño maría, con indicador del nivel de agua de la camisa. Unidad de enfriamiento de 1/2 hp. Funcionamiento a gas, Válvula ¾" de entrada y salida en acero inoxidable, válvula para vapor y presión tipo clamp de 2" indicador y controladores.	UNID	1
24	TERMÓMETRO PLEGABLE TIPO PUNZÓN: Rango de medición -50°C a 300°C ± 0.4 °C Precisión: (-50.0 a -30.0 °C); ±0.2 °C (-30.0 a 170.0 °C) ± 0.4 °C (170.0 a 199.9 °C); ± 1.0 °C± 1 dígito (200.0 a 300.0 °C) ±0.8 °F (-58.0 a -22.0 °F); ±0.4°F (-22.0 a 199.9 °F) ±1.0 °F (200.0 a 392.0 °F); ±2.0 °F ± 1dígito (392.0 to 572.0 °F) Medida: 165 x 45 x 24 mm.	UNID	1
25	PH METRO: El electrodo de pH cuenta con un cuerpo de titanio, punta sensitiva plana y con unión de tela renovable El cuerpo de titanio ofrece protección al daño mientras que la punta plana permite limpiar fácilmente cualquier impureza que pueda almacenarse en la superficie sensitiva del sensor. La unión de tela extraíble permite la limpieza de cualquier taponamiento por sólidos, esto evita las lecturas erráticas. Simplemente empuje 1/8" (0,3cm) para exponer una superficie fresca de la unión, dando como resultado lecturas rápidas y estables. Los tres componentes del electrodo de pH dan como resultado un medidor duradero que provee medidas confiables y una larga vida útil. incluye solución de Ph 7,01 de 500 ml., solución de Ph 4,01 de 500 ml., solución de almacenamiento de electrodos 500 ml.,solución de limpieza de electrodos botella de 500 ml.	UNID	1

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANALISIS DEL SECTOR	PÁGINA	4 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

26	LACTODENSIMETRO: Densímetros de vidrio de inmersión para laboratorio Lactodensímetros Con Termómetro Tipo Quevenne Termolactodensímetro, 1.015~1.040 g/m, 0.001 g/ml, 15°C, Columna de Alcohol Rojo no toxico, Termómetro superior Con perdigones, 280x23mm.	UNID	1
27	KIT DE TITULACIÓN Fenoltaleína (300 mililitros), Hidróxido de sodio 0,1 N (1000 mililitros), Vaso precipitado de 100ml en policarbonato, Pipeta de 10 ml graduada marca Brand,material de vidrio pyrex.	UNID	1
28	ANALIZADOR DE LECHE: Contenido de grasa, Sólidos no grasos, Proteínas, Conductividad, pH, Agua Agregada, Sistemade recolección de datos	UNID	1
29	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNID	1
30	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNID	1
31	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1
32	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para crear: Un (1) prototipo de producto lácteo con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: evaporación, maduración, fermentación o de separación de sólidos. el prototipo debe contar con empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra	GLOBAL	1
33	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de yogur afianado, a partir del procesamiento semi industrial de cinco (5) litros de leche y un (1) prototipo de quesillo, a partir del procesamiento semi industrial de diez (10) litros de leche.	GLOBAL	1
Procesamientos Cárnicos			
34	TAJADORA: Capacidad: ancho de corte 0 a 25 ó 0 a 20 milímetros. materiales: acero inoxidable y aluminio anodizado. motor: monofásico, función: tajar o rebanar todo tipo de productos (quesos, carnes frías y hasta carnes rojas sin hueso. especificaciones eléctricas: 110 voltios,	UNID	1
35	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros . Con dos compartimientos. Terminación lamina acerada.	UNID	1
36	MOLINO: Capacidad de procesamiento: Entre de 5 kg/ hora a 10 kg/Hora. Alimentación eléctrica monofásico, debe incluir empujador, cuchillas y juego de discos.	UNID	1
37	CUTTER: Capacidad de procesamiento: Entre de 5 kg/ hora a 10 kg. Monofásico. Eje con 3 cuchillas de fácil cambio e instalación para mejor limpieza.	UNID	1
38	AMARRADORA: Diámetro máximo de 4 cm. Transmisión en piñones de larga duración.	UNID	1
39	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 ½" y lámina inox cal. 18.	UNID	1
40	EMBUTIDORA: Capacidad Embutidora hidráulica H31PA fabricada en acero inoxidable, motor de 2HP, 3 fases, embudos para 3 calibres de tripa, volumen del depósito 31LT. Capacidad aproximada depósito: +-38 KG. ESPECIFICACIONES, Peso Equipo 131KG. Dimensiones del Equipo ALTO:120CM. ANCHO:73CM. PROF:47CM.	UNID	1
41	BALANZA ELECTRÓNICA: Capacidad: 4 kg - 6 kg / 0.5 dimensiones de la bandeja (cm): frente 28- 35 x fondo 19 - 25, dimensiones de la balanza (cm): frente 29 - 35 x fondo 31 - 35 x alto 13 - 15, adaptador incluido. Incluye batería. Voltaje de alimentación: 110 v. Ajuste manual de cero y tara. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNID	1
42	BÁSCULA: Carga máxima entre 50 - 60 Kg. Precisión 1 - 5 g. Plataforma en acero inoxidable entre 25 a 30cm x 35 a 40 (cm), base en aluminio fundido Indicador PSL, con batería interna para casos de racionamiento eléctrico. Display fluorescente, conexión a PC. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNID	1
43	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNID	1
44	GUANTES: En Acero Inoxidable 100% , de Fácil ajuste y sistema de agarre, Fácil de limpiar, liviano y ligero para minimizar la fatiga.	UNID	1
45	TERMÓMETRO PLEGABLE TIPO PUNZÓN: Rango de medición -50°C a 300°C ± 0.4 °C Precisión: (-50.0 a -30.0 °C); ±0.2 °C (-30.0 a 170.0 °C) ± 0.4 °C (170.0 a 199.9 °C); ± 1.0 °C ± 1 dígito (200.0 a 300.0 °C) ±0.8 °F (-58.0 a -22.0 °F); ±0.4°F (-22.0 a 199.9 °F) ±1.0 °F (200.0 a 392.0 °F); ±2.0 °F ± 1dígito (392.0 to 572.0 °F) Medida: 165 x 45 x 24 mm	UNID	1
46	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNID	1

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANALISIS DEL SECTOR	PÁGINA	5 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

47	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNID	1
48	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y cuantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1
49	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para crear: Un (1) prototipo de producto cárnico con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: salazón y curado, ahumado, fermentación o cocción.. el prototipo debe contar con empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra.	GLOBAL	1
50	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de carne de hamburguesa apanada, a partir del procesamiento semi industrial de tres (3) kilos de carne.	GLOBAL	1
Procesamientos de Panificación			
51	HORNO DE 2 CÁMARAS: Horno de piso sin inyección de vapor, ideal para pastelería (empanadas, etc). Alta tecnología y un 70% de ahorro de gas en comparación con hornos similares. Funcionamiento con Gas Licuado o suministro eléctrico trifásico (a pedido). Estructura exterior de acero inoxidable y excelente presentación. Piso de piedra refractaria, distribuido en 4 losas al interior de cada cámara. PESO 480 kg, Dimensiones: 135.5 x 96 x 137.5 cm, Corriente Eléctrica: 220v/1/50hz.	UNID	1
52	AMASADORA: especial para la industria panificadora, para mojar masas para la elaboración de los siguientes productos principalmente: Panes, masas de pizza, pastelería, repostería y productos de queso.(productos con una humedad del 55%)Equipo enfocado en la mediana y pequeña industria Dimensiones Ancho 380 m x Alto 535 mx Largo 678 m, CAPACIDAD DEL TAZÓN EN HARINA = 4.5 KILOS. CAPACIDAD DEL TAZÓN EN AMASADO: 8 KILOS. VELOCIDAD DE AMASADO: 185 rpm. VELOCIDAD DEL BOWL: 15 rpm. VELOCIDAD DEL ESPIRAL: 185 rpm VELOCIDAD DEL BOWL: 15 rpm. VOLTIOS: 110V monofásico 60 Hz, 0,75 KW.	UNID	1
53	BATIDORA INDUSTRIAL: especial para trabajo continuo en pastelerías, panaderías e incluso en laboratorios. Cuenta con tres velocidades cada una para un implemento distinto: Voltaje: 110V/60Hz. Potencia: 1500W. Número de velocidades: 3 primera velocidad el Gancho para mezclas de máximo 9 libras de harina (nunca de panadería), en esta se pueden mezclar buñuelos, almojabanas, etc. segunda velocidad con la paleta para mezclas como galleta, mantecada y ponqué y la tercera velocidad se utiliza exclusivamente para el globo (batidos para levantar cremas y merengues).	UNID	1
54	LICUADORA INDUSTRIAL: Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios, Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNID	1
55	OVILLADORA: Cortadora manual para masa, elaborada en hierro y acero inoxidable con mesa resisente en hierro.	UNID	1
56	BALANZA ELECTRÓNICA: Capacidad: 4 kg - 6 kg / 0.5 g, dimensiones de la bandeja (cm): frente 28- 35 x fondo 19 - 25, dimensiones de la balanza (cm): frente 29 - 35 x fondo 31 - 35 x alto 13 - 15, adaptador incluido. Incluye batería. Voltaje de alimentación: 110 v. Ajuste manual de cero y tara. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNID	1
57	SELLADORA AUTOMÁTICA: selladora, bolsa, grafiladora, continua, grafilado Operación: Automática con alimentación manual Velocidad: de 0 a 7 mts. / Minuto. Eficiencia: entre 15 a 25 bolsas de por minuto. Materiales a sellar: PE, PP, Laminados, termosellables, etc. Tipo de selle: Grafilado de 10 m.m. de ancho. Tipo: Horizontal Imprime: Fecha de vencimiento o lote, en el empaque.	UNID	1
58	ESCABILADERO: Elaborado en acero inoxidable con rodachines y capacidad para 20 bandejas.	UNID	1
59	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escabiladero.	UNID	20
60	HORNO ROTATORIO: de 12 bandejas, Altura (m): 1,80 Frente (m): 1,17 Ancho (m): 1,48 Potencia: 1 ¼ Consumo promedio: 120.000 con tablero digital programable o análogo, cocción homogénea de sus diversos productos, optimización de tiempos de inicio y recuperación de temperaturas; garantizamos un trabajo continuo de 24 horas con gran ahorro energético y de combustible.	UNID	1
61	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts, Puertas: 1, Parrillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNID	1
62	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNID	1

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANALISIS DEL SECTOR	PÁGINA	6 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

63	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNID	1
64	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNID	1
65	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1
66	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, Un (1) prototipo de producto de panificación con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción de horneado, que puede ser a partir de masas fermentadas, laminadas, batidas, secas o quebradas, azucaradas, escaldadas o amasijos. el prototipo debe contar con empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra.	GLOBAL	1
67	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de torta de chocolate, a partir del procesamiento semi industrial de cuatro (4) kilos de harina y un (1) prototipo de pan de yuca, a partir del procesamiento semi industrial de dos (2) kilos de harina,	GLOBAL	1

Procesamiento de Frutas, Hortalizas y Verduras.

68	DESPULPADORA: Capacidad de procesamiento: Entre de 20 kg/ hora a 50 kg/Hora. Alimentación eléctrica monofásico, motor raspadores para los tamices en caucho sanitario. Ducto para salida de semilla en acero inoxidable. Cuatro tamices para diferentes tipos de frutas, pulsador on-off de parada de emergencia. Aplicable a la docencia, investigación y apoyo a la industria de alimentos. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNID	1
69	LICUADORA INDUSTRIAL: Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios, Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNID	1
70	HORNO DESHIDRATADOR: Capacidad 10 a 15 Kgms/batch de fruta fresca. Material Acero inoxidable. Acabado: Pulido sanitario. de Quince Bandejas en lamina de acero inoxidable para 2 kg cada una. Aislamiento en lana de vidrio y poliuretano y cubierta en acero inoxidable. Ventilador con turbina centrífuga Difusor de aire con motoventilador 110 V. Recirculación forzada de aire caliente. Resistencia eléctricas para calentamiento de aire. Control de temperatura por termostato de bulbo. Termocupla y pirometro digital soporte en mesa mueble en acero inoxidable.	UNID	1
71	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escaliladero.	UNID	15
72	BALANZA ELECTRÓNICA: Capacidad: 4 kg - 6 kg / 0.5 g, dimensiones de la bandeja (cm): frente 28- 35 x fondo 19 - 25, dimensiones de la balanza (cm): frente 29 - 35 x fondo 31 - 35 x alto 13 - 15, adaptador incluido. Incluye batería. Voltaje de alimentación: 110 v. Ajuste manual de cero y tara. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNID	2
73	BÁSCULA: Carga máxima entre 50 - 60 Kg. Precisión 1 - 5 g. Plataforma en acero inoxidable entre 25 a 30cm x 35 a 40 (cm), base en aluminio fundido Indicador PSL, con batería interna para casos de racionamiento eléctrico. Display fluorescente, conexión a PC. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNID	1
74	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts, Puertas: 1, Parrillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNID	1
75	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 ½" y lámina inox cal. 18.	UNID	1
76	PROCESADOR DE ALIMENTOS: Capacidad entre 20 y 50 kg/hora. Con discos para cortar en palitos, rayar, cubicar etc. Monofásico. Material: construido en aluminio anodizado.	UNID	1
77	ENVASADOR Y SELLADOR DE PULPAS AUTOMATICO ELECTRONEUMATICO: Fabricado en acero inoxidable calibre18 tolva para 50 litros. Incluye compresor de AIRE italianode 150 Psi 13,6 CFM manguera y acoples rapidos.	UNID	1
78	EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS: 1/4 HP capacidad 10 a 12 galones en una hora Alojamiento de acero cromado.Domo, canal y soporte del tazón de plástico, resistentesa la corrosión	UNID	1
79	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNID	1
80	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado	UNID	1

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANALISIS DEL SECTOR	PÁGINA	7 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

81	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1
82	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, Un (1) prototipo de producto de frutas, hortalizas o verduras con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: escaldado, despulpado o conservas, bajo efectos de calor, refrigeración, salmuera, azúcar, acidificación, fermentación o deshidratación.	GLOBAL	1
83	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de mermelada, a partir del procesamiento semi industrial de quince (15) kilos de frutas y un (1) prototipo de pulpa de fruta de cosecha de la región de yuca, a partir del procesamiento semi industrial de veinte (20) kilos de frutas,	GLOBAL	1
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN DE LA SALUD Y AUTOCUIDADO			
84	Disponer de por lo menos cuatro (4) sanitarios de materiales seguros, higiénicos, que garanticen la limpieza permanente y el fácil acceso. Deben contar con suministro de elementos fungibles como: papel higiénico por cada sanitario, jabón antibacterial, toallas desechables.	GLOBAL	1
85	Suministro de elementos de aseo para la garantizar la limpieza e higiene permanente del espacio de práctica en la unidad de agroindustria alimentaria. Dentro de los cuales se pueden mencionar: elementos fungibles como: jabón neutro, toallas desechables, jabón antibacterial, eliminador de grasa, hipoclorito. Elementos no fungibles como: escobas, traperos, repasadores, abrasivas, esponjas, recipientes para la recolección de residuos sólidos con plan ambiental de m.	GLOBAL	1

Alcance del Convenio:

El presente convenio tiene como alcance facilitar la transición de 42 estudiantes de los grados 10º y 11º de la Institución Educativa Técnica Pérez y Aldana del municipio de Purificación, vinculados al programa de formación media técnica en el área agroindustrial y agropecuaria, hacia el entorno laboral y productivo. Para ello, se fortalecerá su formación mediante el acceso a prácticas técnico-laborales en ambientes reales de aprendizaje, así como la promoción de procesos de innovación, emprendimiento y generación de oportunidades de empleo y autoempleo, en articulación con el sector productivo regional.

PERSPECTIVA LEGAL O NORMATIVA

El proceso contractual debe estar ajustado dentro del marco legal aplicable, en sus etapas de planeación, precontractual, contractual y pos contractual. Al igual que el marco legal, debe contener los mínimos requisitos que los posibles oferentes han de cumplir para hacer parte de la selección del asociado que ha de ser objetiva y en general en cumplimiento de los requisitos de idoneidad y experiencia. Una vez verificado el objeto y el valor del mismo se establece la necesidad de aplicar modalidad de Convenio de Asociación acorde con lo reglado en el Artículo 355 de la Constitución Política, el Decreto 092 de 2017 y la Guía G- GESAL 03 expedida por la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente.

PERSPECTIVA COMERCIAL

La actividad económica está dividida en sectores económicos. Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo a los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos. La división de los sectores es la siguiente: 1. Sector primario o sector agropecuario. 2. Sector secundario o sector Industrial.3. Sector terciario o sector de servicios.

El sector terciario incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales y de apoyo a la gestión, el Gobierno, etc.

Es indispensable aclarar que los dos primeros sectores producen bienes tangibles, por lo cual son considerados como sectores productivos. El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles, pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANÁLISIS DEL SECTOR	PÁGINA	8 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

nacional.

De acuerdo con la naturaleza del objeto, el contrato pertenece al: Sector terciario (de servicios), específicamente en el subsector educación técnica y formación para el trabajo.

En la región se han identificado entidades educativas y/o ESAL que han suscrito convenios similares con entes territoriales para desarrollar procesos de articulación media técnica, lo que indica que existe oferta disponible en el mercado local o regional, especialmente en sectores con vocación productiva agropecuaria, industrial o de servicios.

Análisis del mercado:

En Colombia, la educación forma parte del sector terciario de la economía, correspondiente al sector de los servicios. Es una de las actividades económicas más estratégicas, ya que contribuye directamente al desarrollo humano y a la productividad nacional a través de la formación del capital humano.

Desde el punto de vista económico, la educación genera empleo, moviliza recursos públicos y privados, y tiene un impacto de largo plazo en la competitividad del país. Según cifras del DANE, el sector educativo aporta un porcentaje significativo al Producto Interno Bruto (PIB) nacional, y emplea a miles de personas en instituciones oficiales y privadas, en todos los niveles de formación: preescolar, básica, media, técnica, tecnológica y profesional.

Además, Colombia ha implementado modelos de articulación entre la educación media y la formación técnica y tecnológica (como el programa de articulación con el SENA), con el objetivo de reducir la brecha entre la formación académica y las necesidades del mercado laboral. Esta apuesta busca mejorar la empleabilidad juvenil y dinamizar sectores productivos locales a través del fortalecimiento de competencias laborales específicas.

En términos de política pública, la educación es también un sector priorizado por el Plan Nacional de Desarrollo, con inversiones orientadas a infraestructura, calidad docente, acceso y pertinencia de la educación. Esto demuestra que, además de su función social, la educación es también una actividad económica estructural para el desarrollo sostenible del país.

En resumen, la educación en Colombia:

- Pertenece al sector de servicios (terciario).
- Tiene un impacto económico directo e indirecto.
- Está vinculada al desarrollo del capital humano y al mercado laboral.
- Representa una herramienta clave de movilidad social y desarrollo regional.

PERSPECTIVAS GENERALES DEL SECTOR DE LAS ESAL

Las Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL) en nuestro país desempeñan un papel transcendental en la promoción del bienestar social, la participación ciudadana y el desarrollo sostenible.

Ahora bien, el panorama del sector ESAL se extiende a una amplia gama de organizaciones, que incluye fundaciones, corporaciones, asociaciones y cooperativas, las cuales operan en sectores como lo es la educación, salud, cultura, medio ambiente y desarrollo comunitarios; por lo que contribuyen significativamente al tejido social de Colombia, para lo que se complementan las acciones del Estado, así mismo, se promueven la equidad y la inclusión.

Respecto a las variables económicas que impacta al sector, se tiene el Financiamiento y la sostenibilidad, las capacidades técnicas y administrativas, cuentan con un marco legal y regulado, por últimos tenemos un contexto socioeconómico regional.

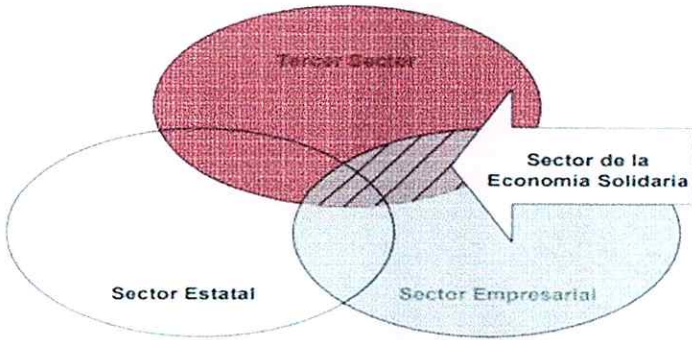
Se determina que las ESAL en nuestro territorio nacional, son actores fundamentales en la construcción de una sociedad más equitativa y solidaria; sin embargo, se enfrentan a constantes desafíos de carácter económico y administrativo, dado que aun así tienen un compromiso para propender el bienestar común y su capacidad para adaptarse a las necesidades variantes de la sociedad, posicionándolas como aliadas estratégicas en el desarrollo de nuestro país.

AGENTES QUE COMPONEN EL SECTOR ESAL.

Según el Conpes 3639 *“En la sociedad operan tres sectores que interactúan entre sí: i) el sector estatal en el cual operan las ramas del poder público, ii) el sector empresarial conformado por la estructura productiva, y iii) el sector sin ánimo de lucro o tercer sector, en el cual se agrupa una amplia heterogeneidad de formas*

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANALISIS DEL SECTOR	PÁGINA	9 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

asociativas que comparten, entre otras, las siguientes características: son instituciones privadas no gubernamentales, tienen formas propias de autogobierno y se crean voluntariamente, según se muestra en la siguiente gráfica¹:



Las ESAL que componen el sector, son básicamente:

- Asociaciones, Corporaciones, Fundaciones e Instituciones de Utilidad Común
- Entidades de la economía solidaria
- Asociaciones de copropietarios, coarrendatarios, arrendatarios de vivienda compartida y vecinos
- Entidades ambientalistas
- Federaciones y Confederaciones
- ONGs extranjeras de derecho privado sin ánimo de lucro
- Veedurías ciudadanas
- Organismos comunales
- Ligas y clubes deportivos

JUSTIFICACIÓN DEL VALOR DEL CONVENIO:

A efectos de estimar el presupuesto oficial por el Municipio, se determinó a partir del análisis efectuado en el estudio de mercado, documento que hace parte integral del presente proceso, en donde se estimó que el valor para la ejecución del convenio de asociación cuyo objeto es **"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FÍSICOS Y FINANCIEROS, CON EL FIN DE APOYAR EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN DE LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA CON FORMACIÓN DEL SENA EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DE LOS GRADOS 10º Y 11º DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PÉREZ Y ALDANA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, CONTRIBUYENDO AL FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS LABORALES DE LOS JÓVENES Y A LA CONSOLIDACIÓN DE UNA EDUCACIÓN PERTINENTE Y ARTICULADA CON EL SECTOR PRODUCTIVO"**, es de **CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$50.000.000)**, el cual se estableció de acuerdo al valor promedio de cotizaciones solicitadas por la administración municipal y hacen parte integral del presente documento.

NOTA: El Precio (aporte del municipio) incluye todas las obligaciones tributarias (municipales, Departamentales o Nacionales) a las cuales este como responsable, es quien presente la propuesta, es decir, el Cooperante deberá asumir toda la carga tributaria del valor indicado en el presente literal.

Para determinar el presupuesto oficial del presente proceso de selección, se adelantó un análisis exhaustivo de las necesidades del proyecto, tomando en cuenta los costos directos e indirectos, así como los factores de mercado que podrían influir en el precio final. Este análisis se basó en la revisión de costos históricos de procesos similares, la consulta con proveedores del sector y la evaluación de variables económicas que pudieran impactar en la ejecución del contrato e igualmente se realizó el proceso de solicitud de cotizaciones. El presupuesto oficial fue aprobado por la entidad responsable, garantizando que el monto asignado sea suficiente para cumplir con los objetivos del proceso de selección y la ejecución de la obra o servicio en cuestión.

El valor señalado corresponde al resultado del análisis de cotizaciones requerido por la Secretaría de Educación, cuyo detalle se presenta a continuación y se encuentra debidamente anexado como parte del expediente del proceso

Ver cotizaciones anexas
Ver Anexo comparativo de Cotizaciones

¹ Consejo Nacional de Política Económica y Social República de Colombia Departamento Nacional de Planeación. Conpes 3639. Bogotá, D.C., 01 de febrero de 2010

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANALISIS DEL SECTOR	PÁGINA	10 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

	PRESUPUESTO OFICIAL POR PARTE DEL MUNICIPIO	APORTE PRETENDIDO A RECIBIR
VALOR TOTAL POR APORTES	\$50.000.000	\$21.441.272
VALOR TOTAL	\$71.441.272	

Así las cosas, el presupuesto oficial por parte del municipio corresponde a la suma de **CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$50.000.000=)**, el cual se ejecutará bajo la modalidad de monto agotable, de acuerdo a la necesidad de los servicios prestados.

4.1 PRESUPUESTO OFICIAL, VARIABLES UTILIZADAS Y RUBROS QUE LO COMPONEN.

El presupuesto oficial se estima en la suma de **CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$50.000.000) M/CTE.**, de la vigencia fiscal **2026**, con cargo del rubro 2.3.2.02.009.- Servicios para la comunidad, sociales y personales del CDP No. **CD1 - 2026000523** del 1 de octubre de 2026.

Con base en el valor unitario promedio producto de las cotizaciones del mercado se establece el valor unitario del bien que se debe adquirir, incluido los impuestos que haya lugar y costos en que los proponentes puedan incurrir para la presentación de la propuesta económica tal como se aprecia en la siguiente tabla:

Es así como, el valor final del convenio, estará dado por al valor de aporte del ente territorial y por el valor dado en contrapartida por al ESAL.

Serán de cuenta del Asociado todos los gastos como, derechos e impuestos que se causen con ocasión de la legalización y requisitos de ejecución del contrato, y que se requieran cancelar para dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes sobre el particular.

Sobre los valores unitarios que se relacionen en el aporte propuesto, se entenderá que incluyen IVA y todos los demás costos directos e indirectos en que deba incurrir la ESAL para la ejecución del objeto y obligaciones del Convenio.

ANALISIS DE LA OFERTA

- QUIEN VENDE U OFERTA EL BIEN O SERVICIOS**

Con el propósito de identificar los actores potenciales que pueden ofertar los bienes o servicios requeridos en el marco del convenio, se realizó un ejercicio de búsqueda y revisión documental que permitió identificar una muestra de organizaciones sin ánimo de lucro con presencia en el departamento del Tolima, entre las cuales se encuentran entidades con experiencia en procesos sociales, educativos y de articulación con el sector público.

Esta información permite establecer que existe una oferta institucional disponible en la región que podría dar cumplimiento al objeto del convenio. La relación incluye datos como nombre de la entidad, sigla y contacto telefónico fijo, lo cual facilita su eventual verificación y acercamiento para futuras convocatorias. De esta forma, se evidencia que el mercado cuenta con actores habilitados para participar bajo la modalidad de contratación con entidades sin ánimo de lucro, tal como lo contempla la normatividad vigente en Colombia para este tipo de convenios.

Muestra representativa:

ALCALDÍA PURIFICACIÓN	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANÁLISIS DEL SECTOR	PÁGINA VIGENTE DESDE	11 DE 38 JULIO DE 2014

No.	NOMBRE	SIGLA	NIT / TELÉFONO
1	Asociación Desafío Nuevas Propuestas para el Desarrollo Humano Sostenible	DESAFIO	-
2	Corporación Ambiente y Desarrollo	AMDES	2740314
3	Corporación Integral para el Desarrollo de Colombia	CORPDECOL	-
4	Grupo Ecológico Consejo Verde Llano	GECOVEL	2563330
5	Corporación Cañón del Combeima	C.C.C.	-
6	Corporación de Desarrollo y Paz del Tolima	TOLIPAZ	2653959
7	Corporación Acciones para la Reconstrucción y Conservación del Ambiente	ARCA	2 52 57 30
8	Corporación y Desarrollo Ciudadano	-	-
9	Federación para el Desarrollo de Armero	FEDEARMERO	-
10	Medios Digitales	MD	2730939
16	Asociación de Productores y Comercializadores de Frutas del Municipio de Purificación Tolima	FRUTTAMBO	-
17	Corporación Desarrollo y Futuro 2025	CDF	-
18	Fundación Río Coconá	FunCoconá	-
19	Corporación Causa Común	CCC	2635711
20	Corporación para el Desarrollo del Sur del Tolima	C.P.D.S.T	2282750
21	Corporación Hecho en el Tolima	HECHO EN EL TOLIMA	2608444
22	Asociación de Guadua del Cañón del Combeima	ASOGUADUA	2627022
23	Corporación Social Valle Siglo XXI	CORSOVALLE	-
25	Fundación para el Desarrollo Integral de la Población Vulnerable	CUENTA CONMIGO	2631041
26	Asociación Vida y Paz Los Girasoles	AVP LOS GIRASOLES	-
27	Jaibana Fundación	JAIBANA FUNDACION	2641216
28	Corporación Taller Ambiental	-	2732644
29	Instituto de Innovación Regional del Suroriente del Tolima	INNOVAR SURORIENTE	NIT: 809008400-4 Tel. 3208481448
30	Corporación Profesional Cultural y Tecnológica para el Desarrollo Social Comunitario y Empresarial	COPROCLITEC-SCE	NIT: 900545950-6 Tel. 3168339352
31	Corporación para Nuestra Colombia	-	NIT: 900586244-1 Tel. 3107509480

ACREDITACIÓN DE CRITERIOS MÍNIMOS A CUMPLIR

El artículo 355 de la Constitución Política y el Decreto 092 de 2017 exigen que la Entidad Sin Ánimo de Lucro que contrate con las Entidades Estatales en desarrollo de las normas citadas, sea de reconocida idoneidad.

La idoneidad consiste en la cualidad de ser adecuado o apropiado para cumplir un fin y esta tiene que ser reconocida. Es decir, la Constitución Política solo autoriza a celebrar este tipo de contratos con entidades que cuenten con un reconocimiento público manifiesto. El artículo 3 del Decreto 092 de 2017 señala la

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANÁLISIS DEL SECTOR	PÁGINA	12 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

necesidad de que el objeto social de la entidad privada sin ánimo de lucro le permite a esta desarrollar el objeto del Convenio a celebrar. La Entidad Estatal debe tener en cuenta los atributos de la entidad privada sin ánimo de lucro para hacer una valoración sobre su reconocida idoneidad.

Las ESAL que deseen participar del presente, convenio deberán estar inscritas ante la Cámara de Comercio o entidad competente. Y deberán adjuntar el certificado de existencia y representación legal en el que los integrantes acrediten la naturaleza de entidad sin ánimo de lucro y deberá tener dentro de su objeto social con énfasis en desarrollo de programas de Educación Superior y de Educación Laboral, a través de convenios con instituciones de educación superior o de educación laboral de acuerdo con la ley.

Para el efecto, las ESAL, Uniones Temporales o Consorcios que estén interesadas en participar del proceso competitivo, con el fin de que sean habilitadas, deben acreditar los siguientes criterios:

A) EXPERIENCIA GENERAL:

Contratos o convenios	Alcance	CUANTÍA
Dos (02) contratos o convenios ejecutado y liquidado.	El oferente deberá acreditar experiencia con entidades públicas o privadas cuyo objeto esté relacionado con programas de formación académica.	Los contratos o convenios sea equivalente al 100% del aporte del municipio expresado en SMMLV, es decir 28.56 SMMLV

B). REPUTACIÓN.

Los proponentes ESAL no deben encontrarse incursos en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones o conflicto de intereses consagrados en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, en los artículos 2.1.1.2.2.5. Inhabilidades con ocasión de la presentación de otras ofertas, artículo 60 de la Ley 610 de 2000, artículo 5 de la Ley 828 de 2003, artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011 y en las demás disposiciones constitucionales y legales vigentes sobre la materia.

- ✓ CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA.
- ✓ CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN.
- ✓ CONSULTA ANTECEDENTES JUDICIALESCONSULTA Y VERIFICACIÓN REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS – RNMC.
- ✓ CERTIFICADO REGISTRO DE DEUDORES MOROSOS- REDAM.

C). ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

El proponente ESAL, deberá acreditar las siguientes condiciones mínimas en su estructura organizacional, por lo tanto, **debe allegar documentos** que acrediten dichas condiciones:

- A) Acta de constitución.
- B) Estatutos

Nota: en el caso de Consorcio o Unión Temporal, **cada uno de los integrantes** deberá allegar los documentos que acrediten la Estructura Organizacional.

C). INDICADORES DE EFICIENCIA DE LA ORGANIZACIÓN.

Con el fin de verificar la capacidad financiera de las Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL), se exigirá la presentación de una certificación suscrita por el representante legal y el contador público (o revisor fiscal, según aplique), en la cual se detallen los indicadores de eficiencia en el gasto y eficacia en el esfuerzo, con corte al 31 de diciembre de 2025, Debidamente avalado con la firma del contador público o del revisor fiscal, con tarjeta profesional expedida por la Junta central de Contadores de Colombia.

Indicadores financieros requeridos:

- Indicador de eficiencia en el gasto

Fórmula:

Gastos de implementación de los proyectos año 2025
Total, de gastos de funcionamiento de la ESAL año 2025

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANALISIS DEL SECTOR	PÁGINA	13 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

Criterio mínimo exigido: **Mayor a 0.20**

2. Indicador de eficacia en el esfuerzo

Fórmula:

Total, de gastos de funcionamiento de la ESAL año 2025
Total, de contribuciones del sector privado año 2025

Criterio mínimo exigido: **Menor a 2.00**

Nota 1: En caso de que el oferente no cuente con contribuciones del sector privado en el año 2021, o estas equivalen a cero (0), o su resultado sea **INDETERMINADO**, en este caso el oferente **CUMPLE** con este indicador; esto con relación al indicador de eficiencia en el esfuerzo.

Nota 2: Para acreditar el cumplimiento de los indicadores anteriormente establecidos, la ESAL deberá aportar los estados financieros con corte al 31 de diciembre de 2025, junto con sus respectivas notas, debidamente certificados y dictaminados cuando corresponda, de conformidad con la normatividad aplicable. Asimismo, deberá presentar copia de la cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de vigencia de inscripción y de antecedentes disciplinarios del contador público y, cuando aplique, del revisor fiscal. Adicionalmente, deberá aportar copia del Registro Único Tributario (RUT) actualizado, con fecha de generación no superior a treinta (30) días calendario anteriores a su presentación.

Tratándose de consorcio o de unión temporal, cada uno de los miembros deberá aportar los estados financieros.

D). CAPACIDAD FINANCIERA

Indicador de Liquidez: Mayor a **0.00**

Fórmula: Activo Corriente / Pasivo Corriente

Indicador de endeudamiento: Máximo el **50%**

Fórmula: Pasivo Total / Activo Total.

ANALISIS DE LA DEMANDA

Colombia Compra Eficiente dispuso una herramienta como parte de la Política de Compras y Contratación Pública dentro del Modelo Integrado de planeación y Gestión; que brinda información relevante para el análisis de la oferta y demanda por medio de las Herramientas de Visualización - Modelo de Abastecimiento Estratégico MAE.

El MAE brinda de manera metodológica, herramientas que permitirán a las entidades del Estado colombiano, a identificar oportunidades de generación de valor, identificar nuevas fuentes de abastecimiento, definir estrategias de adquisición de bienes y servicios y desarrollar habilidades de gestión a los procesos de compra.

El MAE hace parte de la Política de Compras y Contratación Pública, y se articula con las demás buenas prácticas y herramientas usadas en los procesos de compra y contratación estatal que han sido desarrolladas por la ANCP-CCE, con el fin de generar una mayor eficiencia, transparencia y optimización de los recursos del Estado.

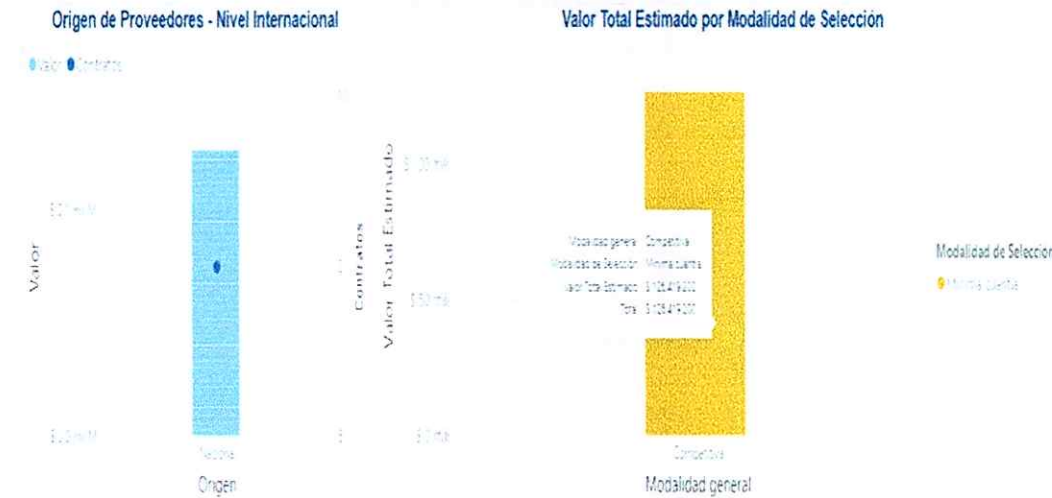
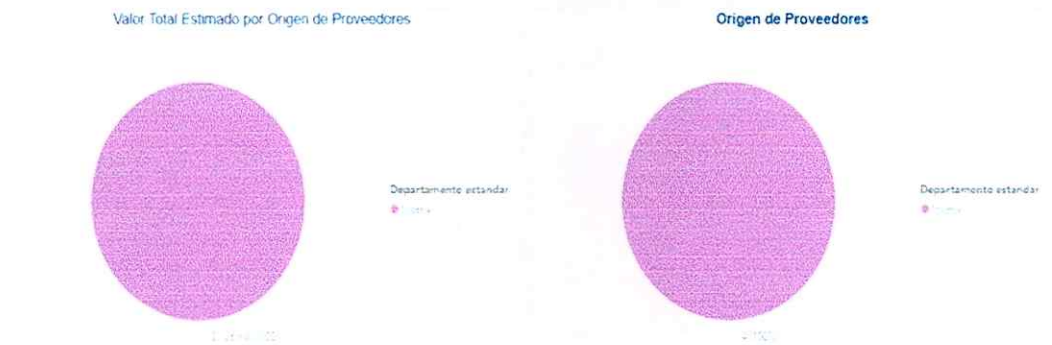
El análisis de la demanda es el proceso de caracterización de la necesidad de una entidad realizando un análisis del gasto histórico. Para ello, la herramienta de visualización para el Análisis de la Demanda permite ver de manera gráfica el gasto histórico de una, varias o todas las entidades estatales de Colombia, qué bienes o servicios han contratado, a quiénes, bajo qué modalidades y origen del proveedor, a partir de la información que reposa en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública.

Al realizar la consulta por la herramienta para analizar la demanda de Colombia Compra Eficiente, arrojo la siguiente información:

CLASIFICACIÓN UNSPSC				NOMBRE DEL PRODUCTO
Segmento	Familia	Clase	Producto	
93	14	15	06	Servicios de Bienestar social

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANÁLISIS DEL SECTOR	PÁGINA	15 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

Proveedor seleccionado	Nombre de Proveedor FUNDACIÓN NUEVO ARRAIGADO COMUNIDAD TOLIMA ASOCIACIÓN CULTURAL DE ARTEANOS TOLIMOS ASOCIACIÓN CULTURAL DE ARTEANOS TOLIMOS FUNDACIÓN NUEVO ARRAIGADO COMUNIDAD TOLIMA	Valor Total Estimado para el Proveedor \$ 126 mill.	Número de Contratos del Proveedor 8	Origen del Proveedor Colombia - Tolima
---------------------------	---	--	--	---



Conclusión General:

- El comportamiento de la demanda muestra un uso limitado del presupuesto público, pero enfocado principalmente a proyectos sociales, dentro del rango de mínima cuantía.
- Esto evidencia la posibilidad de asociarse con ESALES locales con experiencia comunitaria para ejecutar proyectos sociales en el marco de convenios, especialmente si estas entidades están domiciliadas en el Tolima y registradas en Cámara de Comercio.
- Las líneas de contratación coinciden con actividades propias de asociaciones comunitarias, fundaciones de desarrollo local, organizaciones juveniles o ambientales.

Busca en el SECOP I:

130	CONTRATO No 147 DE 2017	Contratación Directa (Ley 1150 de 2007)	Liquidado	ADQUISICIÓN A TÍTULO DE COMPRAVENTA DE LOS MATERIALES REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE AMBIENTES DE APRENDIZAJE PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS HABILIDADES Y DESTREZAS EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVAS PEREZ Y OSPINA Y SUS SEDES OSPINA PEREZ Y PATRICIO LIS RAGA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACION - TOLIMA	Tolima Purificación	Fecha de 5616 261 700.00 Liquidación 25-11-2017
-----	-------------------------	---	-----------	--	------------------------	---

ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANÁLISIS DEL SECTOR	PÁGINA	16 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014

Proceso : AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FÍSICOS Y FINANCIER... (id CO* 8005 8466f88)

Contratación régimen especial (con ofertas)
MP-CA-006-2025 [2025-06-25] Pregos
Valor estimado: 16.200.722 COP | Clasificación de objetos: Decreto 092 de 2017
Unidad de contratación: UNIDAD DE CONTRATACIÓN 17
Ver Enlace

La información contenida en este documento es de carácter público, no es secreto y en consecuencia su uso es libre. El Gobierno Nacional garantiza la transparencia en la gestión de los recursos públicos. Toda persona puede acceder libremente a dicha información sin necesidad de obtener autorización del Gobierno Nacional. Queda permitida la explotación económica y los derechos de la propiedad intelectual de dicha información, siempre y cuando no implique la distorsión de hechos ni el perjuicio de tercero.

Fecha de presentación de ofertas: 2025-06-25 - Fecha de publicación: 2025-06-25
Apertura: 2025-06-25

LÍNEA DE TIEMPO



LISTA DE OFERTAS

Abrir Panel Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Evaluación	Presentada	Oferta
PROPUESTA INSTITUTO DE INNOVACIÓN REGIONAL DEL SURORIENTE DEL TOLIMA "INNOVAR SURORIENTE"	INNOVAR SURORIENTE TOLIMA	Oferta calificada	31-07-2025 2:52 PM	14.722.281 COP

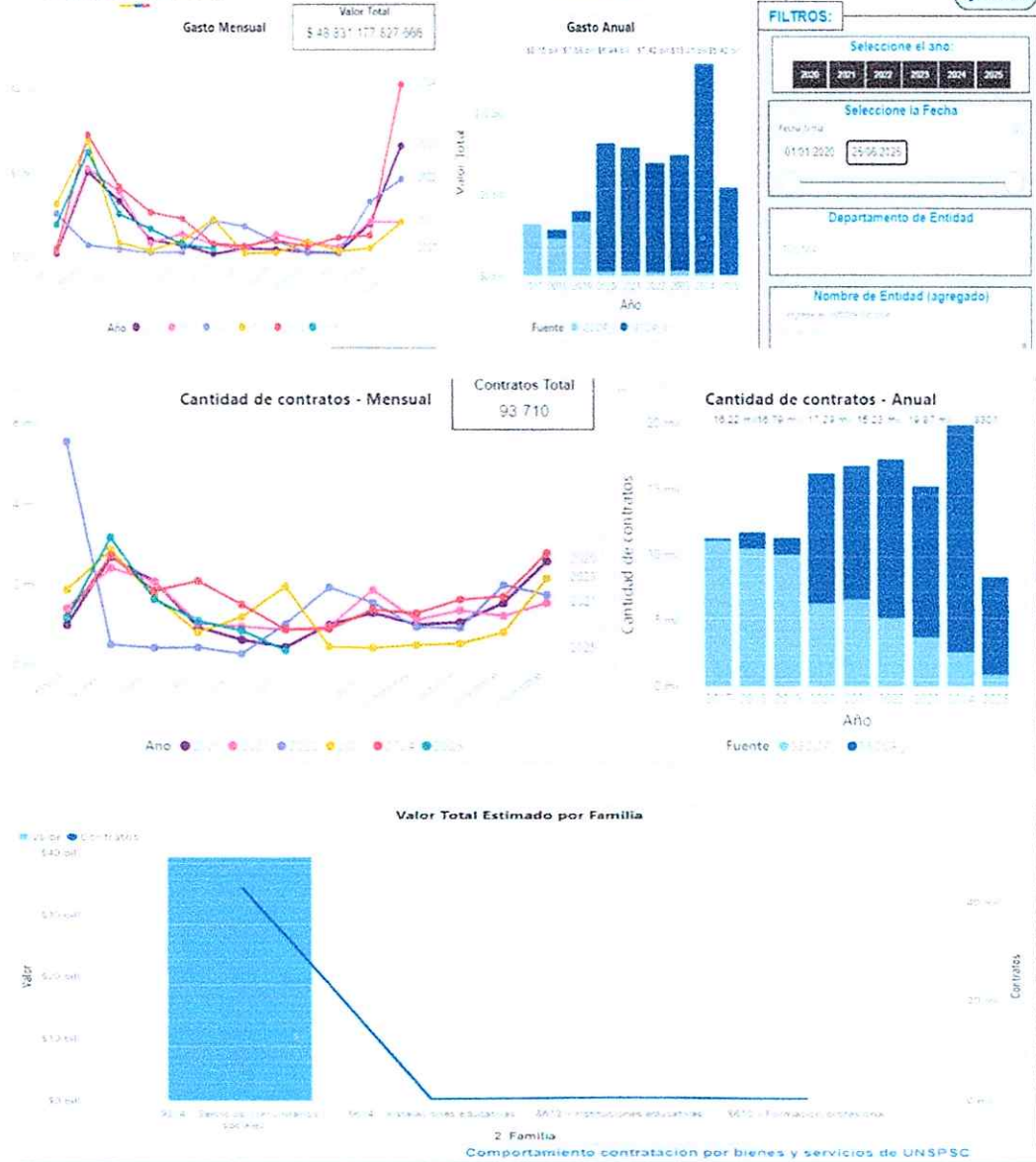
ADQUISICIONES PREVIAS OTRAS ENTIDADES



ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Atrás

Reiniciar



ALCALDIA PURIFICACION	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	
	SUBPROCESO	PRECONTRACTUAL	VERSIÓN	
	FORMATO	ANALISIS DEL SECTOR	PÁGINA	17 DE 38
			VIGENTE DESDE	JULIO DE 2014



De la consulta realizada a la herramienta del Modelo de Abastecimiento Estratégico para el análisis de la demanda bajo los códigos UNSPSC de la presente contratación, se concluye que las entidades en las vigencias 2025 al 2020 el número total de contratos es de 44,11 mil. De igual forma el valor total aproximadamente es de fue \$ 39,6 Billones.

DIEGO FERNANDO MORALES RODRIGUEZ
SECRETARIO DE EDUCACIÓN


FIRMA:



Elaboró: Linde Laiden Méndez Quintero
Contratista -Apoyo OAJ y de Contratación