

	ALCALDÍA DE SAN GIL IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD	F:63.AP.GC
		VERSIÓN: 0.2
		FECHA: 19.12.24
		Página 1 de 32

IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD	
DEPENDENCIA	SECRETARIA DE GESTION SOCIAL Y SALUD
FECHA DE ELABORACIÓN	SEPTIEMBRE 2026

JUSTIFICACIÓN
De entrada es preciso mencionar que el documento que nos ocupa se fundamenta en las disposiciones que prevé la Constitución Política de Colombia, iniciando desde luego por los fines esenciales del Estado, los cuales se definen en el art 2° Superior; “servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares”: Corresponde al estado en todos sus niveles organizar, dirigir y reglamentar el desarrollo de la Administración Pública, mediante una organización de todas sus dependencias, las cuales deben tener claro las funciones que van a ejecutar, los procedimientos que deben seguir, para que articulados en un mismo propósito cumplan los postulados que rigen la Administración Pública como son la Eficiencia, la Eficacia, la Transparencia en el manejo de los recursos, en claro acatamiento a las políticas del orden Nacional. En materia negocial estatal se debe distinguir entre capacidad y competencia para contratar. La capacidad se encuentra otorgada en el artículo 2° de la ley 80/1993 en cuanto enlista a las entidades estatales (...) No obstante, no basta con la capacidad, pues en material negocial contractual se exige la competencia para adelantar el correspondiente proceso negocial, que es precisamente la que desarrolla el artículo 11 de la ley 80, el cual, en primer término, y por vía general, previene que la competencia para ordenar y dirigir la celebración de licitaciones o concursos y para escoger contratistas será del jefe o representante de la entidad en alusión directa a las previstas en su artículo 2°. El artículo 11 de la Ley 80 de 1993 prevé: “La competencia para ordenar y dirigir la celebración de licitaciones o concursos y para escoger contratistas, será del jefe o representante de la entidad, según el caso (...) a nivel territorial; (...) los alcaldes municipales (...)” Conforme al Artículo 315 de la Constitución Política, corresponde al alcalde dirigir la acción administrativa del municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo. El artículo 209 de la Constitución Política de Colombia establece que 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. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado. La administración pública, en todos sus órdenes, tendrá un control interno que se ejercerá en los términos que señale la ley.

En cumplimiento al anterior precepto el municipio de San Gil, elaboró y aprobó el Plan de Desarrollo Municipal para el periodo 2024 – 2027, denominado **“POR UN SAN GIL PRÓSPERO, SUSTENTABLE E INCLUYENTE”** el cual, dentro de su **PILAR 1** se establece: Por una Sociedad Incluyente y en paz; **SECTOR: EDUCACION; PROGRAMA** Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media. Contempló el **PRODUCTO:** Servicio de fomento para el acceso a la educación inicial, preescolar, básica y media. - Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar.

En este orden de ideas esta dependencia considera de vital importancia adelantar proceso contractual cuyo objeto lo constituya: **“ADQUISICIÓN DE MENAJE ESCOLAR Y ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS DESTINADOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SAN GIL, PARA EL FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR”**.

Para el cumplimiento de estas funciones y las demás asignadas a la entidad territorial, se requiere contratar bienes y servicios, para lo cual se elabora el presente documento, que contiene el análisis previo de acuerdo con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015.

OBJETO A CONTRATAR
“ADQUISICIÓN DE MENAJE ESCOLAR Y ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS DESTINADOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SAN GIL, PARA EL FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR”
DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL MUNICIPIO PRETENDE SATISFACER
La Administración Municipal de San Gil de conformidad con la Constitución Nacional y la Ley, le corresponde dar cumplimiento a una serie de metas, programas, proyectos y competencias, tanto en materia de inversión como de funcionamiento, para lo cual la actividad contractual es uno de los principales instrumentos y herramientas que se tienen. El marco constitucional y legal aplicable a la planeación en los organismos del Estado, establecido en el Título XII, Capítulo II de la Constitución Política de Colombia, se desarrolla en armonía con la Ley 152 de 1994, la Ley 1150 de 2007 y su Artículo 2, modificado por el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 42 de la Ley 1955 de 2019, así como con las disposiciones contenidas en el Decreto 1082 de 2015. Este cuerpo normativo impone a los servidores públicos la obligación de sujetar la contratación estatal a requisitos de planeación que permitan garantizar la eficiencia, eficacia y transparencia en la gestión del gasto público, asegurando, a su vez, la satisfacción de las necesidades colectivas y el adecuado funcionamiento de los servicios a cargo de la administración estatal. Por lo cual; se hace necesario establecer un proceso de gestión pública eficiente, ágil y transparente, fundamentado hacia obtener resultados, de modernización de los procesos y el mejoramiento. En el anterior orden de ideas, se presenta actualmente la siguiente necesidad: Uno de los principales requerimientos y necesidades identificadas por la Administración Municipal de San Gil corresponde al fortalecimiento institucional de sus dependencias, especialmente de la Secretaría de Gestión Social y Salud, con el propósito de garantizar una atención integral, eficiente, oportuna y de calidad a la población en condición de vulnerabilidad del municipio.

Esta necesidad surge de la creciente demanda de servicios sociales, de salud, protección y acompañamiento dirigidos a niños, niñas y adolescentes y demás grupos poblacionales sujetos de especial protección constitucional, cuya atención constituye una prioridad dentro de los ejes estratégicos de la gestión pública municipal.

En ese sentido, corresponde a la Administración Municipal adoptar las medidas administrativas, técnicas y operativas necesarias para fortalecer su capacidad institucional, permitiendo la adecuada formulación, implementación, seguimiento y evaluación de políticas públicas, planes, programas, proyectos y estrategias orientadas a la garantía efectiva de los derechos fundamentales de la población vulnerable, en concordancia con los principios de eficiencia, eficacia, coordinación, concurrencia y complementariedad que rigen la función administrativa.

De igual manera, es deber del Municipio de San Gil articular sus acciones con las políticas, planes y programas establecidos por los órdenes nacional, departamental y municipal, destinando los recursos financieros, físicos, tecnológicos y humanos requeridos para asegurar la materialización de los derechos de las personas que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad o riesgo social.

Particularmente, en desarrollo del principio constitucional del interés superior de los niños, niñas y adolescentes, la Administración Municipal debe promover y garantizar condiciones que favorezcan su protección integral, desarrollo armónico, acceso efectivo a los servicios sociales, educativos, culturales y de salud, así como la generación de entornos seguros, protectores y libres de cualquier forma de violencia, discriminación o exclusión social.

En consecuencia, resulta indispensable fortalecer la capacidad operativa y de gestión de la Secretaría de Gestión Social y Salud, como dependencia encargada de liderar la ejecución de programas sociales y la articulación interinstitucional en materia de inclusión, protección y garantía de derechos, permitiendo así responder de manera efectiva a las necesidades de la población vulnerable del municipio y contribuir al mejoramiento de su calidad de vida, bienestar social y desarrollo humano integral.

Que el artículo 44 de la Constitución Política consagra como derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social y la alimentación equilibrada, entre otros.

Que el artículo 67 de la Constitución Política establece que “la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, la ciencia, la técnica y a los demás bienes y valores de la cultura”.

En el marco del Plan Nacional de Desarrollo "Colombia, Potencia Mundial de la Vida", el Gobierno Nacional establece su compromiso con el fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE), bajo el enfoque de garantizar un PAE más equitativo, que contribuya efectivamente al bienestar y a la seguridad alimentaria y nutricional de los niños, niñas y adolescentes del país.

Este plan contempla la ampliación del alcance del programa como una estrategia fundamental para la permanencia escolar, permitiendo no solo mejorar la cobertura, sino también garantizar la atención alimentaria durante todo el calendario escolar, incluyendo los periodos de receso académico en las regiones priorizadas, particularmente aquellas con mayores índices de vulnerabilidad.

Asimismo, se promoverá la participación activa de las comunidades en la operación del programa, priorizando la vinculación de actores locales, organizaciones comunitarias y proveedores del territorio, en línea con los principios de sostenibilidad, autonomía y desarrollo local. Igualmente, se fortalecerán los mecanismos de control social y veeduría ciudadana, asegurando la transparencia en la gestión de los recursos y en la ejecución del programa.

Todo lo anterior se desarrollará en concordancia con el enfoque de transformación del derecho a la

alimentación, enmarcado como un derecho humano fundamental, que debe ser garantizado de manera progresiva y con criterios de equidad, pertinencia cultural, calidad e integralidad.

De esta manera, el Estado reafirma su compromiso con una política pública que articule el acceso a la educación con la garantía de una alimentación digna, saludable y suficiente, como pilar esencial para el desarrollo físico, cognitivo y social de la niñez colombiana.

Que de conformidad con el parágrafo 1 del artículo 9 del Título II. Financiación del PAE de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 expedida por el Ministerio de Educación Nacional, por medio del cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, para consolidar la bolsa común de recursos, las Entidades Territoriales Certificadas y No Certificadas deberán utilizar alguno de los siguientes mecanismos: literal: a: Celebración de uno o varios convenios interadministrativos entre la Entidad Territorial Certificada – ETC y las Entidades Territoriales No Certificadas – EtnoC- de su jurisdicción, con el consecuente ejercicio contractual de seguimiento a la ejecución hasta su liquidación.

Que con respecto al TÍTULO III, DE LOS ACTORES DEL PAE Y SUS RESPONSABILIDADES, Artículo 10. La adecuada y oportuna ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE es corresponsabilidad de los actores señalados y determinados en el título X capítulo 4 del Decreto 1075 de 2015 adicionado del 1852 de 2015; esto con el fin de asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y en general para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.

Las responsabilidades de los distintos actores, se encuentran determinadas en el Decreto 1852 del año 2015 y las normas que lo complementen o modifiquen, así lo podemos ver en el ARTÍCULO 2.3.10.3.7. Destinación de los recursos. Los recursos de cofinanciación que transfiera el Ministerio de Educación Nacional para el Programa de Alimentación Escolar PAE a las entidades territoriales, deberán destinarse para: Numeral 4. Dotación de menaje, equipos y utensilios necesarios para la prestación del servicio de alimentación escolar, así como para su reposición cuando se requiera y ARTÍCULO 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales. Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE: Numeral 3. Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.

Que las instituciones educativas que preparan los alimentos para los niños de escasos recursos, vienen solicitando de carácter urgente Dotación para los Restaurantes Escolares pues no cuenta con los elementos necesarios para una buena prestación de servicio de restaurante escolar, atendiendo a una población de aproximadamente 340 estudiantes de bajos recursos económicos, registrados en la base de datos del SIMAT, haciendo claridad que las Instituciones educativas con la implementación del programa de alimentación escolar brindara atención de alimentos preparados en sitio en condiciones adecuadas de calidad e inocuidad y con el equipo y menaje necesario, se apoyara las acciones orientadas a que los estudiantes se sientan motivados a permanecer en las instituciones educativas siendo una herramienta de transformación para la vida de los niños, niñas y adolescentes lo cual permitirá mejorar su desempeño académico, la permanencia de niños y niñas en ambientes seguros, con lo cual se espera reducir la deserción, el embarazo adolescente, la delincuencia juvenil y el consumo de drogas ilícitas; en efecto, un ambiente adecuado y educación con calidad y pertinencia, interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida.

La Secretaría de Gestión Social y Salud del Municipio de San Gil ha identificado, a partir de su experiencia en la implementación y acompañamiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE), que dicha estrategia constituye una herramienta efectiva para fomentar la inclusión, la permanencia y

el bienestar de los estudiantes en el sistema educativo. Asimismo, ha evidenciado su impacto positivo en el acercamiento de la comunidad a los programas de salud, nutrición y desarrollo social, así como su capacidad para impulsar procesos de transformación social, fortalecer el ejercicio de los derechos humanos y consolidar la democracia en los territorios.

No obstante, estos beneficios se materializan de manera efectiva solo cuando los establecimientos educativos son concebidos como espacios de articulación intersectorial, donde confluyen acciones coordinadas de los sectores de educación, salud, bienestar social, agricultura y participación ciudadana, entre otros. En este sentido, el Programa de Alimentación Escolar no debe ser abordado únicamente como una política asistencial, sino como una estrategia estructural de desarrollo humano y social.

Para alcanzar su máximo impacto, es indispensable que la implementación del PAE se lleve a cabo a través de un diseño técnico riguroso, una planeación estratégica y una administración eficiente y transparente, que considere las particularidades del entorno, las condiciones socioeconómicas de los beneficiarios, la pertinencia cultural de los alimentos ofrecidos y la sostenibilidad de los procesos.

De esta manera, el PAE no solo contribuye al cumplimiento del derecho fundamental a la alimentación, sino que también se convierte en un pilar para mejorar los aprendizajes, cerrar brechas de desigualdad, fortalecer el tejido social y potenciar el desarrollo integral de la infancia y adolescencia del municipio.

Para la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, es indispensable que las instituciones educativas cuenten con condiciones higiénico-sanitarias favorables y den cumplimiento a las normas establecidas en materia de seguridad alimentaria e inocuidad, conforme a lo dispuesto en el Lineamiento Técnico-Administrativo del Programa de Alimentación Escolar (PAE), adoptado mediante la Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, y en concordancia con el Decreto 1852 de 2015, que adiciona el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación (Decreto 1075 de 2015).

El cumplimiento de estas condiciones implica la existencia de espacios físicos adecuados, tales como cocinas, comedores, áreas de almacenamiento y zonas de limpieza, así como la dotación de equipos, utensilios y menaje que garanticen la manipulación, preparación, conservación y distribución de los alimentos en condiciones óptimas de higiene, calidad e inocuidad, conforme a las disposiciones del Código Sanitario Nacional (Ley 9 de 1979) y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que regula los requisitos sanitarios para la producción y comercialización de alimentos.

La deficiencia o carencia de estos elementos representa un riesgo sanitario que puede comprometer la salud y el bienestar de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa. Por tal motivo, resulta prioritario que la Entidad Territorial garantice la adquisición y dotación adecuada de equipos y menaje para los restaurantes escolares, especialmente en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad de complemento alimentario que se esté suministrando (ración preparada en sitio o ración industrializada).

Esta obligación responde no solo a un mandato legal, sino también a un principio de corresponsabilidad institucional en la protección del derecho a la alimentación y a la salud de la población escolar, lo cual constituye un eje fundamental para el desarrollo integral de los estudiantes y la permanencia efectiva en el sistema educativo.

Que la Ley 715 de 2001, dentro de las competencias de los departamentos, establece en el Capítulo II, numeral 6.2.4. “Participar con recursos propios en la financiación de los servicios educativos a cargo del Estado, en la cofinanciación de programas y proyectos educativos y en las inversiones de infraestructura, calidad y dotación. Igualmente establece que corresponde a los distritos y municipios

garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de sus jurisdicción, programas de alimentación escolar”.

Para el efecto, el MEN – Ministerio de Educación Nacional, definió los lineamientos técnicos-administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa.” De acuerdo al mencionado decreto el programa de alimentación escolar se financiará con recursos de diferentes fuentes y que para el efecto, las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, para el desarrollo del programa Alimentación Escolar PAE.

De acuerdo con lo establecido en el Lineamiento Técnico-Administrativo del Programa de Alimentación Escolar (PAE), los equipos, utensilios y menaje requeridos para el funcionamiento de los restaurantes escolares deben cumplir con especificaciones que garanticen la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos ofrecidos a los estudiantes.

Estos elementos deben estar fabricados con materiales aptos para el contacto con alimentos, no tóxicos, resistentes al uso continuo y a la corrosión, así como a la exposición frecuente a agentes de limpieza y desinfección. Además, su cantidad debe ser suficiente para asegurar la eficiencia, agilidad y oportunidad en la prestación del servicio, de acuerdo con la demanda de cada institución educativa.

Cada punto de preparación y distribución de alimentos deberá contar con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios, acorde con la modalidad de complemento alimentario que se implemente (ración preparada en sitio, ración industrializada o ración para preparar en casa). Este inventario debe garantizar la calidad e integridad de los procesos de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, contribuyendo al cumplimiento de los estándares técnicos, higiénico-sanitarios y de calidad exigidos por el programa.

En atención a lo anteriormente expuesto, la Secretaría de Gestión Social y Salud del Municipio de San Gil identificó la necesidad de adelantar un proceso contractual con una persona natural o jurídica que cuente con la idoneidad, experiencia y capacidad técnica requerida, con el fin de llevar a cabo las siguientes actividades: la adquisición de menaje escolar destinado a las Instituciones de Educación Pública del municipio.

Este proceso tiene como objetivo principal fortalecer y brindar apoyo a los estudiantes beneficiarios de los programas sociales y educativos impulsados por la Administración Municipal, contribuyendo así a la mejora de las condiciones de aprendizaje y bienestar en el entorno escolar.

En virtud de lo expuesto, se evidencia que el Gobierno Municipal no cuenta con la infraestructura logística ni con los recursos técnicos suficientes para llevar a cabo de manera directa la dotación de menaje necesario para el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas oficiales. Por esta razón, se hace indispensable contratar estos servicios complementarios, conforme a las necesidades identificadas por la Secretaría de Gestión Social y Salud, y en el marco de la normativa vigente en materia de contratación pública.

La contratación se realizará mediante un proceso de selección objetiva, que permita la vinculación de una persona natural o jurídica con experiencia comprobada, idoneidad y capacidad técnica para garantizar la correcta ejecución del objeto contractual, en condiciones de calidad, oportunidad y eficiencia, y bajo los principios de transparencia, economía y responsabilidad.

En consecuencia, la solución más adecuada y jurídicamente viable a esta necesidad es que la Administración Municipal proceda con la contratación del siguiente objeto: **“Adquisición de menaje**

escolar para las diferentes instituciones educativas oficiales del municipio de San Gil”, asegurando así el cumplimiento de los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE y la mejora en las condiciones de prestación del servicio alimentario a la población estudiantil.

Con base en el presupuesto municipal y en las necesidades identificadas por la Administración Municipal, se hace evidente la importancia de adquirir menaje que permita optimizar el funcionamiento de las instituciones públicas, especialmente las Instituciones Rurales del Municipio de San Gil.

Dada la complejidad que implica brindar una atención oportuna, digna y eficiente a la comunidad, se requiere fortalecer las capacidades operativas de estas entidades mediante la dotación adecuada de implementos básicos. Esta dotación garantizará condiciones óptimas para el desarrollo de actividades institucionales, comunitarias y sociales, en beneficio de la población estudiantil.

La adquisición del menaje escolar constituye, por tanto, una necesidad prioritaria que se enmarca en la obligación de fortalecer la gestión pública local, garantizar la adecuada operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y mejorar la atención integral a la comunidad educativa del municipio de San Gil. Esta acción no solo permite avanzar en el cumplimiento de los objetivos institucionales definidos por la administración municipal, sino que también contribuye al ejercicio efectivo del derecho fundamental a la alimentación, promueve condiciones dignas en los entornos escolares y fortalece la permanencia educativa, la equidad social y el desarrollo humano sostenible en el territorio.

ACTIVIDADES A DESARROLLAR

La presente solicitud tiene como objetivo la adquisición de diversos elementos de utensilios y menaje necesarios para el adecuado funcionamiento de los restaurantes escolares que operan en las Instituciones Educativas Públicas del municipio de San Gil. Estos espacios prestan un servicio fundamental de alimentación, dirigido a estudiantes en condición de vulnerabilidad socioeconómica, debidamente registrados en la base de datos del Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT).

En atención a las necesidades identificadas por cada institución educativa, los elementos a suministrar son los siguientes:

ÍTEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	UNID	CANT	V/UNIT	V/TOTAL
1	Malla Plástica Anti Mosquito	Especificaciones Técnicas: Tipo: Mallas para cerramientos Características: Malla Plástica Anti Mosquito. No se oxida. No tóxicas ni corrosivas. Higiénicas y fáciles de limpiar. Fácil instalación. No transmite la electricidad. Resistentes a los rayos UV. Alto: 100 cm Largo: 3000 cm Espesor: 2 mm Garantía: 1 año	ROLLO	10	\$ 273.650	\$ 2.736.500



ALCALDÍA DE SAN GIL

IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 8 de 32

		Especificaciones Técnicas: Capacidad: Mínimo 320 litros brutos (11 pies cúbicos aproximadamente) Funciones: Triple función: refrigerar, conservar y congelar Control de temperatura: Electrónico con niveles ajustables Rango de temperatura: Refrigeración y congelación hasta mínimo -30 °C en modo de congelación rápida Sistema de enfriamiento: Refrigeración por paredes con distribución uniforme del frío Tipo de deshielo: Manual Iluminación interior: Luz LED o tecnología equivalente Canastillas: Mínimo dos (2) canastillas removibles Movilidad: Mínimo cuatro (4) ruedas para desplazamiento Seguridad: Cerradura con llave incluida Drenaje: Tapón de drenaje para facilitar la limpieza Material interior: Plástico de alta resistencia o material anticorrosivo de fácil limpieza Gas refrigerante: Refrigerante ecológico R600a o equivalente de bajo impacto ambiental Alimentación eléctrica: 115 V – 60 Hz Dimensiones aproximadas: 84,5 cm de alto x 110 cm de ancho x 74,5 cm de profundidad Peso: Mínimo 50 kg Garantía: Mínimo un (1) año para el equipo y tres (3) años para el compresor Uso: Apto para uso institucional y/o comercial El gabinete deberá contar con aislamiento térmico de alta eficiencia que permita conservar el frío durante cortes de energía por un tiempo prolongado (mínimo 100 horas). El equipo deberá permitir seleccionar entre funciones de refrigeración, conservación y congelación mediante control de temperatura. El producto deberá ser nuevo, original, de fabricación reciente, libre de reparaciones o remanufacturación. El proveedor deberá entregar manual de operación en español y póliza o certificado de garantía. Deberá contar con disponibilidad de repuestos y servicio técnico autorizado en Colombia.					
2	Congelador Horizontal		UND	5	\$ 1.875.000	\$ 9.375.000	



Alcaldía de
SAN GIL

ALCALDÍA DE SAN GIL
IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 9 de 32

		Especificaciones:	Técnicas:				
		Capacidad: Mínimo 519 litros brutos					
		Funciones: Triple función: refrigerar, conservar y congelar					
		Control de temperatura: Electrónico con niveles ajustables					
		Rango de temperatura: Refrigeración y congelación hasta mínimo -30 °C en modo de congelación rápida					
		Sistema de enfriamiento: Refrigeración por paredes con distribución uniforme del frío					
		Tipo de deshielo: Manual					
		Iluminación interior: Luz LED o tecnología equivalente					
		Canastillas: Mínimo dos (2) canastillas removibles					
		Movilidad: Mínimo cuatro (4) ruedas para desplazamiento					
		Material interior: Plástico de alta resistencia o material anticorrosivo de fácil limpieza					
		Gas refrigerante: Refrigerante ecológico R600a o equivalente de bajo impacto ambiental					
3	Congelador Horizontal	Alimentación eléctrica: 115 V – 60 Hz	UND	2	\$ 3.125.000	\$ 6.250.000	
		Dimensiones aproximadas: 84,5 cm de alto x 165 cm de ancho x 74,5 cm de profundidad					
		Peso: Mínimo 76 kg					
		Garantía: Mínimo un (1) año para el equipo y tres (3) años para el compresor					
		Uso: Apto para uso institucional y/o comercial					
		El gabinete deberá contar con aislamiento térmico de alta eficiencia que permita conservar el frío durante cortes de energía por un tiempo prolongado (mínimo 150 horas). El equipo deberá permitir seleccionar entre funciones de refrigeración, conservación y congelación mediante control de temperatura. El producto deberá ser nuevo, original, de fabricación reciente, libre de reparaciones o remanufacturación. El proveedor deberá entregar manual de operación en español y póliza o certificado de garantía. Deberá contar con disponibilidad de repuestos y servicio técnico autorizado en Colombia.					

4	Estufa Industrial 3 puestos	Especificaciones Técnicas: Tipo: Estufa industrial de piso Número de puestos: Tres (3) Tipo de alimentación: Gas Conversión de gas: Convertible para funcionamiento con GLP y gas natural Material de la estructura: Acero inoxidable AISI 430 o acero inoxidable de calidad equivalente o superior Calibre de la lámina: Mínimo calibre 24 Quemadores: Tres (3) quemadores industriales de alta potencia en aluminio fundido o hierro fundido. Distribución uniforme de la llama. Potencia: Mínimo 65.000 BTU/h por quemador Parrillas: Hierro fundido o acero de alta resistencia para trabajo pesado Válvulas : Válvulas industriales de alta presión con sistema de seguridad Encendido: Manual Bandeja recolectora: Bandeja desmontable para recolección de residuos y fácil limpieza Tubo de conducción de gas: Acero o cobre de alta resistencia Patas: Estructura metálica reforzada con niveladores o apoyos antideslizantes Dimensiones aproximadas: 137 cm de largo x 48 cm de ancho x 82 cm de alto Peso: Mínimo 40 kg Uso: Institucional, comercial o industrial Estado: Producto nuevo Garantía: Mínimo un (1) año Conexiones de gas fabricadas con materiales resistentes a la corrosión. Todos los bordes deberán estar redondeados o protegidos para evitar accidentes durante la operación. Acabados libres de rebabas, deformaciones, soldaduras deficientes o filos cortantes.	UND	3	\$ 1.687.500	\$ 5.062.500
5	Nevecón No Frost	Especificaciones técnicas – Refrigerador tipo Nevecón Tipo: Refrigerador de dos compartimentos, con sistema de congelación independiente. Capacidad: Capacidad bruta mínima de 565 litros y capacidad neta aproximada de 529 litros. Configuración: Tipo Side by Side o de dos compartimentos verticales independientes. Sistema de refrigeración: Sistema No Frost, con circulación de aire para distribución uniforme de la temperatura. Compresor: De velocidad variable y alta eficiencia energética, tipo Inverter o tecnología equivalente. Refrigerante: Gas refrigerante de bajo impacto ambiental, preferiblemente R600a o equivalente permitido por la normativa aplicable. Alimentación eléctrica: 110–120 V / 60 Hz, compatible con la red eléctrica colombiana. Control de temperatura: Electrónico,	UND	1	\$ 3.625.000	\$ 3.625.000



Alcaldía de
SAN GIL

ALCALDÍA DE SAN GIL
IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 11 de 32

con posibilidad de regulación independiente de la temperatura del compartimento de refrigeración y congelación.

Iluminación interior: Sistema de iluminación LED.

Bandejas: En cristal templado o material de resistencia y características equivalentes, apto para uso en refrigeración de alimentos.

Compartimento de refrigeración: Debe contar con cajones para conservación de frutas y verduras y anaqueles interiores de almacenamiento.

Compartimento de congelación: Debe contar con espacio de almacenamiento organizado mediante bandejas y/o anaqueles.

Dispensador de agua: Incorporado, con depósito removible de aproximadamente 3 litros de capacidad.

Material exterior: Acabado resistente a la corrosión y de fácil limpieza, preferiblemente en acero inoxidable o material equivalente.

Funciones: Control de temperatura, modo de ahorro de energía y función de enfriamiento/congelación rápida o equivalente.

Sistema de alarma: Alarma de puerta abierta y/o sistema equivalente de advertencia.

Sistema de seguridad: Bloqueo de controles o sistema equivalente que permita evitar modificaciones accidentales de la configuración.

Altura aproximada: 177 cm.

Ancho aproximado: 90 cm.

Profundidad aproximada: 66 cm.

Peso aproximado: 88 kg.

Condiciones de suministro

El equipo deberá ser nuevo, sin uso, entregado en perfecto estado de funcionamiento, con todos los accesorios y elementos necesarios para su correcta instalación y operación. Deberá contar con garantía del fabricante o proveedor y manual de operación en idioma español.



Alcaldía de
SAN GIL

ALCALDÍA DE SAN GIL
IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 12 de 32

6	Nevera No Frost	Especificaciones técnicas: Capacidad neta total: mínimo 290 litros. Compartimento de refrigeración: mínimo 220 litros. Compartimento de congelación: mínimo 70 litros. Sistema de enfriamiento: No Frost o equivalente. Configuración: mínimo dos compartimentos independientes para refrigeración y congelación. Número de puertas: mínimo dos. Control de temperatura: sí. Iluminación interior: sí. Sistema de alerta por puerta abierta: sí. Refrigerante: R600a o refrigerante equivalente permitido por la normativa vigente. Alimentación eléctrica: 115 V / 60 Hz o compatible con la red eléctrica colombiana. Eficiencia energética: mínimo clase A, conforme al sistema de clasificación energética aplicable. Superficies interiores y exteriores: resistentes, lavables y de fácil limpieza, aptas para uso en establecimientos de alimentación. Bandejas y compartimentos: fabricados en materiales resistentes y aptos para almacenamiento de alimentos. Garantía mínima 1 año El equipo deberá ser nuevo, sin uso y entregado en perfecto estado de funcionamiento, con garantía y manual de operación.	UND	4	\$ 2.162.500	\$ 8.650.000
7	Exprimidor de Naranja Industrial	Especificaciones Técnicas: Tipo: Exprimidor manual industrial para cítricos. Material del cuerpo: Aluminio fundido de alta resistencia o material de características técnicas iguales o superiores. Sistema de accionamiento: Manual mediante palanca. Varilla o eje: Acero de alta resistencia, con diámetro aproximado de 3/4 de pulgada, apto para trabajo pesado. Mango: Con recubrimiento en goma o material antideslizante que permita un agarre seguro y facilite su manipulación. Dimensiones aproximadas: 45 cm de alto x 14 cm de ancho x 21 cm de largo. Peso aproximado: 4,2 kg. Uso: Apto para uso institucional, comercial o de trabajo continuo. Construcción: Estructura estable, resistente y segura durante la operación. Garantía mínima: Seis (6) meses por defectos de fabricación. Estado: Producto nuevo, sin uso, completo y en perfectas condiciones de funcionamiento.	UND	4	\$ 169.750	\$ 679.000

8	Licuadora Industrial	Especificaciones * Licuadora industrial con capacidad mínima de 10 litros. * Vaso fabricado en acero inoxidable AISI 304 calibre 18 o superior, apto para contacto con alimentos. * Base o estructura en acero inoxidable o material de alta resistencia para uso industrial. * Motor con potencia mínima de 2 HP (1.492 W). * Dimensiones aproximadas: 90 X 40 X 40 cm	Técnicas:	UND	2	\$ 2.250.000	\$ 4.500.000	
		* Cuchilla en acero inoxidable de mínimo seis (6) aspas. * Sistema de transmisión directa o equivalente de alta resistencia. * Sistema basculante o mecanismo que facilite el vaciado del contenido. * Alimentación eléctrica de 110 V. * Equipo apto para uso continuo en cocinas industriales o institucionales. * Garantía mínima de un (1) año en la unidad de motor. * El equipo deberá entregarse con manual de operación y mantenimiento.						
9	Licuadora Profesional	Especificaciones Potencia: 1.500 W. Capacidad del vaso: 2 litros. Material del vaso: Vidrio refractario, resistente a cambios de temperatura, olores, manchas y rayaduras. Tipo de motor: Motor de alto rendimiento con tecnología reversible, que permite el giro de las cuchillas en ambas direcciones. Sistema de cuchillas: Cuchilla de acero inoxidable, de cuatro niveles y diez aspas, con recubrimiento de titanio Velocidades manuales: Tres (3): baja, media y función o velocidad de alta	Técnicas:	UND	5	\$ 700.000	\$ 3.500.000	

		potencia para trituración de ingredientes duros. Función de pulso: Sí. Función de pulso reversible: Sí. Programas automáticos: Tres (3), correspondientes a Smoothie, Triturar y Procesar. Tecnología de procesamiento: Alta potencia para trituración y pulverización de ingredientes de mayor dureza. Acople: Sistema de acople metálico Interfaz de control: Control digital y manual. Sistema de protección: Protección contra sobrecarga. Material libre de BPA: Sí, en los componentes que tienen contacto con los alimentos. Piezas aptas para lavavajillas: Vaso Boroclass, tapa, copa de alimentación, collar del vaso, anillo sellador y disco de fondo, exceptuando la cuchilla y la base. Alimentación eléctrica: 110 V/60 Hz Dimensiones aproximadas Altura: 40,3 cm. Ancho: 28,6 cm. Profundidad: 24,6 cm. Peso aproximado: 4,5 kg. Garantía mínima de un (1) año. Condiciones de suministro El bien deberá ser nuevo, original, sin uso, entregado en su empaque original y con todos sus accesorios, y deberá corresponder a las especificaciones técnicas ofertadas. Deberá entregarse en adecuado estado de funcionamiento y con la respectiva garantía del fabricante.				
10	Olla a Presión	Especificaciones Técnicas: * Olla a presión de uso industrial o institucional. * Capacidad mínima de 25 litros. * Cuerpo y tapa fabricados en aluminio de alta resistencia, con espesor apto para trabajo pesado, apto para contacto con alimentos. * Presión nominal de operación de 50 k.Pa o superior. * Mínimo dos (2) sistemas de seguridad (válvulas de alivio de presión o equivalentes). * Sistema de regulación de presión mediante pesa o mecanismo equivalente. * Empaque de silicona de alta resistencia y grado alimenticio. * Asas metálicas reforzadas con aislamiento térmico. * Apta para uso continuo en cocinas industriales o institucionales. * Garantía mínima de cinco (5) años.	UND	2	\$ 962.500	\$ 1.925.000

11	Olleta Chocolater a Industrial	Especificaciones Técnicas: Olleta chocolatera elaborada en aluminio de alta resistencia, apta para la preparación y calentamiento de bebidas y alimentos, diseñada para uso frecuente. Capacidad: 4 litros aproximadamente. Diámetro: 15 cm aproximadamente. Material: Aluminio resistente, apto para contacto con alimentos. Tipo: Olleta chocolatera. Mango: Mango lateral resistente, con sujeción firme al cuerpo del recipiente, que facilite su manipulación. Características térmicas: Buena conductividad térmica que permita una distribución uniforme del calor durante la preparación de los alimentos. Acabado: Superficie lisa, de fácil limpieza y mantenimiento. Resistencia: Apta para uso frecuente y exposición a altas temperaturas. Estado: Producto nuevo, sin deformaciones, fisuras, bordes cortantes ni defectos de fabricación.	UND	12	\$ 47.350	\$ 568.200	
12	Juego de Tablas para Picar	Especificaciones Técnicas: *Juego de 3 tablas para picar de uso institucional o profesional. * Dimensiones mínimas de 45 cm de largo x 30 cm de ancho x 1,3 cm de espesor. * Fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE), apto para contacto con alimentos. * Superficie lisa, no porosa, resistente a la absorción de humedad, olores y manchas. * Resistente a cortes, impactos y deformaciones por uso continuo. * Bordes redondeados o con acabado que facilite la limpieza y evite la acumulación de residuos. * Fácil de lavar, desinfectar y mantener, apta para uso en cocinas institucionales o comerciales. * Material no tóxico, libre de sustancias nocivas (BPA) y apto para contacto directo con alimentos. * Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Colores: Rojo: carnes rojas. Amarillo: aves. Verde: frutas y verduras. Para facilitar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y reducir el riesgo de contaminación cruzada.	JUEGO	27	\$ 87.400	\$ 2.359.800	



Alcaldía de
SAN GIL

ALCALDÍA DE SAN GIL
IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 16 de 32

13	Paila de aluminio de 46 cm	Especificaciones técnicas: Paila elaborada en aluminio de alta pureza y resistencia, apta para la preparación y cocción de alimentos. Con diseño amplio y de fácil manipulación, adecuada para uso institucional. Diámetro superior: 46 cm aproximadamente. Material: Aluminio de alta pureza, resistente y apto para contacto con alimentos. Tipo: Paila de uso institucional. Asas: Dos (2) asas laterales resistentes, firmemente sujetas al cuerpo de la paila, que faciliten su manipulación y transporte. Características térmicas: Material con buena conductividad térmica que permita una distribución uniforme y eficiente del calor. Acabado: Superficie lisa, de fácil limpieza y mantenimiento. Resistencia: Apta para uso frecuente y exposición a altas temperaturas durante la cocción. Estado: Producto nuevo, sin deformaciones, fisuras, bordes cortantes ni defectos de fabricación.	UND	4	\$ 162.500	\$ 650.000
14	Olla aluminio 9L	Especificaciones Técnicas: * Olla institucional con capacidad de 9 litros. * Cuerpo fabricado en Aluminio: 85% • Acero inoxidable: 15%, aluminio de alta pureza o alta resistencia, con espesor mínimo de 2,7 mm. * Tapa en aluminio con espesor mínimo de 1,8 mm. * Asas en acero inoxidable ensambladas con remaches de aluminio. * Apta para uso institucional o trabajo pesado. * Material apto para contacto con alimentos. * Garantía mínima de 10 años por defectos de fabricación.	UND	12	\$ 106.250	\$ 1.275.000
15	Olla aluminio 11L	Especificaciones Técnicas: * Olla institucional con capacidad de 11 litros. * Cuerpo fabricado en Aluminio: 85% • Acero inoxidable: 15%, aluminio de alta pureza o alta resistencia, con espesor mínimo de 2,7 mm. * Tapa en aluminio con espesor mínimo de 1,8 mm. * Asas en acero inoxidable ensambladas con remaches de aluminio. * Apta para uso institucional o trabajo pesado. * Material apto para contacto con alimentos. * Garantía mínima de 10 años por defectos de fabricación.	UND	12	\$ 203.750	\$ 2.445.000



ALCALDÍA DE SAN GIL

IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 17 de 32

16	Olla aluminio 14L	Especificaciones Técnicas: * Olla institucional con capacidad de 14 litros. * Cuerpo fabricado en Aluminio: 85% • Acero inoxidable: 15%, aluminio de alta pureza o alta resistencia, con espesor mínimo de 2,7 mm. * Tapa en aluminio con espesor mínimo de 1,8 mm. * Asas en acero inoxidable ensambladas con remaches de aluminio. * Apta para uso institucional o trabajo pesado. * Material apto para contacto con alimentos. * Garantía mínima de 10 años por defectos de fabricación.	UND	4	\$ 212.500	\$ 850.000
17	Rodillo	Especificaciones Técnicas: * Rodillo amasador de uso institucional o profesional. * Longitud total mínima de 43,5 cm. * Longitud útil del cilindro mínima de 25 cm. * Fabricado en acero inoxidable de alta resistencia, apto para contacto con alimentos. * Superficie lisa que facilite el amasado y evite la adherencia de la masa. * Diseño cilíndrico con mangos ergonómicos que permitan un agarre firme y un manejo cómodo durante su utilización. * Material resistente a la corrosión, de fácil limpieza y apto para uso continuo en cocinas institucionales o comerciales. * Apto para la preparación de masas para pan, pizza, arepas, galletas, pastelería y otras preparaciones similares. * Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación.	UND	5	\$ 43.650	\$ 218.250
18	Caldero de aluminio fundido 40 cm	Especificaciones Técnicas: Tipo: Caldero con tapa Material: Aluminio fundido de alta pureza, apto para contacto con alimentos Diámetro: 40 cm Capacidad: Mínimo 28 litros Peso: Mínimo 5 kg Espesor de paredes: Mínimo 5 mm Tapa: Aluminio fundido, del mismo material del cuerpo, con ajuste seguro Asas: Dos (2) asas reforzadas, fundidas o remachadas de alta resistencia Fondo: Plano, reforzado y de alta estabilidad Distribución del calor: Uniforme sobre toda la superficie Compatibilidad: Apto para estufas de gas, eléctricas y de leña Resistencia: Alta resistencia a impactos, deformaciones y altas temperaturas Acabado: Superficie lisa, libre de porosidades, grietas, rebabas o defectos de fabricación Estado: Producto nuevo Garantía: Mínimo un (1) año	UND	4	\$ 206.250	\$ 825.000

19	Caldero de aluminio fundido 30 cm	Especificaciones Técnicas: Tipo: Caldero con tapa Material: Aluminio fundido de alta pureza, apto para contacto con alimentos Diámetro: 30 cm Espesor de paredes: Mínimo 4 mm Tapa: Aluminio fundido, del mismo material del cuerpo, con ajuste seguro Asas: Dos (2) asas reforzadas, fundidas o remachadas de alta resistencia Fondo: Plano, reforzado y de alta estabilidad Distribución del calor: Uniforme sobre toda la superficie Compatibilidad: Apto para estufas de gas, eléctricas y de leña Resistencia: Alta resistencia a impactos, deformaciones y altas temperaturas Acabado: Superficie lisa, libre de porosidades, grietas, rebabas o defectos de fabricación Estado: Producto nuevo Garantía: Mínimo un (1) año	UND	8	\$ 93.250	\$ 746.000	
20	Jarra plástica	Especificaciones técnicas: Capacidad mínima: 4 litros (1 galón). Fabricada en plástico de alta resistencia, apto para contacto con alimentos (grado alimenticio). Libre de BPA (BPA Free). Diseño rectangular o similar que facilite su almacenamiento. Con tapa ajustable o hermética que evite derrames y contaminación del contenido. Con boquilla o sistema de vertido para facilitar el servicio de bebidas. Con manija ergonómica integrada, resistente al uso continuo. Apta para bebidas frías y para refrigeración. Material resistente a impactos y al uso frecuente en servicios institucionales de alimentación. Fácil de lavar y desinfectar. Color transparente o translúcido que permita visualizar el contenido. Capacidad y/o marca de medición visible en el recipiente. Dimensiones aproximadas: entre 26 y 30 cm de alto, con capacidad equivalente a 1 galón. El producto deberá ser de calidad institucional, fabricado en plástico de alta resistencia, con acabado uniforme, libre de fisuras, deformaciones, rebabas o defectos de fabricación. No se aceptarán productos elaborados con material reciclado de baja resistencia que presente flexibilidad excesiva, paredes muy delgadas o fragilidad que comprometa su vida útil durante el uso en restaurantes escolares.	UND	4	\$ 22.750	\$ 91.000	



Alcaldía de
SAN GIL

ALCALDÍA DE SAN GIL
IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 19 de 32

21	SET DE CONTENE DORES HERMÉTIC OS	Especificaciones técnicas: * Set compuesto por tres (3) recipientes herméticos. * Fabricados en polipropileno (PP) de grado alimenticio o material equivalente apto para contacto con alimentos. * Libres de BPA (BPA Free). * Tapas con cierre hermético que eviten derrames y protejan los alimentos de la humedad, el aire y agentes contaminantes. * Recipientes transparentes o translúcidos que permitan visualizar el contenido. Capacidades aproximadas: * Un (1) recipiente de 500 a 700 ml. * Un (1) recipiente de 900 a 1.200 ml. * Un (1) recipiente de 1.500 a 2.000 ml. * Diseño apilable que optimice el almacenamiento. * Aptos para refrigeración y congelación. * Aptos para lavado frecuente y desinfección. * Reutilizables. * Resistentes al uso continuo en cocinas institucionales. * Superficie lisa, no porosa, de fácil limpieza.	SET	4	\$ 81.150	\$ 324.600	
22	Colador en Acero Inoxidable	Especificaciones técnicas: * Diámetro mínimo: 20 cm. * Fabricado en acero inoxidable de grado alimenticio, resistente a la corrosión. * Malla fina de acero inoxidable, firmemente unida al aro. * Aro reforzado para evitar deformaciones durante el uso. * Mango ergonómico de acero inoxidable, resistente y de fácil agarre. * Con gancho o soporte de apoyo que facilite su uso sobre recipientes. * Apto para colar alimentos sólidos y líquidos, tales como arroz, pasta, verduras, legumbres, frutas y caldos. * Superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección. * Apto para uso continuo en cocinas institucionales. Dimensiones aproximadas: * Diámetro: 20 cm. * Longitud total: 37 a 39 cm. * Profundidad: 5 a 12 cm. * Condición de calidad	UND	6	\$ 23.700	\$ 142.200	

23	Tazón Plástico para Preparación y Servicio de Alimentos	Especificaciones técnicas: * Capacidad mínima: 4,5 litros. * Fabricado en plástico de alta resistencia, apto para contacto con alimentos (grado alimenticio). * Libre de BPA (BPA Free). * Diseño redondo, de boca amplia, que facilite la preparación, mezcla y manipulación de alimentos. * Bordes redondeados y reforzados para mayor resistencia. * Base estable que permita su uso sobre superficies planas sin deformarse. * Resistente a impactos, rayaduras y al uso continuo en cocinas institucionales. * Apto para contener alimentos fríos o a temperatura ambiente. * Superficie lisa, no porosa, de fácil lavado y desinfección. * Producto reutilizable. El tazón deberá ser de calidad institucional, fabricado en plástico de alta resistencia, con espesor uniforme, libre de fisuras, grietas, deformaciones, rebabas, bordes filosos y demás defectos de fabricación que afecten su funcionalidad, higiene o vida útil. No se aceptarán productos de paredes delgadas, con flexibilidad o de baja resistencia al uso continuo en restaurantes escolares.	UND	5	\$ 33.000	\$ 165.000	
24	Plancha Antiadherente	Especificaciones técnicas: Tipo: Plancha doble para asar Material del cuerpo: Aluminio de alta resistencia Dimensiones aproximadas: 50 cm de largo x 27 cm de ancho (±5 %) Espesor: Mínimo 2 mm Peso: Mínimo 1 kg Recubrimiento: Antiadherente de alta resistencia, libre de PFOA Superficie: Lisa y/o acanalada, apta para asar diferentes tipos de alimentos Distribución del calor: Uniforme sobre toda la superficie Mangos: Dos (2) mangos ergonómicos con recubrimiento termoaislante (silicona, baquelita o material equivalente resistente al calor) Compatibilidad: Apta para estufas de gas, eléctricas y de vitrocerámica (si el fabricante lo especifica, también para inducción) Color: Negro o gris oscuro Estado: Producto nuevo, sin defectos de fabricación Garantía: Mínimo un (1) año	UND	10	\$ 214.500	\$ 2.145.000	

25	Cucharas medidoras	Especificaciones técnicas: Material: Acero inoxidable de calidad alimentaria, 100% resistente al óxido, sin elementos tóxicos Set: Por 4 Dimensiones *Cuchara 60 ml: 5.9cm x 2.4cm *Cuchara 80ml: 6.3cm x 2.9cm *Cuchara 125ml: 7.3cm x 3.1cm *Cuchara 250ml: 8.3cm x 4.9cm	UND	5	\$ 33.750	\$ 168.750	
26	Plato Plástico	Especificaciones técnicas: Tipo: Plato llano. Material: Polipropileno de alta calidad apto para contacto con alimentos. Bordes reforzados. Resistente a deformación por alimentos calientes. Diámetro: 24 cm como mínimo. Peso unitario: e 60 gramos o mayor. Espesor mínimo: 3 mm. Forma: Redonda. Color: Colores surtidos o variados. Resistencia: Material resistente a golpes, caídas y uso continuo. Libre de sustancias nocivas: Libre de BPA (Bisfenol A) y de plomo. Apto para horno microondas: Sí. Apto para lavavajillas: Sí. Superficie: Lisa, de fácil limpieza y desinfección Diseño: Apilable para facilitar el Almacenamiento. Estado: Producto nuevo, sin fisuras, deformaciones o defectos de fabricación. Usos: Frío-Calor. El contratista deberá presentar, al momento de la entrega, la ficha técnica o catálogo del fabricante que permita verificar el cumplimiento de las especificaciones exigidas (material, dimensiones, peso, aptitud para contacto con alimentos, libre de BPA y demás características técnicas). La entidad podrá rechazar los productos que no acrediten dichas especificaciones o que presenten diferencias frente a lo ofertado.	UND	350	\$ 4.600	\$ 1.610.000	

27	Taza Sopera Plástica	Especificaciones técnicas: Material: Polipropileno de alta calidad apto para contacto con alimentos. Bordes reforzados. Resistente a deformación por alimentos calientes. Diámetro: 15,8 cm o mayor. Peso unitario: 65 gramos o mayor. Espesor mínimo: 3 mm. Asas ergonómicas que facilitan un agarre cómodo y seguro Capacidad: 650 ml 22 oz Forma: Redonda. Color: Colores surtidos o variados. Resistencia: Material resistente a golpes, caídas y uso continuo. Libre de sustancias nocivas: Libre de BPA (Bisfenol A) y de plomo. Apto para horno microondas: Sí. Apto para lavavajillas: Sí. Superficie: Lisa, de fácil limpieza y desinfección Diseño: Apilable para facilitar el almacenamiento. Estado: Producto nuevo, sin fisuras, deformaciones o defectos de fabricación. Usos: Frío-Calor El contratista deberá presentar, al momento de la entrega, la ficha técnica o catálogo del fabricante que permita verificar el cumplimiento de las especificaciones exigidas (material, dimensiones, peso, aptitud para contacto con alimentos, libre de BPA y demás características técnicas). La entidad podrá rechazar los productos que no acrediten dichas especificaciones o que presenten diferencias frente a lo ofertado.	UND	350	\$ 4.600	\$ 1.610.000	



ALCALDÍA DE SAN GIL

IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 23 de 32

28	Vaso Plástico	Especificaciones técnicas: Material: Polipropileno de alta calidad apto para contacto con alimentos. Resistente a deformación por alimentos calientes. Diámetro aproximado: 6,8 cm. Alto aproximado: 10 cm. Peso unitario: 45 gramos o mayor. Espesor mínimo: 3 mm. Capacidad: 10 oz 295 ml Color: Colores surtidos o variados. Resistencia: Material resistente a golpes, caídas y uso continuo. Libre de sustancias nocivas: Libre de BPA (Bisfenol A) y de plomo. Apto para horno microondas: Sí. Apto para lavavajillas: Sí. Superficie: Lisa, de fácil limpieza y desinfección Diseño: Apilable para facilitar el almacenamiento. Estado: Producto nuevo, sin fisuras, deformaciones o defectos de fabricación. El contratista deberá presentar, al momento de la entrega, la ficha técnica o catálogo del fabricante que permita verificar el cumplimiento de las especificaciones exigidas (material, dimensiones, peso, aptitud para contacto con alimentos, libre de BPA y demás características técnicas). La entidad podrá rechazar los productos que no acrediten dichas especificaciones o que presenten diferencias frente a lo ofertado. Cuerpo de forma cónica que facilita el agarre y el apilado para ahorrar espacio.	UND	350	\$ 2.750	\$ 962.500
29	Tenedor de mesa	Especificaciones técnicas: Material: Acero inoxidable de alta resistencia. Espesor mínimo: 2 mm. Peso unitario: 33 gramos o mayor. Medidas aproximadas: largo: 18.3 cm ancho: 4.2 cm	UND	150	\$ 6.150	\$ 922.500
30	Cuchara Sopera	Especificaciones técnicas: Material: Acero inoxidable de alta resistencia. Espesor mínimo: 2,5 mm. Peso unitario: 45,6 gr mínimo. Medidas aproximadas: largo: 18.3 cm ancho: 4.2 cm	UND	150	\$ 6.150	\$ 922.500
31	Cuchillo de Mesa	Especificaciones técnicas: Material: Acero inoxidable de alta resistencia. Espesor mínimo: 2,5 mm. Peso unitario: 35 gr mínimo. Medidas aproximadas: largo: 18.3 cm ancho: 4.2 cm	UND	150	\$ 7.000	\$ 1.050.000



Alcaldía de
SAN GIL

ALCALDÍA DE SAN GIL
IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 24 de 32

32	Pocillo Chocolater o	Especificaciones técnicas: Material: Polipropileno de alta calidad apto para contacto con alimentos. Resistente a deformación por alimentos calientes. Diámetro aproximado: 9,5 cm. Alto aproximado: 6,8 cm. Espesor mínimo: 3 mm. Peso unitario: 55 gramos o mayor. Capacidad: 290 ml Color: Colores surtidos o variados. Resistencia: Material resistente a golpes, caídas y uso continuo. Libre de sustancias nocivas: Libre de BPA (Bisfenol A) y de plomo. Apto para horno microondas: Sí. Apto para lavavajillas: Sí. Superficie: Lisa, de fácil limpieza y desinfección Estado: Producto nuevo, sin fisuras, deformaciones o defectos de fabricación. El contratista deberá presentar, al momento de la entrega, la ficha técnica o catálogo del fabricante que permita verificar el cumplimiento de las especificaciones exigidas (material, dimensiones, peso, aptitud para contacto con alimentos, libre de BPA y demás características técnicas). La entidad podrá rechazar los productos que no acrediten dichas especificaciones o que presenten diferencias frente a lo ofertado. Cuerpo de forma cónica que facilita el agarre y el apilado para ahorrar espacio	UND	350	\$ 4.600	\$ 1.610.000
33	Tenedor Grande	Especificaciones técnicas: * Material duradero: hecho de acero inoxidable resistente con asa de madera y remaches reforzados. * Detalles prácticos: la longitud total es de aproximadamente 15.16 pulgadas, la longitud del mango de madera es de 8.27 pulgadas. * Fácil de usar: la punta cónica curva facilita la perforación y el agarre de la carne. La distancia entre las sierras dentadas facilita el transporte de los alimentos al plato sin que se caigan ni se dispersen, lo que es práctico y eficaz.	UND	5	\$ 23.250	\$ 116.250
34	Cuchillo Carne Profesiona l	Especificaciones técnicas: Descripción: Lámina de acero inoxidable Mango de polipropileno. Peso aproximado: 0,1300 kg. Espesor: 3,0 mm. Medida aproximada: Largo (273 mm) Ancho (33 mm) Alto (18 mm) Color: Blanco Mango: Anatómico en polipropileno texturizado. Inyectado directamente sobre la espiga para asegurar una perfecta fijación y evitar la retención de residuos. Ideal para cortes sobre tablas.	UND	6	\$ 39.750	\$ 238.500



Alcaldía de
SAN GIL

ALCALDÍA DE SAN GIL
IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 25 de 32

35	Cuchillo Legumbres	Especificaciones técnicas: Descripción: Lámina de acero inoxidable Mango de polipropileno. Peso aproximado: 0,0317 kg. Espesor: 1,4 mm. Medida aproximada: (largo x ancho x altura): 199x 25x 15 mm. Color: Blanco Mango: Anatómico en polipropileno texturizado. Inyectado directamente sobre la espiga para asegurar una perfecta fijación y evitar la retención de residuos.	UND	6	\$ 20.750	\$ 124.500
36	Cucharón	Especificaciones técnicas: Material: Acero inoxidable de alta calidad. Color: Plateado Capacidad: 12 onzas Peso: 58 gr Medidas aproximadas: Largo (6.4 cm) Diámetro del porcionador (10 cm). Mango largo con gancho para colgar, que facilita su uso y almacenamiento. Apto para contacto con alimentos y resistente a altas temperaturas.	UND	5	\$ 59.200	\$ 296.000
37	Silla Plástica sin Brazos	Especificaciones técnicas: * Fabricada en polipropileno (PP) de alta resistencia o material equivalente. * Apta para uso en interiores y exteriores. * Diseño ergonómico, sin brazos. * Respaldo y asiento de una sola pieza o estructura integrada, que brinde comodidad y estabilidad. * Resistente a la humedad, rayos UV y a la corrosión. * Color uniforme. * Diseño apilable para facilitar el almacenamiento y transporte. * Fácil limpieza y mantenimiento. * Patas con apoyos antideslizantes o superficie estable que reduzca el deslizamiento. * Capacidad mínima de carga: 110 kg. Dimensiones aproximadas: * Altura total: 95 cm (± 5 cm). * Ancho: 46 cm (± 5 cm). * Profundidad: 52 cm (± 5 cm). La silla deberá ser de calidad institucional, fabricada en polipropileno de alta resistencia, con estructura firme y estable, libre de grietas, fisuras, deformaciones, rebabas, bordes filosos o cualquier otro defecto de fabricación que afecte su funcionalidad, seguridad o vida útil. Deberá soportar el uso continuo en instituciones educativas, conservando su estabilidad, color y resistencia mecánica.	UND	72	\$ 81.250	\$ 5.850.000



ALCALDÍA DE SAN GIL

IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 26 de 32

38	Mesa Plástica Cuadrada	Especificaciones técnicas: * Fabricada en polipropileno (PP) de alta resistencia o material equivalente. * Apta para uso en interiores y exteriores. * Diseño cuadrado. * Superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección. * Estructura con cuatro (4) patas resistentes y estables. * Resistente a la humedad, rayos UV y corrosión. * Color uniforme. * Capacidad mínima para cuatro (4) personas. * Con orificio central para instalación de sombrilla, con tapa protectora removible. * Capacidad mínima de carga distribuida sobre la superficie: 50 kg. Dimensiones aproximadas: * Largo: 72 cm (± 5 cm). * Ancho: 72 cm (± 5 cm). * Altura: 72 cm (± 5 cm). La mesa deberá ser de calidad institucional, fabricada en polipropileno de alta resistencia, con estructura firme y estable, libre de grietas, fisuras, deformaciones, rebabas, bordes filosos o cualquier otro defecto de fabricación que afecte su funcionalidad, seguridad o vida útil. Deberá soportar el uso continuo en instituciones educativas, conservando su estabilidad, color y resistencia mecánica.	UND	18	\$ 171.200	\$ 3.081.600
39	Armario Plástico Multiusos Grande	Especificaciones técnicas: * Fabricado en polipropileno (PP) de alta resistencia o material equivalente. * Diseño con dos (2) puertas abatibles. * Con cuatro (4) entrepaños, de los cuales tres (3) deberán ser ajustables en altura. * Capacidad mínima de carga por entrepaño: 18 kg. * Capacidad mínima total de carga: 72 kg. Dimensiones aproximadas: * Ancho: 65 a 67 cm. * Profundidad: 39 a 45 cm. * Altura: 169 a 189 cm. * Apto para almacenamiento de utensilios, alimentos no perecederos, insumos o elementos de aseo. * Resistente a la humedad, corrosión y agentes propios de ambientes de cocina. * Superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección. * Fácil armado, sin requerir herramientas especializadas. * Con sistema para cierre mediante candado o dispositivo de seguridad equivalente. * Color neutro (gris, almendra, blanco o similar). El armario deberá ser de calidad institucional, fabricado en polipropileno de alta resistencia, con estructura firme	UND	1	\$ 587.400	\$ 587.400



Alcaldía de
SAN GIL

ALCALDÍA DE SAN GIL
IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 27 de 32

		y estable, libre de grietas, fisuras, deformaciones, rebabas, bordes filosos o cualquier otro defecto de fabricación que afecte su funcionalidad, seguridad o vida útil. Las puertas deberán abrir y cerrar correctamente, los entrepaños deberán soportar la carga especificada sin deformarse y el producto deberá conservar su estabilidad durante el uso continuo.					
40	Molinillo Espumador Manual	Especificaciones técnicas: * Fabricado en plástico de alta resistencia de grado alimenticio o material equivalente, apto para contacto con alimentos. * Con émbolo o mecanismo manual de accionamiento para mezclar y espumar líquidos. * Mango ergonómico que facilite el accionamiento manual. * Apto para preparar y espumar bebidas como chocolate, avena, café con leche y otras preparaciones líquidas. * Superficie lisa, no porosa, de fácil limpieza y desinfección. * Reutilizable. Dimensiones aproximadas: * Altura: 35 cm (± 5 cm). * Diámetro: 5 a 6 cm.	UND	12	\$ 10.650	\$ 127.800	



Alcaldía de
SAN GIL

ALCALDÍA DE SAN GIL
IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

F:63.AP.GC

VERSIÓN: 0.2

FECHA: 19.12.24

Página 28 de 32

41	Rallador Multifuncional en Acero Inoxidable	Especificaciones técnicas: * Fabricado en acero inoxidable de grado alimenticio, resistente a la corrosión. * Longitud mínima: 25 cm. * Diseño multifuncional con mínimo cuatro (4) superficies de corte (rallado fino, rallado grueso, rebanado y desmenuzado o equivalente). * Base con material antideslizante (silicona, caucho o equivalente) que proporcione estabilidad durante el uso. * Bordes y estructura reforzados para mayor resistencia. * Apto para rallar frutas, verduras, quesos, chocolate y otros alimentos. * Superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección. * Apto para uso continuo en cocinas institucionales. Dimensiones aproximadas: * Longitud: 25 cm. * Ancho: 12 cm (± 2 cm). * Profundidad: 8 cm (± 2 cm). El rallador deberá ser de calidad institucional, fabricado en acero inoxidable de alta resistencia, con cuchillas firmemente integradas a la estructura, libres de corrosión, rebabas, bordes filosos expuestos, fisuras, deformaciones o cualquier otro defecto de fabricación que afecte su funcionalidad, higiene o vida útil.	UND	4	\$ 22.400	\$ 89.600
42	Mesa de Trabajo en Acero Inoxidable con Entrepañó	Especificaciones técnicas: Fabricada completamente en acero inoxidable AISI/SAE 304, apto para contacto con alimentos. Superficie de trabajo en acero inoxidable calibre 16 o superior. Dimensiones mínimas: * Largo: 200 cm. * Ancho (profundidad): 50 cm. * Altura: 90 cm. * Con entrepaño inferior fijo, elaborado en acero inoxidable, reforzado y apto para almacenamiento de utensilios e insumos. * Estructura soportada sobre cuatro (4) patas tubulares en acero inoxidable de mínimo 1 ¼ pulgadas de diámetro o sección equivalente. * Con refuerzos estructurales que garanticen estabilidad y resistencia. * Patas con niveladores antideslizantes de altura ajustable para compensar irregularidades del piso. * Acabado satinado, con superficie lisa, no porosa y de fácil limpieza y desinfección. * Bordes doblados o redondeados que reduzcan el riesgo de accidentes durante su manipulación. Capacidad mínima de carga distribuida: * Superficie superior: 100 kg. * Entrepañó inferior: 50 kg. * Resistente a la humedad, corrosión y productos de limpieza utilizados en	UND	1	\$ 1.687.500	\$ 1.687.500

		cocinas institucionales. * Apta para uso continuo en restaurantes escolares, comedores institucionales y áreas de preparación de alimentos.					
PRESUPUESTO TOTAL						\$	80.163.450

CARACTERÍSTICAS O CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

ESPECIFICACIONES:

Para la adquisición de los elementos y utensilios de menaje, es necesario realizar la contratación de una persona natural o jurídica con el fin de garantizar que la ejecución en la actividad se desenvuelva sin ningún contratiempo, garantizando la ejecución de las actividades y la logística adecuada que se requiere de acuerdo a los preceptos legales y parámetros establecidos por la oficina gestora de la administración municipal.

PERSONAL, PERFIL Y EXPERIENCIA REQUERIDA:

Experiencia:

El Municipio requiere de una persona natural o jurídica con experiencia e idoneidad, teniendo en cuenta la clase de contrato, la entidad estatal estima conveniente que el contratista tenga experiencia en la ejecución de este tipo de procesos; es por ello que el oferente deberá acreditar mediante copia de contrato, liquidación y/o certificación mínimo la siguiente experiencia: -Haber celebrado, ejecutado o este ejecutando, mínimo DOS (02) CONTRATOS con entidades públicas o privadas cuyo objeto o actividades sean similares o estén relacionadas con el objeto contractual y cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial.

OBLIGACIONES QUE DEBE CUMPLIR EL CONTRATISTA.

- 1) Cumplir integralmente con el objeto del contrato, realizando la entrega de los bienes en perfectas condiciones de calidad, completamente nuevos, y libres de cualquier tipo de

gravamen, embargo, multa o situación legal que pueda afectar su disponibilidad o el cumplimiento del contrato..

- 2) Garantizar que los bienes vendidos sean nuevos, originales, de buena calidad y que cumplen con todas las especificaciones consignadas en la propuesta que presente el contratista.
- 3) Cuando los bienes objeto del contrato que se origine sean rechazados por su mala calidad durante su recepción, el Municipio según criterio técnico podrá solicitar el cambio al contratista quien lo deberá efectuar dentro de los quince (15) días calendarios siguientes al Requerimiento.
- 4) Brindar toda la colaboración necesaria a la Alcaldía de San Gil y al supervisor designado para asegurar el cumplimiento eficaz del contrato, garantizando que los bienes y servicios entregados sean de excelente calidad y que se atiendan oportunamente las observaciones o requerimientos formulados.
- 5) Realizar el suministro de los bienes en las cantidades autorizadas por el supervisor del contrato, respetando estrictamente los precios, características, condiciones y especificaciones pactadas en el objeto contractual, garantizando la debida planeación y puntualidad en las entregas.
- 6) Cumplir con todas aquellas obligaciones adicionales que, sin estar expresamente indicadas, resulten necesarias para asegurar el cumplimiento del contrato en los términos establecidos y para garantizar la satisfacción de la entidad contratante.

CLASIFICACIÓN UNSPSC

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
24111810	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Recipientes y almacenamiento	Tanques y cilindros y sus accesorios	Tanques de almacenamie nto de agua
24131601	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Refrigeración industrial	Congeladores industriales	Congeladore s horizontales
40161502	Componentes y Equipos para Distribución y Sistemas de Acondicionamiento	Filtrado y purificación industrial	Filtros	Filtros de agua

48101529	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Equipo para cocinar o calentar	Ollas de presión o freidoras de presión
48101908	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Taza para servicio de mesa	Ollas para servicio de comidas
52141501	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	aparatos electrodomésticos	Electrodomésticos para cocina	Nevera para uso domestico
52151604	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Coladores o Coladeras para uso domestico
52151608	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domestico	Licadoras para uso comercial
52151702	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Cubertería y cuchillería de uso domestico	Cuchillos para uso doméstico
52151802	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domestico	Sartenes para uso domestico
52151807	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domestico	Ollas para uso domestico
52152006	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Platos, utensilios parar servir y recipientes para almacenar	Bandeja o fuentes para uso domestico
TIPO DE CONTRATO		COMPRAVENTA		
SUPERVISOR		Secretaría de Gestión Social y salud		
TIEMPO DE EJECUCIÓN		Tiempo de ejecución: Veinte (20) días calendario.		
PRESUPUESTO ESTIMADO		Presupuesto: \$ 80.163.450		

 Alcaldía de SAN GIL	ALCALDÍA DE SAN GIL IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD	F:63.AP.GC
		VERSIÓN: 0.2
		FECHA: 19.12.24
		Página 32 de 32

RUBRO PRESUPUESTAL	2.3.2.02.02.006.01.22.2201.2201028 – SGPA 2.3.2.02.02.009.01.22.2201.2201069 – ICRP
---------------------------	--



ANY JANETH RODRIGUEZ SIERRA
Secretaria de Gestión Social y salud

Elaboró: John Heyneman Arnezquita Artunduaga 
CPS-341-2026 – Abogado Secretaria de Gestión Social y Salud