ESTUDIO PREVIO	
ÁREA SOLICITANTE:	SECRETARIA DE EDUCACIÓN
RESPONSABLE:	DIEGO FERNANDO MORALES RODRIGUEZ
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 10° Y 11° 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
PRESUPUESTO OFICIAL	El presupuesto oficial estimado por el Municipio es de **CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($50.000.000) (Aporte del Municipio)**
RUBRO Y CDP	RUBRO PRESUPUESTAL: 2.3.2.02.02.009 CDP: CD1-2026000523
ALINEACIÓN PLAN DE DESARROLLO:	PLAN DE DESARROLLO 2024-2027. EJE: LÍNEA PROGRAMÁTICA 2 BIENESTAR SOCIAL CON AMPLIACIÓN DE OPORTUNIDADES Y CAPACIDADES PROGRAMA: POR UNA PURIFICACIÓN MÁS EDUCADA
VIABILIZACIÓN DEL PROYECTO:	FORTALECIMIENTO EN LA CALIDAD Y FOMENTO DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR EN EL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN TOLIMA – BPIN No.2024735850016
PLAN DE ANUAL DE ADQUISICIONES	En atención a lo establecido en los artículos **2.2.1.1.1.3.1 y 2.2.1.1.1.4.1** del Decreto 1510 de 2015, esta contratación se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones.
La secretaria de Educación, procede a realizar los estudios previos en atención a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1. y siguientes del decreto 1082 de 2015.	

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La productividad en el municipio de Purificación y el Suroriente del Tolima, ha estado estrechamente ligada con el sector agropecuario, lo que, además, ha permitido la consolidación de su identidad como pueblo en aspectos culturales y la misma relación con el entorno. Sin embargo, se requiere la cualificación y el mejoramiento continuo de las habilidades humanas para la transformación de las materias primas con altos estándares de calidad, acordes a las necesidades de la industria para ofertar alimentos ricos en nutrientes, fáciles de conservar y accesibles a la población en general. Todos esos propósitos los conduce la agroindustria alimentaria, que, ante la garantía de la soberanía alimentaria toma más protagonismo.

Ante lo anteriormente descrito, se deben acudir a ambientes educativos que permitan desarrollar competencias laborales en la población estudiantil que faciliten su ingreso al trabajo y continúen su formación técnica o superior de manera rápida y pertinente. Por lo mismo, al crear mecanismos de integración entre la media técnica y las entidades de orden local junto con las metodologías pedagógicas no tradicionales, toma importancia contar con espacios adecuados e insumos de calidad para que la persona esté en contacto con la realidad y esto le permita

innovar en los procesos y, por tanto, generar bienes y servicios que aumenten las ventajas competitivas y comparativas del municipio de Purificación en el sector agroindustrial.

Si bien, aunque por mucho tiempo el sector agropecuario en la región ha sido su eje de sustentación, y que la industria alimentaria ha logrado posicionarse destacadamente por lo exquisito; ninguna de las dos se han explorado con el rigor disciplinario del conocimiento humano, es decir, entre la ciencia, la práctica tradicional y la innovación, como se ha venido haciendo en el último año a través del técnico laboral en Agroindustria Alimentaria con la **Institución Educativa Técnica Pérez y Aldana**, ubicada en el municipio de Purificación, la cual cuenta con una vocación agropecuaria manifiesta. La institución forma parte activa de las dinámicas económicas locales, principalmente a través de la producción de arroz y ganado bovino, así como de actividades en menor escala como la elaboración artesanal de productos alimenticios. Es relevante destacar la existencia de **famiempresas** productoras de bizcochos de achira, maíz y, aproximadamente, una veintena de unidades familiares dedicadas a la producción de Tamales Tolimenses.

Actualmente, la institución ofrece dos modalidades de formación: **Bachillerato Académico y Bachillerato Técnico**. Este último se articula con el **Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA**, mediante las especialidades de **Asistencia Administrativa** (vinculada a Gestión Empresarial) y **Programación de Software** (vinculada a Técnico en Sistemas). En promedio, se gradúan anualmente 80 estudiantes con doble titulación, de los cuales apenas el 20 % logra continuar su cadena de formación, debido principalmente a barreras socioeconómicas.

Teniendo en cuenta el carácter técnico de la formación que ofrece la Institución Educativa, su estrecha relación con las dinámicas sociales, económicas, ambientales y alimentarias del municipio, y su inclusión dentro del proyecto " **Fortalecimiento en la calidad y Fomento de la Educación Superior del Municipio de Purificación"** en marcado en el **Plan de Desarrollo Municipal 2024–2027**, se justifica la necesidad de consolidar un proceso de fortalecimiento de capacidades institucionales y educativas en el área de la agroindustria alimentaria. Este proyecto se alinea con el programa "**Por una Purificación más Educada**", artículo 36 del citado plan, cuyo propósito es mejorar el acceso y la pertinencia de la educación técnica para adolescentes y jóvenes, especialmente de los grados 10° y 11°.

Alcances de la intervención:

La intervención se orientará al fortalecimiento del proceso de formación de los estudiantes de los grados 10° y 11° de la Institución Educativa Técnica Pérez y Aldana, mediante acciones relacionadas con los siguientes componentes:

1. **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.

2. **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.

3. **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.

4. **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.

Identificación concreta 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 10° Y 11° 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 10° y 11° 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.

Este proceso contractual está dirigido al cumplimiento establecido en el Artículo 36. PROGRAMA: Por una Purificación más educada del Plan de Desarrollo 2024-2027 - metas:

1-Servicio de educación informal

Asimismo dando cumplimiento a lo establecido en el artículo 1ro del acuerdo 010-2024 - Metas:

1-Capacitar a emprendedores en procesos de formación complementaria y de proyectos productivos.

2- Fortalecer y prestar asistencia técnica y a emprendimientos o idea de negocio a través de capital semilla.

3-Prestar el servicio de asesoría técnica a emprendimientos para la formalización y fortalecimiento de las ideas de negocio en el municipio de Purificación.

2. OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES E IDENTIFICACIÓN DEL CONVENIO A CELEBRAR.

2.1 Objeto.

El Convenio que se pretende celebrar tendrá por 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 10° Y 11° 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".

2.2 CÓDIGO CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC

El objeto de este convenio está codificado en la clasificación que se describe a continuación:

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

2.3 Especificaciones Técnicas

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
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 vació. 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 compartimientos. Terminaciòn 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 centimetros, 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 extraible 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
26	LACTODENSIMETRO: Densímetros de vidrio de inmersión para laboratorio Lactodensimetros Con Termómetro Tipo Quevenne Termolactodensimetro, 1.015~1.040 g/m, 0.001 g/ml,15ºC, Columna de Alcohol Rojo no toxico, Termómetro superior Con perdigones, 280x23mm.	UNID	1
27	KIT DE TITULACIÓN Fenoltaleina (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 innovardor, 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 aflanado, 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. Terminaciòn 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 hibráulica H31PA fabricada en acero inoxidable, motor de 2HP, 3 fases, embudos para 3 calibres de tripa, volumen del depósito 31LT. Capacidad aproximada 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
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 guantes 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 innovardor, 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 Electrica: 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
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 innovardor, 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 centrifuga 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 escabiladero.	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, conexiòn 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
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 innovardor, 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:

El presente convenio tiene como alcance facilitar la transición de 42 estudiantes de los grados 10° y 11° 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.

2.4. OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL CONVENIO

2.4.1. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL ASOCIADO

Para el cumplimiento del objeto del presente convenio de asociación, el ASOCIADO se compromete a desarrollar las actividades a su cargo de manera coordinada con el MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, de conformidad con el plan de trabajo, los aportes comprometidos, las condiciones técnicas y los demás documentos que integran el convenio, en el marco de las siguientes obligaciones:

1. Ejecutar las actividades a su cargo de manera articulada con el MUNICIPIO y la Institución Educativa Técnica Pérez y Aldana, orientadas al desarrollo del programa de articulación de la educación media técnica con la formación del SENA en agroindustria alimentaria, dirigido a los estudiantes de los grados décimo (10.º) y undécimo (11.º), de conformidad con el objeto y los compromisos establecidos en el convenio.
2. Elaborar y desarrollar el plan de trabajo correspondiente a las actividades que le competan, en coordinación con el supervisor del convenio y los demás actores institucionales involucrados, precisando las actividades, el cronograma, los responsables, los recursos requeridos y los resultados esperados.
3. Apoyar el desarrollo de las actividades pedagógicas, técnicas y prácticas formativas relacionadas con el área de agroindustria alimentaria, de acuerdo con el programa de formación, las orientaciones técnicas aplicables y los compromisos de articulación previamente establecidos con el SENA y la Institución Educativa Técnica Pérez y Aldana.
4. Disponer de los recursos humanos, técnicos, administrativos, físicos y materiales que le correspondan, de acuerdo con los aportes comprometidos en el convenio, para apoyar el desarrollo de las actividades formativas y prácticas previstas en el plan de trabajo.
5. Suministrar y disponer oportunamente los materiales, insumos, herramientas y demás elementos de consumo que le correspondan, de conformidad con el plan de trabajo y las actividades prácticas de agroindustria alimentaria, garantizando que sean adecuados para los fines formativos y cumplan las condiciones de calidad y seguridad aplicables.
6. Coordinar con el SENA y la Institución Educativa Técnica Pérez y Aldana, dentro del ámbito de sus competencias y responsabilidades, las actividades necesarias para favorecer la articulación de la formación técnica, el desarrollo de las competencias laborales y el cumplimiento de los objetivos educativos del convenio.
7. Contribuir al desarrollo de las competencias laborales de los estudiantes beneficiarios, mediante el apoyo a las actividades teóricas y prácticas que se encuentren a su cargo, procurando su correspondencia con los objetivos del programa de formación y con las necesidades del sector productivo relacionadas con la agroindustria alimentaria.
8. Garantizar el cumplimiento de las condiciones de seguridad y prevención de riesgos en las actividades que se encuentren bajo su responsabilidad, especialmente durante las prácticas formativas que impliquen manipulación de alimentos, utilización de herramientas, equipos, insumos o desarrollo de procesos propios

de la agroindustria alimentaria. Para tal efecto, deberá adoptar las medidas de prevención, protección e higiene que resulten aplicables, de acuerdo con la naturaleza de las actividades y la normativa vigente.

9. Acreditar el cumplimiento de las obligaciones laborales y de seguridad social respecto del personal que vincule para la ejecución de las actividades a su cargo, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Para los desembolsos que procedan, deberá presentar los soportes y certificaciones exigibles según su naturaleza jurídica y el régimen aplicable.
10. Destinar los recursos aportados por el MUNICIPIO exclusivamente al cumplimiento del objeto del convenio, conforme al presupuesto, al plan de trabajo y a la distribución de los recursos aprobada, llevando registros contables y financieros que permitan identificar y verificar su aplicación.
11. Realizar y acreditar los aportes de contrapartida a su cargo, en dinero o en especie, según lo establecido en el convenio y en los documentos que lo integran, dejando constancia de su ejecución y aportando los soportes que permitan verificar su efectiva contribución al desarrollo del objeto convenido.
12. Presentar al supervisor los informes técnicos, administrativos y financieros que se requieran de acuerdo con las condiciones pactadas, incluyendo la descripción de las actividades desarrolladas, los resultados alcanzados, la población beneficiaria atendida, la ejecución de los recursos y los soportes correspondientes.
13. Conservar y suministrar la información y los soportes documentales relacionados con la ejecución del convenio, incluyendo los registros de las actividades realizadas, los materiales e insumos utilizados, los aportes efectuados y los demás documentos necesarios para verificar el cumplimiento de las obligaciones, sin perjuicio de las normas sobre protección de datos personales y reserva de la información.
14. Atender oportunamente los requerimientos formulados por el supervisor del convenio relacionados con el seguimiento, la verificación y la ejecución de las actividades a su cargo, así como presentar las aclaraciones, los informes complementarios y las acciones correctivas que resulten procedentes.
15. Informar oportunamente al supervisor sobre las circunstancias que puedan afectar la ejecución del convenio, proponiendo las medidas de manejo o ajuste que correspondan y absteniéndose de modificar unilateralmente las actividades, los compromisos, el presupuesto o el cronograma convenidos.
16. Obtener y mantener vigentes los permisos, licencias, autorizaciones y demás requisitos legales que sean exigibles para el desarrollo de las actividades a su cargo, cuando corresponda, y acreditar su cumplimiento ante el supervisor cuando este lo requiera.
17. Garantizar que los materiales, insumos, equipos y demás recursos que aporte o utilice para el desarrollo de las actividades cumplan las condiciones técnicas, sanitarias, de calidad y seguridad que resulten aplicables, especialmente aquellas relacionadas con la manipulación y transformación de alimentos, cuando corresponda.
18. Adoptar las medidas necesarias para proteger la integridad, la intimidad y los datos personales de los estudiantes beneficiarios durante el desarrollo de las actividades a su cargo, de conformidad con la normativa vigente y los protocolos de la Institución Educativa, teniendo en cuenta que se trata de población menor de edad cuando corresponda.
19. Facilitar las actividades de seguimiento y verificación que realicen el MUNICIPIO, el supervisor del convenio y los organismos de control competentes, suministrando la información y los soportes que se encuentren bajo su responsabilidad y que sean necesarios para comprobar la ejecución técnica, administrativa y financiera del convenio.
20. Responder por la adecuada ejecución de las actividades y por el cumplimiento de los compromisos a su cargo, adoptando las medidas necesarias para corregir las deficiencias que le sean atribuibles y que se identifiquen durante el seguimiento del convenio.
21. Cumplir las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del convenio, de los compromisos expresamente asumidos por las partes y de las disposiciones legales aplicables a su ejecución.

2.4.2. OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO

1. Cumplir las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.
2. Dar cumplimiento de las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores
3. Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes que le imparta la Entidad durante el desarrollo del convenio y, de manera general, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas.
4. Reportar al supervisor del convenio, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del convenio

5. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades.
6. Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el supervisor del convenio y realizar los ajustes a que haya lugar.
7. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
8. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause por el incumplimiento del convenio.
9. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del convenio y las modificaciones si las hubiere.
10. Ejecutar el objeto del convenio en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con lo manifestado en el presente documento y la propuesta presentada por el asociado.
11. Ejecutar el objeto del convenio de manera autónoma e independiente, de acuerdo a lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.
12. Presentar un informe mensual a la administración Municipal sobre las actividades realizadas durante el mes inmediatamente anterior y el valor ejecutado del convenio en el mismo período.
13. Efectuar las modificaciones y ajustes requeridos por la institución, de manera que garantice el cumplimiento de los fines del convenio.
14. Disponer de todos los equipos y materiales necesarios para el cumplimiento del objeto del convenio
15. Atender las necesidades que sean inherentes a la naturaleza del objeto del convenio.
16. Las demás que asigne la Entidad y se deriven de la naturaleza del convenio.
17. Abrir una cuenta especial, para el manejo de los recursos del convenio.
18. Cuando se requiera subcontratación de bienes, obras, o servicios dentro de la cadena de provisión, se deberá priorizar la contratación de personas naturales con discapacidad y los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, conforme a los criterios definidos en el Decreto 0287 de 2026 artículo 2.2.1.2.4.2.6.
19. El Asociado durante la ejecución del convenio y en la conformación del equipo de trabajo requerido, deberá priorizar la vinculación de personas naturales en condición de discapacidad, siempre que estas cumplan con los perfiles, competencias e idoneidad exigidos para el desarrollo de las actividades contractuales, garantizando su participación en condiciones de igualdad, accesibilidad y no discriminación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.7.5 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 0287 de 2026.

2.4.3. OBLIGACIONES DE LA ALCALDÍA DE PURIFICACIÓN, TOLIMA,

1. Suministrar la información que sea requerida por ESAL para la ejecución del Convenio.
2. Realizar la supervisión, control y seguimiento del Convenio de Asociación.
3. Disponer de los recursos necesarios (humanos y físicos) para la ejecución del objeto del Convenio.
4. Aportar la información técnica disponible y la experiencia institucional requeridas para el desarrollo del objeto del Convenio.
5. Disponer de una cuenta exclusiva conjunta para la ejecución del convenio
6. Las demás que se deriven de la naturaleza del Convenio y surjan del desarrollo del mismo.
7. Realizar la verificación de las cuentas de cobro presentadas por la ESAL con el fin de constatar los que los recursos recaudados correspondan a los trámites realizados por los usuarios, depositados en la cuenta que se destine para el presente convenio.

2.5. DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO:

Para la ejecución del convenio deberá tener en cuenta los siguientes documentos técnicos:

- Ficha técnica

2.6. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución del convenio es el Municipio de Purificación (Tolima).

2.7. PLAZO

El plazo de ejecución será a partir de la suscripción del acta de inicio hasta el treinta (30) de noviembre de dos mil veintiséis (2026), previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

2.8. FORMA DE PAGO

El valor del convenio será desembolsado por el MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN de la siguiente manera:

1. **DESEMBOLSO INICIAL – TREINTA POR CIENTO (30%):** Un desembolso inicial equivalente al treinta por ciento (30%) del aporte económico a cargo del MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, previa suscripción del acta de inicio, presentación del cronograma detallado de actividades y acreditación del cumplimiento de los requisitos necesarios para efectuar el desembolso. Estos recursos deberán ser destinados exclusivamente al desarrollo de las actividades previstas en el convenio.
2. **SEGUNDO DESEMBOLSO – SESENTA POR CIENTO (60%):** Un desembolso equivalente al sesenta por ciento (60%) del valor total del convenio, previa verificación por parte del supervisor de un avance satisfactorio de las actividades y obligaciones previstas en el cronograma de ejecución, y de la presentación del informe técnico y financiero correspondiente, junto con los soportes que permitan acreditar la ejecución de los recursos y el cumplimiento de las actividades y productos previstos para esta etapa.

3. **DESEMBOLSO FINAL – DIEZ POR CIENTO (10%):** Un desembolso equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del convenio, previa ejecución y cumplimiento de la totalidad de las actividades y obligaciones previstas, presentación del informe final técnico y financiero, debidamente revisado y avalado por el supervisor, acreditación del recibo a satisfacción de los bienes, elementos, productos o resultados que correspondan, y previa presentación del acta de liquidación del convenio.

No. Pago	%	Periodicidad
1	Desembolso Inicial del 30%	PARCIAL
2	Segundo Desembolso del 60% del valor total del Convenio	PARCIAL
3	Desembolso final del 10%	FINAL

Los pagos se realizarán por parte de la Entidad, previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

Primera cuenta:

1. Fotocopia de convenio, RUT, Certificación de disponibilidad, Registro Presupuestal y Acta de Inicio.
2. Fotocopia recibo de pago de las estampillas
3. Fotocopia póliza y resolución (si el convenio lo requiere).
4. Fotocopia certificación para pago, de supervisión y/o interventoría.
5. Fotocopia certificación parcial o final de cumplimiento del convenio.
6. Fotocopia Informe de actividades.
7. Fotocopia de cumplimiento/Inversión
8. Fotocopia de Seguridad Social – Legible
9. Fotocopia de registro único tributario RUT
10. Fotocopia de Cuenta de cobro y/o factura
11. Fotocopia Certificación bancaria actualizada
12. Fotocopia de certificación tributaria
13. Pantallazo de publicación en el SECOP donde se evidencie la publicación del informe de actividades en la sección "plan de pagos".
14. Pantallazo del cargue de los documentos de la cuenta
15. Pantallazo del plan de pagos en el SECOPII Supervisor
16. Evidencia al cumplimiento de las obligaciones generales del Contratista, conforme al numeral 14.

Para las cuentas diferentes a la primera se requiere:

1. Fotocopia Registro Presupuestal.

2. Fotocopia certificación para pago, de supervisión y/o interventoría.
3. Fotocopia certificación parcial o final de cumplimiento del convenio
4. Fotocopia Informe de actividades.
5. Fotocopia de cumplimiento/Inversión
6. Fotocopia de Seguridad Social – Legible
7. Fotocopia de Cuenta de cobro y/o factura
8. Pantallazo de publicación en el SECOP donde se evidencie la publicación del informe de actividades en la sección "plan de pagos".
9. Pantallazo del cargue de los documentos de la cuenta
10. Pantallazo del plan de pagos en el SECOP II Supervisor.

Para el último pago:

Además de los documentos señalados para las cuentas diferentes a la primera, se deberá allegar certificado emitido por el supervisor para realizar el cierre del expediente contractual, constancia de cierre, certificado de producto (cuando aplique) y acta de liquidación debidamente suscrita.

A partir de la radicación de la documentación completa a cargo del contratista, la entidad hará los desembolsos dentro de los 30 días siguientes. En cada pago el Municipio procederá a realizar los descuentos que establece la ley por impuestos, tasas y contribuciones.

Nota: (Sólo aplica para régimen común) De conformidad con el artículo 4º la Ley 2010 de 2019 (...) Para la celebración de contratos de venta de bienes y/o de prestación de servicios gravados por cuantía individual y superior a 3.500 UVT, estas personas deberán inscribirse previamente como responsables del impuesto sobre las ventas (IVA), formalidad que deberá exigirse por el contratista para la procedencia de costos y deducciones. Lo anterior también será aplicable cuando un mismo contratista celebre varios contratos que superen la suma de 3.500 UVT. (...)".

Lo anterior previa expedición de constancia del supervisor, presentación de la cuenta de cobro y/o factura y la acreditación del pago de las obligaciones al Sistema Integral de Seguridad Social (ARP, EPS, Pensiones) y demás impuestos de conformidad con la ley, en especial los señalados en la Ley 1607 de 2012.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con lo establecido en el artículo 2° de la Constitución Política, Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución Nacional.

Por su parte el artículo 3° de la Ley 80 de 1993, estipula que: "Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos Fines".

Siguiendo el marco constitucional, el artículo 209 de la Constitución Política Colombiana establece que las entidades estatales deben realizar sus actuaciones conforme al cumplimiento de los fines del Estado, el legislador procura así el beneficio colectivo y la salvaguarda del interés general, el cual exige que se lleve a cabo el ejercicio de la función pública con acatamiento de los principios establecidos para ello en la normativa colombiana, lo anterior en concordancia con lo estipulado en el artículo 355 de la misma Carta Constitucional, que a su vez dispone: El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo.

Sobre el particular, debe tenerse en cuenta que los recursos públicos que pueden comprometerse en los contratos autorizados por el artículo 355 son exclusivamente de naturaleza dineraria, pues a éstos corresponden las fuentes de ingresos relacionadas en la ley orgánica del presupuesto cuando desarrolla las normas constitucionales referentes al presupuesto de rentas.

El Gobierno Nacional, haciendo uso de la facultad constitucional establecida en el artículo 355 superior, reglamentó la celebración de convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro para impulsar programas y actividades de interés público mediante el Decreto 092 de 2017.

De esta forma, estos actos jurídicos, a pesar de enmarcarse dentro del concepto de contrato de que trata el artículo 32 de la Ley 80 de 1993; se encuentran sometidos a disposiciones constitucionales y reglamentarias especiales (Constitución Política y el Decreto 092 de 2017).

Conforme lo establecido en el artículo 355 en la Constitución Política las entidades estatales podrán contratar con entidades sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad; "La entidad sin ánimo de lucro es de reconocida idoneidad cuando es adecuada y apropiada para desarrollar las actividades que son objeto del Proceso de Contratación y cuenta con experiencia en el objeto a contratar. En consecuencia, el objeto estatutario de la entidad sin ánimo de lucro le debe permitir a esta desarrollar el objeto del Proceso de Contratación que adelantará la Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal", artículo 3 del Decreto 092 de 2017.

Así las cosas, la entidad estatal deberá realizar un proceso competitivo para definir la entidad sin ánimo de lucro con la cual desarrollará la actividad de manera conjunta, i) definiendo y publicando los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y manejo de los riesgos y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; ii) definir un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto. Las anteriores condiciones deben justificarse en los estudios y documentos previos, conforme a lo establecido en el artículo 4 del Decreto 092 de 2017.

Artículo 209 "La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones".

Artículo 355 "El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo. El Gobierno Nacional reglamentará la materia".

La contratación con entidades sin ánimo de lucro se sigue rigiendo por el Decreto 092 de 2017, salvo lo que fue objeto de suspensión provisional por parte del Consejo de Estado".

En este orden de ideas, la contratación con entidades sin ánimo de lucro se sigue rigiendo por el Decreto 092 de 2017, salvo lo que fue objeto de suspensión provisional. Por lo tanto, las entidades públicas que desean celebrar contratos de interés público, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política, deben contratar con ESAL de reconocida idoneidad, como ya se dijo, realizando un proceso competitivo, y teniendo en cuenta, se insiste, las siguientes características: i) no se debe condicionar el proceso de contratación a la inexistencia de oferta en el mercado de bienes y servicios; ii) tampoco se debe condicionar a que la contratación con las ESAL garantice la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del riesgo; iii) el objeto del contrato debe estar acorde con el plan nacional o seccional de desarrollo; iv) no se puede condicionar únicamente que las actividades o programas correspondan exclusivamente a promover los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión, los derechos de las minorías, el derecho a la educación, el derecho a la paz, las manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana, por lo que basta con cumplir el anterior numeral (iii); y v) el contrato no establezca una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la entidad, ni instrucciones precisas dadas por esta al contratista para cumplir con el objeto del contrato.

Debe aclararse que si se pretende realizar un convenio de asociación con ESAL de reconocida idoneidad para el cumplimiento de las funciones que la ley les asigna a las entidades públicas, deben aplicar lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto 092 de 2017. Para los convenios de asociación, como se dijo, el artículo 5 del citado Decreto establece que el proceso para la selección de la ESAL, por regla general, debe estar sujeto a competencia; salvo en aquellos casos en que una entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero por un valor igual o superior al 30% del valor total del convenio , y siempre que la entidad estatal verifique previamente que no existe ninguna otra entidad sin ánimo de lucro que ofrezca aportes iguales o superiores al 30%.

ARTÍCULO 3. RECONOCIDA IDONEIDAD. La entidad sin ánimo de lucro es de reconocida idoneidad cuando es adecuada y apropiada para desarrollar las actividades que son objeto del Proceso de Contratación y cuenta con experiencia en el objeto a contratar. En consecuencia, el objeto estatutario de la entidad sin ánimo de lucro le deberá permitir a esta desarrollar el objeto del Proceso de Contratación que adelantará la Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal.

ARTÍCULO 4. Proceso competitivo de selección cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad. La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro contratista, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro.

En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto.

Por otro lado, la Ley 136 de 1994. **VIII. PARTICIPACIÓN COMUNITARIA. ARTÍCULO 141.- Vinculación al desarrollo municipal**. Las organizaciones comunitarias, cívicas, profesionales, juveniles, sindicales, benéficas o de utilidad común no gubernamental, sin ánimo de lucro y constituida con arreglo a la ley, podrán vincularse al desarrollo y mejoramiento municipal mediante su participación en el ejercicio de las funciones, la prestación de servicios o la ejecución de obras públicas a cargo de la administración central o descentralizada.

"Artículo 5. Asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro para cumplir actividades propias de las Entidades Estatales. *Los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la Ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional.*

Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones asignadas por Ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección.

Estos convenios de asociación son distintos a los contratos a los que hace referencia el artículo 2 y están regidos por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y los artículos 5, 6, 7 y 8 del presente decreto".

El propio inciso segundo del artículo 355 de la Constitución de 1991, consagra que "**El Gobierno**, en los niveles nacional, departamental, **distrital y municipal podrá**, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo. El Gobierno Nacional reglamentará la materia." (Subrayas nuestras)

Que el propósito de la suscripción del convenio es **"impulsar programas y actividades de interés público".**

Sobre qué se entiende por programas y actividades de interés público ha dicho la Corte Constitucional que "... el ámbito propio del artículo 355, en sus dos incisos, el primero en cuanto prohíbe explícitamente las donaciones y auxilios, y el segundo, que permite la celebración de contratos para el cumplimiento de actividades de interés público, acordes con los planes de desarrollo, con personas jurídicas privadas, sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, es el de la acción benéfica del Estado, de las actividades de fomento que dentro de un Estado Social de Derecho corresponden como función propia, insoslayable, a la organización estatal. **Se trata de apoyar la acción de organizaciones de origen privado, que en ejercicio de la autonomía de iniciativa para el desarrollo de las más variadas actividades que las personas realizan en sociedad (Constitución Política, art. 38), buscan la satisfacción de finalidades no simplemente lucrativas."** (Subrayas nuestras.)

E igualmente "... *el artículo 355 constitucional, cuando en el segundo inciso alude a la celebración de contratos, hace énfasis en que el objeto de los mismos es el desarrollo de actividades de interés público, acordes con los planes de desarrollo, y para asegurar que la acción de fomento (benéfica como la ha denominado la jurisprudencia de la Corporación) se cumpla adecuadamente. (Sentencia C-543 de 2001).*

La Administración Municipal, efectuará un proceso competitivo en el cual pueden participar todas las ESAL que cumplan con los requisitos de reconocida idoneidad, así como su objeto esté en armonía con el plan de desarrollo municipal 2024 – 2027, el cual se enmarca en el proyecto **"FORTALECIMIENTO EN LA CALIDAD Y FOMENTO DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN",** para aunar esfuerzo y desarrollar el objeto contractual.

4. EL VALOR ESTIMADO DEL CONVENIO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

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 AGROINDUSTRIIA ALIMENTARIA, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DE LOS GRADOS 10° Y 11° 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 SECTORPRODUCTIVO",,*** 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

COMPARATIVO COTIZACIONES- PRESUPUESTO OFICIAL

Secretaría de Educación

Alcaldía Municipal de Purificación

				VALOR PROMEDIO	
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNID**	**CANT**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
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.	UNIDAD	2	1.038.001	2.076.002
2	Espacio habilitado para consulta bibliográfica, ya sea de forma digital "compuadores, base de datos en linea, etc) o fisica (estanteria con libros y material de consulta)	UNIDAD	1	1.508.028	1.508.028
3	Pupitres unipersonales tipo universitario adecuados ergonometramente para jornadas escolar prolongadas	UNIDAD	42	33.122	1.391.124
4	Video beam con funcionalidad minima de 3500 lumenes, resolucion HD o superior y conexión HD MI / VGA	UNIDAD	2	323.335	646.670
5	Equipo de sonido con capacidad para amplificar la voz y reproducir contenido multimedia de manera eficiente dentro del aula	UNIDAD	2	373.700	747.399
6	Conexión a Internet de banda ancha estable, disponible durante el horario de funcionamiento del aula	MEGAS	500	1.419	709.686
Etapa: Formativa – Práctica 2026					
PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS					
7	DESCREMADORA: capacidad: max.20 litros de procesamiento,material:tolva de llenado en acero inoxidable,platos en alumini, valvula en plastico, tornillo: para ajuste del porcentaje de grasa, alimnetacion electrica:110 voltios,empotramiento a meson, de facil limpieza y desinfeccion.	UNIDAD	1	746.249	746.249
8	MARMITA AUTOGENERADORA (A GAS) CON AGITADOR: marmita capacidad max.100 litros volcable/agitacion,contruido en acero inoxidable, camisa para enfriamentoy calemntamiento, sistema de calentamiento a gas, motorreductor con variador de velocidad con su correspondiente agitador, valvula de seguirdad,	UNIDAD	1	2.759.848	2.759.848

	raspadores en teflon medidor de nivel de agua de calentamiento.				
9	TINA QUESERA: capacidad:100 Lts, material: acero inox, doble camisa para calentamiento o enfriamento, pasaje inferior para evacuacion con inclinacion a la salida.	UNIDAD	1	571.454	571.454
10	DOSIFICADORA MANUAL: tanque de 10 a 20 Lts, valvula de descarga y mesa de apoyo, estructura en tuberia de 1 pulgada de acero inoxidable.	UNIDAD	1	384.363	384.363
11	EMPACADORA AL VACÍO: materiales acero inoxidable, capacidad: capacidad para dos bolsas hasta de 1 kilo. funcion equipo diseñado para empacar al vació. 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.	UNIDAD	1	575.460	575.460
12	MOLDES DE QUESO: Juego de 4 unidades Construidos en acero inoxidable, Capacidades de : 250 gr, 500 gr, 1000 gr,5000 gr.	GLOBAL	1	77.707	77.707
13	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros . Con dos compartimientos. Terminaciòn lamina acerada.	UNIDAD	2	1.099.377	2.198.755
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.	UNIDAD	1	864.251	864.251

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.	UNIDAD	1	503.957	503.957
16	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	2	267.628	535.256
17	PALA MEZCLADORA: con mango en tubo inoxidable y punta circular en lámina de acero inoxidable con perforaciones que faciliten la mezcla de líquidos.	UNIDAD	1	276.685	276.685
18	PALA AGITADORA: con mango en tubo de acero inoxidable y punta en resina plástica termoresistente, longitud de la pala 1 mt.	UNIDAD	1	206.542	206.542
19	LIRAS DE CORTE DE CUAJO: en acero inoxidable para el corte de cuajada con diferentes figuras.	UNIDAD	3	445.697	1.337.090
20	PAILA PARA HILADO Y CONCENTRADO: Paila semiesférica construida en lámina inox, Diametro 70 centimetros, Alto: 80 centimetro Acero Inox 304, Quemador a gas	UNIDAD	1	374.096	374.096
21	CANTINAS: acero inoxidable calibre 18 ref 304 con tapa, capacidad 40 litros aproximadamente.	UNIDAD	2	222.332	444.663
22	TANQUE DE RECIBO DE LECHE CRUDA: Capacidad de 100 Litros en acero inoxidable.	UNIDAD	1	259.721	259.721
23	PASTEURIZADOR: Tanque interno fabricado en acero inoxidable calibre 12 referencia304 parte externa acero inoxidable calibre 16 304 motor reductor 1/2 hp capacidad 120 litros, aislamientotérmico en lana de vidrio, funcionamiento por agua tipo bañomaría, con	UNIDAD	1	1.399.829	1.399.829

	indicador del nivel de agua de la camisa. Unidadde enfriamiento de 1/2 hp. Funcionamiento a gas, Válvula¾" de entrada y salida en acero inoxidable, válvula paravapor y presión tipo clamp de 2" indicador y controladores.				
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.	UNIDAD	1	64.448	64.448
25	PH METRO: El electrodo de pH cuenta con un cuerpo de titanio, punta sensitiva plana y con uniónde tela renovable El cuerpo de titanio ofrece protección aldaño mientras que la punta plana permite limpiar fácilmente cualquier impureza que pueda almacenarse en la superficie sensitiva del sensor. La unión de tela extraible permitela limpieza de cualquier taponamiento por sólidos, estoevita las lecturas erráticas. Simplemente empuje 1/8" (0,3cm) para exponer una superficie fresca de la unión, dandocomo resultado lecturas rápidas y estables. Los tres componentes del electrodo de pH dan como resultado un medidor duradero que provee medidas confiables y una largavida útil. incluye solución de Ph 7,01 de 500 ml., soluciónde Ph 4,01 de 500 ml., solución de almacenamiento de electrodos 500 ml.,solución de limpieza de electrodos botellade 500 ml.	UNIDAD	1	64.448	64.448
26	LACTODENSIMETRO: Densímetros de vidrio de inmersión para laboratorio Lactodensimetros Con Termómetro Tipo Quevenne Termolactodensimetro, 1.015~1.040 g/m, 0.001 g/ml,15ºC, Columna de Alcohol	UNIDAD	1	177.159	177.159

	Rojo no toxico, Termómetro superior Con perdigones, 280x23mm.				
27	KIT DE TITULACIÓN Fenoltaleina (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.	UNIDAD	1	246.552	246.552
28	ANALIZADOR DE LECHE: Contenido de grasa, Sólidos no grasos, Proteínas, Conductividad, pH, Agua Agregada, Sistemade recolección de datos	UNIDAD	1	170.955	170.955
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.	UNIDAD	1	447.796	447.796
30	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	370.691	370.691
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	369.607	369.607
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 innovardor, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: evaporación, maduración, fermentación o de separación de sólidos. el prototipo debe contar con	GLOBAL	1	1.770.388	1.770.388

	empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra.				
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 aflanado, 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	1.607.323	1.607.323
	PROCESAMIENTO DE 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,	UNIDAD	1	611.466	611.466
35	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros . Con dos compartimientos. Terminaciòn lamina acerada.	UNIDAD	1	998.600	998.600
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.	UNIDAD	1	534.961	534.961
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.	UNIDAD	1	536.888	536.888

38	AMARRADORA: Diámetro máximo de 4 cm. Transmisión en piñones de larga duración.	UNIDAD	1	384.522	384.522
39	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 ½" y lámina inox cal. 18.	UNIDAD	1	591.152	591.152
40	EMBUTIDORA: Capacidad Embutidora hibráulica H31PA fabricada en acero inoxidable, motor de 2HP, 3 fases, embudos para 3 calibres de tripa, volumen del depósito 31LT. Capacidad aproximada aproximada depósito: +-38 KG. ESPECIFICACIONES, Peso Equipo 131KG. Dimensiones del Equipo ALTO:120CM. ANCHO:73CM. PROF:47CM.	UNIDAD	1	674.765	674.765
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.	UNIDAD	1	128.897	128.897
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.	UNIDAD	1	171.189	171.189
43	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	1	481.469	481.469
44	GUANTES: En Acero Inoxidable 100% , de Fácil ajuste y sistema de agarre, Fácil de limpiar, liviano y ligero para minimizar la fatiga.	UNIDAD	1	57.063	57.063

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	UNIDAD	1	64.196	64.196
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.	UNIDAD	1	449.370	449.370
47	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	372.336	372.336
48	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	369.126	369.126
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 innovardor, 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	1.455.104	1.455.104

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	1.683.355	1.683.355
	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 Electrica: 220v/1/50hz.	UNIDAD	1	1.015.204	1.015.204
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.	UNIDAD	1	701.382	701.382

	VELOCIDAD DEL ESPIRAL: 185 rpm VELOCIDAD DEL BOWL: 15 rpm. VOLTIOS: 110V monofásico 60 Hz, 0,75 KW.				
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).	UNIDAD	1	567.786	567.786
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.	UNIDAD	1	522.511	522.511
55	OVILLADORA: Cortadora manual para masa, elaborada en hierro y acero inoxidable con mesa resisente en hierro.	UNIDAD	1	300.593	300.593
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.	UNIDAD	1	133.597	133.597

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.	UNIDAD	1	734.781	734.781
58	ESCABILADERO: Elaborado en acero inoxidable con rodachines y capacidad para 20 bandejas.	UNIDAD	1	333.991	333.991
59	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escabiladero.	UNIDAD	20	41.706	834.115
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.	UNIDAD	1	1.807.316	1.807.316
61	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts, Puertas: 1, Parrillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNIDAD	1	601.184	601.184
62	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	1	500.988	500.988
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.	UNIDAD	1	467.588	467.588
64	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a	UNIDAD	1	387.430	387.430

	agua potable y evacuación a alcantarillado.				
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	384.090	384.090
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 innovardor, 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	1.329.059	1.329.059
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	GLOBAL	1	1.454.718	1.454.718

	del procesamiento semi industrial de dos (2) kilos de harina,				
PROCESAMIENTOS 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.	UNIDAD	1	2.290.272	2.290.272
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.	UNIDAD	1	512.332	512.332
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 centrifuga 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.	UNIDAD	1	1.929.919	1.929.919
71	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escabiladero.	UNIDADES	15	40.893	613.386

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.	UNIDADES	2	252.706	505.411
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, conexiòn a PC. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDADES	1	174.659	174.659
74	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts, Puertas: 1, Parrillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNIDADES	1	589.473	589.473
75	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 ½" y lámina inox cal. 18.	UNIDADES	1	611.305	611.305
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.	UNIDADES	1	611.305	611.305
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.	UNIDADES	1	665.478	665.478
78	EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS: 1/4 HP capacidad 10 a 12 galones en una hora Alojamiento de acero cromado.Domo, canal y soporte	UNIDADES	1	1.080.701	1.080.701

	del tazón de plástico, resistentesa la corrosión				
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.	UNIDADES	1	458.479	458.479
80	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado	UNIDADES	1	379.883	379.883
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	376.608	376.608
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 innovardor, 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	1.257.931	1.257.931
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	GLOBAL	1	3.341.696	3.341.863

	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,				
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	4.910.792	4.910.792
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	3.606.482	3.606.482

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:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNID	CANT	VALOR TOTAL	APORTES ALCALDÍA	APORTE ASOCIADO
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.	UNIDAD	2	2.076.002		2.076.002
2	Espacio habilitado para consulta bibliográfica, ya sea de forma digital "compuadores, base de datos en linea, etc) o fisica (estanteria con libros y material de consulta)	UNIDAD	1	1.508.028		1.508.028
3	Pupitres unipersonales tipo universitario adecuados ergonometramente para jornadas escolar prolongadas	UNIDAD	42	1.391.124		1.391.124
4	Video beam con funcionalidad minima de 3500 lumenes, resolucion HD o superior y conexión HD MI / VGA	UNIDAD	2	646.670		646.670
5	Equipo de sonido con capacidad para amplificar la voz y reproducir contenido multimedia de manera eficiente dentro del aula	UNIDAD	2	747.399		747.399
6	Conexión a Internet de banda ancha estable, disponible durante el horario de funcionamiento del aula	MEGAS	500	709.686		709.686
Etapa: Formativa – Práctica 2026						
Procesamientos Lácteos						
7	DESCREMADORA: capacidad: max.20 litros de procesamiento,material:tolva de llenado en acero inoxidable,platos en alumini, valvula en plastico, tornillo: para ajuste del porcentaje de grasa, alimnetacion electrica:110 voltios,empotramiento a meson, de facil limpieza y desinfeccion.	UNIDAD	1	746.249		746.249

8	MARMITA AUTOGENERADORA (A GAS) CON AGITADOR: marmita capacidad max.100 litros volcable/agitacion,contruido en acero inoxidable, camisa para enfriamentoy calemntamiento, sistema de calentamiento a gas, motorreductor con variador de velocidad con su correspondiente agitador, valvula de seguirdad, raspadores en teflon medidor de nivel de agua de calentamiento.	UNIDAD	1	2.759.848		2.759.848
9	TINA QUESERA: capacidad:100 Lts, material: acero inox, doble camisa para calentamiento o enfriamento, pasaje inferior para evacuacion con inclinacion a la salida.	UNIDAD	1	571.454		571.454
10	DOSIFICADORA MANUAL: tanque de 10 a 20 Lts, valvula de descarga y mesa de apoyo, estructura en tuberia de 1 pulgada de acero inoxidable.	UNIDAD	1	384.363		384.363
11	EMPACADORA AL VACÍO: materiales acero inoxidable, capacidad: capacidad para dos bolsas hasta de 1 kilo. funcion equipo diseñado para empacar al vació. 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.	GLOBAL	1	575.460		575.460
12	MOLDES DE QUESO: Juego de 4 unidades	UNIDAD	1	77.707	77.707	

	Construidos en acero inoxidable, Capacidades de : 250 gr, 500 gr, 1000 gr,5000 gr.					
13	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros . Con dos compartimientos. Terminaciòn lamina acerada.	UNIDAD	2	2.198.755		2.198.755
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.	UNIDAD	1	864.251		864.251
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.	UNIDAD	1	503.957	503.957	
16	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	1	535.256	535.256	
17	PALA MEZCLADORA: con mango en tubo inoxidable y punta circular en lámina	UNIDAD	1	276.685	38.898	237.787

	de acero inoxidable con perforaciones que faciliten la mezcla de líquidos.					
18	PALA AGITADORA: con mango en tubo de acero inoxidable y punta en resina plástica termoresistente, longitud de la pala 1 mt.	UNIDAD	3	206.542	206.542	
19	LIRAS DE CORTE DE CUAJO: en acero inoxidable para el corte de cuajada con diferentes figuras.	UNIDAD	1	1.337.090	1.337.090	
20	PAILA PARA HILADO Y CONCENTRADO: Paila semiesférica construida en lámina inox, Diametro 70 centimetros, Alto: 80 centimetro Acero Inox 304, Quemador a gas	UNIDAD	1	374.096	374.096	
21	CANTINAS: acero inoxidable calibre 18 ref 304 con tapa, capacidad 40 litros aproximadamente.	UNIDAD	1	444.663	444.663	
22	TANQUE DE RECIBO DE LECHE CRUDA: Capacidad de 100 Litros en acero inoxidable.	UNIDAD	1	259.721	259.721	
23	PASTEURIZADOR: Tanque interno fabricado en acero inoxidable calibre 12 referencia304 parte externa acero inoxidable calibre 16 304 motor reductor 1/2 hp capacidad 120 litros, aislamientotérmico en lana de vidrio, funcionamiento por agua tipo bañomaría, con indicador del nivel de agua de la camisa. Unidadde enfriamiento de 1/2 hp. Funcionamiento a gas, Válvula¾" de entrada y salida en acero inoxidable, válvula paravapor y presión tipo clamp de 2" indicador y controladores.	UNIDAD	1	1.399.829	1.399.829	

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.	UNIDAD	1	64.448	64.448	
25	PH METRO: El electrodo de pH cuenta con un cuerpo de titanio, punta sensitiva plana y con uniónde tela renovable El cuerpo de titanio ofrece protección aldaño mientras que la punta plana permite limpiar fácilmente cualquier impureza que pueda almacenarse en la superficie sensitiva del sensor. La unión de tela extraible permitela limpieza de cualquier taponamiento por sólidos, estoevita las lecturas erráticas. Simplemente empuje 1/8" (0,3cm) para exponer una superficie fresca de la unión, dandocomo resultado lecturas rápidas y estables. Los tres componentes del electrodo de pH dan como resultado un medidor duradero que provee medidas confiables y una largavida útil. incluye solución de Ph 7,01 de 500 ml., soluciónde Ph 4,01 de 500 ml., solución de almacenamiento de electrodos 500 ml.,solución de limpieza de electrodos botellade 500 ml.	UNIDAD	1	64.448	64.448	
26	LACTODENSIMETRO: Densímetros de vidrio de	UNIDAD	1	177.159	177.159	

	inmersión para laboratorio Lactodensimetros Con Termómetro Tipo Quevenne Termolactodensimetro, 1.015~1.040 g/m, 0.001 g/ml,15°C, Columna de Alcohol Rojo no toxico, Termómetro superior Con perdigones, 280x23mm.					
27	KIT DE TITULACIÓN Fenoltaleina (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.	UNIDAD	1	246.552	246.552	
28	ANALIZADOR DE LECHE: Contenido de grasa, Sólidos no grasos, Proteínas, Conductividad, pH, Agua Agregada, Sistemade recolección de datos	UNIDAD	1	170.955	170.955	
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.	UNIDAD	1	447.796	447.796	
30	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	GLOBAL	1	370.691	370.691	
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	369.607		369.607

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 innovardor, 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	1.770.388	1.770.388	
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 aflanado, a partir del procesamiento semi industrial de cinco (5) litros de leche y un (1) prototipo de quesillo, a partir del procesamiento	UNIDAD	1	1.607.323	1.607.323	

	semi industrial de diez (10) litros de leche.					
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,	UNIDAD	1	611.466	611.466	
35	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros . Con dos compartimientos. Terminaciòn lamina acerada.	UNIDAD	1	998.600	998.600	
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.	UNIDAD	1	534.961	534.961	
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.	UNIDAD	1	536.888	536.888	
38	AMARRADORA: Diámetro máximo de 4 cm. Transmisión en piñones de larga duración.	UNIDAD	1	384.522	384.522	
39	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 ½" y lámina inox cal. 18.	UNIDAD	1	591.152	591.152	
40	EMBUTIDORA: Capacidad Embutidora hibráulica H31PA fabricada en acero inoxidable, motor de 2HP, 3 fases, embudos para 3 calibres de tripa, volumen del depósito 31LT. Capacidad aproximada aproximada depósito: +-	UNIDAD	1	674.765	674.765	

	38 KG. ESPECIFICACIONES, Peso Equipo 131KG. Dimensiones del Equipo ALTO:120CM. ANCHO:73CM. PROF:47CM.					
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.	UNIDAD	1	128.897	128.897	
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.	UNIDAD	1	171.189	171.189	
43	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	1	481.469	481.469	
44	GUANTES: En Acero Inoxidable 100% , de Fácil ajuste y sistema de agarre, Fácil de limpiar, liviano y ligero para minimizar la fatiga.	UNIDAD	1	57.063	57.063	
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	UNIDAD	1	64.196	64.196	

	°F); ±2.0 °F ± 1dígito (392.0 to 572.0 °F) Medida: 165 x 45 x 24 mm					
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.	UNIDAD	1	449.370	449.370	
47	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	372.336	372.336	
48	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	369.126	369.126	
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 innovardor, 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	1.455.104	1.455.104	
50	Suministro de materias primas, ingredientes e	GLOBAL	1	1.683.355	1.683.355	

	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.					
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 Electrica: 220v/1/50hz.	UNIDAD	1	1.015.204	1.015.204	
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	UNIDAD	1	701.382	701.382	

	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.					
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).	UNIDAD	1	567.786	567.786	
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.	UNIDAD	1	522.511	522.511	

55	OVILLADORA: Cortadora manual para masa, elaborada en hierro y acero inoxidable con mesa resisente en hierro.	UNIDAD	1	300.593	300.593	
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.	UNIDAD	1	133.597	133.597	
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.	UNIDAD	1	734.781	734.781	
58	ESCABILADERO: Elaborado en acero inoxidable con rodachines y capacidad para 20 bandejas.	UNIDAD	1	333.991	333.991	
59	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escabiladero.	UNIDAD	20	834.115	834.115	
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;	UNIDAD	1	1.807.316		1.807.316

	garantizamos un trabajo continuo de 24 horas con gran ahorro energético y de combustible.					
61	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts, Puertas: 1, Parrillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNIDAD	1	601.184	601.184	
62	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	1	500.988	500.988	
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.	UNIDAD	1	467.588	467.588	
64	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	387.430	387.430	
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	384.090	384.090	
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 innovardor, elaborado a partir de cualquier técnica de producción de horneado, que puede ser a partir de masas fermentadas,	GLOBAL	1	1.329.059	1.329.059	

	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.					
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	1.454.718	1.454.718	
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.	UNIDAD	1	2.290.272	2.290.272	

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.	UNIDAD	1	512.332	512.332	
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 centrifuga 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.	UNIDAD	1	1.929.919	1.929.919	
71	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escabiladero.	UNIDAD	15	613.386	613.386	
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	UNIDAD	2	505.411		505.411

	y mantenimiento en idioma español.					
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, conexiòn a PC. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDAD	1	174.659	174.659	
74	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts, Puertas: 1, Parrillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNIDAD	1	589.473	589.473	
75	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 ½" y lámina inox cal. 18.	UNIDAD	1	611.305	611.305	
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.	UNIDAD	1	611.305	611.305	
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.	UNIDAD	1	665.478	665.478	
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	UNIDAD	1	1.080.701	1.080.701	
79	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón.	UNIDAD	1	458.479	458.479	

	Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.					
80	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado	UNIDAD	1	379.883	379.883	
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	376.608	376.608	
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 innovardor, 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	1.257.931	1.257.931	
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,	GLOBAL	1	3.341.863		3.341.863

	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,					
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	4.910.792	4.910.792	
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	3.606.482	3.606.482	
VALOR TOTAL POR APORTES					**$50.000.000**	**$21.441.272**
VALOR TOTAL					**$71.441.272**	

NOTA: Los valores subrayados en amarillo corresponden a los APORTE PRETENDIDO A RECIBIR

Cuando el valor del convenio esté determinado por precios unitarios, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos. La Entidad Estatal no debe publicar las variables utilizadas para calcular el valor estimado del convenio cuando la modalidad de selección del contratista sea en concurso de méritos. Si el contrato es de concesión, la Entidad Estatal no debe publicar el modelo financiero utilizado en su estructuración

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 2.3.2.02.02.009.- Servicios para la comunidad, sociales y personales del CDP No. **CD1 - 2026000523** del 1 de octubre de 2026.

4.2. ANÁLISIS DEL SECTOR

El análisis del sector se encuentra contenido en el documento que forma parte integral del presente proceso contractual.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De acuerdo con el artículo 355 de la constitución política la cual le permite al gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal la celebración de contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acorde con el plan nacional y los planes seccionales de desarrollo y las disposiciones del decreto 092 de 2017.

Por lo anterior, y en atención como quiera que para esta clase de procesos no se exige el RUP y por ende no habrá lugar a verificación de indicadores registrados allí, se considera viable aplicar los siguientes criterios de verificación de experiencia e idoneidad:

1. Correspondencia del objeto de la entidad privada sin ánimo de lucro y el programa o actividad prevista en el plan de desarrollo.

La entidad sin ánimo de lucro deberá aportar los documentos constitutivos donde esté claramente definido su objeto social y este debe tener relación al objeto del convenio a suscribir.

2. 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

Requisitos para acreditar la experiencia general y específica:

Para que las certificaciones que acrediten la experiencia del oferente sean consideradas válidas, éstas deberán contener como mínimo, la siguiente información y requisitos:

- Nombre o razón social del asociado
- Nombre o razón social del asociado
- Fecha de iniciación del contrato o convenio
- Fecha de terminación del contrato o convenio

- Objeto
- Valor del contrato o convenio y sus adicionales si hubiere a lugar.

Para certificar la experiencia en contratos con entidades privadas o públicas el oferente podrá aportar certificación o copia del contrato y el acta de liquidación del mismo.

Cuando el oferente presente certificaciones de experiencia en las cuales conste que participó en la ejecución de un contrato bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, estas deberán expresar su porcentaje de participación, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de cuantía y periodo de ejecución previstos en este numeral.

No se tendrán en cuenta las certificaciones en las cuales se indique que el cumplimiento es regular, malo, deficiente o similar.

Nota 1. La documentación solicitada anteriormente es de carácter obligatorio para validar la experiencia específica y general del proponente. El proponente debe diligenciar el Formulario resumen de experiencia, con la información de los contratos presentados.

Nota 2. En caso del proponente sea un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura o cualquier forma de proponente plural, la experiencia exigida puede ser acreditada por cualquiera de los integrantes en forma individual o en conjunto. En caso en que el proponente o miembro del proponente acredite experiencia de contratos en los que participó como integrante de un consorcio o unión temporal o cualquier forma de proponente plural, para el valor se tendrá en cuenta esta experiencia proporcionalmente de acuerdo al porcentaje de participación.

Nota 3. En cuanto a personas naturales extranjeras domiciliadas en Colombia y personas jurídicas extranjeras con sucursal en el país: deberá acreditar este requerimiento como lo haría una persona jurídica de origen Nacional.

Nota 4. En cuanto a personas naturales y jurídicas privadas extranjeras no inscritas en cámara de comercio por no tener domicilio o sucursal en el país, el requisito exigido es el mismo, pero deberán aportar la debida documentación soporte en la cual se pueda verificar la experiencia. Es necesario tener en cuenta, que todos los documentos otorgados en el exterior para acreditar lo dispuesto en este numeral, deberán presentarse legalizados en la forma prevista en el artículo 259 y 260 del Código de procedimiento civil y el artículo 480 del código de comercio. Si se tratare de documentos expedidos por autoridades de países miembros del convenio de la Haya de 1961, se requiere únicamente de la apostille.

Nota 5. El valor en pesos colombianos del contrato o contratos celebrados en moneda distinta será el de la fecha de su suscripción o firma de acuerdo con las tasas de cambio oficial que indique el Banco de la República para ese momento.

Nota 6. En el caso de acreditación de experiencia con entidad privada, el proponente deberá aportar copia legible del contrato y de su facturación. No se acepta experiencia específica en calidad de subcontratista.

Nota 7. Si la experiencia allegada en la oferta por parte del oferente es con entidades privadas se debe allegar factura electrónica y/o cuenta de cobro en caso de que no sea sujeto obligado a facturar.

La entidad verificará la información y documentación aportada. Si el contrato no cumple con las características requeridas o la documentación asociada no incluye la información solicitada y especificada o dado el caso no se logra aclarar, el contrato **NO SERÁ TENIDO EN CUENTA.**

3. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De acuerdo con el artículo 355 de la constitución política la cual le permite al gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal la celebración de contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acorde con el plan nacional y los planes seccionales de desarrollo y las disposiciones del decreto 092 de 2017.

REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES

REQUISITOS HABILITANTES	PUNTAJE
1. Correspondencia del objeto de la entidad privada sin ánimo de lucro y el programa o actividad prevista en el plan de desarrollo.	CUMPLE/NO CUMPLE
2. Experiencia del proponente	CUMPLE/NO CUMPLE
3. Capacidad Financiera	CUMPLE/NO CUMPLE
4. Estructura Organizacional	CUMPLE/NO CUMPLE
5. Requisitos mínimos de eficacia.	CUMPLE/NO CUMPLE
6. Reputación.	CUMPLE/NO CUMPLE
7. Otros requisitos legales	CUMPLE/NO CUMPLE

Las Entidades Sin Ánimo de Lucro se deben presentar bajo alguna de las siguientes modalidades, siempre y cuando cumplan las condiciones exigidas en el presente proceso competitivo y no se encuentren incursos dentro de las inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución y la ley:

Individualmente, como: Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL), que se encuentren debidamente constituidas, previamente a la fecha de apertura de la presente convocatoria y que cumpla con el perfil solicitado en el presente proceso.

3.1. REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS Y/O OTROS REQUISITOS LEGALES

3.1.1. Carta de presentación de la propuesta. La ESAL deberá presentar una carta de presentación conforme al modelo establecido en el Formato "Carta de presentación de la oferta", debidamente firmada por el representante legal o apoderado autorizado, en la que manifieste expresamente la aceptación de los requerimientos establecidos en la presente invitación.

3.1.2. Certificado de existencia y representación legal (Persona Jurídica) o registro mercantil (Persona Natural) expedido por la cámara de Comercio o quien haga sus veces.

La ESAL deberá anexar a su oferta el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio vigente, donde conste el objeto social o actividad mercantil, quién ejerce la representación legal y las facultades del mismo. En caso de consorcio o unión temporal deberá anexarse el certificado de existencia y representación legal (persona jurídica) o el registro mercantil vigente (persona natural) de cada uno de sus integrantes. El objeto social deberá estar relacionado con el objeto a contratar establecido en la presente invitación pública. Se exceptúan las personas naturales en ejercicio de su profesión liberal.

Si del certificado o estatutos aportados se desprende que hay limitación del representante legal para presentar la oferta y/o comprometer la sociedad o firma, igualmente deberá adjuntarse la autorización previa y específica de la asamblea o junta de socios para participar en esta invitación. Esta misma regla se aplicará a los consorcios o uniones temporales y personas extranjeras.

Si la oferta se presentare a nombre de una sucursal, deberán anexarse los certificados tanto de la sucursal como de la casa principal.

Si la fecha de expedición del certificado de existencia y representación legal no se encuentra dentro del término requerido por la entidad, es decir con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, o no se presente fotocopia de la parte pertinente de los estatutos para establecer las facultades del representante legal, la entidad solicitará subsanar dicha situación.

3.1.3 Fotocopia del documento de identidad del representante legal del proponente o de su apoderado.

Para colombianos deberá de presentar copia de la cédula de ciudadanía de hologramas, y para extranjeros deberán de presentar documento debidamente refrendado o expedido por cancillería Colombiana.

3.1.4. Documento de conformación de consorcios o uniones temporales.

Cuando la ESAL sea un Consorcio o Unión Temporal deberá adjuntar los certificados de existencia y representación legal de cada uno de los miembros que los conforman, en caso de ser persona jurídica, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha de cierre del plazo de presentación de propuestas del presente proceso. El objeto social de la persona jurídica deberá tener relación con el objeto y las actividades a contratar; adicionalmente, deberá aportar el Acta de Constitución, con el lleno de los requisitos exigidos por el parágrafo 1º del artículo 7º de la Ley 80 de 1993 e indicando lo siguiente:

- En caso de que el proponente sea una unión temporal indicará el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, en la ejecución del contrato, teniendo en cuenta las obligaciones contractuales que estarán a cargo de cada uno de sus miembros.
- La duración del consorcio o unión temporal, será igual al plazo de ejecución del contrato más el término previsto en la garantía de calidad de los estudios y diseños, y un (1) año más.
- En el caso de la unión temporal, las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución de cada uno de los miembros de la misma.
- Los miembros del consorcio o de la unión temporal, designarán en el respectivo acto de constitución, la persona que los representará en lo atinente a la presentación de la propuesta, suscripción, legalización, ejecución y liquidación del contrato, este documento deberá de tener la diligencia de presentación personal ante autoridad competente.

3.1.5. Certificación del pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y pago de aportes parafiscales (Este último cuando aplique).

a) Para personas jurídicas:

Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a la EPS, al fondo de pensiones y a la ARL. Así mismo, deberá acreditar el pago por concepto de los aportes parafiscales (SENA, ICBF y Caja de Compensación Familiar), mediante certificación expedida por el revisor fiscal y el anexo de los documentos que acreditan dicha calidad (tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios vigentes expedido por la Junta Central de Contadores) o por el Representante Legal, según el caso.

Dicho documento debe certificar que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores al cierre del proceso, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos, de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe acuerdo de pago y que se encuentra al día en cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago.

Cuando se trate de Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido.

b) Para personas naturales con personal a cargo:

Deberá presentar una declaración donde certifique el pago de su aporte y de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

Dicho documento, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos o la autoliquidación de los aportes en el evento de que se trate de persona individual, de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe acuerdo de pago y que se encuentra al día con el cumplimiento del

mismo. En este evento el oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago.

Cuando se trate de Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona natural, deberá aportar el certificado aquí exigido.

c) Para persona natural sin personal a cargo:

De conformidad con lo establecido en el inciso primero del artículo 23 del Decreto 1703 de 2002, que señala que en los contratos en donde esté involucrada la ejecución de un servicio por una persona natural a favor de una persona natural o jurídica de derecho público o privado, tales como contratos de obra, de arrendamiento de servicios, de prestación de servicios, consultoría, asesoría, la parte contratante deberá verificar la afiliación al Sistema de Seguridad Social y a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL)

Disposiciones generales en cuanto al pago de Seguridad Social y Aportes Parafiscales:

En concordancia con los artículos 3 y 4 de la Ley 797 de 2003, que modifican los artículos 15 y 17 de la Ley 100 de 1993, en concordancia con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, deberá acreditar que al momento de la presentación de la propuesta se encuentra afiliado al Sistema General de Seguridad Social en Salud y al Sistema General de Seguridad Social en Pensiones.

Con respecto a la ACREDITACIÓN DEL PAGO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL de los proponentes y cooperante/asociado, la Ley 1150 de 2007 en su artículo 23 modificó el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, estableciendo: "... El proponente y el cooperante/asociado deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda"

d) Para personas extranjeras

Si la propuesta es presentada por una persona natural o jurídica extranjera, deberá presentar el formato de pago o el documento que haga sus veces, en donde acredite el pago de seguridad social de acuerdo a la reglamentación que rija en el país de origen, adjuntando la Ley o norma que la regula. Dicha norma puede anexarse en copia digital o impresa y citar en los documentos presentados con la propuesta, en que numerales y páginas de la misma, se evidencia lo solicitado en el pliego.

3.1.6. Certificado de antecedentes fiscales.

Expedido por la Contraloría General de la República, del proponente (si es persona natural), del representante legal y de la persona jurídica (si es persona jurídica).

3.1.7. Certificado de antecedentes disciplinarios.

Expedido por la Procuraduría General de la Nación, del proponente (si es persona natural), del representante legal y de la persona jurídica (si es persona jurídica).

3.1.8. Certificado de antecedentes judiciales.

Expedido por la Policía Nacional, del proponente (si es persona natural) o del representante legal (si es persona jurídica).

3.1.9. Antecedentes de Multa Pendiente de Pago por Infracción a La Ley 1801 de 2016.

El proponente persona natural, o el representante legal de la persona jurídica no deberá tener multas pendientes por infracción a la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia de conformidad a lo establecido en el artículo 183, la entidad verificara los antecedentes en la página web https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx

3.1.10. Fotocopia del Registro Único Tributario (RUT).

Con el fin de conocer el régimen Tributario a que pertenece el proponente, deberá presentarse con la propuesta, fotocopia del Registro Único Tributario, actualizado y expedido por la Dirección General de Impuestos Nacionales, donde aparezca claramente el NIT del proponente. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento, o el RUT de la respectiva forma asociativa.

3.1.11. Certificación bancaria del proponente.

Documento expedido por entidad bancaria donde conste el nombre del titular, su identificación, número de cuenta y clase, expedida en un término no mayor a los sesenta (60) días anteriores al cierre del presente proceso contractual.

3.1.12. CERTIFICADO DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES

La proponente persona natural o el representante legal de la persona jurídica, no deberá tener inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, de conformidad con lo establecido en la Ley 1918 de 2018, por lo que deberá presentar con su oferta el mencionado certificado. (diligenciar el formato de autorización de consulta).

3.1.13. CERTIFICADO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

La proponente persona natural o el representante legal de la persona jurídica, no deberá estar inscrito en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios, de conformidad con lo establecido en la Ley 2097 de 2021, por lo que deberá aportar con su propuesta, el certificado en mención.

La entidad, si lo considera necesario, se reserva la facultad de solicitar información adicional, con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los certificados requeridos.

3.1.14. HOJA DE VIDA DE PERSONA JURÍDICA:

Diligenciada en el formato único del Departamento Administrativo de la Función Pública – DAFP y debidamente soportada y firmada.

3.1.15. CERTIFICADO DE CONFLICTO DE INTERÉS:

La ESAL deberá presentar certificación en la que manifieste, bajo la gravedad de juramento, que no se encuentra incurso en ninguna situación que configure conflicto de intereses, de conformidad con la Constitución Política y la normatividad vigente.

3.1.16. REPUTACIÓN DE LA ESAL:

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 JUDICIALES
- ✓ CONSULTA Y VERIFICACIÓN REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS – RNMC.
- ✓ CERTIFICADO REGISTRO DE DEUDORES MOROSOS- REDAM.

3.2. 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.

3.2.1. 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.

- **Indicador de eficiencia en el gasto**

Fórmula:

$$\frac{\text{Gastos de implementación de los proyectos año 2025}}{\text{Total, de gastos de funcionamiento de la ESAL año 2025}}$$

Criterio mínimo exigido: Mayor a 0.20

- **Indicador de eficacia en el esfuerzo**

Fórmula:

$$\frac{\text{Total, de gastos de funcionamiento de la ESAL año 2025}}{\text{Total, de contribuciones del sector privado año 2025}}$$

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.

3.3. 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.

4. FACTORES DE SELECCIÓN – CRITERIOS PONDERABLES

Tabla – Puntaje por criterios de evaluación.

Para la selección del proponente, se aplicarán los siguientes criterios de evaluación, hasta un máximo de 1000 puntos, distribuidos así:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	
Antigüedad de la ESAL	400
Territorio	300
Aporte del Asociado.	300
TOTAL PUNTAJE	**1000**

4.1. Antigüedad de la ESAL (400 PUNTOS)

Se asignará el puntaje correspondiente a la experiencia institucional de la Entidad sin Ánimo de Lucro, conforme a su fecha de constitución legal:

CRITERIO	PUNTAJE
Antigüedad superior a 10 años	400
Antigüedad entre 4 y 6 años	300
Antigüedad entre 1 y 3 años	200

La antigüedad será verificada con el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o entidad competente.

4.2. Territorio

El proponente deberá contar con autonomía administrativa y operativa en el municipio de Purificación, Tolima, para ejecutar de forma directa el proyecto. Este requisito se acredita con el Certificado de Existencia y Representación Legal, en el cual conste la existencia de agencia, sucursal o establecimiento de comercio en la localidad, o con el documento que haga sus veces.

Ubicación Geográfica	PUNTAJE
Municipio de Purificación	300
Otros municipios del Departamento del Tolima	200

Los proponentes que no cuenten con presencia en el departamento del Tolima no recibirán puntaje por este criterio.

4.3. Criterio de evaluación económica y de aporte del asociado

La evaluación económica se realizará únicamente respecto de las propuestas que cumplan con los requisitos habilitantes establecidos en los presentes estudios previos.

Dicha evaluación se realizará sobre un máximo de 1000 puntos, considerando el valor de la propuesta para la prestación del servicio, con base en los siguientes rangos. La propuesta económica mínima aceptable será equivalente al 8% del presupuesto oficial, siempre que cumpla con los requisitos técnicos, profesionales y operativos exigidos por la Entidad.

La propuesta de asociación presentada por el proponente será aplicada durante la ejecución del Convenio exclusivamente en los rubros, ítems y valores máximos indicados en el Cuadro Resumen Mensual de Costos y en los días de atención a los usuarios, incluyendo todos los costos y servicios.

El aporte del asociado se evaluará sobre el valor total del convenio conforme al siguiente cuadro:

APORTE DEL ASOCIADO (% del presupuesto oficial)	APORTE
Inferior al 15% Aporte del ASOCIADO del PRESUPUESTO OFICIAL	50 PUNTOS
15% a 19.9% Aporte del ASOCIADO del PRESUPUESTO OFICIAL	100 PUNTOS
20% a 24.9% Aporte del ASOCIADO del PRESUPUESTO OFICIAL	200 PUNTOS
25% a 29.9% Aporte del ASOCIADO del PRESUPUESTO OFICIAL	250 PUNTOS
Igual o superior al 30 % Aporte del ASOCIADO del PRESUPUESTO OFICIAL	300 PUNTOS

Los aportes que se encuentren en un rango no definido expresamente serán calificados con el puntaje inmediatamente inferior al rango siguiente. Las propuestas cuyo aporte sea **inferior al 8%** del presupuesto oficial serán rechazadas por no cumplir los requisitos exigidos.

La Entidad Contratante evaluará únicamente las propuestas de aquellos oferentes que hayan acreditado satisfactoriamente los requisitos habilitantes establecidos en el numeral 6 de los presentes estudios previos.

5. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos (2) o más ofertas, el Municipio de Purificación escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores escogencia y calificación establecidos en los pliegos de convocatoria. Si persiste empate, escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo factor escogencia y calificación establecidos en los pliegos de convocatoria y sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de convocatoria, de persistir el empate se definirá por balota.

6. CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA

Sólo serán causales de rechazo las previstas en la ley, en el estudio previo y en la invitación pública. La Alcaldìa Municipal de Purificación rechazará las ofertas en los siguientes eventos:

1. Que no se aporte la oferta económica.
2. Para la presentación de ofertas en el SECOP II por parte de Uniones Temporales, Consorcios o Promesas de Sociedad Futura, los integrantes del proponente plural deben estar previamente registrados como proveedor individual en el SECOP II. Lo anterior so pena del rechazo de su oferta
3. Cuando el interesado se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley o incurra o se encuentre en un conflicto de intereses.
4. Cuando la oferta no sea presentada por una ESAL o los miembros de un consorcio o unión temporal no sean ESALES.
5. Si la Alcaldía Municipal de Purificación detecta inconsistencias que no puedan resolver los interesados mediante pruebas que aclaren la información presentada que induzcan en error a la entidad

6. Cuando el interesado señale su desacuerdo o imposibilidad de cumplir las obligaciones y condiciones previstas en el Proceso competitivo presente condicionamientos para la aceptación de la oferta.
7. Cuando el interesado no subsane o subsane en forma incorrecta y/o por fuera DEL TÉRMINO PRECLUSIVO Y PERENTORIO establecido por la Alcaldía Municipal de Purificación, la información o documentación solicitada por la Entidad, respecto de un requisito o documento habilitante.
8. Cuando la oferta se presente extemporáneamente o en un canal o plataforma distinto a SECOP II.
9. Cuando esté incursa la ESAL oferente individual o integrante del oferente plural en causal de disolución o liquidación judicial obligatoria.
10. En los demás casos expresamente establecidos en el presente proceso competitivo, en la Ley, estudio previo y en la invitación pública.
11. Si el proponente modifica total o parcialmente en los formatos establecidos por la entidad, se procederá con el rechazo de la propuesta presentada.
12. Si el proponente en el FORMATO COMPROMISO DE APORTES DE RECURSOS EN DINERO Y - O EN ESPECIE oferta por debajo del 8% en dinero o especie.

7. SOPORTE QUE PERMITA LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN, Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONVENIO

Con el fin de valorar el alcance del objeto convenido requerido por la entidad, como sustento y justificación de la forma de selección adoptada para la presente contratación se procede a realizar el estudio de riesgos, su tipificación, estimación y asignación.

Sólo se observan como posible riesgo, el incumplimiento del convenio por parte de la ESAL seleccionada.

A partir de la fecha de suscripción del Convenio, El Municipio asume los riesgos que se listan a continuación, además de aquellos que de manera expresa y clara se desprendan de otras cláusulas o estipulaciones del Convenio. En todo caso, cuando de la ocurrencia de tales riesgos, se desprenda una obligación de pagar una suma de dinero a la ESAL seleccionada, por el no cobro o solicitud de la consignación se entenderá que tal suma de dinero será cancelada en los términos establecidos en las cláusulas y normas presupuestales aplicables:

a. Los efectos desfavorables, derivados de la existencia de daño emergente de la empresa seleccionada para realizar esta actividad, por la ocurrencia de hechos de Fuerza Mayor o Caso Fortuito, en los términos del Convenio y la legislación existente y de conformidad con precedentes jurisprudenciales que den certeza de adoptar decisiones jurídicas y razonables, con excepción de aquellas situaciones que se deriven de los riesgos que asume La ESAL seleccionada para tal fin.
b. Los efectos desfavorables originados normas, disposiciones o directrices que adopte la entidad durante la ejecución del convenio y que sean aplicables al mismo, con excepción de normas tributarias o fiscales que dado su contenido general son cargas impuestas a toda persona en Colombia.

8. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL, DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DEL OFRECIMIENTO O DEL CONVENIO

De conformidad con los artículos 2.2.1.2.3.1.1, 2.2.1.2.3.1.2, 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.10, 2.2.1.2.3.1.15 del Decreto 1082 de 2015 *(Artículos 110, 111, 116, 119 y 124 del Decreto 1510 de 2013)*, las garantías en la contratación deben cubrir el cumplimiento de las obligaciones surgidas en favor de las Entidades Estatales con ocasión de: (i) la presentación de las ofertas; (ii) los contratos y su liquidación; y (iii) los riesgos a los que se encuentran expuestas las Entidades Estatales, derivados de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas y subcontratistas.

Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son:

1. Contrato de seguro contenido en una póliza.
2. Patrimonio autónomo.

3. Garantía Bancaria.

De conformidad con este estudio, para la presente contratación se exigirá el cubrimiento de los siguientes riesgos:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN – TOLIMA identificado con NIT 890.701.077-4</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Devolución del pago Anticipado</td><td>100% del monto pagado de forma anticipada</td><td>Desde el desembolso del pago anticipado, hasta la liquidación del convenio</td></tr>
<tr><td>Cumplimiento</td><td>10% del valor del contrato</td><td>Duración del contrato y hasta la liquidación.</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales</td><td>5% del valor del contrato</td><td>Duración del contrato y Tres (3) años más.</td></tr>
<tr><td>Calidad del Servicio</td><td>10 % del valor del contrato</td><td>Duración del contrato y Seis (6) meses más.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Tomador</td><td>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.
• Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.</td></tr>
<tr><td>Información necesaria dentro de la póliza</td><td>• Número y año del contrato
• Objeto del contrato
• Firma del representante legal del Contratista
• En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421</td></tr>
</table>

El Asociado está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del asociado o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se dará inicio a los procesos sancionatorios a que haya lugar.

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

El Contratista deberá contratar un seguro que ampare la responsabilidad civil extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN – TOLIMA identificado con NIT 890.701.077-4
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse

	de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Valor asegurado.	Doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMMLV)
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Beneficiarios	Terceros afectados y MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN – TOLIMA identificado con NIT 890.701.077-4
Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista o Subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del convenio • Objeto del convenio • Firma del representante legal del Asociado • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

En esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) salarios mínimos mensuales legales vigentes.

Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la Entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única de cumplimiento.

Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la Entidad asegurada no serán admisibles.

El contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual.

RECUERDE QUE LA NORMA ESTABLECE, EN ALGUNOS CASOS, LOS PORCENTAJES MÍNIMOS PARA LA CONSTITUCIÓN DE LOS AMPAROS Y LA VIGENCIA MÍNIMA DE LOS MISMOS. (ARTÍCULOS 2.2.1.2.3.1.9 A 2.2.1.2.3.1.16 DEL DECRETO 1082 DE 2015).

9. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO (ARTS. 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 Y 2.2.1.1.2.1.1 NUM. 6 DECRETO 1082 DE 2015)

De acuerdo con la evaluación del riesgo que el proceso representa para el cumplimiento de las metas y objetivos de acuerdo con el manual y guías de Colombia Compra Eficiente, se elaboró la respectiva Matriz en el anexo 1

10. INDEMNIDAD

El Asociado mantendrá indemne al Municipio contra todo reclamo, demanda, acción legal, que pueda causarse o surgir por daños y lesiones a personas o propiedades a terceros ocasionados por el asociado, sus subcontratistas

o sus proveedores durante la ejecución de las actividades objeto del convenio hasta la liquidación definitiva de mismo.

En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra a la Entidad por asuntos, que según el convenio sean de responsabilidad del asociado, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne a la Entidad y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. La Entidad, a solicitud del asociado podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el asociado a su vez reconocerá los costos que éstos le ocasionen a la Entidad, sin que la responsabilidad del asociado se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho que la Entidad en un momento dado haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales.

Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el asociado no asume debida y oportunamente la defensa de la Entidad éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al asociado, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo.

11. LIQUIDACIÓN DEL CONVENIO

Expirado el plazo para la ejecución del convenio, o cumplido el objeto del convenio, o terminado anticipadamente éste, se procederá a realizar su liquidación final de mutuo acuerdo, la cual se realizará de acuerdo con lo previsto en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007, dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del convenio o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga.

12. 4. OBLIGACIÓN EN MATERIA DE ACUERDOS COMERCIALES

NO APLICA – De conformidad con lo establecido en el Capítulo VII *"Aplicación de las normas del Sistema de Contratación Pública"* de la Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad (código G-GESAL-03), emitida por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente, en el presente proceso de contratación no resulta aplicable el régimen de Acuerdos Comerciales, toda vez que dichos acuerdos únicamente se aplican a los procesos contractuales mediante los cuales una entidad estatal adquiere o se abastece de un bien, obra o servicio a través de un contrato conmutativo, situación que no corresponde a los contratos de colaboración ni a los convenios de asociación.

13. SUPERVISIÓN

La **SECRETARIA DE EDUCACIÓN** y/o quien haga sus veces. En todo caso el ordenador del gasto podrá variar unilateralmente la designación del supervisor. La supervisión se realizará conforme a lo establecido en el artículo 83 de la ley 1474 de 2011.

14. RECOMENDACIÓN

Conforme a la necesidad expuesta, específicamente en el punto número 1 de este documento, y contando la entidad con los recursos económicos dispuestos en el Presupuesto General de Rentas y Gastos de la vigencia 2026, es conveniente y oportuno adelantar el proceso de contratación que se indica.

Con la presentación de este estudio, queda evidenciada la necesidad del convenio tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de los cometidos del Municipio, por consiguiente, se solicita adelantar el proceso contractual respectivo hasta su finalización.

15. CONCLUSIÓN

Con fundamento en lo anterior, el futuro convenio se debe de ceñir a lo mencionado en este ESTUDIO PREVIO y según los lineamientos aquí expuestos.

16. ANEXOS

CDP	**SI**	X	**NO**		**Cotizaciones**	**SI**	X	**NO**	
Planos y diseños	**SI**		**NO**	X	**Anexos técnicos**	**SI**	x	**NO**	
Aprobaciones permisos	**SI**		**NO**	X	**Otros**	**SI**	x	**NO**	

DIEGO FERNANDO MORALES RODRIGUEZ SECRETARIO DE EDUCACIÓN	**FIRMA:** Diego Fdo. Morales R.

Elaboro:	Revisó:	Aprobó:
Angela Polanco – Abogada contratista Angela Polanco	Leonora del Pilar Torres Gaitán Profesional Universitario	DIEGO FERNANDO MORALES RODRIGUEZ SECRETARIO DE EDUCACIÓN