DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN		
Plan Anual de Adquisiciones	**No. Plan de Adquisiciones**	RESOLUCIÓN Nro. 207-2026
Tipo de Presupuesto Asignado	INVERSIÓN	
Nombre del Proyecto BPIM	FORTALECIMIENTO DE LA PAZ Y LA JUSTICIA SOCIAL PARA TODOS EN EL MUNICIPIO DE RIOSUCIO	
Registro Banco De Proyectos Código BPIM	2024176140028	
DATOS DE LA CONTRATACIÓN		
Fecha de elaboración del estudio previo: (dd/mm/aaaa)	22/10/2026	
Nombre del secretario de Despacho responsable del Estudio Previo:	**MARTHA ISABEL HERNANDEZ** Secretaria de Gobierno	
Modalidad de Contratación	**MINIMA CUANTÍA**	
Tipo de Contrato:	COMPRAVENTA	**Otro:**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

En cumplimiento a lo ordenado artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y en concordancia con la SUBSECCIÓN 5, Mínima Cuantía, artículo 2.2.1.2.1.5.1., del Decreto 1082 de 2015, que fue modificado por el Decreto 1860 de 2021; esta dependencia procede a elaborar los estudios previos de conveniencia para adelantar un proceso de selección de contratista bajo la modalidad de mínima cuantía para la suscripción de un contrato de compraventa.

La Secretaría de Gobierno y Asuntos Administrativos tiene a su cargo coordinar y ejecutar acciones tendientes a la conservación del orden público local, recuperación del espacio público, el archivo histórico de la administración municipal, control sobre pesas, precios y medidas, rifas y espectáculos, prevención y atención de desastres.

Igualmente le corresponde diseñar, proponer y adoptar las políticas que fije el Alcalde Municipal relacionadas con la administración del talento humano, tanto en la vinculación como en la promoción de empleados públicos, trabajadores oficiales y contratistas temporales.

A su turno, esta dirección hace las veces de oficina disciplinante frente a los servidores públicos del municipio; además se encarga de administrar el sistema de estímulos y necesidades de capacitación del personal.

De la misma manera, está a su cargo la administración de la carrera administrativa y la custodia y registro de los archivos relacionados con cada uno de los empleados, la gestión salarial y prestacional y las diferentes situaciones administrativas, aunado a los servicios generales para el apoyo de la (SIC) función pública Municipal.

Asimismo, es deber de la Secretaría de Gobierno y Asuntos Administrativos, cumplir con las funciones principales asignadas al despacho, entre ellas las requeridas para contratar los bienes y servicios que sean necesarios en procura del cumplimiento de la misión institucional de la dependencia y, por consiguiente, del Municipio de Riosucio, Caldas.

La Constitución Política de la República de Colombia prevé en el artículo segundo los fines del Estado así:

> "Artículo 2o. Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; 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."

Es por ello, que todo proceso contractual debe responder al cumplimiento de los fines esenciales del Estado y al cumplimiento de las formalidades de los procesos contenidos y descritos por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes en material de contratación estatal.

La protección de la dignidad humana constituye uno de los pilares fundamentales del Estado Social de Derecho colombiano. Este principio irrenunciable adquiere especial relevancia en el contexto penitenciario, donde el Estado tiene la responsabilidad plena de garantizar condiciones de vida mínimas y adecuadas para las personas privadas de la libertad. En este marco, la adquisición de implementos de aseo y otros bienes esenciales para la población reclusa, en desarrollo del Convenio Interadministrativo N.° 006 de 2026 suscrito entre el municipio y el establecimiento carcelario y penitenciario correspondiente, se presenta no solo como una acción pertinente, sino también como una obligación jurídica, ética y social.

La Ley 65 de 1993 —Código Penitenciario y Carcelario— establece de manera expresa que las entidades territoriales deben contribuir al sostenimiento de la población carcelaria que proviene de su jurisdicción. Este mandato legal se deriva de la corresponsabilidad institucional en relación con la protección integral de los derechos fundamentales de las personas recluidas, quienes, a pesar de estar sujetas a una sanción penal, no pierden su condición de sujetos de derechos. En consecuencia, las entidades territoriales deben cooperar con el sistema penitenciario para asegurar condiciones dignas de salubridad, higiene, alimentación y bienestar.

En este contexto, la adquisición de implementos de aseo y otros bienes esenciales se convierte en un componente indispensable para garantizar condiciones mínimas de habitabilidad dentro de los centros penitenciarios. El acceso a artículos como jabón, papel higiénico, toallas higiénicas, desinfectantes, cepillos, cremas dentales, elementos de lavandería o insumos de higiene personal no debe ser concebido como un privilegio, sino como una necesidad básica inherente a la salud pública y a la dignidad humana. Su provisión adecuada previene enfermedades, mejora la convivencia intramuros y

contribuye a mantener un ambiente seguro y saludable tanto para los privados de la libertad como para el personal penitenciario.

La pertinencia de esta acción se fortalece aún más cuando se consideran las condiciones actuales que afrontan numerosos establecimientos carcelarios del país, caracterizados por altos niveles de hacinamiento, limitaciones presupuestales y déficit en infraestructura. Estos factores agravan la vulnerabilidad de la población reclusa, haciendo imprescindible la articulación institucional para mitigar riesgos y garantizar estándares mínimos de salubridad. Así, el Convenio Interadministrativo N.° 002 de 2025 se erige como un instrumento jurídico idóneo para materializar la colaboración interinstitucional y dar cumplimiento efectivo al mandato de la Ley 65 de 1993.

En términos sociales, la dotación de implementos de aseo contribuye a fortalecer la resocialización, principio cardinal del sistema penitenciario colombiano. El acceso a condiciones de higiene dignas impacta positivamente en la salud mental y física de las personas privadas de la libertad, reduce tensiones, fortalece la convivencia y genera un ambiente favorable para el desarrollo de actividades educativas, laborales y de formación personal. En este sentido, estas acciones no solo resuelven necesidades materiales inmediatas, sino que aportan a la consolidación de un proceso de resocialización más humano, coherente con los fines constitucionales de la pena.

Por otra parte, la adquisición de estos bienes mediante un convenio interadministrativo garantiza transparencia, planificación y eficacia en el uso de los recursos públicos. Al articular los esfuerzos del municipio y del establecimiento carcelario y penitenciario, se optimizan los procesos administrativos y se asegura que la ayuda llegue directamente a la población que realmente la necesita. Este mecanismo, además, fortalece la cooperación institucional y da cumplimiento al principio de coordinación que rige la actuación de las entidades estatales.

Es así que la entidad territorial para dar cumplimiento a las obligaciones pactadas en convenio identificado anteriormente debe realizar la adquisición de bienes como kits de aseo y elementos deportivos que impactan el bienestar de las personas que se encuentran privados de la libertad en dicho centro, para lo cual se debe adquirir los siguientes bienes en las cantidades y calidades descritas así:

ITEM	DESCRPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDAD	CANTIDAD
1	AMASADORA 34 LITROS 2 VELOCIDADES. Amasadora de 2 velocidades. Estructura inferior en fundición deacero, con tapa superior en fobra de vidrio, acabado con pintura gris. Tanto el mezclador como el tazón giran simultaneamente, por lo tanto, la velocidad de mezcla aumenta y el efecto de mezclado es mucho mejor (velocidad de gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: 15/20 r.p.m.).Contoles analogos con switche de seguridad y temporizador. Tazon en acero inoxidable con guarda de seguridad en el mmso material, con microswitche. Capacidad de 12 Kg de masa com 60% o 8 Kg de masa con 40% de humedad. caracteristicas electricas: Monofasico 110V, con polo a tierra.Corriente 12 amperios, Consumo: 1.5 KW. Dimenciones: Frente 0.435/ Fondo 0.75 Altura 0.90 mts. Peso 100 Kg.	UNIDAD	1
2	BATIDORA 20L. Batidora de 20 cuartos de galon (19 L). Cuerpo fabricado en hierro fundido, tazón y ganchos fabricads en acero inoxidable de grado alimenticio,. Motor de 3 velocidades (197, 317 y 462 RPM), transmisión de engranajes. Capacidad maxima de harina: 10 lbs. Manija para subir y baja el tazón. Incluye tazón de 20qt de acero inoxidable, paleta mezcladora, gancho amasador y globo batidor. Potencia: 1100w. Voltaje: 110V con polo a tierra. Dimensiones: Frente 0.540/Fondo 0.490/Altura 0.78 mts. Peso 83 Kg.	UNIDAD	1

3	LAMINADORA PARA PASA DE SOBREPONER 45 CM. Laminadora para masa de sobreponer compacta, robusta y con acabados de calidad. Este modelo de mesa es la máquina perfecta si necesita una laminadora completa en un espacio de trabajo limitado, ofreciendo la posibilidad de poder levantar en vertical los planos de trabajo. Especial para pequeñas pastelerías y panaderías, es ideal para masas laminadas, cortezas de tartas, galletas, fondant y mucho más. Estructura en lámina pintada. Depósito para harina integrado en la parte superior. Botón de encendido y apagado. Botón de seguridad, manija para graduar la apertura del cilindro de 1 a 25 mm. Palanca de mando manual para controlar la dirección de la banda para avance o retroceso (para su funcionamiento deberá encontrarse accionada derecha o izquierda; en posición media se detendrá). Bandeja recolectora en acero inoxidable, la cual podrá ubicar al extremo de la banda. Doble guarda de seguridad. Características eléctricas: tensión 110 V monofásico. Potencia: 0.4 kW. Corriente: 3 A. Dimensiones de trabajo: frente o largo 1.84 / fondo 0.82 / altura 0.51 mts. Dimensiones laminadora plegada: frente 0.59 / fondo 0.74 / altura 0.64 mts. Dimensiones de la banda: frente 1.40 / fondo 0.45 / altura 0.0018 mts (PVC).	UNIDAD	1
4	PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO 24": Mueble y partes externas fabricadas en acero inoxidable calibres 18, 20 y 22 tipo 430. Frente y chimenea en acero inoxidable calibre 18 tipo 201, partes internas (soportes de quemadores, bandeja recolectora y laterales internos) fabricados en acero aluminizado calibre 20, piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto.Incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos; su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza. Presenta 2 quemadores en acero inoxidable tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/h cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor. Cada quemador posee una válvula que permite graduar la potencia de la llama de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano.Presenta una plancha de hierro de 1/2 pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo. Presenta un marco en acero inoxidable calibre 14; para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo.Dimensiones: frente 61 cm, fondo 76 cm, altura 94 cm. Peso: 90 kg. Potencia total: 44.000 BTU/h.	UNIDAD	1

5	MESA DE TRABAJO CENTRAL SS201: Mesa para trabajo central (isla) en acero inoxidable tipo 201, cubierta y entrepaño con refuerzo longitudinal en la parte inferior, patas en tubo redondo en acero inoxidable con bases niveladoras en plástico. Dimensiones: frente 1.60 / fondo 0.70 / altura 0.86 mts.	UNIDAD	1
6	MESA DE TRABAJO CENTRAL SS201: Mesa para trabajo central (isla) en acero inoxidable tipo 201, cubierta y entrepaño con refuerzo longitudinal en la parte inferior, patas en tubo redondo en acero inoxidable con bases niveladoras en plástico. Dimensiones: frente 2.00 / fondo 0.70 / altura 0.86 mts.	UNIDAD	1
7	MESA DE TRABAJO CON SALPICADERO SS201:Mesa para trabajo con salpicadero adosada (mural) en acero inoxidable tipo 201, cubierta y entrepaño con refuerzo longitudinal en la parte inferior, patas en tubo redondo en acero inoxidable con bases niveladoras en plástico. Dimensiones: frente 1.60 / fondo 0.70 / altura 0.86 / salpicadero 0.05 mts.	UNIDAD	1
8	LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L: Licuadora robusta para trabajo continuo diseñada para durar, cuenta con un vaso en policarbonato de 2 litros.Multifuncional: licúa, emulsiona, mezcla y crea texturas sedosas las cuales deleitan el paladar; prepara en segundos todo tipo de bebidas frías como malteadas, smoothies, para triturar o trapear hielo. Ideal para negocios que requieren una interfaz simple y respuesta rápida.Motor comercial de alta velocidad hasta de 38.000 rpm. Cuenta con dos interruptores: uno para el encendido, el otro como pulsador y en el centro selector de velocidad variable o variador de velocidad para mayor control del proceso y mejor ajuste según la textura del producto.Presenta doble cuchilla en acero inoxidable, vaso en policarbonato. Incluye tacador, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor).Características eléctricas: tensión 120 V monofásico. Potencia: 1050 W / 3 HP. Corriente: entre 6 a 9 A.Dimensiones: frente o largo 0.22 / fondo 0.23 / altura 0.52 mts.	UNIDAD	1

9	BOWL ALEMÁN 14 CM: Bowl tipo alemán. Fabricado en acero inoxidable de 0.5 mm de espesor, acabado tipo espejo. Diámetro: 14 cm. Capacidad: 0.7 litros. Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos. Este recipiente es resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial. Este producto brinda un agarre conveniente y se mantiene perfectamente equilibrado sobre superficies planas.	UNIDAD	1
10	BOWL ALEMÁN 22 CM: Bowl tipo alemán. Fabricado en acero inoxidable de 0.5 mm de espesor, acabado tipo espejo. Diámetro: 22 cm. Capacidad: 1.3 litros. Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos. Este recipiente es resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial. Este producto brinda un agarre conveniente y se mantiene perfectamente equilibrado sobre superficies planas.	UNIDAD	1
11	BOWL ALEMÁN 30 CM: Bowl tipo alemán. Fabricado en acero inoxidable de 0.5 mm de espesor, acabado tipo espejo. Diámetro: 30 cm. Capacidad: 4.7 litros. Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos. Este recipiente es resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial. Este producto brinda un agarre conveniente y se mantiene perfectamente equilibrado sobre superficies planas.	UNIDAD	1
12	COLADOR DOBLE MALLA 20 CM: Colador doble malla (una gruesa y otra fina). Fabricado en acero inoxidable de 20 cm de diámetro. Ideal para colar salsas, lavar frutas, tamizar harina, entre otros usos.Está diseñado con soportes metálicos que se pueden enganchar en un tazón, olla o recipiente y un mango de madera que proporciona un agarre cómodo. Un marco exterior resistente en acero inoxidable asegura que este producto no se oxidará ni deformará con el tiempo.	UNIDAD	1

13	ESPÁTULA SILICONA RESISTENTE CALOR 10": Espátula raspadora. Fabricada en silicona, resistente al calor (260 °C). Este producto es ideal para mezclar, raspar productos de ollas, batidoras y lugares de difícil acceso gracias a su material flexible. Gracias a su construcción de silicona, este raspador no rayará las ollas o sartenes antiadherentes. Cuenta con un mango cómodo y un orificio para colgarla facilitando su almacenamiento.	UNIDAD	1
14	ESPÁTULA SILICONA RESISTENTE CALOR 16": Espátula raspadora. Fabricada en silicona, resistente al calor (260 °C). Este producto es ideal para mezclar, raspar productos de ollas, batidoras y lugares de difícil acceso gracias a su material flexible. Gracias a su construcción de silicona, este raspador no rayará las ollas o sartenes antiadherentes. Cuenta con un mango cómodo y un orificio para colgarla facilitando su almacenamiento.	UNIDAD	1
15	ESPÁTULA RASPadora DE MASA 13X8 CM: Raspador de masa. Fabricado completamente en acero inoxidable. Este producto es muy fácil de limpiar y se desliza suavemente sobre la superficie de trabajo para cortar y/o raspar la masa pegajosa. Gracias a su mango cilíndrico, este raspador de masa proporciona un agarre cómodo que reduce la fatiga de la mano por un uso prolongado. Dimensiones: frente 13 cm / altura 11 cm.	UNIDAD	1
16	TABLA PARA PICAR 45X30X1,2 CM: Tabla para picar. Fabricada en polipropileno, gracias a su alta resistencia, estas tablas no se astillan, no se pelan ni se deforman; por tanto, son ideales para cocinas profesionales. Viene en colores: rojo, verde, café, amarillo, azul y blanco, de acuerdo al tipo de alimento a cortar. Dimensiones: frente 45 / fondo 30 / altura 1.2 cm.	UNIDAD	1
17	TABLA PARA PICAR 50X38X1,2 CM: Tabla en polipropileno, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales. Generalmente se utilizan los colores según el tipo de alimento para asegurar buenas prácticas de manipulación.Las tablas de corte vienen disponibles en los siguientes colores: rojo, verde, café, amarillo, azul y blanco.Dimensiones: frente 50 / fondo 38 / altura 1.2 cm.	UNIDAD	1

18	TABLA PARA PICAR 60X40X1,2 CM:Tabla en polipropileno, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales. Generalmente se utilizan los colores según el tipo de alimento para asegurar buenas prácticas de manipulación. Las tablas de corte vienen disponibles en los siguientes colores: rojo, verde, café, amarillo, azul y blanco. Dimensiones: frente 60 / fondo 40 / altura 1.2 cm.	UNIDAD	1
19	BATIDOR LIGERO CON MANGO 25 CM: Batidor ligero. Fabricado en acero inoxidable, alambre de 2 mm de espesor. Con alambres finos y delgados, este batidor es ideal para mezclar ingredientes secos, batir salsas delicadas y airear líquidos. Estos alambres finos facilitan el batido mientras que su mango en nylon, ergonómico y antideslizante, garantiza la facilidad de manejo. Longitud: 25 cm.	UNIDAD	1
20	BATIDOR FRANCÉS ACERO INOX 35 CM: Batidor francés. Fabricado en acero inoxidable, alambre grueso (2.3 mm). Con alambres robustos, este batidor es ideal para mezclar ingredientes secos, hacer tortillas esponjosas, batir masas o productos espesos. Su mango redondeado garantiza la facilidad de manejo.	UNIDAD	1
21	RODILLO ALUMINIO 33 CM: Rodillo en aluminio. Ideal para transformar la masa en un disco delgado sin rasgar o sobrecargar la misma. Rodillo de fácil rotación, mango contorneado que proporciona un agarre cómodo. Es fácil de limpiar y soportará las demandas de un alto volumen. Longitud: 13" (33 cm) / diámetro: 8.9 cm.	UNIDAD	1
22	RODILLO PLÁSTICO PARA MASA 5": Rodillo plástico para masa. Ideal para perforar la masa y evitar que se formen burbujas durante el horneado. Este rodillo para masa está diseñado con un barril de plástico con 6 ruedas giratorias independientes que perforan fácilmente la masa.Gracias a su mango ergonómico, este producto proporciona un agarre equilibrado y cómodo. Hecho de materiales de alta calidad, es muy resistente y fácil de limpiar.Color: blanco. Longitud: 5" (12.7 cm).	UNIDAD	1

23	MOLDE 6 PUESTOS PARA MINI TORTAS: Bandeja para mini tortas de 6 puestos. Fabricado en aluminio con recubrimiento antiadherente, ideal para preparar hasta seis mini tortas, muffins o pastelitos suaves perfectamente horneados. Este molde es ideal para pastelerías, cafeterías, restaurantes y más. Dimensiones: frente 26 / fondo 18 / altura 4.5 cm.	UNIDAD	1
24	MOLDE DESMONTE EN ALI CIERRE 28 CM 0.7 MM.	UNIDAD	1
25	MOLDE PARA TORTA 25.5X8 CM 0.7 MM:Molde para tortas con forma de anillo. Fabricado en aluminio de 0.7 mm de espesor con recubrimiento antiadherente, que facilita la extracción de la torta. Bordes estriados, cilindro central para obtener la forma deseada. Este molde distribuye uniformemente el calor produciendo un horneado parejo. Dimensiones: diámetro 25.5 / altura 8 cm.	UNIDAD	1
26	CÁMARA DE CRECIMIENTO 201SS 0.8 MM 1P: Cámara de crecimiento de una puerta. Fabricada totalmente en acero inoxidable 201, resistente al uso. Ideal para mejorar la calidad del pan. Perillas para el control de temperatura y humedad operadas individualmente, fácil de manejar, rápido calentamiento. La resistencia siempre deberá estar cubierta de agua y así evitar el daño de la misma. La humedad en la cámara puede alcanzar 0-100%; el equipo se puede ajustar de temperatura ambiente hasta 60 °C. Cámara con aislamiento para evitar pérdidas de vapor y energía. Capacidad: 15 bandejas de 60 x 40 cm (no incluidas en el precio de venta). Distancia entre bandejas: 8 centímetros. Dimensiones: frente 0.50 / fondo 0.75 / altura 1.875 mts. Voltaje: 220 V. Potencia: 2.6 kW. Peso: 46 kg.	UNIDAD	1

27	ABATIDOR Y CONGELADOR 1 PTA: Abatidor de temperatura de acero inoxidable que puede enfriar y congelar alimentos en poco tiempo. Preservan el sabor, el aspecto y la calidad nutricional de los alimentos.Puerta de cierre automático de fácil limpieza. Control de temperatura Dixell, componentes de la refrigeración de Danfoss; aislamiento grueso de 75 mm para una excelente eficacia térmica. Cuenta con sonda para alimentos.Capacidad: 5 bandejas 1/1 GN por 2.5 cm de profundidad o 3 bandejas 1/1 GN por 6.5 cm de profundidad.Temperatura: de 70 °C a 3 °C en 90 minutos, capacidad máxima de enfriamiento 18 kg.Temperatura: de 70 °C a -18 °C en 240 minutos, capacidad máxima de enfriamiento 14 kg.Cuenta con refrigerante R290.Características eléctricas: monofásico 110 V con polo a tierra. Potencia: 0.72 kW. Consumo: 10-14 amperios. Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 mts.Dimensiones: frente 0.80 / fondo 0.825 / altura 1.00 mts. Peso: 116 kg.	UNIDAD	1
28	TRANSPORTE COMERCIAL	UNIDAD	1

Es por ello, la necesidad y pertinencia de adquirir implementos de aseo y otros bienes esenciales para las personas privadas de la libertad, en el marco del Convenio Interadministrativo N.° 006 de 2026, se fundamenta en un deber jurídico establecido en la Ley 65 de 1993 y en un compromiso ético y social del Estado colombiano con la dignidad humana. Esta acción no solo mejora las condiciones de vida de la población reclusa, sino que contribuye a la salubridad, la convivencia, la resocialización y la garantía de derechos fundamentales. Cumplir con esta obligación representa un avance significativo hacia un sistema penitenciario más humano, justo y respetuoso de los principios constitucionales.

1.1. CÓDIGOS UNSPSC:

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.5.1., Nral. 2 del Decreto 1082 de 2015, los bienes objeto del contrato se encuentran clasificados dentro de los códigos UNSPSC, así:

CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION
40101843	HORNO ELECTRICO
30162201	MESON LAMINADO
52151641	BATIDORA DE CREMA USO DOMESTICO
48101608	LICUADORAS
48101805	TAZONES PARA MEZCLAR
52151616	ESPATULAS DE COCINA USO DOMESTICO
52151606	TABLAS PARA CORTAR
48101811	RODILLOS DE AMASAR
52151907	MOLDES PARA HORNEAR

2. OBJETO DEL CONTRATO:

EL CONTRATISTA SE OBLIGA PARA CON EL MUNICIPIO DE RIOSUCIO, CALDAS, A SUMINISTRAR Y ENTREGAR IMPLEMENTOS DE COCINA DESTINADOS AL APOYO Y DESARROLLO DEL CURSO DE PANADERIA DIRIGIDO A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nro. 006 DE 2026, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE RIOSUCIO, CALDAS, Y EL ESTABLECIMIENTO CARCELARIO Y PENITENCIARIO.

2.1. OBLIGACIONES ESPECIALES DE LAS PARTES:

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

1. Realizar la entrega de los siguientes bienes en las cantidades y calidades descritas, así:

ITEM	DESCRPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDAD	CANTIDAD
1	AMASADORA 34 LITROS 2 VELOCIDADES. Amasadora de 2 velocidades. Estructura inferior en fundición deacero, con tapa superior en fobra de vidrio, acabado con pintura gris. Tanto el mezclador como el tazón giran simultaneamente, por lo tanto, la velocidad de mezcla aumenta y el efecto de mezclado es mucho mejor (velocidad de gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: 15/20 r.p.m.).Contoles analogos con switche de seguridad y temporizador. Tazon en acero inoxidable con guarda de seguridad en el mmso material, con microswitche. Capacidad de 12 Kg de masa com 60% o 8 Kg de masa con 40% de humedad. caracteristicas electricas: Monofasico 110V, con polo a tierra.Corriente 12 amperios, Consumo: 1.5 KW. Dimenciones: Frente 0.435/ Fondo 0.75 Altura 0.90 mts. Peso 100 Kg.	UNIDAD	1

2	BATIDORA 20L. Batidora de 20 cuartos de galon (19 L). Cuerpo fabricado en hierro fundido, tazón y ganchos fabricads en acero inoxidable de grado alimenticio,. Motor de 3 velocidades (197, 317 y 462 RPM), transmisión de engranajes. Capacidad maxima de harina: 10 lbs. Manija para subir y baja el tazón. Incluye tazón de 20qt de acero inoxidable, paleta mezcladora, gancho amasador y globo batidor. Potencia: 1100w. Voltaje: 110V con polo a tierra. Dimensiones: Frente 0.540/Fondo 0.490/Altura 0.78 mts. Peso 83 Kg.	UNIDAD	1
3	LAMINADORA PARA PASA DE SOBREPONER 45 CM. Laminadora para masa de sobreponer compacta, robusta y con acabados de calidad. Este modelo de mesa es la máquina perfecta si necesita una laminadora completa en un espacio de trabajo limitado, ofreciendo la posibilidad de poder levantar en vertical los planos de trabajo. Especial para pequeñas pastelerías y panaderías, es ideal para masas laminadas, cortezas de tartas, galletas, fondant y mucho más. Estructura en lámina pintada. Depósito para harina integrado en la parte superior. Botón de encendido y apagado. Botón de seguridad, manija para graduar la apertura del cilindro de 1 a 25 mm. Palanca de mando manual para controlar la dirección de la banda para avance o retroceso (para su funcionamiento deberá encontrarse accionada derecha o izquierda; en posición media se detendrá). Bandeja recolectora en acero inoxidable, la cual podrá ubicar al extremo de la banda. Doble guarda de seguridad. Características eléctricas: tensión 110 V monofásico. Potencia: 0.4 kW. Corriente: 3 A. Dimensiones de trabajo: frente o largo 1.84 / fondo 0.82 / altura 0.51 mts. Dimensiones laminadora plegada: frente 0.59 / fondo 0.74 / altura 0.64 mts. Dimensiones de la banda: frente 1.40 / fondo 0.45 / altura 0.0018 mts (PVC).	UNIDAD	1

4	PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO 24": Mueble y partes externas fabricadas en acero inoxidable calibres 18, 20 y 22 tipo 430. Frente y chimenea en acero inoxidable calibre 18 tipo 201, partes internas (soportes de quemadores, bandeja recolectora y laterales internos) fabricados en acero aluminizado calibre 20, piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto.Incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos; su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza. Presenta 2 quemadores en acero inoxidable tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/h cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor. Cada quemador posee una válvula que permite graduar la potencia de la llama de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano.Presenta una plancha de hierro de 1/2 pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo. Presenta un marco en acero inoxidable calibre 14; para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo.Dimensiones: frente 61 cm, fondo 76 cm, altura 94 cm. Peso: 90 kg. Potencia total: 44.000 BTU/h.	UNIDAD	1
5	MESA DE TRABAJO CENTRAL SS201: Mesa para trabajo central (isla) en acero inoxidable tipo 201, cubierta y entrepaño con refuerzo longitudinal en la parte inferior, patas en tubo redondo en acero inoxidable con bases niveladoras en plástico. Dimensiones: frente 1.60 / fondo 0.70 / altura 0.86 mts.	UNIDAD	1
6	MESA DE TRABAJO CENTRAL SS201: Mesa para trabajo central (isla) en acero inoxidable tipo 201, cubierta y entrepaño con refuerzo longitudinal en la parte inferior, patas en tubo redondo en acero inoxidable con bases niveladoras en plástico. Dimensiones: frente 2.00 / fondo 0.70 / altura 0.86 mts.	UNIDAD	1
7	MESA DE TRABAJO CON SALPICADERO SS201:Mesa para trabajo con salpicadero adosada (mural) en acero inoxidable tipo 201, cubierta y entrepaño con refuerzo longitudinal en la parte inferior, patas en tubo redondo en acero inoxidable con bases niveladoras en plástico. Dimensiones: frente 1.60 / fondo 0.70 / altura 0.86 / salpicadero 0.05 mts.	UNIDAD	1

8	LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L: Licuadora robusta para trabajo continuo diseñada para durar, cuenta con un vaso en policarbonato de 2 litros.Multifuncional: licúa, emulsiona, mezcla y crea texturas sedosas las cuales deleitan el paladar; prepara en segundos todo tipo de bebidas frías como malteadas, smoothies, para triturar o trapear hielo. Ideal para negocios que requieren una interfaz simple y respuesta rápida.Motor comercial de alta velocidad hasta de 38.000 rpm. Cuenta con dos interruptores: uno para el encendido, el otro como pulsador y en el centro selector de velocidad variable o variador de velocidad para mayor control del proceso y mejor ajuste según la textura del producto.Presenta doble cuchilla en acero inoxidable, vaso en policarbonato. Incluye tacador, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor).Características eléctricas: tensión 120 V monofásico. Potencia: 1050 W / 3 HP. Corriente: entre 6 a 9 A.Dimensiones: frente o largo 0.22 / fondo 0.23 / altura 0.52 mts.	UNIDAD	1
9	BOWL ALEMÁN 14 CM: Bowl tipo alemán. Fabricado en acero inoxidable de 0.5 mm de espesor, acabado tipo espejo. Diámetro: 14 cm. Capacidad: 0.7 litros. Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos. Este recipiente es resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial. Este producto brinda un agarre conveniente y se mantiene perfectamente equilibrado sobre superficies planas.	UNIDAD	1
10	BOWL ALEMÁN 22 CM: Bowl tipo alemán. Fabricado en acero inoxidable de 0.5 mm de espesor, acabado tipo espejo. Diámetro: 22 cm. Capacidad: 1.3 litros. Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos. Este recipiente es resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial. Este producto brinda un agarre conveniente y se mantiene perfectamente equilibrado sobre superficies planas.	UNIDAD	1

11	BOWL ALEMÁN 30 CM: Bowl tipo alemán. Fabricado en acero inoxidable de 0.5 mm de espesor, acabado tipo espejo. Diámetro: 30 cm. Capacidad: 4.7 litros. Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos. Este recipiente es resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial. Este producto brinda un agarre conveniente y se mantiene perfectamente equilibrado sobre superficies planas.	UNIDAD	1
12	COLADOR DOBLE MALLA 20 CM: Colador doble malla (una gruesa y otra fina). Fabricado en acero inoxidable de 20 cm de diámetro. Ideal para colar salsas, lavar frutas, tamizar harina, entre otros usos.Está diseñado con soportes metálicos que se pueden enganchar en un tazón, olla o recipiente y un mango de madera que proporciona un agarre cómodo. Un marco exterior resistente en acero inoxidable asegura que este producto no se oxidará ni deformará con el tiempo.	UNIDAD	1
13	ESPÁTULA SILICONA RESISTENTE CALOR 10": Espátula raspadora. Fabricada en silicona, resistente al calor (260 °C). Este producto es ideal para mezclar, raspar productos de ollas, batidoras y lugares de difícil acceso gracias a su material flexible. Gracias a su construcción de silicona, este raspador no rayará las ollas o sartenes antiadherentes. Cuenta con un mango cómodo y un orificio para colgarla facilitando su almacenamiento.	UNIDAD	1
14	ESPÁTULA SILICONA RESISTENTE CALOR 16": Espátula raspadora. Fabricada en silicona, resistente al calor (260 °C). Este producto es ideal para mezclar, raspar productos de ollas, batidoras y lugares de difícil acceso gracias a su material flexible. Gracias a su construcción de silicona, este raspador no rayará las ollas o sartenes antiadherentes. Cuenta con un mango cómodo y un orificio para colgarla facilitando su almacenamiento.	UNIDAD	1
15	ESPÁTULA RASPadora DE MASA 13X8 CM: Raspador de masa. Fabricado completamente en acero inoxidable. Este producto es muy fácil de limpiar y se desliza suavemente sobre la superficie de trabajo para cortar y/o raspar la masa pegajosa. Gracias a su mango cilíndrico, este raspador de masa proporciona un agarre cómodo que reduce la fatiga de la mano por un uso prolongado. Dimensiones: frente 13 cm / altura 11 cm.	UNIDAD	1

16	TABLA PARA PICAR 45X30X1,2 CM: Tabla para picar. Fabricada en polipropileno, gracias a su alta resistencia, estas tablas no se astillan, no se pelan ni se deforman; por tanto, son ideales para cocinas profesionales. Viene en colores: rojo, verde, café, amarillo, azul y blanco, de acuerdo al tipo de alimento a cortar. Dimensiones: frente 45 / fondo 30 / altura 1.2 cm.	UNIDAD	1
17	TABLA PARA PICAR 50X38X1,2 CM: Tabla en polipropileno, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales. Generalmente se utilizan los colores según el tipo de alimento para asegurar buenas prácticas de manipulación.Las tablas de corte vienen disponibles en los siguientes colores: rojo, verde, café, amarillo, azul y blanco.Dimensiones: frente 50 / fondo 38 / altura 1.2 cm.	UNIDAD	1
18	TABLA PARA PICAR 60X40X1,2 CM:Tabla en polipropileno, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales. Generalmente se utilizan los colores según el tipo de alimento para asegurar buenas prácticas de manipulación. Las tablas de corte vienen disponibles en los siguientes colores: rojo, verde, café, amarillo, azul y blanco. Dimensiones: frente 60 / fondo 40 / altura 1.2 cm.	UNIDAD	1
19	BATIDOR LIGERO CON MANGO 25 CM: Batidor ligero. Fabricado en acero inoxidable, alambre de 2 mm de espesor. Con alambres finos y delgados, este batidor es ideal para mezclar ingredientes secos, batir salsas delicadas y airear líquidos. Estos alambres finos facilitan el batido mientras que su mango en nylon, ergonómico y antideslizante, garantiza la facilidad de manejo. Longitud: 25 cm.	UNIDAD	1
20	BATIDOR FRANCÉS ACERO INOX 35 CM: Batidor francés. Fabricado en acero inoxidable, alambre grueso (2.3 mm). Con alambres robustos, este batidor es ideal para mezclar ingredientes secos, hacer tortillas esponjosas, batir masas o productos espesos. Su mango redondeado garantiza la facilidad de manejo.	UNIDAD	1

21	RODILLO ALUMINIO 33 CM: Rodillo en aluminio. Ideal para transformar la masa en un disco delgado sin rasgar o sobrecargar la misma. Rodillo de fácil rotación, mango contorneado que proporciona un agarre cómodo. Es fácil de limpiar y soportará las demandas de un alto volumen. Longitud: 13" (33 cm) / diámetro: 8.9 cm.	UNIDAD	1
22	RODILLO PLÁSTICO PARA MASA 5": Rodillo plástico para masa. Ideal para perforar la masa y evitar que se formen burbujas durante el horneado. Este rodillo para masa está diseñado con un barril de plástico con 6 ruedas giratorias independientes que perforan fácilmente la masa.Gracias a su mango ergonómico, este producto proporciona un agarre equilibrado y cómodo. Hecho de materiales de alta calidad, es muy resistente y fácil de limpiar.Color: blanco. Longitud: 5" (12.7 cm).	UNIDAD	1
23	MOLDE 6 PUESTOS PARA MINI TORTAS: Bandeja para mini tortas de 6 puestos. Fabricado en aluminio con recubrimiento antiadherente, ideal para preparar hasta seis mini tortas, muffins o pastelitos suaves perfectamente horneados. Este molde es ideal para pastelerías, cafeterías, restaurantes y más. Dimensiones: frente 26 / fondo 18 / altura 4.5 cm.	UNIDAD	1
24	MOLDE DESMONTE EN ALI CIERRE 28 CM 0.7 MM.	UNIDAD	1
25	MOLDE PARA TORTA 25.5X8 CM 0.7 MM:Molde para tortas con forma de anillo. Fabricado en aluminio de 0.7 mm de espesor con recubrimiento antiadherente, que facilita la extracción de la torta. Bordes estriados, cilindro central para obtener la forma deseada. Este molde distribuye uniformemente el calor produciendo un horneado parejo. Dimensiones: diámetro 25.5 / altura 8 cm.	UNIDAD	1

26	CÁMARA DE CRECIMIENTO 201SS 0.8 MM 1P: Cámara de crecimiento de una puerta. Fabricada totalmente en acero inoxidable 201, resistente al uso. Ideal para mejorar la calidad del pan. Perillas para el control de temperatura y humedad operadas individualmente, fácil de manejar, rápido calentamiento. La resistencia siempre deberá estar cubierta de agua y así evitar el daño de la misma. La humedad en la cámara puede alcanzar 0-100%; el equipo se puede ajustar de temperatura ambiente hasta 60 °C. Cámara con aislamiento para evitar pérdidas de vapor y energía. Capacidad: 15 bandejas de 60 x 40 cm (no incluidas en el precio de venta). Distancia entre bandejas: 8 centímetros. Dimensiones: frente 0.50 / fondo 0.75 / altura 1.875 mts. Voltaje: 220 V. Potencia: 2.6 kW. Peso: 46 kg.	UNIDAD	1
27	ABATIDOR Y CONGELADOR 1 PTA: Abatidor de temperatura de acero inoxidable que puede enfriar y congelar alimentos en poco tiempo. Preservan el sabor, el aspecto y la calidad nutricional de los alimentos.Puerta de cierre automático de fácil limpieza. Control de temperatura Dixell, componentes de la refrigeración de Danfoss; aislamiento grueso de 75 mm para una excelente eficacia térmica. Cuenta con sonda para alimentos.Capacidad: 5 bandejas 1/1 GN por 2.5 cm de profundidad o 3 bandejas 1/1 GN por 6.5 cm de profundidad.Temperatura: de 70 °C a 3 °C en 90 minutos, capacidad máxima de enfriamiento 18 kg.Temperatura: de 70 °C a -18 °C en 240 minutos, capacidad máxima de enfriamiento 14 kg.Cuenta con refrigerante R290.Características eléctricas: monofásico 110 V con polo a tierra. Potencia: 0.72 kW. Consumo: 10-14 amperios. Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 mts.Dimensiones: frente 0.80 / fondo 0.825 / altura 1.00 mts. Peso: 116 kg.	UNIDAD	1
28	TRANSPORTE COMERCIAL	UNIDAD	1

2. Realizar la entrega de los bienes antes relacionados anteriormente en el sitio que le sea indicado por el supervisor.
3. Asumir por su propia cuenta el trasporte para la entrega de los bienes.
4. Realizar el cambio de los productos que se encuentren defectuoso o de mala calidad.
5. Realizar los aportes al sistema integral en seguridad social en los términos descritos por el Decreto 1273 de 2018.

6. Entregar a la entidad estatal los documentos y soportes requeridos para el adecuado control y seguimiento del contrato.
7. Atender las consultas y sugerencias del supervisor que asigne la entidad contratante.
8. Solicitar a la entidad contratante la información que considere necesaria para cumplir con las obligaciones contractuales.
9. Abstenerse de divulgar información que llegare a conocer con ocasión a la ejecución del contrato, a personal no autorizado por la entidad o a terceros en general.
10. Las demás que le sean asignadas y que guarden relación con el objeto del contrato.

2.2. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

1. Cancelar el valor del contrato al contratista en la forma y términos establecidos en el contrato.
2. Suministrar oportunamente la información que requiere el contratista para el cumplimento de sus obligaciones contractuales.
3. Realizar la supervisión del contrato.
4. Liquidar el contrato en la forma convenida o de acuerdo a la ley.

3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO:

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.6.1, y articulo 2.2.1.2.1.5.1.del Decreto 1082 de 2015, para efectos de la contratación de estos bienes y/o servicios y las ventajas que representa para la entidad, el oferente debe estar en condiciones de ejecutar el objeto contractual; por lo que se analizaron los precios del mercado mediante valores establecidos para estos bienes y/o servicios teniendo en cuenta las particularidades para contratar con el municipio bajo la entrega con pagos contra la misma, permitiendo a la entidad ser más eficiente y aplicar la economía en tiempo y en procesos.

Por lo cual se toma como referencia pagos realizados por un concepto relacionado al que se pretende contratar aquí y que otras entidades públicas han cancelado por similares, así:

NÚMERO DE PROCESO	OBJETO	TIPO DE PROCESO	ENTIDAD TERRITORIAL	VALOR
37078	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COLCHONETAS, ALMOHADAS, SABANAS Y	TIENDA VIRTUAL DEL	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA	$18.674.416,00

	SOBRE SABANAS PARA LA DOTACIÓN DE LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE CHAPARRAL DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO	ESTADO COLOMBIANO	SEGURIDAD Y CARCELARIO DE CHAPARRAL	
150-SIE-002-19	CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE COLCHONETAS DESTINADAS A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ALTA Y MEDIANA SEGURIDAD CON ALTA SEGURIDAD DE COMBITA	SUBASTA INVERSA	INSTITUTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC – 15 COMBITA	$66.861.302

Con sustento en lo anterior se fija el valor del contrato la suma de **CUARENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS MCTE ($48.990.644)**, con respaldo en el siguiente CDP, así:

NUMERO CDP	RUBRO PRESUPUESTAL	VALOR
305	2.3.2.02.02.009.010.004	$70.000.000

Fijación del presupuesto:

ITEM	DESCRPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL

1	AMASADORA 34 LITROS 2 VELOCIDADES, Amasadora de 2 velocidades. Estructura inferior en fundición deacero, con tapa superior en fobra de vidrio, acabado con pintura gris. Tanto el mezclador como el tazón giran simultaneamente, por lo tanto, la velocidad de mezcla aumenta y el efecto de mezclado es mucho mejor (velocidad de gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: 15/20 r.p.m.).Contoles analogos con switche de seguridad y temporizador. Tazon en acero inoxidable con guarda de seguridad en el mmso material, con microswitche. Capacidad de 12 Kg de masa com 60% o 8 Kg de masa con 40% de humedad. caracteristicas electricas: Monofasico 110V, con polo a tierra.Corriente 12 amperios, Consumo: 1.5 KW. Dimenciones: Frente 0.435/ Fondo 0.75 Altura 0.90 mts. Peso 100 Kg.	UNIDAD	1	$ 4.337.550	$ 4.337.550
2	BATIDORA 20L. Batidora de 20 cuartos de galon (19 L). Cuerpo fabricado en hierro fundido, tazón y ganchos fabricads en acero inoxidable de grado alimenticio,. Motor de 3 velocidades (197, 317 y 462 RPM), transmisión de engranajes. Capacidad maxima de harina: 10 lbs. Manija para subir y baja el tazón. Incluye tazón de 20qt de acero inoxidable, paleta mezcladora, gancho amasador y globo batidor. Potencia: 1100w. Voltaje: 110V con polo a tierra. Dimensiones: Frente 0.540/Fondo 0.490/Altura 0.78 mts. Peso 83 Kg.	UNIDAD	1	$ 3.380.000	$ 3.380.000

3	LAMINADORA PARA PASA DE SOBREPONER 45 CM. Laminadora para masa de sobreponer compacta, robusta y con acabados de calidad. Este modelo de mesa es la máquina perfecta si necesita una laminadora completa en un espacio de trabajo limitado, ofreciendo la posibilidad de poder levantar en vertical los planos de trabajo. Especial para pequeñas pastelerías y panaderías, es ideal para masas laminadas, cortezas de tartas, galletas, fondant y mucho más. Estructura en lámina pintada. Depósito para harina integrado en la parte superior. Botón de encendido y apagado. Botón de seguridad, manija para graduar la apertura del cilindro de 1 a 25 mm. Palanca de mando manual para controlar la dirección de la banda para avance o retroceso (para su funcionamiento deberá encontrarse accionada derecha o izquierda; en posición media se detendrá). Bandeja recolectora en acero inoxidable, la cual podrá ubicar al extremo de la banda. Doble guarda de seguridad. Características eléctricas: tensión 110 V monofásico. Potencia: 0.4 kW. Corriente: 3 A. Dimensiones de trabajo: frente o largo 1.84 / fondo 0.82 / altura 0.51 mts. Dimensiones laminadora plegada: frente 0.59 / fondo 0.74 / altura 0.64 mts. Dimensiones de la banda: frente 1.40 / fondo 0.45 / altura 0.0018 mts (PVC).	UNIDAD	1	$ 8.591.800	$ 8.591.800

4	PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO 24": Mueble y partes externas fabricadas en acero inoxidable calibres 18, 20 y 22 tipo 430. Frente y chimenea en acero inoxidable calibre 18 tipo 201, partes internas (soportes de quemadores, bandeja recolectora y laterales internos) fabricados en acero aluminizado calibre 20, piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto.Incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos; su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza. Presenta 2 quemadores en acero inoxidable tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/h cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor. Cada quemador posee una válvula que permite graduar la potencia de la llama de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano.Presenta una plancha de hierro de 1/2 pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo. Presenta un marco en acero inoxidable calibre 14; para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo.Dimensiones: frente 61 cm, fondo 76 cm, altura 94 cm. Peso: 90 kg. Potencia total: 44.000 BTU/h.	UNIDAD	1	$ 3.851.840	$ 3.851.840
5	MESA DE TRABAJO CENTRAL SS201: Mesa para trabajo central (isla) en acero inoxidable tipo 201, cubierta y entrepaño con refuerzo longitudinal en la parte inferior, patas en tubo redondo en acero inoxidable con bases niveladoras en plástico. Dimensiones: frente 1.60 / fondo 0.70 / altura 0.86 mts.	UNIDAD	1	$ 1.549.856	$ 1.549.856
6	MESA DE TRABAJO CENTRAL SS201: Mesa para trabajo central (isla) en acero inoxidable tipo 201, cubierta y entrepaño con refuerzo longitudinal en la parte inferior, patas en tubo redondo en acero inoxidable con bases niveladoras en plástico. Dimensiones: frente 2.00 / fondo 0.70 / altura 0.86 mts.	UNIDAD	1	$ 1.949.696	$ 1.949.696

7	MESA DE TRABAJO CON SALPICADERO SS201:Mesa para trabajo con salpicadero adosada (mural) en acero inoxidable tipo 201, cubierta y entrepaño con refuerzo longitudinal en la parte inferior, patas en tubo redondo en acero inoxidable con bases niveladoras en plástico. Dimensiones: frente 1.60 / fondo 0.70 / altura 0.86 / salpicadero 0.05 mts.	UNIDAD	1	$ 1.649.816	$ 1.649.816
8	LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L: Licuadora robusta para trabajo continuo diseñada para durar, cuenta con un vaso en policarbonato de 2 litros.Multifuncional: licúa, emulsiona, mezcla y crea texturas sedosas las cuales deleitan el paladar; prepara en segundos todo tipo de bebidas frías como malteadas, smoothies, para triturar o trapear hielo. Ideal para negocios que requieren una interfaz simple y respuesta rápida.Motor comercial de alta velocidad hasta de 38,000 rpm. Cuenta con dos interruptores: uno para el encendido, el otro como pulsador y en el centro selector de velocidad variable o variador de velocidad para mayor control del proceso y mejor ajuste según la textura del producto.Presenta doble cuchilla en acero inoxidable, vaso en policarbonato. Incluye tacador, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor).Características eléctricas: tensión 120 V monofásico. Potencia: 1050 W / 3 HP. Corriente: entre 6 a 9 A.Dimensiones: frente o largo 0.22 / fondo 0.23 / altura 0.52 mts.	UNIDAD	1	$ 1.033.301	$ 1.033.301
9	BOWL ALEMÁN 14 CM: Bowl tipo alemán. Fabricado en acero inoxidable de 0.5 mm de espesor, acabado tipo espejo. Diámetro: 14 cm. Capacidad: 0.7 litros. Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos. Este recipiente es resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial. Este producto brinda un agarre conveniente y se mantiene perfectamente equilibrado sobre superficies planas.	UNIDAD	1	$ 10.829	$ 10.829

10	BOWL ALEMÁN 22 CM: Bowl tipo alemán. Fabricado en acero inoxidable de 0.5 mm de espesor, acabado tipo espejo. Diámetro: 22 cm. Capacidad: 1.3 litros. Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos. Este recipiente es resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial. Este producto brinda un agarre conveniente y se mantiene perfectamente equilibrado sobre superficies planas.	UNIDAD	1	$ 26.656	$ 26.656
11	BOWL ALEMÁN 30 CM: Bowl tipo alemán. Fabricado en acero inoxidable de 0.5 mm de espesor, acabado tipo espejo. Diámetro: 30 cm. Capacidad: 4.7 litros. Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos. Este recipiente es resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial. Este producto brinda un agarre conveniente y se mantiene perfectamente equilibrado sobre superficies planas.	UNIDAD	1	$ 46.648	$ 46.648
12	COLADOR DOBLE MALLA 20 CM: Colador doble malla (una gruesa y otra fina). Fabricado en acero inoxidable de 20 cm de diámetro. Ideal para colar salsas, lavar frutas, tamizar harina, entre otros usos.Está diseñado con soportes metálicos que se pueden enganchar en un tazón, olla o recipiente y un mango de madera que proporciona un agarre cómodo. Un marco exterior resistente en acero inoxidable asegura que este producto no se oxidará ni deformará con el tiempo.	UNIDAD	1	$ 72.471	$ 72.471

13	ESPÁTULA SILICONA RESISTENTE CALOR 10": Espátula raspadora. Fabricada en silicona, resistente al calor (260 °C). Este producto es ideal para mezclar, raspar productos de ollas, batidoras y lugares de difícil acceso gracias a su material flexible. Gracias a su construcción de silicona, este raspador no rayará las ollas o sartenes antiadherentes. Cuenta con un mango cómodo y un orificio para colgarla facilitando su almacenamiento.	UNIDAD	1	$ 21.471	$ 21.471
14	ESPÁTULA SILICONA RESISTENTE CALOR 16": Espátula raspadora. Fabricada en silicona, resistente al calor (260 °C). Este producto es ideal para mezclar, raspar productos de ollas, batidoras y lugares de difícil acceso gracias a su material flexible. Gracias a su construcción de silicona, este raspador no rayará las ollas o sartenes antiadherentes. Cuenta con un mango cómodo y un orificio para colgarla facilitando su almacenamiento.	UNIDAD	1	$ 50.813	$ 50.813
15	ESPÁTULA RASPadora DE MASA 13X8 CM: Raspador de masa. Fabricado completamente en acero inoxidable. Este producto es muy fácil de limpiar y se desliza suavemente sobre la superficie de trabajo para cortar y/o raspar la masa pegajosa. Gracias a su mango cilíndrico, este raspador de masa proporciona un agarre cómodo que reduce la fatiga de la mano por un uso prolongado. Dimensiones: frente 13 cm / altura 11 cm.	UNIDAD	1	$ 16.660	$ 16.660
16	TABLA PARA PICAR 45X30X1,2 CM: Tabla para picar. Fabricada en polipropileno, gracias a su alta resistencia, estas tablas no se astillan, no se pelan ni se deforman; por tanto, son ideales para cocinas profesionales. Viene en colores: rojo, verde, café, amarillo, azul y blanco, de acuerdo al tipo de alimento a cortar. Dimensiones: frente 45 / fondo 30 / altura 1.2 cm.	UNIDAD	1	$ 48.730	$ 48.730

17	TABLA PARA PICAR 50X38X1,2 CM: Tabla en polipropileno, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales. Generalmente se utilizan los colores según el tipo de alimento para asegurar buenas prácticas de manipulación.Las tablas de corte vienen disponibles en los siguientes colores: rojo, verde, café, amarillo, azul y blanco.Dimensiones: frente 50 / fondo 38 / altura 1.2 cm.	UNIDAD	1	$ 65.390	$ 65.390
18	TABLA PARA PICAR 60X40X1,2 CM:Tabla en polipropileno, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales. Generalmente se utilizan los colores según el tipo de alimento para asegurar buenas prácticas de manipulación. Las tablas de corte vienen disponibles en los siguientes colores: rojo, verde, café, amarillo, azul y blanco. Dimensiones: frente 60 / fondo 40 / altura 1.2 cm.	UNIDAD	1	$ 92.880	$ 92.880
19	BATIDOR LIGERO CON MANGO 25 CM: Batidor ligero. Fabricado en acero inoxidable, alambre de 2 mm de espesor. Con alambres finos y delgados, este batidor es ideal para mezclar ingredientes secos, batir salsas delicadas y airear líquidos. Estos alambres finos facilitan el batido mientras que su mango en nylon, ergonómico y antideslizante, garantiza la facilidad de manejo. Longitud: 25 cm.	UNIDAD	1	$ 29.988	$ 29.988
20	BATIDOR FRANCÉS ACERO INOX 35 CM: Batidor francés. Fabricado en acero inoxidable, alambre grueso (2.3 mm). Con alambres robustos, este batidor es ideal para mezclar ingredientes secos, hacer tortillas esponjosas, batir masas o productos espesos. Su mango redondeado garantiza la facilidad de manejo.	UNIDAD	1	$ 37.485	$ 37.485

21	RODILLO ALUMINIO 33 CM: Rodillo en aluminio. Ideal para transformar la masa en un disco delgado sin rasgar o sobrecargar la misma. Rodillo de fácil rotación, mango contorneado que proporciona un agarre cómodo. Es fácil de limpiar y soportará las demandas de un alto volumen. Longitud: 13" (33 cm) / diámetro: 8.9 cm.	UNIDAD	1	$ 313.208	$ 313.208
22	ODILLO PLÁSTICO PARA MASA 5": Rodillo plástico para masa. Ideal para perforar la masa y evitar que se formen burbujas durante el horneado. Este rodillo para masa está diseñado con un barril de plástico con 6 ruedas giratorias independientes que perforan fácilmente la masa.Gracias a su mango ergonómico, este producto proporciona un agarre equilibrado y cómodo. Hecho de materiales de alta calidad, es muy resistente y fácil de limpiar.Color: blanco. Longitud: 5" (12.7 cm).	UNIDAD	1	$ 11.704	$ 11.704
23	MOLDE 6 PUESTOS PARA MINI TORTAS: Bandeja para mini tortas de 6 puestos. Fabricado en aluminio con recubrimiento antiadherente, ideal para preparar hasta seis mini tortas, muffins o pastelitos suaves perfectamente horneados. Este molde es ideal para pastelerías, cafeterías, restaurantes y más. Dimensiones: frente 26 / fondo 18 / altura 4.5 cm.	UNIDAD	1	$ 16.660	$ 16.660
24	MOLDE DESMONTE EN ALI CIERRE 28 CM 0.7 MM.	UNIDAD	1	$ 28.322	$ 28.322
25	MOLDE PARA TORTA 25.5X8 CM 0.7 MM:Molde para tortas con forma de anillo. Fabricado en aluminio de 0.7 mm de espesor con recubrimiento antiadherente, que facilita la extracción de la torta. Bordes estriados, cilindro central para obtener la forma deseada. Este molde distribuye uniformemente el calor produciendo un horneado parejo. Dimensiones: diámetro 25.5 / altura 8 cm.	UNIDAD	1	$ 24.990	$ 24.990

26	CÁMARA DE CRECIMIENTO 201SS 0,8 MM 1P: Cámara de crecimiento de una puerta. Fabricada totalmente en acero inoxidable 201, resistente al uso. Ideal para mejorar la calidad del pan. Perillas para el control de temperatura y humedad operadas individualmente, fácil de manejar, rápido calentamiento. La resistencia siempre deberá estar cubierta de agua y así evitar el daño de la misma. La humedad en la cámara puede alcanzar 0-100%; el equipo se puede ajustar de temperatura ambiente hasta 60 °C. Cámara con aislamiento para evitar pérdidas de vapor y energía. Capacidad: 15 bandejas de 60 x 40 cm (no incluidas en el precio de venta). Distancia entre bandejas: 8 centímetros. Dimensiones: frente 0.50 / fondo 0.75 / altura 1.875 mts. Voltaje: 220 V. Potencia: 2.6 kW. Peso: 46 kg.	UNIDAD	1	$ 3.155.880	$ 3.155.880
27	ABATIDOR Y CONGELADOR 1 PTA: Abatidor de temperatura de acero inoxidable que puede enfriar y congelar alimentos en poco tiempo. Preservan el sabor, el aspecto y la calidad nutricional de los alimentos.Puerta de cierre automático de fácil limpieza. Control de temperatura Dixell, componentes de la refrigeración de Danfoss; aislamiento grueso de 75 mm para una excelente eficacia térmica. Cuenta con sonda para alimentos.Capacidad: 5 bandejas 1/1 GN por 2.5 cm de profundidad o 3 bandejas 1/1 GN por 6.5 cm de profundidad.Temperatura: de 70 °C a 3 °C en 90 minutos, capacidad máxima de enfriamiento 18 kg.Temperatura: de 70 °C a -18 °C en 240 minutos, capacidad máxima de enfriamiento 14 kg.Cuenta con refrigerante R290.Características eléctricas: monofásico 110 V con polo a tierra. Potencia: 0.72 kW. Consumo: 10-14 amperios. Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 mts.Dimensiones: frente 0.80 / fondo 0.825 / altura 1.00 mts. Peso: 116 kg.	UNIDAD	1	$ 18.326.000	$ 18.326.000
28	TRANSPORTE COMERCIAL	UNIDAD	1		$ 250.000
	SUBTOTAL				$ 48.990.644
	TOTAL PRESUPUESTO OFICIAL				**$ 48.990.644**

En la determinación del presupuesto oficial se tiene en cuenta los costos en que incurre EL CONTRATISTA, como lo es el pago de las estampillas en los porcentajes fijados por el Estatuto Tributario y en la forma que para ello desde allí se estableció.

4. FORMA DE PAGO:

La cancelación de los valores contratados se efectuará en un solo pago según la ejecución del contrato previas actas de supervisión de acuerdo a la entrega de los informes de cumplimiento del objeto contractual, a entera satisfacción de la entidad, lo cual estará a cargo de la Oficina de Hacienda Municipal. En todo caso el pago correspondiente se sujetará a la disponibilidad de Tesorería y al plan mensualizado de caja lo mismo que a la programación del gasto que para el efecto contempla la oficina de Hacienda Municipal.

Para la realización del pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes Parafiscales al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.

El Municipio Riosucio Caldas sólo adquiere obligaciones con el proponente favorecido en el proceso de selección y bajo ningún motivo o circunstancia aceptará pagos a terceros.

PERSONA NATURAL: Salud, Pensión y Riesgos Laborales, cuando aplique.

PERSONA JURIDICA: Salud, Pensión y Riesgos Laborales de sus empleados y aportes parafiscales emitido por el Representante Legal o Revisor Fiscal (En caso de ser persona jurídica o estar obligado).

5. PLAZO:

El plazo del CONTRATO será desde la suscripción del acta de inicio y hasta por quince (15) días desde la suscripción del acta de inicio y sin superar la vigencia fiscal 2026.

6. SUPERVISIÓN:

EL MUNICIPIO DE RIOSUCIO CALDAS ejercerá el control y la vigilancia de la ejecución del CONTRATO por medio de un servidor público designado por el Despacho del Alcalde, quien debe ejercer un control técnico y administrativo sobre el contrato, para lo cual, podrá

solicitar informes, evidencias y ampliación o modificación de los informes presentados.

7. LUGAR DE EJECUCIÓN:

El Contrato se ejecutará en el Municipio de Riosucio Caldas.

8. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

MODALIDAD: Este proceso de selección está diseñado con base en el capítulo lo ordenado artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y en concordancia con la SUBSECCIÓN 5, Mínima Cuantía, artículo 2.2.1.2.1.5.1., y 2.2.1.2.1.5.2., del Decreto 1082 de 2015 modificado a su vez por el Decreto 1860 de 2015; que establece el procedimiento de selección para la celebración de contratos de mínima cuantía cuyo valor no exceda el 10% de la menor cuantía de la entidad, en este caso, la oferta y su aceptación constituyen el contrato.

9. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

Teniendo en cuenta que estos estudios son para adelantar un proceso de contratación de mínima cuantía de conformidad con el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y en concordancia con la SUBSECCIÓN 5, Mínima Cuantía, artículo 2.2.1.2.1.5.1., y 2.2.1.2.1.5.2., del Decreto 1082 de 2015.

11. CAPACIDAD JURÍDICA:

PARA PERSONAS JURIDICAS Y/O NATURALES:

Tener capacidad jurídica, la cual se establece de conformidad con la documentación aportada por el oferente con respecto a los requisitos de ley para la contratación administrativa.

Se tendrá en cuenta:

1. Que el objeto social o actividad comercial del proponente cumpla con el objeto de esta contratación y para la celebración del contrato.

2. Que el representante legal esté facultado para celebrar el contrato.
3. Certificado de existencia y representación expedido por la cámara de comercio con una vigencia no mayor de 60 días a su expedición.
4. Si el representante legal tiene restricciones para contratar por el valor del contrato debe presentar carta de autorización de la junta.
5. Que la persona jurídica o el establecimiento de comercio haya sido constituido con una fecha anterior a seis (6) meses contados a partir de la apertura de este proceso de selección.
6. Que la duración de la persona jurídica sea igual o superior al plazo del contrato y un (1) año más.
7. Cumplir con la totalidad de los requisitos exigidos en la ficha técnica publicada.
8. Que el proponente no posea inhabilidades e incompatibilidades.
9. Que la persona Jurídica y su representante legal no tengan registrados antecedentes disciplinarios, ni fiscales, ni judiciales (anexar certificado de antecedentes).
10. Que la persona jurídica se encuentre a paz y salvo por concepto aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales. (en aquellos casos donde la entidad tenga asignado un Revisor Fiscal o contador público, los documentos y certificaciones que deban suscribir, según corresponda, deberán acompañarse de copia de la tarjeta profesional, certificado expedido por la Junta Central de Contadores el cual debe estar vigente para la fecha de presentación de la propuesta (no mayor a 3 meses de expedición).
11. Que el proponente no haya sido sancionado o multado con base en el artículo 90 de la ley 1474 de 2011
12. Que los activos y recursos que conforman el patrimonio de la persona Jurídica sean de origen lícito.
13. Que posea registro único tributario RUT. Actualizado según el decreto 2460 de 2013, modificado por el Decreto 2620 de 2014.

12. DOCUMENTOS QUE DEMUESTRAN EL CUMPLIMENTO DE REQUISITOS HABILITANTES

PARA PERSONA JURÍDICAS Y/O NATURALES:

1. Fotocopia del documento de identidad de la proponente persona natural o del representante legal del proponente persona jurídica.
2. Fotocopia de Registro Mercantil cuya fecha de expedición no deberá ser anterior a los sesenta (60) días previos a la fecha de cierre del presente proceso de contratación, para el caso que el proponente sea comerciante inscrito o persona natural o jurídica ante la cámara de comercio, (Cuando aplique).
3. El proponente persona jurídica deberá acreditar su existencia y representación legal mediante la presentación con la oferta, del certificado correspondiente, cuya fecha de expedición no deberá ser anterior a los sesenta (60) días previos a la fecha de cierre del presente proceso de contratación, adicionalmente se deberán tener en cuenta las siguientes reglas: i) El objeto social del oferente debe permitir la actividad, gestión y operación que se solicita en este proceso de contratación y en el contrato que de él se derive. ii) Para contratar, la persona jurídica oferente deberá demostrar que su duración no será inferior a la duración del contrato y un (1) año más contado a partir de la fecha de liquidación del mismo. iii) Autorización del órgano social competente, si el representante legal tiene limitadas las facultades para comprometer al oferente.
4. Autorización del órgano social competente, si el representante legal tiene limitadas las facultades para comprometer al oferente.
5. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: De acuerdo con el contenido del modelo suministrado (Anexo No. 1), suscrita por el representante legal de la persona jurídica, por la persona natural proponente.
6. Certificado de compromiso anticorrupción. Anexo 2
7. Oferta económica anexo 3
8. Documentos de cumplimiento artículo 50 de la ley 789 de 2002, y Artículo 41 de la ley 80 de 1993, (i) Los proponentes deberán anexar con su oferta certificación en la cual conste que están dando cumplimiento a sus obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social Integral - Salud, pensión y riesgos profesionales - igualmente de los aportes parafiscales - caja de compensación familiar, ICBF y SENA - cuando a ello haya lugar. (en aquellos casos donde la entidad tenga asignado un Revisor Fiscal o contador público, los documentos y certificaciones que deban suscribir, según corresponda, deberán acompañarse de copia de la tarjeta profesional, certificado expedido por la Junta Central de Contadores el cual debe estar vigente para la fecha de presentación de la propuesta (no mayor a 3 meses de expedición).
9. Fotocopia del Registro único tributario. RUT.
10. Fotocopia del certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la procuraduría, vigente.
11. Fotocopia del certificado de antecedentes fiscales, expedido por la contraloría general de la república, vigente.

12. Certificado de antecedentes judiciales, expedido por la Policía Nacional.
13. Certificado de Medidas Correctivas Código de Policía, expedido por la Policía Nacional
14. Certificado de experiencia.
15. Copia de certificado de Cámara y Comercio vigente (Requisitos para personas Jurídicas).
16. Certificado de inhabilidades por la no comisión de delitos sexuales contra menores de edad.

13. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

En los procesos de mínima cuantía no son obligatorias la constitución de pólizas y/o garantías a favor de la entidad de conformidad con lo estipulado en el inciso 5 del artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, que dice lo siguiente:

> "ARTÍCULO 7o. DE LAS GARANTÍAS EN LA CONTRATACIÓN. Los contratistas prestarán garantía única para el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato. Los proponentes prestarán garantía de seriedad de los ofrecimientos hechos.
>
> (...) Las garantías no serán obligatorias en los contratos de empréstito, en los interadministrativos, en los de seguro y en los contratos cuyo valor sea inferior al 10% de la menor cuantía a que se refiere esta ley, caso en el cual corresponderá a la entidad determinar la necesidad de exigirla, atendiendo a la naturaleza del objeto del contrato y a la forma de pago, así como en los demás que señale el reglamento. (...)".

Lo anterior también encuentra sustento en el artículo 2.2.1.2.1.5.5., Decreto 1082 de 2015, que dice lo siguiente:

> "ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.5. Garantías. La Entidad Estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición de "grandes almacenes".

Por lo anterior, y en atención a la forma de pago que será vencida a la entrega de los bienes, no se avizora riesgos para la entidad estatal por incumplimiento del contrato por lo cual NO SE EXIGIRÁ GARANTÍA ÚNICA O PÓLIZAS, por que el pago lo ordenará el supervisor mediante acta, una vez el Contratista haya entregado los bienes o ejecutado las actividades objeto del contrato a entera satisfacción del Municipio, consecuente con ello, con la ejecución de este contrato el Municipio no corre riesgos.

14. MATRIZ DE RIESGO:

La Alcaldía Municipal de Riosucio Caldas, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y 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. Seguidamente, se identifican y describen los riesgos, según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre. Luego, se evalúan los riegos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia y finalmente se asignan, así:

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	(*) Probabilidad	¿A quién se le asigna?		¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	responsable por implementar el tratamiento	
						Entidad	contratista		Entidad	contratista
1	General	Externos	ejecución	Riesgos Económicos: son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.	1	50%	50%	No		x
2	general	Externos	Planeación, Selección, Contratación y ejecución	*Riesgos Sociales o Políticos*: son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato	2	50%	50%	si	x	x

3	Específico	Externos	ejecución	*Riesgos Operacionales*: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes	3		100%	si		x
4	Especifico	Externos	ejecución	Riesgos Financieros: es (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones entre otros.	3		100%	si		x
5	General	Externos	Planeación, Selección, Contratación y ejecución	Riesgos Regulatorios: derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.	1	100%		no	x	
6	General	Externos	Planeación, Selección, Contratación y ejecución	Riesgos de la Naturaleza: son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequias, entre otros.	3	100%		si	x	
7	General	Externos	planeación y Ejecución	Riesgos Ambientales: son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones	2		100%	no		x

				de mitigación, tareas de monitoreo y control; entre otras.						
8	especifico	Externos	ejecución	Riesgos Tecnológicos: son los derivados de fallas en las los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.	1		100%	no		x
9	Especifico	Interno	Contratación	No firma del contrato por parte del proponente y/o contratista	1		100%	no	x	
10	Especifico	Interno	ejecución	Incumplimiento del contrato por parte del Contratista	2		100%	si		x
11	Especifico	Interno	ejecución	No pago oportuno, por parte del contratista de sus empleados o personal utilizado para la ejecución del contrato en relación con: salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones laborales	2		100%	si		x
12	Especifico	Interno	ejecución	Cese de actividades de sus empleados o personal utilizado para la ejecución del contrato en relación con las obligaciones derivados de la relación laboral del Contratista	3		100%	si		x
13	Especifico	Interno	ejecución	Daños a terceros por responsabilidad civil contractual y extracontractual por parte del contratista o de sus empleados o del personal utilizado para la ejecución del contrato	3		100%	si		x

14	Especifico	Interno	Planeación	Errores involuntarios que hayan quedado en los pliegos de condiciones, estudios previos, haciendo referencia a cualquier error que se pueda presentar en los archivos publicados	2	100%		no	x	x
15	Especifico	Externos	Planeación y selección	Errores cometidos por el Contratista en la elaboración de las propuestas y/o en los documentos requeridos en el proceso de contratación	3		100%	no		x
16	Especifico	Externos	Planeación, Selección, Contratación y ejecución	Muerte del contratista y/o representante legal	1		100%	no		x

(*) 1 Raro (puede ocurrir excepcionalmente) 2 Improbable (puede ocurrir ocasionalmente) 3 Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro) 4 Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias) 5 Probable (probablemente va a ocurrir).

15. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL:

El presente Proceso de Contratación No está sometido a un o varios Acuerdos Comerciales.

Se deja constancia que dentro del presente documento se 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.

MARTHA ISABEL HERNANDEZ
Secretaria de Gobierno