1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN		
Plan Anual de Adquisiciones	N° Plan de Adquisiciones	x
Tipo de Presupuesto Asignado	INVERSION	
Nombre del Proyecto o de la necesidad que se incluyó en el Plan Anual de Adquisiciones	"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"	
Código SSEPI N°	No aplica.	
2. DATOS DE LA CONTRATACIÓN		
Fecha de elaboración de estudios previos: (dd/mm/aaaa)	30 de septiembre de 2026	
Nombre del funcionario que diligencia el Estudio Previo	**ANY JANETH RODRIGUEZ SIERRA**	
Dependencia Solicitante:	Secretaria de Gestión Social y salud	
Tipo de Contrato	Compraventa	Otro:

3. ELEMENTOS DEL ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS (Decreto 1082 de 2015 SECCION 2, SUBSECCIÓN 1. PLANEACIÓN Articulo 2.2.1.1.2.1.1, modificado por el artículo 1 de Decreto 399 del 13 abril de 2021)

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, prescolar, básica y media. Contempló el **PRODUCTO:** Servicio de fomento para el acceso a la educación inicial, prescolar, 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.

3.1 Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con el proceso de contratación.

La Administración Municipal de San Gil de conformidad con la Constitución Nacional y la Ley, le corresponde da 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.

3.2 Objeto a contratar especificaciones, autorizaciones, permisos y licencias requeridas para su ejecución, y cuando el contrato incluye diseño y construcción, los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto.

3.2.1. Objeto contractual	El Municipio de San Gil – Santander, requiere contratar lo siguiente: **"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".**

3.2.2. Clasificación UNSPSC:

La presente contratación encaja en los siguientes códigos estándar de productos y servicios de la Naciones Unidas _ V.14.808.

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
24111810	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Recipientes y almacenamiento	Tanques y cilindros y sus accesorios
24131601	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Refrigeración industrial	Congeladores industriales
40161502	Componentes y Equipos para Distribución y Sistemas de Acondicionamiento	Filtrado y purificación industrial	Filtros
48101529	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Equipo para cocinar o calentar
48101908	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Taza para servicio de mesa
52141501	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	aparatos electrodomésticos	Electrodomésticos para cocina
52151604	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos
52151608	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domestico
52151702	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Cubertería y cuchillería de uso domestico

	52151802	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domestico	Sa us
	52151807	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domestico	Oll (
	52152006	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Platos, utensilios parar servir y recipientes para almacenar	I fu us

3.2.3. Especificaciones del Objeto Contractual

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
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

	2	Congelador Horizontal	**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.	UND	5	

	3	**Congelador Horizontal**	**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 **Alimentación eléctrica:** 115 V – 60 Hz **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.	UND	2	

	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 × 48 cm de ancho × 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	
	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	UND	1	

			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, 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.			

	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	
	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: 4**5 cm de alto × 14 cm de ancho × 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.	UND	4	

			Estado: Producto nuevo, sin uso, completo y en perfectas condiciones de funcionamiento.			
	8	**Licuadora Industrial**	**Especificaciones Técnicas:** * 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 * 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.	UND	2	
	9	**Licuadora Profesional**	**Especificaciones Técnicas:** **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	UND	5	

			aspas, con recubrimiento de titanio **Velocidades manuales:** Tres (3): baja, media y función o velocidad de alta 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.	UND	2	

			* Garantía mínima de cinco (5) años.			
	11	**Olleta Chocolatera 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	

	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 continúo. * 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	
	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	UND	4	

			ni defectos de fabricación.			
	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	
	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	

	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	
	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	

	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	
	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	

	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	
	21	SET DE CONTENEDORES HERMÉTICOS	**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.	SET	4	

			* Resistentes al uso continuo en cocinas institucionales. * Superficie lisa, no porosa, de fácil limpieza.			
	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	**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	
	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	

	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	
	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 continúo. **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:** Frio-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	

	27	Taza Sopera Plática	**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	

	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	
	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	
	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	
	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	

	32	**Pocillo Chocolatero**	**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	
	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	

	34	Cuchillo Carne Profesional	**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	
	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	
	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	

	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	
	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	UND	18	

			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.			
	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 y estable, libre de grietas, fisuras, deformaciones, rebabas, bordes filosos o cualquier otro defecto de fabricación que	UND	1	

			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	

	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	
	42	**Mesa de Trabajo en Acero Inoxidable con Entrepaño**	**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	UND	1	

				su manipulación. **Capacidad mínima de carga distribuida:** * Superficie superior: 100 kg. * Entrepaño inferior: 50 kg. * Resistente a la humedad, corrosión y productos de limpieza utilizados en cocinas institucionales. * Apta para uso continuo en restaurantes escolares, comedores institucionales y áreas de preparación de alimentos.		
			PRESUPUESTO TOTAL			

Nota :Se anexa ficha técnica

3.2.4. Autorizaciones, permisos y licencias requeridos para la ejecución del objeto contractual.	N/A
3.2.5 Documentos técnicos para el desarrollo del proyecto.	N/A

3.3 Modalidad de selección del contratista y su justificación, incluyendo los fundamentos jurídicos

Que el artículo 2.2.1.2.1.2.7 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 1 del Decreto Reglamentario 310 de 2021, prevé que "Las Entidades Estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, están obligadas a adquirir Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes de Común Utilización a través de los Acuerdos Marco de Precios previamente justificados, diseñados, organizados y celebrados por la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente"- y que el uso obligatorio de los Acuerdos Marco de Precios se hará de manera gradual.

Así mismo determina que, "La Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente dispondrá mediante circular, la cual publicará en su página web, un plan operativo de despliegue detallado para el ingreso gradual de las entidades, el cual contendrá las fechas exactas de ingreso y el desarrollo de un programa de capacitación dirigido a las entidades compradoras".

Que de conformidad al Decreto No. 310 de 2021 del Departamento Nacional de Planeación, "Por el cual se reglamenta el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, sobre las condiciones para implementar la obligatoriedad y aplicación de los Acuerdos Marco de Precios y se modifican los artículos 2.2.1.2.1.2.7. y 2.2.1.2.1.2.12. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional como características especiales". Una vez consultada la Plataforma de Colombia Compra Eficiente se evidencia que no existe acuerdo marco vigente que oferte los bienes a adquirir por el municipio.

Por lo anterior, una vez validadas las características técnicas de los elementos a contratar y al no existir acuerdo marco de precios aplicable, se acudirá al mecanismo de contratación residual, es decir, la Entidad adelantará este proceso a través de la plataforma del SECOP II bajo la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA, PARA LA ADQUISICIÓN DE

BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES, PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA.

La ley 1150 de 2007 establece en el artículo 2 que "La escogencia del contratista se efectuara con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa", señalando como regla general que la selección se efectué por licitación pública y excepcionalmente mediante selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa.

Partiendo del supuesto que con el procedimiento la Entidad pretende contratar la adquisición menaje escolar y elementos complementarios destinados a las instituciones educativas públicas del municipio de San Gil se pueden clasificar como de características técnicas uniformes y de común utilización, los cuales tienen unas especificaciones técnicas y de calidad mínimas, es conclusión que la modalidad de selección es la de Selección Abreviada, causal "Adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización", de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2, numeral 2, literal a de la ley 1150 de 2007.

Impone la norma mencionada en el acápite inmediatamente anterior, que las entidades deben hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos.

Dentro las opciones legales para adquisición de estos servicios y bienes, se escoge la selección abreviada mediante subasta inversa, la cual se encuentra regulada en el Decreto 1082 de 2015, artículos 2.2.1.2.1.2.1 y 2.2.1.2.1.2.2 por el cual se reglamentó el Estatuto General de Contratación de la Administración Publica.

Por lo expuesto, la modalidad de selección para el presente procedimiento de contratación es la de SELECCIÓN ABREVIADA, PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES, PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA.

El presente proceso se adelantará aplicando lo establecido en los artículos 2.2.1.2.1.2.1, 2.2.1.2.1.2.2, 2.2.1.2.1.2.3 y 2.2.1.2.1.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

3.4 El valor estimado del contrato y la justificación del mismo.

3.4 El valor estimado del contrato y la justificación del mismo.

El valor presupuesto oficial es la suma de **OCHENTA MILLONES CIENTO SESENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE ($80.163.450)** el cual incluye todos los gravámenes nacionales, departamentales y municipales vigentes que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato. Este valor esta respaldado por el certificado de disponibilidad presupuestal No. 26-01592 de fecha 14 de septiembre de 2026,expedido por la Secretaria de Hacienda Municipal.

A continuación, se describen los valores unitarios de los elementos a adquirir:

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

	2	Congelador Horizontal	**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.	UND	5	$ 1.875.000	$ 9.375.000

	3	Congelador Horizontal	**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 **Alimentación eléctrica:** 115 V – 60 Hz **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.	UND	2	$ 3.125.000	$ 6.250.000

	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 × 48 cm de ancho × 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, 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.	UND	1	$ 3.625.000	$ 3.625.000

			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.				
	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 × 14 cm de ancho × 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 Técnicas:** * 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 * 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.	UND	2	$ 2.250.000	$ 4.500.000

	9	Licuadora Profesional	**Especificaciones Técnicas:** **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 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.	UND	5	$ 700.000	$ 3.500.000

	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 Chocolatera 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 continúo. * 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
	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
	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	UND	4	$ 22.750	$ 91.000

			escolares.				
	21	SET DE CONTENEDORES HERMÉTICOS	**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 continúo. **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 Plática	**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

	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:** Si. **Apto para lavavajillas:** Si. **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

	32	Pocillo Chocolatero	**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 Profesional	**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
	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
	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	UND	18	$ 171.200	$ 3.081.600

			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.				
	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 y estable, libre de grietas, fisuras, deformaciones, rebabas, bordes filosos o cualquier	UND	1	$ 587.400	$ 587.400

			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

	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 Entrepaño**	**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	UND	1	$ 1.687.500	$ 1.687.500

			que reduzcan el riesgo de accidentes durante su manipulación. **Capacidad mínima de carga distribuida:** * Superficie superior: 100 kg. * Entrepaño inferior: 50 kg. * Resistente a la humedad, corrosión y productos de limpieza utilizados en cocinas institucionales. * Apta para uso continuo en restaurantes escolares, comedores institucionales y áreas de preparación de alimentos.				
PRESUPUESTO TOTAL							$ 80.163.450

La evaluación del MENOR PRECIO corresponderá a la suma de los valores unitarios, incluidos todos los impuestos, costos directos, indirectos, y demás tasas y contribuciones que apliquen.

NOTA 1. El presupuesto incluye el valor de los elementos, los impuestos y gastos de transporte de los elementos a los puntos de entrega señalados en el alcance del contrato y las obligaciones específicas del contratista.

Al formular la propuesta, el PROPONENTE deberá tener en cuenta que los precios ofertados de los elementos para efecto de la evaluación y del contrato, incluye todos los impuestos y gravámenes derivados de la ejecución del contrato.

NOTA 2. El Municipio de San Gil (Santander) sólo pagará los precios del contrato y por tanto, no reconocerá suma alguna por concepto de impuestos u otros gravámenes.

NOTA 3. En materia de impuestos no se aceptarán salvedades de ninguna naturaleza.

NOTA 4. El Municipio de San Gil, efectuará a las cuentas del contratista las retenciones que, en materia de impuestos, tenga establecida la ley. Las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho el contratista deberán ser tramitadas por éste a su costo, ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del Municipio.

NOTA 5. La carga impositiva en el presente contrato a cargo del contratista es la siguiente:

DESCUENTOS	%
ESTAMPILLAS DEPARTAMENTALES	
PRO UIS	2
PRO HOSPITALES	2
ORDENANZA 012, 10% sobre el valor de las estampillas departamentales	0,4
ESTAMPILLAS MUNICIPALES	
PRO ADULTO MAYOR	4
PRO CULTURA	2

COMISARIA DE FAMILIA mayo 10 SMMLV	2
OTROS DESCUENTOS MUNICIPALES	
PAPELERIA $29.200,00	
INDUSTRIA Y COMERCIO	0,6
RETENCIÓN EN LA FUENTE "Se definirá al momento del pago , de acuerdo con el Estatuto Tributario Nacional vigente"	

En los estudios del sector (los cuales hacen parte integral de los presentes documentos previos) se describe el análisis de mercado en los cuales se detallan las empresas participantes dentro del proceso de estudio de costos, las variables matemáticas para llegar al presupuesto oficial estimado y el presupuesto final que arroja a su vez el presupuesto oficial total del proceso.

3.4.2 Certificado de disponibilidad presupuestal

Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 26-01479 del 21 de agosto de 2026 y N°26-01592 del 14 de septiembre de 2026 expedido por la Secretaria de Hacienda Municipal, del presupuesto general de gastos del Municipio de San Gil (Santander), para la vigencia fiscal 2026, con el cual se cancelará el valor del presente contrato y con cargo a:

CDP	Rubro	Descripción rubro	Valor
N° 26-01479 del 21 de agosto de 2026	2.3.2.02.02.006.01.22.22 01.2201028 – SGPA	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación n escolar	$42.603.864.20
	2.3.2.02.02.006.01.22.22 01.2201028 – RBAE		$18.712.110.72
	2.3.2.02.02.006.01.22.22 01.2201028 – RBRA		$973,406.61
N°26-01592 del 14 de septiembre de 2026	2.3.2.02.02.009.01.22.22 01.2201069 – ICRP	Infraestructura educativa dotada	$17.873.500
TOTAL			$80.163.541.53

Así mismo se encuentra inscrito en el Plan Anual de Adquisiciones del Municipio de San Gil Vigencia 2026, según consta en certificación anexa a este estudio.

3.4.3 Variables consideradas para calcular el presupuesto oficial

Las variables que se consideraron para calcular el presupuesto oficial de esta contratación se establecen en los estudios del sector el cuales hacen parte integral de los presentes estudios previos.
Los estudios del mercado para determinar el valor de los bienes objeto del presente proceso de selección, se encuentra soportados en los costos del sector teniendo en cuenta condiciones de calidad, seguridad y adicionalmente después de determinar el mínimo de características técnicas que cumplan con los fines esperados.
Se tomaron algunos referentes de precios del mercado en cotizaciones anexas, contemplado el valor de los impuestos, retenciones y demás gastos que representa la Contratación con Entidad Pública, para lo cual se tendrá en cuenta la de menor valor y con base en la cual los oferentes deberán formular sus propuestas para su análisis y evaluación.

3.4.4 Forma de Pago del contrato

El Municipio cancelará el valor del contrato de la siguiente forma: Mediante **UN (01) UNICO PAGO** de acuerdo a la entrega de La totalidad de los elementos y será cancelado con la presentación de factura o cuenta de cobro correspondiente, de acuerdo a la ley tributaria vigente, e informe técnico y contable, previa certificación sobre su recibo a satisfacción por parte del supervisor, constancia de encontrarse a paz y salvo en seguridad social y/o parafiscal y presentación de la respectiva cuenta de cobro ante la Tesorería y acta de liquidación final del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO. Para el pago el contratista deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, según corresponda, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal o el representante legal, correspondiente al periodo que se paga; en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 100 de 1993, Decreto 1703 de agosto 2 de 2002, Ley 828 de 2003 y Decreto 1273 de 2018. En dicha certificación se debe hacer constar que la información contenida en las declaraciones de autoliquidación de aportes al sistema y en particular la relativa a los afiliados y la correspondiente a sus Ingresos Base de Cotización es correcta y que no se encuentra en mora por concepto de aportes al

		sistema. En todo caso el supervisor general del contrato exigirá copia de los recibos de pago de los aportes a los sistemas de salud, pensión, ARL y parafiscales. **PARÁGRAFO SEGUNDO**. El contratista autoriza al Municipio, para que, por conducto de la Tesorería Municipal, efectúe de los desembolsos a su favor, las deducciones por concepto de los gravámenes departamentales, municipales y legales a que hubiere lugar, teniendo en cuenta para la respectiva deducción, los parámetros que para tal efecto haya establecido la disposición que dio origen al gravamen. **PARÁGRAFO TERCERO**: El contratista deberá presentar la factura o documento equivalente, según sea el caso, constancia de pago de aportes a la seguridad social y demás documentos señalados en la presente cláusula. La no presentación de estos documentos o su presentación extemporánea exonera al Municipio del pago de intereses moratorios. **PARÁGRAFO CUARTO**: Los pagos que el Municipio de SAN GIL se compromete a efectuar están sujetos al PAC (Plan Anual Mensualizado de Caja) de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a incluir las partidas que sean necesarias.
3.5 Criterios para seleccionar la Oferta más favorable		
3.5.1 Requisitos Habilitantes Para este proceso, los requisitos habilitantes, que se exigirán serán los siguientes:	**3.5.1.1** **Capacidad Jurídica**	En el presente Proceso de Contratación, pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, consorcios o uniones temporales, cuy objeto social les permita de acuerdo con el objeto del proceso, las cuales acreditarán los requisitos habilitantes solicitados y demostrarán su capacidad jurídica así: a) Tener capacidad jurídica para la presentación de la Propuesta. b) Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato. c) Cumplir con la vigencia de la sociedad al momento de la presentación de la oferta y para todo el tiempo de ejecución, y un (1) año más, sin perjuicio de las modificaciones y/o ampliaciones al contrato. d) No estar incursos en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la Constitución y en las leyes de Colombia, en especial las previstas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, en la Ley 1474 de 2011 y artículo 183 de la Ley 1801 de 2016. e) No estar incursos en alguna causal de disolución o liquidación, conflicto de interés o prohibición previstas en la legislación colombiana para contratar previstas en la Constitución y en la Ley, ni estar inmerso en el proceso de liquidación forzosa. f) No estar reportado en el último Boletín de Responsables Fiscales vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección, publicado por la Contraloría General de la República, de acuerdo con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000 o que no hayan sido sancionados con multa o declaratoria de incumplimiento (Ley 610 de 2000, 734 de 2002 y Ley 1474 de 2011 artículo 90). Esta disposición aplica para el Proponente e integrantes de un Proponente Plural con domicilio en Colombia. Tratándose de Proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deberán declarar que no son responsables fiscales por actividades ejercidas en Colombia en el pasado y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado. g) No estar reportados con Antecedentes Judiciales, al igual que el Certificado de Antecedentes Disciplinarios conforme el artículo 1 de la Ley 1238 de 2008 y consultar en el Registro Nacional de Medidas Correctivas del Ministerio de Defensa Nacional – Policía Nacional de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 184 de la Ley 1801 de 2016 – Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana–. h) Estar a Paz y salvo en el pago de multas por "Sanciones Administrativas" a la fecha de cierre y presentación de la propuesta, por elusión o evasión de las obligaciones para con el sistema general de seguridad social en salud y pensiones, articulo 5 ley 828 de 2003, lo cual se acreditará con certificado del Revisor Fiscal si la empresa está obligada a tenerlo, en caso contrario, con

certificación juramentada del representante legal o de la persona natural, juramento que se entenderá surtido con la presentación.

i) Los Proponentes podrán presentar Ofertas directamente o por intermedio de APODERADO, evento en el cual deberán anexar con la Oferta el poder otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado, de manera clara y expresa, facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a todos y cada uno de los integrantes en el trámite del presente proceso y en la suscripción del Contrato. El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica, pero en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso, en la República de Colombia, y deberá estar facultado para representar conjuntamente al Proponente y a todos los integrantes del Proponente plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades: (i) Formular Oferta para el proceso de selección de que trata el presente documento; (ii) Dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite la entidad en el curso del presente proceso; (iii) Recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso, incluyendo la del acto administrativo de Adjudicación; (iv) Suscribir en nombre y representación del Adjudicatario el Contrato. **NOTA:** En todo caso a pesar de actuar a través de apoderado, la oferta se tendrá que crear y presentar directamente desde la cuenta del proveedor (Se recomienda ver guía para presentar ofertas en el SECOP II).

La verificación de estas condiciones se realizará con la presentación de los siguientes.

a) Carta de presentación de la oferta

La carta de presentación de la propuesta deberá ser diligenciada por el proponente en forma completa y siguiendo el modelo que se presenta como anexo a la Invitación Pública **(FORMATO No. 1),** la cual debe venir firmada por el proponente o su representante legal o por el apoderado debidamente facultado. En el evento que la propuesta sea presentada y suscrita por un apoderado se deberá adjuntar el poder que así lo faculte.

En caso de presentación de la propuesta en Consorcio o Unión Temporal, la carta de presentación debe estar firmada por el representante del Consorcio o de la Unión Temporal, designado conforme a lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

b) Certificado de existencia y la representación legal o certificado de inscripción en el registro mercantil, según caso:

Si el oferente es una persona jurídica nacional o extranjera con sucursal en Colombia deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio. Cuando se trate de personas jurídicas extranjeras, que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán comprobar su existencia y representación legal de conformidad con las normas de su país de origen.

El oferente **(persona jurídica nacional)** deberá presentar con su oferta el certificado de existencia y representación legal, expedido con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha del cierre del presente proceso, cuyo objeto social le permita el desarrollo del presente objeto contractual. La sociedad deberá tener una vigencia mínima, igual a la del plazo del contrato y 1 año más contados desde la fecha de liquidación del mismo. El Representante Legal de la entidad debe estar facultado para presentar la propuesta respectiva y celebrar y ejecutar el contrato objeto del presente proceso de selección.

Para el caso de **consorcios o uniones temporales,** deben presentar el certificado de existencia y representación legal de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, dicho certificado deberá contener los mimos requisitos establecidos en la presente invitación Publica, para el caso de personas jurídicas el objeto social o actividad comercial de cada uno de los integrantes deberá estar relacionado con el objeto de la presente convocatoria,

so pena de rechazo de la propuesta, y el termino de expedición del certificado de existencia y representación legal no podrá ser superior a treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha del cierre del presente proceso de selección.

Si el oferente es Persona Natural, deberá adjuntar el Certificado de Registro Mercantil vigente, con el fin de acreditar la calidad de comerciante, en donde conste que se encuentra inscrito en el **Registro Mercantil de la Cámara de Comercio,** cuya actividad comercial tenga relación directa con el presente objeto del proceso de selección, así mismo el certificado de Registro Mercantil no podrá ser anterior a Treinta (30) días Calendario contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Si la propuesta fuere suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la sucursal que se encuentre abierta en Colombia y/o por el representante de ésta, deberá acreditarse la capacidad jurídica de la sucursal y/o de su representante mediante la presentación del original del certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio de la ciudad en la cu se encuentre establecida la sucursal, cuya fecha de expedición deberá se dentro de los dos (2) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta y la sociedad deberá tener una vigencia igual a la del plazo del contrato y un año más contando desde la fecha de liquidación del mismo.

Las **sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia podrán presentar la propuesta mediante apoderado** debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para presentar propuesta, para suscribir el contrato, así como para representarlas judicial o extrajudicialmente. Deberán mantener dicho apoderado por el término de vigencia del contrato y seis (6) meses más como mínimo, a menos que, de conformidad con las normas legales vigentes, tengan la obligación de establecer sucursal en Colombia. En todo caso, el oferente extranjero deberá cumplir con los mismos requisitos, procedimientos, permisos y licencias previstos para el oferente colombiano u acreditar su plena capacidad para contratar y obligarse conforme a la legislación de su país, de acuerdo a lo señalado en el artículo 3 de la Ley 816 de 2003 y demás normas concordantes.

c) Acta de autorización de junta de socios o junta directiva

Si el representante legal del oferente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal requiere de autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y/o para suscribir el contrato en caso de ser adjudicado, deberá anexar los documentos que acrediten la existencia de dicha autorización, de conformidad con lo establecido por los estatutos de constitución de la respectiva persona jurídica. La autorización debe tener una fecha igual o anterior a la de la presentación de la propuesta.

Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo cumpliendo con la normatividad legal vigente en cuanto al otorgamiento de poderes (escritura pública o nota de presentación personal), en el cual cuente con amplias facultades para presentar oferta y suscribir el contrato.

En caso de representación conjunta, cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal deberá estar expresamente autorizado tanto para la conformación del consorcio o unión temporal como para presentar propuesta sin límite de cuantía o hasta el monto del presupuesto oficial.

d) Documento que acredite la conformación del Consorcio o Unión Temporal

En el evento que la propuesta sea presentada en Consorcio o Unión Temporal deberá adjuntar con su propuesta debidamente diligenciada, para cada caso en particular, el documento de conformación del Consorcio o la Unión Temporal, de conformidad con lo establecido en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993.

En el documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal debe

constar al menos lo siguiente: El objeto, la duración (no inferior al plazo de ejecución del contrato y hasta su liquidación, y un (1) año más), el representante y su respectivo suplente, sus facultades, manifestación expresa de la responsabilidad frente al Municipio de SAN GIL, frente a la celebración y ejecución del contrato, porcentajes de participación y demás cláusulas opcionales que los proponentes consideren pertinentes, siempre y cuando no contravengan lo dispuesto en la Ley 80 de 1993.

En el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, el representante legal de cada una de las personas jurídicas que los integren, deberá contar con autorización para presentar oferta y suscribir el contrato hasta por el valor de la propuesta, teniendo en cuenta que la responsabilidad de todos sus integrantes es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7o. de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1.568, 1.569 y 1.571 del Código Civil.

De conformidad con lo previsto en el artículo 9 de la Ley 80 de 1993 en ningún caso podrá haber cesión de la participación entre quienes conforman el Consorcio o la Unión Temporal.

e) Cumplimiento de pago de aportes al sistema general de seguridad social y aportes parafiscales

De conformidad con lo dispuesto en el inciso 2º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fuera modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el decreto 1990 de 6 de diciembre de 2016, el proponente junto con la presentación de su oferta debe acreditar que ha venido cumpliendo con 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 y de acuerdo a las fechas de pago establecidas en la citadas normas, de acuerdo al artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

El proponente persona jurídica debe adjuntar con su propuesta, una certificación en la cual se acredite el pago de los aportes realizados durante por lo menos los seis (6) meses anteriores a la fecha definitiva de cierre del presente proceso de selección al Sistema General de Seguridad Social (Salud. Pensión y ARL) y aportes parafiscales: Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y decreto 1990 del 6 de diciembre de 2016.

Dicha certificación debe venir suscrita por el Revisor Fiscal de la sociedad, el cual debe estar registrado en la Cámara de Comercio. En el caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes cuando los mismos sean personas jurídicas constituidas en Colombia, deberán presentar en forma independiente dicha certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal respectivo y según corresponda. Cuando el Revisor Fiscal suscriba la certificación debe adjuntar copia del documento de identidad, la tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios emitido por la Junta Central de Contadores, vigente a la fecha de cierre del proceso.

El proponente persona natural debe acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones aportando los certificados de afiliación respectivos o con el certificado de pago de la correspondiente planilla. Los certificados de afiliación se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del presente proceso de contratación.

f) Compromiso Anticorrupción

Todo proponente, Persona Natural o Jurídica (a través de su Representante Legal), deberá suscribir el anexo del presente pliego correspondiente al compromiso anticorrupción. Si es Proponente Plural, deberá allegarlo por cada integrante.

g) Antecedentes Disciplinarios, Fiscales Y Judiciales

- **Verificación de no inclusión en el boletín de responsables fiscales**

El artículo 60 de la Ley 610 de 2000, por medio del cual se establece el trámite de los procesos de responsabilidad fiscal de competencia de las contralorías, exige como requisito indispensable para nombrar, dar posesión o celebrar cualquier tipo de contrato con el Estado, verificar que la correspondiente persona natural o jurídica según se trate, no se encuentra reportada en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República con periodicidad trimestral.

Con el fin de acreditar el cumplimiento de la anterior obligación, el **MUNICIPIO DE SAN GIL,** verificará en el último Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República que el proponente y cada uno de sus integrantes cuando el mismo sea un consorcio o una unión temporal, no se encuentre (n) reportado (s) en dicho Boletín.

Verificación del Sistema de Información de Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad (SIRI) de la Procuraduría General de l Nación

De conformidad con lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1238 de 2008 y con el fin de verificar los antecedentes disciplinarios del proponente y cada uno de sus integrantes cuando el mismo sea un consorcio o una unión temporal, toda vez que de las sanciones disciplinarias también se desprenden inhabilidades, el MUNICIPIO DE SAN GIL, realizará la consulta de los antecedentes disciplinarios a través de la página web de la Procuraduría General de la Nación.

Verificación de antecedentes judiciales del Ministerio de Defensa Nacional – Policía Nacional

De conformidad con lo previsto en el artículo 94 del Decreto Ley 0019 de 2012 y con el fin de verificar los antecedentes judiciales del proponente (persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal), el MUNICIPIO DE SAN GIL, realizará la consulta de los antecedentes judiciales a través de la página web de la Policía Nacional.

En caso que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, según el caso, registre antecedentes judiciales consistentes en sentencia judicial condenatoria con pena accesoria de interdicción de derechos y funciones públicas, la propuesta será rechazada.

Verificación de antecedentes en el sistema registro nacional de medidas correctivas de infracciones o multas de la ley 1801 de 2016. (Código Nacional de Policía y Convivencia).

Certificado de antecedentes del representante legal o la persona autorizara para celebrar contrato donde se verifique que no se encuentra reportado en el Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC.

h) Copia del Registro Único Tributario – Rut

El proponente o los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, deberán presentar la copia del Registro Único Tributario – RUT expedido por la DIAN.

i) Documento de Identidad

Se deberá anexar copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en caso de consorcio o unión temporal cada uno de sus integrantes anexará copia de su respectiva cédula de ciudadanía.

j) REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES

El proponente nacional o el proponente extranjero con domicilio o sucursal en Colombia, y cada uno de sus integrantes si el mismo es un consorcio o una unión temporal, deberán acompañar sus ofertas con la certificación vigente y en firme de su inscripción en el Registro Único de proponentes de la Cámara de Comercio de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007,

modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012, en concordancia con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Este certificado debe tener una fecha de expedición no mayor a 30 días calendario, contados a partir del cierre del proceso.

Si del certificado allegado con la oferta se encuentra que la inscripción no se encuentra en firme, el proponente podrá entregar el certificado expedido por la Cámara de Comercio donde conste su firmeza hasta el último día del plazo señalado en el cronograma para la "Traslado evaluación de las propuestas y plazo para subsanar los requisitos habilitantes".

Es deber de los proponentes mantener actualizada la información contendida en el RUP y realizar la renovación de su inscripción en la forma y con la periodicidad señaladas en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Así mismo, es necesario tener en cuenta que los proponentes pueden realizar la renovación de su inscripción en el RUP a partir del 1° de enero y hasta el quinto día hábil del mes de abril de cada año, por tanto, es responsabilidad del proponente realizar en tiempo dicha renovación, sin esperar a solicitarla hasta el último día establecido en la norma.

De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 del artículo 6° de la Ley 1150 de 2007, el municipio verificará el cumplimiento de los requisitos habilitantes (capacidad jurídica, condiciones de experiencia, capacidad financiera y organizacional de los proponentes), tomando la información inscrita en el RUP, en donde deben constar dichas condiciones.

En igual sentido, verificará en forma directa, aquellos requisitos habilitantes exigidos al proponente y cada uno de sus integrantes, en el caso de consorcios y uniones temporales, que son adicionales a los contenidos en el RUP. La documentación para verificar directamente el cumplimiento de tales requisitos, será solicitada en los correspondientes numerales del presente documento.

NOTA 1. La inscripción del proponente debe encontrarse vigente y en firme para el momento de la verificación de este requisito.

NOTA 2. De acuerdo con lo señalado en el Decreto 1082 de 2016 y el manual de requisitos habilitantes, "certificado" "el certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentre en firme. La firmeza de la inscripción se adquiere pasados (10) días hábiles siguientes a la publicación sin que se haya presentado recurso de reposición en contra de la información inscrita.

No obstante, lo anterior, en todos los casos se tendrá en cuenta al momento de evaluar la información que estuviere vigente y en firme en el RUP, al cierre del presente proceso.

NOTA 3. Cuando el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal, para la verificación de cumplimiento de los requisitos exigidos por la entidad en el RUP, todos los miembros deberán acreditar la inscripción en el Registro Único de Proponentes.

NOTA 4: Para la presentación de los documentos que se enuncian como requisitos habilitantes del pliego de condiciones, cada uno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal deberán acompañarlos y/o acreditarlos en forma individual, sin perjuicio del documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

NOTA 5: Si llegado el momento del cierre sin que la renovación del RUP este en firme pero se ha solicitado dentro del término establecido por la norma, se

mantiene los efectos jurídicos de la inscripción anterior y la evaluación se realizara con base en esta última, es decir, la entidad estatal verificara los requisitos habilitantes con la información existente antes de la solicitud de la renovación, la cual está vigente y en firme hasta que la información en proceso de renovación adquiera firmeza.

Para aplicación de lo anterior, los oferentes deberán allegar constancia o certificado emitido por la Cámara de Comercio en donde se acredite el trámite de renovación del RUP."

k) Certificación de deudores morosos de alimentos

Certificado de antecedentes del representante legal o la persona autorizara para celebrar contrato, donde se evidencie que no se encuentra reportado como deudor moroso de alimentos.

l) Garantía de Seriedad de la Propuesta:

El proponente deberá allegar Garantía de Seriedad del Ofrecimiento por un valor del diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial, (el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015 establece que el valor la garantía de seriedad de la oferta que presenten los proponentes en la subasta y en el concurso de méritos debe ser equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación), y su vigencia será desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.

Así mismo, el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015, establece que la garantía de seriedad de la oferta debe cubrir la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos:

La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.

El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.

La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.

La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

Esta garantía será otorgada a favor del Municipio de San Gil NIT No. 800.099.824-1 y como tomador el nombre del proponente persona natural o el nombre de la persona jurídica, deberá figurar su razón social completa, según el Certificado de Existencia y Representación Legal, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Cuando la oferta es presentada por un proponente plural, como consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes.

NOTA: Las Entidades Estatales no podrán rechazar la oferta cuando soliciten documentos que no son esenciales para la comparación de las mismas y que no tienen el carácter de habilitantes, sino que son requeridos para la celebración del o para su registro presupuestal, (Circular Única Colombia Compra Eficiente).

m) MANIFESTACIÓN EXPRESA DE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.

Certificación expedida por el proponente o su representante, en la cual conste

que no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad de las contenidas en el artículo 8 de la ley 80 de 1993, adicionado por el artículo 18 de la ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes.

En cuanto a las inhabilidades se debe tener en cuenta lo establecido en el manual de requisitos habilitantes emitido por Colombia Compra Eficiente. Pág. 9 y s.s.

ACREDITACIÓN DEL REQUISITO
Diligenciar el formato diseñado por la administración y que hace parte del pliego de condiciones o en su defecto en su propio formato siempre y cuando sea una expresión clara.

n) DECLARACIÓN DE NO ENCONTRARSE INCURSO EN CONFLICTO DE INTERÉS

Certificación expedida por el proponente o su representante en la cual se declare conste que no encontrarse incurso en conflicto de interés.

No podrán participar en el presente Proceso de Contratación y, por tanto, no serán objeto de evaluación, ni podrán ser adjudicatarios quienes bajo cualquier circunstancia se encuentren en situaciones de Conflicto de Interés con la Entidad, que afecten o pongan en riesgo los principios de la contratación pública, de acuerdo con las causales previstas en la ley. El Proponente

a) MULTAS Y SANCIONES

El proponente deberá relacionar en el ANEXO (FORMATO 10), las multas y demás sanciones por incumplimiento que le hayan impuesto como contratista, derivadas del incumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato respectivo, las cuales pueden haber sido impuestas directamente por la entidad contratante, ya sea pública o privada, así como los actos administrativos mediante los cuales se les haya hecho efectivas las garantías constituidas para respaldar los contratos.

En caso de consorcios o uniones temporales, todos y cada uno de los integrantes deberán diligenciar este ANEXO.

Si el proponente no ha sido objeto de multas o sanciones, así mismo lo deberá certificar.

b) CERTIFICACIÓN DE MANIFESTACIÓN NO UTILIZACIÓN DE RECURSOS PROVENIENTES DE ACTIVIDADES ILÍCITAS.

Es una certificación como documento aparte que deberá suscribir el Representante Legal de la persona jurídica que presenta la oferta o persona natural, donde manifieste que se compromete a no utilizar recursos en la ejecución que provendrán de actividades ilícitas, tales como lavo de activos, testaferrito, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional o que de alguna manera contraríen las leyes de la república.

c) CERTIFICADO DE PROBIDAD

Todo proponente, Persona Natural o Jurídica (a través de su Representante Legal), deberá suscribir el anexo del presente pliego correspondiente al compromiso de acuerdo de Probidad. Si es Proponente Plural, deberá allegarlo por cada integrante.

d) COMPROMISO DE TRANSPARENCIA

Todo proponente, Persona Natural o Jurídica (a través de su Representante Legal), deberá suscribir el anexo del presente pliego correspondiente al compromiso de acuerdo de Probidad. Si es Proponente Plural, deberá allegarlo por cada integrante.

		e) CERTIFICADO DE SANCIONES ADMINISTRATIVAS El suscrito (revisor fiscal o representante legal, según sea el caso) acredita que la persona jurídica, de acuerdo con lo señalado en el artículo 5 de la Ley 828 de 2003, deberá suscribir DECLARACIÓN JURAMENTADA, que se encuentra a paz y salvo (seleccionar si es en el pago de multas por sanciones administrativas por elusión o evasión de las obligaciones para con el sistema general de seguridad social en salud. (FORMATO 7)
	3.5.1.2 Capacidad Financiera	La capacidad financiera a exigir guarda relación con el valor del contrato a celebrar, siendo esta adecuada y proporcional, teniendo como objetivo la consecución de un contratista que disponga de los recursos financieros suficientes para ejecutar el contrato dentro del plazo previsto. Con el fin de verificar la solidez financiera, el Proponente deberá cumplir con los indicadores financieros establecidos en este documento. El certificado de Registro Único de Proponentes será plena prueba de las circunstancias que en ella se hagan constar y que hayan sido verificadas por las Cámaras de Comercio. En tal sentido, la verificación de las condiciones de capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes, se demostrará exclusivamente con el respectivo certificado del RUP en donde deberán constar dichas condiciones. En consecuencia, las entidades estatales en los procesos de contratación no podrán exigir, ni los proponentes aportar documentación que deba utilizarse para efectuar la inscripción en el registro. No obstante, lo anterior, sólo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del proponente adicionales a los contenidos en el RUP, la entidad podrá hacer tal verificación en forma directa. Se evaluará con base en la información financiera contenida en el certificado de inscripción, calificación y clasificación, en el Registro Único de Proponentes (RUP), el cual deberá estar actualizado y con la información financiera. La entidad verificará toda la información financiera en moneda legal colombiana, de conformidad con los artículos 50 y 51 del Decreto número 2649 de 1993 y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan, así mismo deberán estar en idioma español. PARA LAS PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS NACIONALES Y EXTRANJERAS CON DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA, La evaluación financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el RUP vigente y en firme. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, por lo que se tomará la información financiera del mejor año fiscal que se refleje en el registro del proponente y que esté vigente y en firme. LOS PROPONENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA NO ESTÁN OBLIGADOS A TENER RUP Y POR TANTO LA VERIFICACIÓN DE ESTA INFORMACIÓN PROCEDERÁ EN LOS TÉRMINOS DEFINIDOS, Los Proponentes extranjeros deberán presentar la siguiente información financiera de conformidad con la legislación propia del país de origen. Los valores deben: (i) presentarse en pesos colombianos; (ii) convertirse a la tasa de cambio de la fecha de corte de los mismos, y (iii) estar avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa del país de origen. A. El estado de situación financiera (balance general) y estado de resultado integral (estado de resultados), acompañados por el informe de auditoría (sí aplica de acuerdo con la legislación de origen) con traducción simple al castellano de acuerdo con las normas NIIF. Los oferentes extranjeros

deben presentar sus estados financieros a la fecha de corte establecida en los países de origen o en sus estatutos sociales.

B. Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores de quien realiza la conversión.

Los oferentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. El proponente y la Entidad Estatal para efectos de acreditar y verificar los requisitos habilitantes tendrán en cuenta la tasa representativa del mercado vigente en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos. Para el efecto, el proponente y la Entidad Estatal tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera.

Para aquellas sociedades extranjeras cuyas prácticas contables difieran de lo establecido en las normas colombianas, se deberá aportar junto con la información financiera de la persona jurídica extranjera, certificación suscrita por el contador público o revisor fiscal de la sociedad extranjera o en su defecto el revisor fiscal de la sucursal en Colombia, en la que se indiquen los

rubros que correspondan a las cuentas, que se entenderá prestada bajo la gravedad del juramento.

El Proponente tiene que alcanzar todos los indicadores financieros requeridos para su propuesta sea considerada hábil.

Los estados financieros deben reflejar la situación financiera del Proponente individual, o de los integrantes del Proponente, y no de una sociedad matriz u otra perteneciente al mismo grupo Empresarial.

En atención a la naturaleza del contrato a suscribir y de su valor, el Municipio de San Gil hace uso de los siguientes indicadores, los cuales considera adecuados respecto al objeto del Proceso de Contratación.

ÍNDICE DE LIQUIDEZ
Es el resultado de dividir el activo corriente sobre el pasivo corriente, a través de esta razón se basa en los activos y pasivos corrientes, se busca identificar la facilidad o dificultad de una empresa para pagar sus pasivos corrientes con el producto de convertir a efectivo sus activos, también corrientes, este índice tiene su aceptabilidad en que se puedan predecir los flujos de efectivo. Estos dos grupos del balance incluyen los siguientes conceptos: Activo corriente: dinero en caja, dinero en bancos, inversiones en valores de inmediata realización, cuentas por cobrar (clientes), inventario de materias primas, producción en proceso y producto terminado y otros activos corrientes; Pasivo corriente: proveedores, impuestos por pagar, acreedores varios, documentos por pagar a corto plazo y créditos bancarios a corto plazo.

El Municipio de San Gil determina como índice de liquidez que debe ser mayor o igual a 2

Para el caso de consorcios o uniones temporales se calculará con base en la suma de la ponderación del activo corriente sobre el pasivo corriente, de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del consorcio o de la unión temporal.

ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO (IE).
Es el resultado de dividir el pasivo total por el activo total, mide la capacidad de pago que tiene una empresa para hacer frente a sus obligaciones a largo plazo, este Índice se utilizan para diagnosticar sobre la estructura, cantidad y calidad de la deuda que tiene la empresa, así como comprobar hasta qué punto se obtiene el beneficio suficiente para soportar el costo financiero de la deuda.

El Municipio de San Gil determina como índice de endeudamiento que debe ser menor o igual a 0,49.

		Para el caso de consorcios o uniones temporales se calculará con base en la suma de la ponderación del pasivo total sobre el activo total, de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del consorcio o de la unión temporal. **RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES (RCI).** Este indicador es el resultado de la utilidad operacional dividida por los gastos de intereses, está diseñado para relacionar los cargos financieros de una empresa con su capacidad para pagarlos o cubrirlos. Sirve como parámetro con respecto a la capacidad de la empresa para pagar sus intereses, cuanto más elevada sea la razón mayor será las probabilidades de que la empresa pueda cubrir el pago de los intereses sin ningún problema **El Municipio de San Gil determina como índice de razón de cobertura de intereses que debe ser mayor o igual a 4.** Para el caso de consorcios o uniones temporales se calculará con base en la suma de la ponderación de la utilidad operacional sobre los gastos de interés de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del consorcio o de la unión temporal. Los proponentes plurales deben tener utilidad operacional positiva o cero (0), de lo contrario se da el INCUMPLIMIENTO del indicador.
	3.5.1.3 Capacidad Organización	La capacidad organizacional a exigir guarda relación con el valor del contrato a celebrar, siendo esta adecuada y proporcional, teniendo como objetivo la consecución de un contratista que disponga de los recursos financieros suficientes para ejecutar el contrato dentro del plazo previsto. Con el fin de verificar la solidez financiera, el Proponente deberá cumplir con los indicadores financieros establecidos en este documento. El certificado de Registro Único de Proponentes será plena prueba de las circunstancias que en ella se hagan constar y que hayan sido verificadas por las Cámaras de Comercio. En tal sentido, la verificación de las condiciones de capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes, se demostrará exclusivamente con el respectivo certificado del RUP en donde deberán constar dichas condiciones. En consecuencia, las entidades estatales en los procesos de contratación no podrán exigir, ni los proponentes aportar documentación que deba utilizarse para efectuar la inscripción en el registro. No obstante, lo anterior, sólo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del proponente adicionales a los contenidos en el RUP, la entidad podrá hacer tal verificación en forma directa. Se evaluará con base en la información financiera contenida en el certificado de inscripción, calificación y clasificación, en el Registro Único de Proponentes (RUP), el cual deberá estar actualizado y con la información financiera. La entidad verificará toda la información financiera en moneda legal colombiana, de conformidad con los artículos 50 y 51 del Decreto número 2649 de 1993 y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan, así mismo deberán estar en idioma español. PARA LAS PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS NACIONALES Y EXTRANJERAS CON DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA, La evaluación financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el RUP vigente y en firme. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, por lo que se tomará la información financiera del mejor año fiscal que se refleje en el registro del proponente y que esté vigente y en firme.

LOS PROPONENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA NO ESTÁN OBLIGADOS A TENER RUP Y POR TANTO LA VERIFICACIÓN DE ESTA INFORMACIÓN PROCEDERÁ EN LOS TÉRMINOS DEFINIDOS, Los Proponentes extranjeros deberán presentar la siguiente información financiera de conformidad con la legislación propia del país de origen. Los valores deben: (i) presentarse en pesos colombianos; (ii) convertirse a la tasa de cambio de la fecha de corte de los mismos, y (iii) estar avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa del país de origen.

El estado de situación financiera (balance general) y estado de resultado integral (estado de resultados), acompañados por el informe de auditoría (si aplica de acuerdo con la legislación de origen) con traducción simple al castellano de acuerdo con las normas NIIF. Los oferentes extranjeros deben presentar sus estados financieros a la fecha de corte establecida en los países de origen o en sus estatutos sociales.

Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores de quien realiza la conversión.

Los oferentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. El proponente y la Entidad Estatal para efectos de acreditar y verificar los requisitos habilitantes tendrán en cuenta la tasa representativa del mercado vigente en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos. Para el efecto, el proponente y la Entidad Estatal tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera.

Para aquellas sociedades extranjeras cuyas prácticas contables difieran de lo establecido en las normas colombianas, se deberá aportar junto con la información financiera de la persona jurídica extranjera, certificación suscrita por el contador público o revisor fiscal de la sociedad extranjera o en su defecto el revisor fiscal de la sucursal en Colombia, en la que se indiquen los rubros que correspondan a las cuentas, que se entenderá prestada bajo la gravedad del juramento.

El Proponente tiene que alcanzar todos los indicadores financieros requeridos para su propuesta sea considerada hábil.

Los estados financieros deben reflejar la situación financiera del Proponente individual, o de los integrantes del Proponente, y no de una sociedad matriz u otra perteneciente al mismo grupo Empresarial.

En atención a la naturaleza del contrato a suscribir y de su valor, el Municipio de San Gil hace uso de los siguientes indicadores, los cuales considera adecuados respecto al objeto del Proceso de Contratación.

La capacidad organizacional que tiene una organización para entregar bienes y servicios está relacionada con una combinación de mediciones que involucra el margen de ganancia, la eficiencia en el manejo de sus activos, y el riesgo de su operación.

Los siguientes indicadores miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado:

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO
Este indicador es el resultado de dividir la utilidad operacional sobre el Total Patrimonio. Este Indicador expresa qué porciento representa la utilidad neta del valor del financiamiento de capital, o, cuantos pesos de utilidad neta genera la empresa por cada peso de financiamiento, está razón mide el rendimiento sobre la inversión, por lo tanto, muestra qué tan eficientemente usa su Patrimonio para generar ganancias.

Para participar se requiere que éste índice sea igual o mayor (≥) a 0,09.

Para el caso de consorcios o uniones temporales se calculará con base en la suma de la ponderación de la utilidad operacional sobre el patrimonio total, de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del consorcio o de la unión temporal.

RENTABILIDAD DEL ACTIVO

Este indicador es el resultado de dividir la utilidad operacional sobre el Total Activo. Este Indicador mide la eficiencia en el uso de los Activos de una empresa para establecer la efectividad total de la administración y producir utilidades sobre los Activos Totales disponibles.

Para participar se requiere que éste índice sea igual o mayor (≥) a 0,08.

Para el caso de consorcios o uniones temporales se calculará con base en la suma de la ponderación de la utilidad operacional sobre el activo total, de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del consorcio o de la unión temporal.

3.5.1.4 Requisitos de orden técnico

1. EXPERIENCIA

El PROPONENTE, deberá acreditar la experiencia con la presentación de mínimo DOS (02) contratos ejecutados, terminados y liquidados, celebrados con entidades públicas o privadas, cuyo objeto y/o alcance sea igual y/o similar al objeto y/o alcance del presente proceso. El valor de cada contrato debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial.

Los contratos aportados deben estar identificados con el clasificador de bienes y servicios de naciones unidas (UNSPSC) entre ellos en por lo menos ocho (08) de los códigos que se relacionan a continuación y demostrándose esta condición mediante el certificado de registro único de proponentes, RUP. Para efectos de verificación, se tendrá en cuenta el Clasificador de Bienes y Servicios hasta el tercer nivel.

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 almacenamiento de agua
24131601	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Refrigeración industrial	Congeladores industriales	Congeladores 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	Licuadoras 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

No serán tenidos en cuenta contratos que se encuentren en ejecución.

Cuando la oferta es presentada por un proponente plural, cualquiera de las partes que lo integran puede aportar la experiencia y/o de manera conjunta sin importar el porcentaje de participación.

- **En cumplimiento del artículo 2.2.1.2.4.2.15** ***CRITERIOS DIFERENCIALES PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE***

MUJERES en el sistema de compras públicas **del Decreto Reglamentario 1082 de 2015, el Municipio de San Gil fija como condición habilitante diferencial que promueve y facilita la participación de los emprendimientos y empresas de mujeres en los procesos de selección de contratistas el requisito habilitante de experiencia, por lo cual, deberán acreditar el referido requisito de acuerdo a lo siguiente:**

El PROPONENTE, deberá acreditar la experiencia con la presentación de TRES (03) contratos ejecutados y liquidados, celebrados con entidades públicas o privadas, cuyo objeto y/o alcance sea igual y/o similar al objeto y/o alcance del presente proceso y cuyo valor sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial expresado en SMMLV.

Los contratos aportados deben estar identificados con el clasificador de bienes y servicios de naciones unidas (UNSPSC) entre ellos en por lo menos ocho (08) de los códigos que se relacionan a continuación y demostrándose esta condición mediante el certificado de registro único de proponentes, RUP. Para efectos de verificación, se tendrá en cuenta el Clasificador de Bienes y Servicios hasta el tercer nivel.

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 almacenamiento de agua
24131601	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Refrigeración industrial	Congeladores industriales	Congeladores 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	Licuadoras 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

No serán tenidos en cuenta contratos que se encuentren en ejecución.

NOTA: Para efectos de la acreditación de requisitos habilitantes diferenciales los emprendimientos y empresas de mujeres deberán observar las siguientes disposiciones:

"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.14. Definición de emprendimientos y empresas de mujeres. Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las mujeres en el sistema de compras públicas, se entenderán como emprendimientos y empresas de mujeres aquellas que cumplan con alguna de las siguientes condiciones:

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

PARÁGRAFO. Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

En virtud del Artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, que adicionó el ***ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. a la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015 que trata de los Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas,*** se deberá tener en cuenta:

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

- **En cumplimiento del artículo 2.2.1.2.4.2.18. *Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas* del Decreto Reglamentario 1082 de 2015, el Municipio de San Gil fija como condición habilitante diferencial que promueve y facilita la participación de las Mipyme domiciliadas en Colombia en los procesos de selección de contratistas el requisito habilitante de experiencia, por lo cual, las Mipymes deberán acreditar el referido requisito de acuerdo a lo siguiente:**

El PROPONENTE, deberá acreditar la experiencia con la presentación de TRES (03) contratos ejecutados y liquidados, celebrados con entidades públicas o privadas, cuyo objeto y/o alcance sea igual y/o similar al objeto y/o alcance del presente proceso y cuyo valor sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial expresado en SMMLV.

Los contratos aportados deben estar identificados con el clasificador de bienes y servicios de naciones unidas (UNSPSC) entre ellos en por lo menos ocho (08) de los códigos que se relacionan a continuación y demostrándose esta condición mediante el certificado de registro único de proponentes, RUP. Para efectos de verificación, se tendrá en cuenta el Clasificador de Bienes y Servicios hasta el tercer nivel.

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 almacenamiento de agua
24131601	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Refrigeración industrial	Congeladores industriales	Congeladores 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	Licuadoras 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

No serán tenidos en cuenta contratos que se encuentren en ejecución.

NOTA: Para efectos de la acreditación de requisitos habilitantes diferenciales las mipymes domiciliadas en Colombia deberán observar las siguientes disposiciones:

1. Para efectos de acreditación de mipymes los criterios de clasificación empresarial son los definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya.

2. Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

3. De conformidad con el parágrafo 3 del artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, que adiciono el artículo 2.2.1.2.4.2.18. Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas, del Decreto 1082 de 2015, estos criterios diferenciales no regirán en caso de quedar limitada la convocatoria conforme a lo expuesto en el numeral 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015.

- **Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, frente a los requisitos habilitantes de experiencia:**

Al tenor de lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.7.3. Incorporación de criterios habilitantes diferenciales en favor de los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 0287 del 19 de marzo de 2026, la entidad incluye la condición habilitante para incentivar los emprendimientos y empresas de personas con

discapacidad, que se relaciona a continuación: los proponentes que se encuentren bajo los supuestos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. Definición de emprendimientos y empresas de personas con discapacidad del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 0287 del 19 de marzo de 2026, El PROPONENTE, deberá acreditar la experiencia con la presentación de TRES (03) contratos ejecutados y liquidados, celebrados con entidades públicas o privadas, cuyo objeto y/o alcance sea igual y/o similar al objeto y/o alcance del presente proceso y cuyo valor sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial expresado en SMMLV.

Los contratos aportados deben estar identificados con el clasificador de bienes y servicios de naciones unidas (UNSPSC) entre ellos en por lo menos ocho (08) de los códigos que se relacionan a continuación y demostrándose esta condición mediante el certificado de registro único de proponentes, RUP. Para efectos de verificación, se tendrá en cuenta el Clasificador de Bienes y Servicios hasta el tercer nivel.

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 almacenamiento de agua
24131601	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Refrigeración industrial	Congeladores industriales	Congeladores 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,	Utensilios de cocina	Utensilios de cocina	Coladores o Coladeras para

	Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	domésticos	domésticos	uso domestico
52151608	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domestico	Licuadoras 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

ASPECTOS A TOMAR EN CUENTA PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA:

NOTA 1: El o los contratos con los que se pretenda acreditar la experiencia, deberán tener relación directa con el objeto y alcance del presente proceso contractual, y en consecuencia, en la ejecución del contrato debió suministrar objetos y elementos iguales o similares al objeto y alcance del presente proceso.

NOTA 2: Cuando el proponente persona natural o jurídica o los miembros del consorcio o de la unión temporal acrediten experiencia igualmente en contratos ejecutados bajo estas modalidades plurales, solo se tendrán en cuenta como experiencia de aquellos, la referida al porcentaje de participación que hubieren tenido en el grupo o asociación que ejecuto el contrato.

NOTA 3: Para los contratos que sean aportados por socios de empresas que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, además del RUP, deben adjuntar un documento suscrito por el representante legal y el revisor fiscal o contador público (según corresponda) donde se indique la conformación de la empresa. La entidad tendrá en cuenta la experiencia individual de los accionistas, socios o constituyentes de las sociedades con menos de tres (3) años de constituidas. Pasado este tiempo, la sociedad conservará esta experiencia, tal y como haya quedado registrada en el RUP.

NOTA 4: Para acreditar la experiencia para todos los tipos de proponentes, se deberá aportar:

(i) el contrato y acta de liquidación, o el contrato y el acta de terminación y recibido a satisfacción, y/o certificación; Y (ii) diligenciar el **FORMATO N°13 –**

EXPERIENCIA el cual deberá estar suscrito debidamente por el representante legal. Únicamente se tendrán en cuenta los contratos relacionados en el FORMATO No. 13.

NOTA 5: Para acreditar este requisito el proponente debe estar inscrito en el Registro Único de Proponentes al momento del cierre del presente proceso de contratación de acuerdo al artículo 6 de la Ley 1150 de 2007.

La experiencia que debe acreditar el proponente será la establecida de forma independiente para cada lote o grupo.

2. FICHA TÉCNICA

Los requerimientos técnicos son de obligatorio cumplimiento, LOS CUALES SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE ESTABLECIDOS EN DOCUMENTOS ANEXO A ESTE PROCESO, por lo cual el proponente deberá ofertar mediante documento debidamente suscrito, las características técnicas mínimas obligatorias que a continuación se indican, como la ficha técnica los bienes que oferta:

a) El proponente deberá ofrecer los aspectos técnicos, mínimos, señalados en el presente estudio, donde incluya las cantidades y especificaciones mínimas de los requerimientos señalados.

Se efectuara un análisis del contenido de las propuestas con el fin de verificar que cumplan con las Especificaciones Técnicas Mínimas contenidas en las mismas, requeridas en el presente proceso de selección. En desarrollo de este estudio, la Entidad, podrá solicitar las aclaraciones o explicaciones que estime necesarias, las cuales solo se consideraran en la medida que no impliquen modificaciones o adiciones de la oferta y no afecten los principios de igualdad, transparencia y selección objetiva.

b) Los proponentes tendrán en cuenta, los aspectos Técnicos señalados en la ficha, los estudios y documentos previos, para efectos de presentar su oferta, para lo cual deben cumplir todos y cada uno de los requerimientos exigidos, so pena de NO SER HABILITADA la propuesta.

c) Las especificaciones técnicas son inmodificables, a no ser que se trate de propuestas alternativas (subnumeral 6 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993).

d) La entidad se reserva el derecho de observar la integridad de lo descrito en el formulario de la propuesta y su concordancia con las especificaciones particulares definidas.

3. CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST.

El proponente deberá cumplir los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo conforme a los establecido en la Resolución 312 del 2019, tomando como referencia la complejidad de su organización en términos de número de trabajadores y nivel de riesgo de la actividad que va a desarrollar con la ejecución del contrato derivado del presente proceso de selección, para lo cual, con la oferta deberá presentar certificación de la evaluación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo emitida por su Administradora de Riesgos Laborales con una calificación ACEPTABLE según lo indicado en el artículo 28 en la Resolución 312 del 2019.

f) ACEPTACION ESPECIFICACIONES TECNICAS

El proponente deberá diligenciar y adjuntar el ANEXO - CARTA DE ACEPTACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	3.5.1.5 Capacidad residual	N.A
3.5.2. Factores de Evaluación		El Municipio de San Gil, por medio del comité evaluador conformado para tal efecto, hará los estudios del caso y el análisis comparativo de las propuestas, teniendo en cuenta para ello los criterios habilitantes de orden técnico, jurídico y financiero que permiten la selección objetiva del contratista. Tal procedimiento comprenderá una verificación inicial respecto del cumplimiento de los siguientes requisitos por parte de cada uno de los oferentes, factores o requisitos que de cumplirse le permite al oferente SER HABILITADO. De quedar habilitada la propuesta el oferente seguirá en el proceso y pasará a la siguiente etapa, que para el presente caso es la realización de la subasta inversa. El contrato se adjudicará a la propuesta que habiendo sido habilitada, ofrezca finalmente el menor precio y que por ello resulte ser la más favorable para el Municipio y para los fines que se pretenden satisfacer con esta contratación. Los siguientes son los requisitos habilitantes que como cualidades, atributos, requisitos, condiciones deben acreditar los oferentes para participar en este proceso, en procura de ser habilitadas o inhabilitadas para participar en la subasta. Por lo que el análisis de evaluación que emita el comité evaluador, le permitirá al oferente seguir a la etapa siguiente o retirarse del concurso, según sea calificado como HABILITADO o NO HABILITADO. De la revisión y verificación de los documentos de la propuesta, se obtendrá el siguiente resultado:

Requisitos Habilitantes	Resultado
De orden jurídico	Habilitado/No habilitado/Rechazado
De orden financiero	Habilitado/No habilitado/Rechazado
De orden organizacional	Habilitado/No habilitado/Rechazado
De orden técnico	Habilitado/No habilitado/Rechazado

Una vez se termine el traslado del informe de verificación de requisitos habilitantes, se procederá a efectuar la subasta inversa entre los proponentes habilitados de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 6 del Decreto 1860 de 2021, adjudicando el contrato al proponente que hubiese efectuado el lance por el menor precio.

3.5.3 Reglas de Desempate de Oferta	En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, se deberán utilizar las siguientes reglas de acuerdo con cada uno de los numerales, de forma sucesiva y excluyente, para seleccionar al proponente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes. (artículo 35 ley 2069 de 2020 reglamentado por el Decreto 1860 de 2021): 1. **Preferir la oferta de bienes nacionales frente a la oferta de bienes extranjeros.** Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., el cual hace referencia a la definición de bienes nacionales, a saber ***"Bienes Nacionales:*** Bienes definidos como nacionales en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, de conformidad con el Decreto 2680 de 2009 o las normas que lo modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan." Para el caso de los proponentes plurales, todos los integrantes deberán acreditar el origen nacional de la oferta en las condiciones señaladas en la ley. El proponente deberá diligenciar el FORMATO 14 del Pliego de

Condiciones a través del cual manifestara el origen nacional del bien, cumpliendo en todo caso, con los elementos de la noción de bienes Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.Esta declaración debe tener una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha del cierre del proceso de selección.

   Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará esta condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

   Así mismo, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

   En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 14 B – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar (persona jurídica)», mediante el cual certifica, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

   Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

   Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, se requiere que el titular de la información, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, diligencie el «Formato 14 A – Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10 %) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, debidamente certificadas por la oficina de trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del presente proceso de selección o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato, para lo cual deberá diligenciar el «Formato 14 C – Vinculación de personas en condición de discapacidad». Para aquellos eventos en los que el diez por ciento (10 %) de la nómina corresponda a un número cuyo primer digito decimal sea 5, 6, 7, 8 o 9 deberá realizarse la aproximación decimal al número entero siguiente.

   Si la oferta es presentada por un consorcio o una unión temporal, el integrante del proponente que acredite que el diez por ciento (10 %) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el consorcio o en la unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia general habilitante.

   El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación sea inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley. Para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 14 D – Vinculación de personas mayores y no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o sobrevivencia – (Empleador – proponente)», mediante la cual certificará bajo la gravedad de juramento las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas mayores que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso.

   Para los casos de constitución inferior a un (1) año se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

   El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata el inciso anterior se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica en caso de que la constitución sea inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

   En el caso de los proponentes plurales, su representante legal diligenciará el «Formato 14 D – Vinculación de personas mayores y no beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia – (Empleador – proponente)», mediante el cual certifique el número de trabajadores vinculados que siendo personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del consorcio o de la unión temporal. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

   En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del

criterio de desempate cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley diligenciará el «Formato 14 D – Vinculación de personas mayores y no beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia (Trabajador)», mediante el cual certifica bajo la gravedad de juramento que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia y cumple la edad de pensión, además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la Ley 2069 de 2020, que por lo menos el diez por ciento (10 %) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 14 E – Vinculación de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas» mediante el cual certifica las personas vinculadas a su nómina y el número de identificación y el nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata el inciso anterior se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal diligenciará el «Formato 14 E – Vinculación de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas», mediante el cual certifica que por lo menos el diez por ciento (10 %) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, diligencien el «Formato 14 A - Autorización para el tratamiento de datos personales»

como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas de forma individual o iii) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

   En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, diligenciarán el «Formato 14 F- Participación mayoritaria de personas en proceso de reincorporación y/o reintegración (personas jurídicas)», por medio del cual certificarán bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior y, los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

   Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero; o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuotas partes esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual, el representante legal, o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, diligenciarán, bajo la gravedad de juramento, el «Formato 14 F - Participación mayoritaria de personas en proceso de reincorporación (persona jurídica integrante del proponente plural)», junto con los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

   Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, se requiere que el titular de la información, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, diligencien el «Formato 14 - Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes literales:

(a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 14 F – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración (personas jurídicas)», mediante el cual certifica, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participe en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este literal. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por

ciento (25 %) en el proponente plural.

(b) el integrante del proponente plural debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia general acreditada en la oferta.

(c) en relación con el integrante del literal a) ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante de que trata el literal a) lo manifestará diligenciando el «Formato 14 F Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o reintegración».

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración, diligencien el «Formato 14 - Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, para lo cual se verificará en los términos o cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 de 2021, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. En este sentido, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará diligenciando el «Formato 14 G – Acreditación Mipyme», mediante el cual se certifique, bajo la gravedad de juramento, que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, que sean micro, pequeñas o medianas.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que se presente empate entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, que sean micro, pequeñas o medianas.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

La condición de micro o pequeña empresa se verificará se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 de 2021, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015., esto es, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará diligenciando el «Formato 14 G – Acreditación Mipyme», mediante el cual bajo la gravedad de juramento certifica la condición de micro o pequeña empresa de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de

2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público, o el representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, diligenciará el «Formato 14 H-Pagos realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales».

    Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

    (a) esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %), para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8;
    (b) la Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia general acreditada en la oferta; y
    (c) ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará diligenciando el «Formato 14 G – Acreditación Mipyme».

En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento de los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipymes en los términos del numeral 8.

    Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

12. Si después de aplicar los criterios anteriormente mencionados persiste el

empate:

(a) La Entidad Estatal ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el nombre de la persona natural, la persona jurídica o el proponente plural. Una vez ordenados, le asignará un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponda el número 1.
(b) Seguidamente, la Entidad Estatal debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM que rigió el día del cierre del proceso. La Entidad Estatal debe dividir esta parte entera entre el número total de proponentes en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.
(c) Realizados estos cálculos, la Entidad Estatal seleccionará a aquel proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), se escogerá al proponente con el mayor número asignado.

Nota. En el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

Nota: Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

3.6 Análisis de riesgos y forma de mitigarlo

El Municipio de San Gil, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.2.1.1.2., Artículo 2.2.1.1.1.6.1., Artículo 2.2.1.1.1.6.3. y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2. del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

Ver Anexo A. Matriz de Riegos

3.7 Garantías

Para la futura contratación del **"SUMINISTRO DE PAPELERIA, UTILES DE ESCRITORIO Y OFICINA PARA LAS DEPENDENCIAS DE LA ADMINISTRACION MUNICIPAL DE SAN GIL."** se requerirá de las siguientes garantías:

Garantía	Aplica		Porcentaje (%)	Plazo
	SI	NO		
Seriedad de la oferta	Si		10% del valor del presupuesto oficial del presente proceso contractual	Con una vigencia a partir de la fecha de entrega de propuestas hasta el día en que se apruebe la garantía contractual con los amparos requeridos en el presente proceso.
Cumplimiento del Contrato	SI		10% del valor del contrato	Con vigencia al plazo del contrato y cuatro (04) meses más
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	SI		10% del valor total del contrato	Con vigencia al plazo del contrato y cuatro (04) meses más

Estas garantías serán otorgada a favor del Municipio de San Gil (Santander) NIT No. 800.099.824-1, y como tomador el nombre del proponente persona natural o el nombre de la persona jurídica, deberá figurar su razón social completa, según el Certificado de Existencia y Representación Legal, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Cuando la oferta es presentada por un proponente plural, como consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes.

La póliza y sus anexos deberán estar firmados por el garante y el tomador, esto es, por el proponente persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el representante del consorcio o unión temporal, la cual deberá ser presentada junto con la propuesta.

El contratista deberá hacer entrega del original de estas garantías a la Entidad dentro del término estipulado en el cronograma del pliego de condiciones y/o minuta contractual, las cuales serán aprobadas por la misma, de acuerdo con lo señalado en el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993.

El contratista se comprometerá a ampliar, modificar o prorrogar la garantía única de cumplimiento, en el evento que se aumente el valor del contrato o se prorrogue o suspenda su vigencia, de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015.

EL CONTRATISTA se obliga a mantener indemne al MUNICIPIO frente a cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del CONTRATISTA, sus subcontratistas o dependientes.

3.8. Indicación de si el proceso de contratación esta cobijado por un Acuerdo Comercial.

Los acuerdos comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para los proponentes, bienes y servicios de origen extranjero; De acuerdo a la aplicación de las tablas estimadas por Colombia Compra Eficiente el presente proceso está cubierto por el acuerdo Decisión 439 de 1998 CAN.

Tabla: Desarrollo identificación de acuerdos comerciales

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Umbral aplicable SI/NO	Excepción aplicable	Proceso de Contratación cubierto
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	-	NO
	Perú	SI	NO	-	NO
Chile		SI	NO	-	NO
Costa Rica		SI	NO	-	NO
Estados AELC		SI	NO	-	NO
Triángulo Norte	El Salvador	NO	NO	-	NO
	Guatemala	SI	SI	-	NO
Unión Europea (aplicable al Reino Unido e Irlanda del Norte)		SI	NO	-	NO
Israel		NO	NO	-	NO
Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la CAN		SI	SI	-	SI

4. OTROS ASPECTOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. Obligaciones del Contratista y del Municipio de San Gil	**4.1.1 Obligaciones específicas del Contratista**	En desarrollo de la contratación a realizar, se debe tener en cuenta lo establecido para el efecto en el artículo 5 de la ley 80 de 1993 y cumplir con las siguientes obligaciones: 1. El contratista se obliga a desarrollar el objeto contractual dentro de las condiciones ofertadas, garantizando el transporte y la calidad de los suministros. 2. Acatar los lineamientos y especificaciones establecidas por el Municipio para llevar un control de ejecución del contrato. 3. Prestar toda su capacidad administrativa y operacional para la ejecución del presente contrato. 4. El contratista se obliga a asumir los gastos que genere el presente contrato. 5. El contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones que en el ejercicio de las actividades que, dentro del desarrollo del contrato, se cumplan cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros. 6. El contratista se obliga hacer entrega de los suministros objeto del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la ficha técnica y la propuesta presentada.

		7. El contratista se obliga a entregar el suministro objeto del contrato, en el lugar acordado por las partes, previa instrucción por parte del supervisor del contrato asignado. 8. El contratista se obliga a mantener dentro de la ejecución del contrato, los precios propuestos y/u ofertados. 9. Cumplir con las condiciones y especificaciones técnicas del suministro exigido y ofertado. 10. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho. Cuando se presenten tales peticiones o amenazas los contratistas deberán informar inmediatamente de su ocurrencia a la entidad contratante y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la caducidad del contrato Art. 5 numeral 5 Ley 80 de 1993. 11. El contratista se obliga a constituir una garantía única de acuerdo a lo previsto en el presente contrato. 12. Suministrar elementos de calidad. En el evento de que los elementos no sirven o sea defectuoso, la entidad acudirá mediante requerimiento para que el proveedor haga la respectiva sustitución. Esta deberá hacerse en un plazo no superior a 10 días calendario. 13. El contratista, deberá ofrecer los materiales de acuerdo al objeto del presente contrato, con la mejor calidad, con su respectivo protector para que se entreguen en las mejores y perfectas calidades que garanticen el cumplimiento para lo cual se solicitan. 14. El contratista se obliga a suministrar los elementos que fue ofertado en la ficha técnica contenida en la propuesta. 15. Destinar para la ejecución del contrato cuando se requiera subcontratar bienes, obras o servicios dentro de la cadena de provisión, el contratista deberá priorizar la contratación de persona naturales con discapacidad y los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, conforme a los criterios definidos en el articulo 2.2.1.2.4.2.6 del decreto 1082 de 2015 (Modificado por el Artículo 1 del Decreto 0287 del 2026. NOTA: En cumplimiento de la obligación se tiene por personas con discapacidad el deber incorpora de condiciones especiales de ejecución en favor de las personas que se encuentran definidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del decreto 1082 de 2015 (Modificado por el Artículo 1 del Decreto 0287 del 2026., para efectos de esta obligación, en caso tal cuando se imposibiliten vincular personal discapacitado previsto el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las personas con discapacidad en el sistema de compras y contratación Pública, Esta obligación no se entenderá incumplida en los supuestos en que el Contratista acredite su debida diligencia, mediante la realización de actuaciones dirigidas a lograr la destinación mínima del personal requerido para la ejecución del contrato o al darse que para este objeto no requiera dicha contratación, dando así cumplimiento al Decreto 287 de 2026. 16. Cumplir con las demás instrucciones que le sean impartidas por el supervisor
	4.1.2 Obligaciones del Municipio de San Gil	Son obligaciones del Municipio de San Gil, además de las consagradas en el artículo 4º de la Ley 80 de 1.993, las siguientes: 1.- Efectuar los registros y operaciones presupuestales y contables necesarios para cumplir cabalmente el pago de los servicios que el contratista haya prestado a ésta con base en el contrato. 2.- Cancelar el valor total del contrato de acuerdo con las condiciones establecidas en la forma de pago 3.- Ejercer la supervisión y control del cumplimiento del objeto y las obligaciones del contrato 4.- Facilitar todos los medios necesarios para el buen desarrollo del contrato

	5.- Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que surjan del desarrollo del mismo.
4.2 Plazo de Ejecución del Contrato	El futuro contrato tendrá un plazo de ejecución de VEINTE (20) DÍAS CALENDARIO, contados una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución dispuestos en el artículo 41 de la ley 80 de 1993 y se suscriba el acta de inicio.
4.3 Necesidad de contratar con Interventoría cuando los contratos superen la menor cuantía.	N/A
4.4 Liquidación del Contrato	El presente contrato será objeto de liquidación de acuerdo con lo establecido en los artículos 217 del Decreto Ley 019 de 2012 y 11 de la Ley 1150 del 2007. El término para la liquidación del contrato será cuatro (4) meses siguientes a la fecha final del contrato, que se suscribirá al vencimiento del plazo de ejecuciones del contrato o de la terminación anticipada de este por las causales previstas en la Ley. La suscripción del acta de cierre está sujeta al cumplimiento del contratista de las obligaciones impuestas. Si EL CONTRATANTE no se presentare para efectos de la liquidación del contrato o las partes no llegaren a ningún acuerdo, el Municipio procederá a su liquidación, por medio de resolución motivada susceptible del recurso de reposición. Así mismo y de conformidad con lo previsto por el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, si EL CONTRATANTE deja salvedades en la liquidación por mutuo acuerdo, el Municipio podrá liquidar unilateralmente, caso en el cual, ésta solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo.
4.5 Convocatoria Limitada A Mipymes	De acuerdo al Decreto 1860 de 2021 en su artículo 5 que modifica la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015 el presente proceso de contratación **se limitara a Mipymes colombianas con mínimo un (1) año de existencia** siempre que cumplan con los siguientes requisitos: 1. El proceso de selección tiene una cuantía menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Es decir, es menor a $511.708.497 2. Siempre que se reciban solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipymes. Solicitud que se recibirá a través de la plataforma SECOP II por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en el presente proceso de selección. Para el presente caso, las Mipymes interesadas en limitar el presente proceso de contratación a Mipymes colombiana deberán diligenciar el FORMATO 15 del Pliego de Condiciones, ajuntando la documentación que acredite el tamaño empresarial establecido por la Ley. La solicitud de limitación del proceso de selección junto con los documentos que la soportan, deberán ser presentados a través del buzón de mensajes del proceso en el SECOP II por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura según el cronograma. 3. Las Mipymes que soliciten la limitación del proceso deben acreditar el

	tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera: 3.1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil. 3.2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. 3.3. Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen. 3.4. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. 3.5. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada. **Nota 1:** Si el presente proceso de contratación se limita a Mipymes solo se aceptarán las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.
4.6 Constancia del cumplimiento del deber de análisis de las entidades estatales	Se deja constancia que la entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, de conformidad con lo expuesto en el Estudio del Sector que hace parte integral del presente documento.
4.7 Comunicaciones	Las comunicaciones en el marco del Proceso de Contratación sólo deben hacerse a través de la plataforma SECOP II **Los documentos a los que hace referencia el proceso contractual deben ser cargado en la plataforma SECOP II**
4.8 Autorización para contratar	Artículo 11 ley 80 de 1993 DE LA COMPETENCIA PARA DIRIGIR LICITACIONES O CONCURSOS Y PARA CELEBRAR CONTRATOS ESTATALES. - 1o. 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. - 3o. Tienen competencia para celebrar contratos a nombre de la entidad respectiva: b) A nivel territorial, los gobernadores de los departamentos, los alcaldes municipales y de los distritos capital y especiales, los contralores departamentales, distritales y municipales, y los representantes legales de las regiones, las provincias, las áreas metropolitanas, los territorios indígenas y las asociaciones de municipios, en los términos y condiciones de las normas legales que regulen la organización y el funcionamiento de dichas entidades.
4.9 Anexos	➢ Ficha técnica. ➢ Estudios del sector. ➢ Certificado de disponibilidad presupuestal

4.10 Conclusión	Del análisis precedente consignado en estos estudios previos, el Municipio de San Gil, concluye que es viable adelantar el proceso de selección de contratista a fin de satisfacer la necesidad relacionada con la contratación para la **"SUMINISTRO DE PAPELERIA, UTILES DE ESCRITORIO Y OFICINA PARA LAS DEPENDENCIAS DE LA ADMINISTRACION MUNICIPAL DE SAN GIL."**
FIRMA:	
NOMBRE:	**ANY JANETH RODRIGUEZ SIERRA**
CARGO:	Secretaria de Gestión Social y salud