INVITACIÓN PÚBLICA MC 029 DE 2026

INVITACIÓN PÚBLICA A PRESENTAR OFERTAS PARA CONTRATAR LA COMPRAVENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER, NORTE DE SANTANDER.

Al tenor del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, que adicionó el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, la modalidad de selección de mínima cuantía resulta aplicable a casos como el presente, donde el valor del contrato no supera el 10% del valor de la menor cuantía de la Entidad. Así, en desarrollo de lo previsto en el artículo 25, numerales 7 y 12 de la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del decreto 1082 de 2015, Alcaldía del municipio de Puerto Santander, se permite invitar a personas naturales y Jurídicas que tengan la capacidad de ejecución del objeto contractual.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El Municipio de Puerto Santander, como entidad territorial, concurre en la financiación y el fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE, cuyo propósito es contribuir al acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en el Sistema de Matrícula – SIMAT como estudiantes oficiales, mediante el suministro de un complemento alimentario durante la jornada académica.

De conformidad con el Decreto 1075 de 2015 y los lineamientos técnico-administrativos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, las entidades territoriales deben procurar que los comedores escolares cuenten con los equipos, el menaje y los utensilios necesarios para la adecuada recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, en condiciones de calidad e inocuidad.

Actualmente, los restaurantes escolares de las sedes educativas oficiales del municipio presentan deficiencias en su dotación: parte de los electrodomésticos, utensilios y elementos de cocina y de servicio de mesa se encuentran deteriorados por el uso, son insuficientes frente al número de beneficiarios o no existen, situación que dificulta la preparación y entrega oportuna de las raciones y afecta las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para la operación del programa.

Por lo anterior, se requiere adquirir electrodomésticos (estufa industrial, nevera, congelador, licuadoras y ventiladores), utensilios y menaje de cocina y de servicio (ollas, calderos, coladores, cuchillos, platos, cucharas, vasos, entre otros), mobiliario de comedor (mesas y sillas), tanques de almacenamiento de agua y pintura para la adecuación de los espacios, toda vez que la Administración Municipal no cuenta con estos bienes en su inventario y debe acudir al mercado para su adquisición.

La contratación contribuye a que los estudiantes beneficiarios reciban su complemento alimentario en condiciones dignas, seguras y adecuadas, y a que el personal manipulador de alimentos disponga de los elementos necesarios para el desarrollo de sus labores. En consecuencia, resulta procedente adelantar la contratación de los bienes requeridos mediante la modalidad de selección de mínima cuantía, con el fin de fortalecer la operación del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Puerto Santander.

2. OBJETO.

COMPRAVENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER, NORTE DE SANTANDER.

2.1 CÓDIGO UNSPSC:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
52141500	ELECTRODOMÉSTICOS DE COCINA
40101600	CIRCULACIÓN DE AIRE Y PARTES Y ACCESORIOS
52151600	UTENSILIOS DE COCINA DOMÉSTICOS
52151700	CUBIERTOS Y CUBERTERÍA DOMÉSTICOS
24111800	TANQUES Y CILINDROS Y SUS ACCESORIOS
52151800	BATERÍA DE COCINA DOMÉSTICA
52152000	VAJILLA Y RECIPIENTES DOMÉSTICOS
56131600	MOBILIARIO (MESAS)
56101500	MUEBLES
31211500	PINTURAS Y BASES

2. 2. **CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Estufa industrial a gas, diseñado para la preparación masiva e intensiva de alimentos mediante transferencia calórica sobre recipientes de mediano y gran volumen. Chasis integral, estructura exterior y cubierta superior construidos en lámina metálica de acero de alta resistencia en calibre 20, dimensionado para evitar la deformación por flexión o fatiga térmica bajo ciclo continuo. Frente 185 cm, Fondo 60 cm, Alto 90 cm. Cuatro fogones térmicos de tipo doble corona concéntrica inyectados en hierro fundido de alta densidad, permitiendo el encendido y la regulación calórica independiente del anillo interior y exterior, 8 coronas de combustión en total. Control operativo compuesto por ocho perillas ergonómicas de alta gama, acopladas a válvulas mecánicas de regulación progresiva de flujo para la	UNIDAD	1

	modulación individual de cada corona. Chasis soportado por cuatro patas verticales conformados en perfil tubular o angular de sección transversal nominal de 1 1/2 pulgadas, vinculados al marco mediante uniones de alta resistencia mecánica. Parrillas superiores en hierro fundido reforzado refractario, concebidas para la conducción calórica eficiente y la retención estable de menaje pesado sin deformación estructural.		
2	Nevera para entorno residencial o comercial, configurada con dos puertas y compartimento congelador en la parte superior. Volumen total bruto asignado entre 290 y 310 litros (con una capacidad útil o neta estimada de 293 a 300 litros). Mecanismo de congelación sin escarcha (No Frost) integrado con difusión multiflujo de aire para asegurar un nivel térmico uniforme. Cuerpo y portezuelas elaborados en chapa de acero galvanizado o electropintado, finalizados con capa protectora en tonalidad titanio, gris platinado o acabado tipo inox. Despachador exterior acoplado al panel frontal, alimentado por un depósito interno de llenado manual (volumen cercano a 2,0 litros) fabricado en material exento de BPA. Estantes ajustables en altura de cristal templado de alta durabilidad con bisel de retención de líquidos. Compartimento inferior en plástico traslúcido ideado para la conservación de vegetales y frutas, equipado con regulador de nivel higrométrico. Anaqueles desmontables y configurables en el contraportón aptos para envases de gran formato, junto a un espacio dedicado a embutidos o productos lácteos.	UNIDAD	1
3	Congelador y refrigerador horizontal tipo baúl de función dual (operación combinada como congelador o enfriador) dotado de sistema Inverter. Volumen interno neto utilizable fijado en un rango de 190 L a 200 L. Compresor de velocidad variable (mecanismo Inverter) de bajo consumo eléctrico y funcionamiento ultrasilencioso. Dial o regulador de temperatura que permite alternar entre la modalidad de congelación (temperaturas de -18 °C o inferiores) y la modalidad de conservación/refrigeración (intervalo aproximado de 0 °C a 10 °C). Gas ecológico R600a o fluido equivalente libre de compuestos destructores de la capa de ozono (CFC/HCFC). Gabinete exterior fabricado en chapa de acero con tratamiento previo anticorrosivo y acabado en pintura electrostática de alta resistencia en color blanco. Puerta abatible de apertura vertical contrapesada, con sellado estanco mediante empaque magnético desmontable. Mecanismo de bloqueo con cerradura de llave, acompañado de iluminación LED interior o luz piloto indicadora de energización. Paredes internas en aluminio gofrado o polímero atóxico de alta durabilidad, anticorrosivo y de fácil higienización. Al menos una canastilla interior removible para la compartimentación de insumos. Tapón o canal de drenaje en la sección inferior de cómodo acceso para labores de descongelado y desinfección. Operación estándar con tensión de 110 V a 120 V a una frecuencia de 60 Hz. Ancho frontal de 81,6 cm, altura total de 85 cm y profundidad (fondo) de 55 cm.	UNIDAD	1
4	Licuadora eléctrica diseñada para entorno residencial o institucional. Motor eléctrico con potencia de 700 W y acoplamiento mecánico de transmisión entre la base motriz y el conjunto de corte de 4 aspas en acero inoxidable de gran durabilidad. Recipiente de vidrio refractario con capacidad nominal de 1,25 L, resistente a cambios drásticos de temperatura (choque térmico por mezcla de ingredientes fríos y calientes) y dotado de escala graduada visible mediante relieve o impresión inalterable. Cuchillas en acero inoxidable de 4 puntas de alta resistencia, aptas para triturar hielo e insumos de gran consistencia, totalmente desarmables de la base del vaso para facilitar su lavado y sanidad. Control mecánico con un mínimo de 3 velocidades	UNIDAD	5

	continuas y cubierta superior plástica o elastomérica de sellado hermético, equipada con tapón o copa graduada removible en el centro para la incorporación de alimentos durante el procesamiento. Conexión a red eléctrica convencional de 110 V a 120 V a 60 Hz.		
5	Unidad de ventilación mecánica de tipo mural para adosamiento a pared, provista de soporte estructural de fijación rígida con ajuste de inclinación vertical. Rotor helicoidal con diámetro nominal de barrido dinámico de 18 pulgadas. Motor eléctrico de inducción con potencia absorbida nominal de 80 W, construido con bobinado continuo en cobre electrolítico al 100%. Eje motriz soportado mediante sistema de doble rodamiento de bolas sellado (doble balinera de baja fricción) para trabajo continuo. Hélice de cuatro paletas con perfil aerodinámico de alta eficiencia volumétrica y bajo nivel sonoro. Rejilla de protección frontal y posterior confeccionada en malla metálica electrosoldada con acabado en pintura protectora. Selector mecánico con tres niveles de velocidad continua y mecanismo integrado de oscilación electromecánica horizontal automático. Operación bajo tensión nominal de 100 V a 120 V AC a una frecuencia de red de 60 Hz.	UNIDAD	5
6	Cernidor o colador de cocina con bastidor sintético y red de filtrado metálica. Diámetro nominal de la circunferencia de 22 cm. Chasis exterior en polipropileno u otro polímero termoplástico de alta rigidez apto para contacto con alimentos, resistente a impactos mecánicos y a la exposición a altas temperaturas por agua caliente. Tamiz de entramado fino en tejido de acero inoxidable, inalterable a la corrosión y a la oxidación ocasionada por la exposición continua a la humedad. Sistema de fijación de la red metálica mediante inyección perimetral continua o termosellado, erradicando ranuras o cavidades que permitan el depósito de desechos orgánicos o la proliferación de bacterias. Mango rígido monocuerpo provisto de troquel o perforación posterior para almacenamiento colgado, junto con pestañas o muescas de sujeción en el extremo opuesto para un asentamiento firme sobre bordes de recipientes.	UNIDAD	5
7	Escurridor metálico y colador perforado apto para el procesamiento de alimentos. Diámetro efectivo en la boca superior de 22 cm. Elaborado en aluminio de elevada pureza para uso alimentario, con un grosor homogéneo comprendido entre 1,2 mm y 2,0 mm para asegurar una conducción térmica uniforme. Perforaciones cilíndricas dispuestas en anillos concéntricos repartidas homogéneamente por la base y los costados para la rápida salida de líquidos. Aro de sustentación o zócalo elevado de aluminio que permite el drenaje continuo de fluidos impidiendo el contacto directo de la base con la superficie de trabajo. Dos manijas o asas laterales en aluminio acopladas mediante remachado u otro ensamblaje mecánico de alta resistencia, concebidas para sostener la masa total con el recipiente a máxima capacidad. Acabado liso, pulido y exento de crestas, porosidades o filos cortantes que obstaculicen la desinfección o generen acumulación de materia orgánica.	UNIDAD	5
8	Juego o conjunto de cuchillería de cocina integrado por tres (3) piezas. Cuchillo pelador o de oficio, hoja con longitud nominal de 3 pulgadas. Cuchillo utilitario o multiusos hoja con longitud nominal de 6 pulgadas. Cuchillo chef o principal hoja con longitud nominal de 8 pulgadas. Hoja confeccionada en acero inoxidable para contacto alimentario sometido a proceso térmico de templado, con alta resistencia a la corrosión continua y al deterioro oxidativo ocasionado por ácidos orgánicos. Filo liso de perfil continuo con afilado simétrico en V de alta precisión, desarrollado para	UNIDAD	5

	conservar la capacidad de corte frente al trabajo prolongado. Empuñadura en polipropileno inyectado de alta densidad, provista de acabado texturizado antideslizante y aditivo con propiedad antimicrobiana. Mango moldeado por inyección directa sobre la espiga o mediante sellado hermético sin hendiduras o uniones expuestas, impidiendo el depósito de residuos orgánicos y el desarrollo bacteriano.		
9	Estructura monobloque obtenida mediante procesamiento por moldeo rotacional en polietileno lineal de baja densidad 100% virgen de grado alimenticio, de estructura uniforme exenta de soldaduras o uniones mecánicas. Tanque de configuración cilíndrica vertical para operación a presión atmosférica con un volumen de acopio útil de 500 litros. Matriz polimérica con aditivo estabilizador contra radiación ultravioleta grado UV8 mínimo y pigmentación integrada en negro de humo, formulada para garantizar opacidad total a la radiación fotosintéticamente activa e inhibir la proliferación de algas. Pared interna monocapa o coextruida con acabado polimérico liso atóxico de tonalidad clara, que permite la inspección visual del fluido y optimiza los ciclos de desinfección. Cubierta superior de ajuste roscado continuo de 450 mm de diámetro, diseñada para garantizar el bloqueo de partículas en suspensión y vectores biológicos. Estructura autoportante dimensionada para resistir la deformación por carga hidrostática completa a capacidad máxima, sin requerir cinchas ni anillos de refuerzo metálicos externos.	UNIDAD	2
10	Batería de cocina integrada por cinco ollas con sus respectivas cubiertas o tapas. Diámetros escalonados en secuencia creciente de 18 cm, 20 cm, 22 cm, 24 cm y 26 cm. Fabricación en aluminio de elevada pureza de grado alimenticio, con un grosor homogéneo en pared y base comprendido entre 1,8 mm y 2,5 mm para una distribución térmica uniforme. Recubrimiento interno antiadherente de múltiples capas totalmente exento de PFOA, plomo y cadmio, o en su defecto, superficie en aluminio pulido de alta resistencia al desgaste y la abrasión. Tapas de aluminio moldeado o fundido con acople perimetral continuo, equipadas con pomo o tirador en material aislante de temperatura o metálico reforzado. Asas laterales integradas a la estructura, con alta tolerancia mecánica al peso sostenido y a la exposición térmica.	UNIDAD	5
11	Caldero de cocina en aluminio con su respectiva cubierta, elaborado en aluminio fundido de elevada pureza apto para el contacto directo con insumos alimenticios. Diámetro nominal en la boca superior de 36 cm. Paredes y base con un grosor uniforme comprendido entre 2,5 mm y 3,5 mm, diseñado para optimizar la retención del calor y prevenir deformaciones estructurales ante la exposición a altas temperaturas.	UNIDAD	5
12	Caldero de cocina de gran escala con su correspondiente cubierta, elaborado en aluminio colado de elevada pureza apto para el contacto directo con insumos alimenticios. Diámetro nominal en la boca superior de 50 cm y volumen útil de acopio comprendido entre 30 L y 35 L. Paredes y base con un grosor uniforme de 3,0 mm a 4,5 mm, diseñado para favorecer la inercia térmica y prevenir deformaciones mecánicas frente a la exposición a altas temperaturas. Manijas laterales moldeadas en monobloque dentro de la misma pieza de fundición del cuerpo, con refuerzo estructural para un manejo y traslado seguro. Tapa en aluminio fundido o acoplada mediante remaches, equipada con pomo o tirador de material aislante de temperatura o metálico de alta tenacidad. Acabado interno y externo con pulido homogéneo, exento de porosidades, grietas o rebabas derivadas del proceso de moldeo.	UNIDAD	5

13	Juego de cucharas graduadas para la dosificación y medición exacta de ingredientes secos y fluidos en el procesamiento gastronómico. Grupo conformado por cinco piezas independientes con gradación volumétrica de capacidad creciente. Rango de capacidad normalizada que abarca las medidas fraccionadas convencionales de 1,25 ml, 2,5 ml, 5 ml, 7,5 ml y 15 ml. Formato compacto encajable o apilable entre sí, con medidas envolventes globales de 16,5 cm de longitud, 9,0 cm de anchura y 6,5 cm de altura. Elaborado en acero inoxidable o plástico térmico de alta tenacidad, polipropileno, ABS o resina sintética apta para uso alimentario, totalmente exento de Bisfenol A. Identificación del volumen mediante troquelado en relieve o marcado inalterable en la empuñadura de cada utensilio, acompañado de un anillo o arandela de unión desmontable para agrupar el conjunto y permitir su almacenamiento colgado. Textura lisa y no porosa, optimizada para procesos rápidos de higienización y desinfección sanitaria.	UNIDAD	5
14	Jarra plástica volumétrico concebido para el vertido y conservación de contenidos líquidos. Capacidad útil de 2,0 litros, elaborada en polipropileno o polietileno de alta densidad de grado alimentario, exento al 100% de Bisfenol A. Estructura dotada de pico o vertedero con geometría antiderrame y mango lateral anatómico integrado, mecánicamente apto para soportar la masa del volumen completo. Tapa sintética desmontable con acople por presión o roscado, equipada con ranura de dosificación y modalidad de bloqueo para resguardo del contenido. Graduación volumétrica legible dispuesta mediante grabado en relieve o estampado inalterable sobre la superficie exterior del recipiente. Elevada resistencia mecánica a golpes e impactos, con estabilidad estructural para operar en rangos de refrigeración y soportar líquidos calientes, sostenimiento térmico entre 90 °C y 100 °C. Paredes de acabado transparente o traslúcido que permitan la comprobación e inspección visual inmediata del nivel de llenado.	UNIDAD	5
15	Gramera o báscula mecánica de sobremesa para entorno gastronómico, equipada con recipiente receptor desacoplable para la cuantificación de masa de insumos y alimentos. Capacidad máxima de carga de 2,0 kg (2000 g) y carátula graduada de rápida interpretación con división o incremento mínimo comprendido entre 10 g y 20 g. Mecanismo de pesaje analógico de elevada respuesta, dotado de comando o mando giratorio manual para ajuste a cero y compensación del peso de contenedores auxiliares. Taza de pesaje extraíble en polímero termoplástico de alta tenacidad (ABS o polipropileno) apto para contacto directo con alimentos, exento en un 100% de Bisfenol A (libre de BPA), proyectado con labio o reborde perimetral para facilitar el trasvase de ingredientes secos y fluidos. Carcasa externa en plástico técnico de gran durabilidad, provista de cuadrante analógico frontal resguardado mediante cubierta traslúcida de óptima legibilidad. Configuración modular para un desensamblaje ágil y desinfección higiénica, con tazón resistente al lavado frecuente y continuado.	UNIDAD	5
16	Recipiente o tazón sintético de gran capacidad, proyectado para la mezcla, acondicionamiento y distribución de ensaladas u otros insumos gastronómicos. Altura o profundidad interior de 8,5 cm, masa nominal de 64 gramos y embocadura superior con un diámetro efectivo de 21 cm. Confeccionado en polipropileno de alta densidad o polietileno de calidad sanitaria apto para contacto alimentario, totalmente exento de Bisfenol A. Cuenca cóncava de profundidad acentuada con plano inferior de sustentación para asegurar la estabilidad sobre mesas de trabajo, complementada con un remate o labio perimetral superior rigidizado para un	UNIDAD	5

	agarre y manejo ágil. Chasis rígido con elevada resistencia a colisiones mecánicas y fricción por servicio intensivo, apto para operar dentro de límites térmicos de refrigeración y saneamiento higiénico rango de tolerancia de -20 °C a 90 °C. Paredes de textura totalmente pulida e inerte que impiden la impregnación de aceites, pigmentaciones orgánicas o aromas residuales de aderezos, optimizadas para ciclos repetitivos de aseo e higienización industrial.		
17	Cuchara gastronómica sólida de gran formato con cazoleta ciega, desarrollada para labores de elaboración, integración y dosificación de productos alimenticios. Longitud nominal de 38 cm, elaborada en acero inoxidable de grado alimentario, con alta resistencia a gradientes térmicos elevados, esfuerzo mecánico y degradación oxidativa por agentes químicos sanitizantes o ácidos orgánicos. Construcción monocuerpo (estructura integrada de una sola pieza); mango anatómico provisto de perforación en la zona terminal para su fijación en percheros o bastidores de secado sanitario. Cazoleta cóncava de superficie continua y sellada (sin aperturas ni calados), proyectada para la contención, manipulación y servido eficiente de caldos, salsas, estofados y sólidos. Textura exterior no porosa con pulido satinado o brillante, exenta de aristas cortantes, bordes filosos o rebabas derivadas del proceso de manufactura.	UNIDAD	5
18	Vasija o recipiente plástico hondo de gran volumen, destinado a labores de higienización, manipulación y acopio de insumos. Volumen nominal útil de 20,0 litros, confeccionado en polipropileno de alta densidad de grado industrial y alimentario, totalmente exento de Bisfenol A. Configuración circular de embocadura ancha, con un diámetro superior comprendido en el rango de 40 cm a 50 cm y una altura en eje vertical entre 18 cm y 25 cm. Reborde perimetral con estructura rigidizada que incorpora solapas o empuñaduras laterales moldeadas en monobloque con el cuerpo, diseñadas para un izaje y transporte seguro de líquidos o materiales pesados. Elevada tenacidad frente a impactos y resistencia a la deflexión lateral bajo carga; estabilidad estructural para operar en rangos térmicos continuos de -10 °C a 80 °C. Paredes interna y externa de textura pulida no porosa, de ágil saneamiento y desinfección, resistentes a la exposición continuada a agentes detergentes de nivel institucional.	UNIDAD	5
19	Plato pando sintético rígido de grado institucional, proyectado para la distribución y servido frecuente de raciones alimentarias, reutilizable. Embocadura o borde superior con un diámetro efectivo comprendido en el rango de 22 cm a 26 cm. Confeccionado en polipropileno de elevada densidad o resina polimérica rígida e inofensiva de calidad alimentaria, totalmente exenta de Bisfenol A. Chasis indeformable de alta tolerancia ante impactos y caídas mecánicas, con estabilidad estructural para el trabajo sostenido frente a variaciones de temperatura. Textura pulida libre de porosidades, formulada para impedir la adherencia o fijación de materia grasa, manchas, pigmentos orgánicos y aromas residuales.	UNIDAD	200
20	Plato hondo sintético rígido de grado institucional, concebido para el servido y distribución frecuente de contenidos alimenticios, reutilizable. Volumen útil nominal comprendido en el rango de 400 ml a 600 ml, con un diámetro efectivo en la embocadura superior de 16 cm a 20 cm. Elaborado en polipropileno de alta densidad o matriz polimérica rígida e inofensiva de calidad sanitaria, totalmente exento de Bisfenol A. Chasis de alta rigidez estructural, resistente a la deformación por impactos severos y caídas mecánicas, con estabilidad dimensional frente a gradientes térmicos	UNIDAD	200

	continuos. Paredes de textura lisa no porosa, formulada para evitar la fijación o impregnación de materia grasa, manchas, pigmentaciones orgánicas y aromas residuales.		
21	Cucharas soperas de mesa concebidas para la distribución y consumo individual de caldos y alimentos líquidos o semilíquidos. Longitud longitudinal total en el rango de 17 cm a 20 cm, con una cuenca o cazoleta con volumen útil de acopio entre 10 ml y 15 ml. Fabricación en acero inoxidable de calidad sanitaria, con elevada resistencia a la degradación por corrosión continuada y baja reactividad química frente a insumos ácidos o salinos. Calibre o grosor de lámina comprendido entre 1,5 mm y 2,5 mm, dimensionado para conferir rigidez estructural y prevenir deflexiones o deformaciones mecánicas por servicio intensivo. Conformación monobloque mediante forja o troquelado en una sola pieza metálica continua, exenta de soldaduras, remaches o uniones mecánicas que propicien el empaquetamiento de residuos orgánicos. Remates y bordes laterales suavizados mediante pulido homogéneo, libres de aristas filosas, porosidades, fisuras o discontinuidades superficiales.	UNIDAD	200
22	Vaso sintético de grado sanitario, diseñado para la dosificación y consumo directo de líquidos aptos para consumo humano, reutilizable. Capacidad volumétrica nominal de 10 onzas fluidas, elaborado en polipropileno o poliestireno de calidad alimentaria, totalmente exento de Bisfenol. Paredes del cuerpo configuradas con anillado perimetral o estrías de rigidización lateral, diseñadas para brindar inercia térmica y asegurar estabilidad estructural ante la compresión manual durante la sujeción a volumen completo. Borde superior de perfil anatómico redondeado, exento de aristas cortantes, rebabas o imperfecciones perimetrales para resguardo del usuario.	UNIDAD	250
23	Estructura de apoyo de cuatro plazas para entorno institucional, diseñada para la disposición y consumo de raciones alimentarias o labores administrativas en plano horizontal. Matriz monobloque inyectada en polipropileno de alta densidad y masa molecular atóxica, con aditivos de protección estabilizante contra radiación ultravioleta para prevención de degradación polimérica y amarilleamiento por exposición solar, 100% libre de Bisfenol A. Tapa plana de acabado liso con perforación u orificio central ahusado de 40 mm a 45 mm de diámetro para acople y paso de asta o mástil de parasol/sombrilla, provista de tapón ciego removible del mismo material y tonalidad. Falda o faldón perimetral de refuerzo descendente moldeado en la cara inferior para incrementar la inercia a la flexión transversal. Cuatro elementos de soporte vertical desmontables de perfil cilíndrico ahusado con acople de ensamble por presión/encaje cónico en la zona inferior del tablero. Base de apoyo de las patas provista de niveladores o tapones antideslizantes integrados para atenuar la fricción y proteger la superficie de contacto. Tolerancia a la carga estática distribuida uniformemente de mínimo 100 kg a 120 kg sin deformación plástica irreversible o falla estructural por pandeo. Acabado de baja rugosidad no poroso, inerte ante soluciones desinfectantes cloradas, detergentes alcalinos e impermeable a la absorción de humedad u olores residuales.	UNIDAD	15
24	Sillería individual de configuración monobloque sin apoyabrazos laterales, diseñado para el acople y uso en entornos colectivos e institucionales. Fabricación integral mediante moldeo por inyección a alta presión de matriz única en copolímero de polipropileno de alto impacto, formulado con aditivos fotoprotectores y estabilizadores de radiación ultravioleta para la prevención	UNIDAD	15

	del amarilleamiento y la degradación foto-química. Respaldo ergonómico con curvatura lumbar cóncava y matriz de textura/ranurado de aireación inyectado directamente en el diseño de la matriz. Asiento de configuración anatómica con caída o curvatura descendente en el borde frontal para la atenuación de presión mecánica sobre la fosa poplítea del usuario. Perfilería de patas ahusada de sección reforzada, diseñada para absorber esfuerzos de flexo-compresión y soportar una carga estática vertical distribuida no inferior a 110 kg a 120 kg sin deformación plástica irreversible. acabado de baja rugosidad no poroso, inerte ante la exposición continuada a soluciones de desinfección clorada y detergentes alcalinos. Extremos terminales de sustentación provistos de tacones o tapones antideslizantes integrados para la reducción del coeficiente de fricción acústica y protección de la superficie de contacto.		
25	Recubrimiento polimérico arquitectónico líquido en dispersión acuosa de acabado mate, color blanco, formulado para la protección, recubrimiento y acabado de superficies de mampostería, pañete, estuco o concreto en ambientes interiores y exteriores. Calidad y resistencia grado Tipo 1 con capacidad de ultra-lavabilidad, con tolerancia a la abrasión en húmedo superior a 400 ciclos de frotado sin degradación ni desprendimiento de la película secada. Resina sintética en emulsión (base acrílica o vinil-acrílica) combinada con pigmentos de alta dispersión libres de plomo y cromo, integrada con agentes biocidas no mercuriales para la inhibición de crecimiento fúngico y bacteriano. Contenedor con capacidad volumétrica nominal de 5,0 galones, provisto de tapa con sello de estanqueidad/anillo de seguridad y asa de izaje con empuñadura anatómica. Viscosidad dinámica a 25 °C Rango comprendido entre 85 KU y 102 Unidades Krebs. Finura de dispersión Mínimo 4,0 en la escala Hegman.	UNIDAD	2
26	Utensilio para el procesamiento térmico por inmersión de insumos alimenticios en medios lipídicos a elevadas temperaturas en cubas de cocción industrial. Bastidor perimetral primario y retícula estructural conformados en varilla de acero al carbono refinado con recubrimiento galvánico continuo de níquel electrolítico de grado alimentario, o alambre de acero inoxidable austenítico. Elevada resistencia a la degradación química por exposición continuada a ácidos grasos libres, compuestos polares, soluciones salinas y detergentes desengrasantes de alta alcalinidad. Estructura perimetral rígida en varilla de alta tenacidad de diámetro comprendido entre 4,5 mm y 5,5 mm para contención de esfuerzo mecánico bajo carga útil máxima. Enrejado o red de contención electrosoldada en varilla fina de diámetro entre 1,2 mm y 1,6 mm, con luz o apertura de cuadrícula regular de 8 mm a 10 mm, optimizada para la evacuación y drenaje dinámico por gravedad del fluido térmico. Refuerzo estructural inferior mediante tirantes o pletinas cruzadas soldadas a la base para evitar la flexión del plano de fondo. Mango o empuñadura de configuración en vástago extendido tipo cantilever soldado mecánicamente al chasis con soportes diagonales de repartición de esfuerzo de palanca. Cubierta o funda de revestimiento termoplástico aislante en el segmento de sujeción manual, no conductor de calor, con resistencia térmica de operación continuada hasta 200 °C para la prevención de riesgos ocupacionales. Gancho o pletina de suspensión frontal integrada mediante conformado mecánico a la estructura superior, proyectada para el acople y estabilización temporal sobre el borde o platabanda de la freidora para el drenaje de excedentes grasos.	UNIDAD	5

27	Contenedor térmico rígido de transporte pasivo con bordes perimetrales suavizados, concebido para la preservación y mantenimiento de la cadena de frío o conservación calórica de insumos. Volumen útil interno de la cámara de almacenamiento de 50,0 litros. Exoesqueleto de doble pared inyectado en polipropileno o polietileno de alta densidad de grado sanitario e industrial, resistente a la radiación ultravioleta y 100% libre de Bisfenol A. Núcleo aislante interno compuesto por una capa termodinámica intermedia de alta densidad que minimiza la transferencia de calor por conducción y convección. Tapa superior de ajuste hermético por presión y encaje periférico con geometría de sello continuo para prevenir fugas de temperatura. Cara externa de la cubierta configurada con relieve ergonómico que incluye cavidades circulares o posavasos moldeados en el mismo cuerpo. Dos asas o manijas laterales articuladas inyectadas en polímero de alta rigidez con tope de detención angular, diseñadas para repartir el esfuerzo de tracción e izaje manual. Cámara interna de textura lisa no porosa que inhibe la formación de biopelículas bacterianas y la fijación de olores residuales. Elevada resistencia química ante el lavado continuado con soluciones desinfectantes cloradas y detergentes industriales de uso institucional.	UNIDAD	5
28	Recipiente hermético de cocción acelerada mediante vapor a presión regulada de 6,0 litros de capacidad nominal, fabricado en aleación de aluminio apto para contacto alimentario con espesor de pared y fondo de 2,0 mm. Cuenta con sistema de cierre interno autoajustable, empaque de silicona grado alimenticio, empuñaduras en resina termoestable resistentes a 180 °C.	UNIDAD	5

3. OBLIGACIONES

3.1 OBLIGACIONES ESPECIFICAS

1. Entregar la totalidad de los bienes descritos en las condiciones técnicas exigidas, en las cantidades y con las especificaciones mínimas establecidas en los estudios previos y en la invitación pública.
2. Garantizar que los bienes entregados sean nuevos, de primera calidad, sin uso ni remanufacturar y en su empaque original.
3. Entregar los bienes en el Municipio de Puerto Santander, en el sitio que indique el supervisor del contrato, asumiendo los costos de transporte, cargue, descargue y demás gastos asociados a la entrega.
4. Realizar la entrega de los bienes dentro del plazo de ejecución del contrato, previa coordinación de fecha y hora con el supervisor.
5. Entregar elementos que cumplan con lo presentado en la ficha técnica entregada en la oferta y el certificado de garantía del fabricante.
6. Hacer entrega del manifiesto de importación de aquellos elementos que cuenten con el mismo.
7. Realizar, al momento de la entrega, la prueba de funcionamiento de los electrodomésticos en presencia del supervisor o de quien este designe.

8. Reemplazar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al requerimiento del supervisor, los bienes que presenten defectos de fábrica, daños o incumplimiento de las especificaciones técnicas, sin costo adicional para la Entidad.
9. Responder por la calidad y el correcto funcionamiento de los bienes durante el término de la garantía.
10. Atender oportunamente los requerimientos y observaciones que formule el supervisor durante la ejecución del contrato.
11. Presentar los soportes de ejecución, entre ellos acta o remisión de entrega, registro fotográfico, factura o documento equivalente y demás documentos requeridos por el supervisor.

3.2 OBLIGACIONES GENERALES

1. Cumplir el contrato en forma oportuna, en las condiciones consagradas en los estudios previos que forman parte integral del mismo.
2. Cumplir la Constitución y la normatividad que rige la contratación con entidades del Estado.
3. Suscribir en conjunto con el Supervisor el acta de inicio del contrato y demás actas que se requieran durante la ejecución del contrato.
4. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
5. Colaborar con el MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER NORTE DE SANTANDER para que el objeto contratado se cumpla y sea de la mejor calidad.
6. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el Supervisor.
7. Cumplir las obligaciones con los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensiones y Riesgos Laborales, así como aportes parafiscales, cuando haya lugar; y presentar los documentos que así lo acrediten, como requisito para cada uno de los pagos, conforme lo establecido en el Decreto 2353 de 2015, Decreto 510 de 2003, Decreto 1072 de 2015, las Leyes 789 de 2002, 828 de 2003, 1122 de 2007, 1150 de 2007, 1562 de 2012 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen.
8. Mantener fijos los precios pactados, durante la ejecución del contrato.
9. Cumplir con las condiciones técnicas, jurídicas, económicas, financieras y comerciales establecidas en el estudio previo.
10. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al Supervisor del contrato, según corresponda.
11. Guardar total reserva de la información que obtenga del MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER NORTE DE SANTANDER en desarrollo del objeto contractual, salvo requerimiento de autoridad competente.
12. Custodiar y cuidar la documentación e información que en cumplimiento del objeto contractual sea entregada por la Entidad, así como a la que tenga acceso, e impedir o evitar la sustracción, destrucción, ocultamiento o utilización indebidos.
13. Mantener la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información de la que haga uso o tenga conocimiento en el cumplimiento del objeto contractual, comprometiéndose a

no utilizarla para provecho propio, ni divulgarla, comercializarla, publicarla, cederla, revelarla o reproducirla de manera directa e indirecta o ponerla a disposición de terceros que no estén autorizados por el MUNICIPIO PUERTO SANTANDER NORTE DE SANTANDER para conocerla. Al respecto el contratista deberá suscribir COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD, una vez perfeccionado el contrato, el cual formará parte integral del mismo.

14. No ejercer actos que comprometen o afecten a la Entidad, por lo que es su obligación como Contratista no utilizar, incluso después de terminada la relación contractual, para su beneficio o el de terceros: información de sus vigilados, bases de datos de cualquier índole, software, procedimientos, métodos, estudios, estadísticas, proyectos y demás información técnica, financiera, económica, comercial o cualquier otra información utilizada o elaborada por el MUNICIPIO PUERTO SANTANDER NORTE DE SANTANDER en cumplimiento de su misión institucional.
15. Cumplir con la legislación vigente y las medidas y protocolos de seguridad que la entidad ha implementado para asegurar la confidencialidad, secreto e integridad de los datos de carácter personal, privado o sensibles a los que tenga acceso.
16. Adoptar todas las precauciones necesarias y adecuadas para la conservación, protección, custodia y reserva de la información que reciba, produzca, procese o tenga acceso, aplicando las medidas de seguridad que prevengan su fuga, perdida o difusión no autorizada.
17. No transferir, ceder o divulgar el "usuario" y "contraseña" que le sean asignados al contratista (si aplica), teniendo en cuenta que se encuentran bajo su responsabilidad todas las acciones o tareas que se realicen con estos.
18. Desenvolverse en los términos establecidos en el DE PUERTO SANTANDER NORTE DE SANTANDER en desarrollo de su objeto contractual.
19. Conocer, respetar y cumplir las políticas de buen gobierno, normas y medidas de seguridad implementadas por el MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER NORTE DE SANTANDER y demás normatividad interna relacionada, a fin de garantizar la seguridad y protección de los activos de información de la entidad.
20. 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, debiendo informar inmediatamente al MUNICIPIO PUERTO SANTANDER NORTE DE SANTANDER a través del Supervisor, según corresponda, acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
21. Constituir las garantías pactadas, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.
22. Ejecutar el contrato con suma diligencia y cuidado, para evitar la generación de daño a los funcionarios, contratistas, visitantes y/o bienes de la entidad.
23. Responder por la conservación y uso adecuado de los bienes y documentos que le sean

entregados por el MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER NORTE DE SANTANDER en ejecución del contrato.

23. Entregar los bienes con la oportunidad y calidad pactadas, asumiendo el riesgo del no pago de los bienes entregados con calidad inferior a la pactada y certificados como no recibidos a satisfacción por el supervisor, así como el riesgo de la indemnización de perjuicios causados por incumplimiento, mora o mala calidad de los bienes.
24. En general las que se desprendan de la naturaleza del contrato y de su objeto.

4. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El costo del contrato se estima en **VEINTISÉIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL PESOS ($26.665.000)** incluido IVA, deducciones, contribuciones y los costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato, el cual será financiado con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal de 2026, conforme al certificado de disponibilidad presupuestal:

NUMERO	FECHA	RUBRO	VALOR
0411-2	04 DE NOVIEMBRE DE 2026	2.3.2.02.01.004.22.03 MENAJE PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR (130)	$19.221.215
		2.3.2.02.02.006.22.01 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR (130)	$6.543.411
		2.3.2.02.02.006.22.02 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – RF SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR (140)	$86.000
		2.3.2.02.02.006.22.02 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – RB RF SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR (140.1)	$820.595
		TOTAL	$26.671.221

5. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

Los proponentes interesados deberán presentar la propuesta a través de la plataforma SECOP 2.

Ref.: Proceso de Selección de Mínima Cuantía No. MC-029-2026

OBJETO: **COMPRAVENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER, NORTE DE SANTANDER.**

6.REQUISITOS HABILITANTES Los proponentes deberán presentar junto con la propuesta, los siguientes

documentos considerados como requisitos habilitantes:

1. Carta de presentación de la propuesta conforme a modelo anexo.
2. Fotocopia de la Cédula de ciudadanía
3. Certificado de Antecedentes Disciplinarios con menos de treinta (30) días de expedición.
4. Certificado de Antecedentes Fiscales con menos de treinta (30) días de expedición.
5. Certificado de Registro de Medidas Correctivas con menos de treinta (30) días de expedición.
6. Certificado de Inhabilidades Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años con menos de treinta (30) días de expedición.
7. Certificado REDAM con menos de treinta (30) días de expedición.
8. Registro Único Tributario.
9. Certificado de existencia y representación legal para el caso de personas jurídicas, en el que se evidencia que el objeto social le permite el cumplimiento del objeto contractual, con vigencia de hasta 30 días.
10. Formato único de hoja de vida debidamente diligenciado, para persona natural o jurídica.
11. Documento de conformación de consorcio o unión temporal.
12. Constancia de afiliación al sistema de seguridad social.
13. Los proponentes deben presentar un compromiso anticorrupción según el formato diseñado para el efecto, el cual aparecerá como anexo a la invitación pública.
14. Manifestación sobre inexistencia de inhabilidades e incompatibilidades
15. Certificado de matrícula comercial que cuente con actividad relacionada con el objeto contractual de esta invitación, con expedición menor a 30 días.
16. Propuesta económica conforme a modelo anexo.
17. Compromiso de cumplimiento de las condiciones técnicas
18. Certificación bancaria.
19. Ficha técnica por cada bien a suministrar con imagen de referencia

7. ASPECTOS RELACIONADOS CON LAS CONDICIONES DE EXPERIENCIA

De acuerdo con el objeto del contrato y a las obligaciones se requiere que el contratista demuestre con los contratos y acta de liquidación que cuenta con una experiencia mínima de dos (02) contratos con entidades estatales y/o privadas, cuyo objeto sea suministro y/o compraventa de elementos para el fortalecimiento del programa de alimentación escolar en establecimientos educativos y que al menos uno de los contratos aportados haya sido ejecutado con entidad pública y supere por lo menos dos (2) veces el valor del presupuesto oficial, esto con el fin que el contratista desarrolle las obligaciones que fundamentan el objeto del contrato con idoneidad, eficacia y eficiencia. (La Entidad se reserva el derecho de verificar esta experiencia).

Nota: Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el Proponente deberá aportar, además, la certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del Contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda

8. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SUSTENTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Al tenor del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, que adicionó el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con los Artículos 2.2.1.2.1.5.1. y siguientes del decreto 1082 de 2015, la modalidad de selección de mínima cuantía resulta aplicable a casos como el presente, donde el valor del contrato no supera el 10% del valor de la menor cuantía de la Entidad.

Así, De conformidad con el objeto contractual y presupuesto a invertir se determina que la modalidad de contratación corresponde a la modalidad de mínima cuantía de conformidad con lo establecido por las normas en cita.

9. LUGAR ELECTRÓNICO DE CONSULTA DE LA INVITACIÓN.

Cualquier información sobre el proceso puede ser consultado en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP a través del Portal Único de Contratación https://www.secop.gov.co/CO1Marketplace/

10. PARTICIPANTES

Podrán participar en el presente proceso de selección las personas Naturales o Jurídicas, en forma individual o conjunta (consorcios o uniones temporales).

11. CRONOGRAMA DEL PROCESO

Revisar el cronograma en la plataforma SECOP II

NOTA: En el cronograma se establece los sábados, toda vez que para la Administración municipal este es un día hábil laboral.

12. REQUISITOS PARA SOLITUD DE LIMITACION A MIPYMES

Según lo establecido en el decreto 1860 de 2021, para limitar a MiPymes el presente proceso se deben recibir mínimo dos solicitudes, de la siguiente manera:

Carta de solicitud de limitación a MiPymes donde se identifique el número de proceso, el objeto, si se solicita limitación nacional, departamental o territorial, firmada por el interesado (persona natural) o representante legal (personas jurídicas), la cual debe tener los siguientes anexos:

12.1 PERSONAS NATURALES

- Certificación expedida por ellos y un contador público donde se acrediten 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

- Copia del registro mercantil con fecha de expedición no mayor a sesenta (60) días.

12.2 PERSONAS JURIDICAS

- Certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, donde se acrediten 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.
- Copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio con fecha de máximo sesenta (60) días cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

13. REQUSITOS PARA PARTICIPAR EN PROCESOS LIMITADOS A MIPYMES

En el caso de que el proceso sea limitado a MiPymes se hace necesario que el proponente presente en su oferta:

13.1 PERSONAS NATURALES

- Certificación expedida por ellos y un contador público donde se acrediten 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
- Copia del registro mercantil de persona natural con fecha de expedición no mayor a sesenta (60) días.
- Copia del registro mercantil de establecimiento de comercio (en caso de tener registrado establecimiento de comercio) con una fecha de apertura mayor a un año, con fecha de expedición no mayor a sesenta (60) días.

.

13.2 PERSONAS JURIDICAS

- Certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, donde se acrediten 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.
- Copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio con fecha de máximo sesenta (60) días cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

14. REGLAS DE SUBSANABILIDAD, EXPLICACIONES Y ACLARACIONES

El Proponente tiene la responsabilidad y deber de presentar la oferta en forma completa e íntegra, esto es, cumpliendo el contenido de la invitación y adjuntando los documentos de soporte o prueba de las condiciones que pretenda hacer valer en el proceso. No será posible subsanar los requisitos de la propuesta que afecten la asignación de puntaje, es decir, la oferta económica.

La Entidad evaluará la oferta de menor precio, se verificará que la misma cumple las condiciones mínimas de la invitación. Si no es así solicitará al Proponente, que aclare, explique o aporte los documentos e información subsanable en el plazo indicado por la Entidad y hasta la hora indicada en el informe de evaluación, so pena que la Entidad rechace la propuesta y revise la segunda que ofrezca el menor precio y verifique que cumple los requisitos de la invitación. Si la segunda propuesta tampoco cumple se repetirá el procedimiento anterior, continuando con las ofertas que ofrezcan el siguiente menor precio.

15. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS.

Son causales de rechazo de las propuestas las siguientes

A. Que el proponente o alguno de los integrantes del proponente plural esté incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición previstas en la legislación para contratar.
B. Cuando en el mismo proceso de contratación se presentan oferentes en la situación descrita por los literales g) y h) del numeral 1 del artículo 8 de la Ley 80 de 1993, la entidad solo admitirá la oferta presentada primero en el tiempo].
C. Que el proponente o alguno de los integrantes del proponente plural esté reportado en el Boletín de responsables Fiscales que administra la Contraloría General de la República.
D. Que la persona jurídica proponente individual o integrante del proponente plural esté incursa en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006, relacionada con la disolución de la persona jurídica.
E. Que el proponente no aclare, subsane o aporte documentos necesarios para cumplir un requisito habilitante, o aportándolos no lo haga de forma correcta.
F. Que el proponente aporte información inexacta sobre la cual pueda existir una posible falsedad en los términos de la sección.
G. Que el proponente se encuentre incurso en un conflicto de interés previsto en una norma de rango constitucional o legal.
H. Que la propuesta económica no se aporte firmada.
I. Que el objeto social del proponente o el de alguno de sus integrantes no le permita ejecutar el objeto del contrato.
J. Que el valor total de la oferta o el obtenido de la corrección aritmética exceda el presupuesto oficial estimado del contrato.
K. Presentar la oferta con tachaduras o enmendaduras
L. Que el proponente adicione, suprima, cambie o modifique los ítems, la descripción, las unidades o cantidades señaladas en el Presupuesto Oficial.
M. No ofrecer el valor de un precio unitario. En el caso que el valor del precio unitario sea cero (0) el proponente asume la responsabilidad por el valor ofertado en ese ítem.
N. Superar el valor unitario de alguno o algunos de los siguientes ítems ofrecidos con respecto al valor establecido para cada ítem del presupuesto oficial.
O. Presentar más de una oferta económica.
P. Presentar la oferta extemporáneamente.
Q. No presentar oferta económica.
R. Cuando se determine que el valor total de la oferta es artificialmente bajo,

S. Cuando se presenten propuestas parciales
T. Ofrecer un plazo mayor al previsto por la entidad
U. Ofrecer condiciones particulares del proyecto de inferior calidad.
V. Cuando una misma persona natural o jurídica, o integrante de un proponente plural, presente o haga parte en más de una propuesta para el mismo proceso.
W. Cuando el representante legal de la persona jurídica tenga limitaciones para comprometer a la sociedad y no cuente con la autorización suficiente del órgano social.
X. Las demás previstas en la ley

El Municipio se reserva el derecho de corroborar la autenticidad de los datos suministrados, y el interesado autoriza a todas las entidades, personas o empresas que de una u otra forma se mencionen en los documentos presentados, a suministrar la información que se requiera, a visitar sus instalaciones o a solicitar información de cualquiera de sus empleados, en caso de considerarlo necesario.

16. CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO DE SELECCIÓN

La entidad podrá declarar desierto el procedimiento de selección cuando:

A. No se presenten ofertas.
B. Ninguna oferta resulte hábil, por no cumplir las exigencias de la Invitación.
C. Existan causas o motivos que impidan la escogencia objetiva del proponente.
D. Lo contemple la ley.

17. ADJUDICACIÓN DEL PROCESO

La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas. La comunicación de aceptación de la oferta junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

18. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato es de QUINCE (15) DÍAS HÁBILES, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

19. FORMA DE PAGO

EL MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER pagará el valor del contrato mediante acta final, previa entrega de los bienes y recibo a entera satisfacción por parte del supervisor, para lo cual el contratista deberá presentar la factura, la certificación de cumplimiento expedida por el supervisor y los soportes de pago al sistema de seguridad social integral y parafiscales de acuerdo con la

normatividad vigente. En todo caso el pago estará sujeto a la disponibilidad del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja).

20. CRITERIO PARA DETERMINAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía.

21. AMPAROS A EXIGIR

Previo análisis de los riesgos a que puede estar expuesta la Entidad, en razón del objeto, la naturaleza y las características del contrato a ejecutar, se considera con el fin de mantener indemne a la Entidad frente a eventuales daños, que el contratista debe otorgar como mecanismo de cobertura del riesgo la constitución de una póliza de seguros a favor de entidades estatales que garantice de cumplimiento de sus obligaciones y que cubra los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista cuyo monto, vigencia y amparos, cumpla con lo siguiente:

RIESGOS	DETALLE
CUMPLIMIENTO	Por el 10% del valor del contrato y vigente por el término del mismo y un (01) año más.
CALIDAD DE LOS BIENES	Cuantía será del Diez por ciento (10%) del valor del contrato. Por el término de duración de este y un (01) año mas.

22. CONVOCATORIA A VEEDURÍAS CIUDADANAS.

El municipio de Puerto Santander, Norte de Santander, se permite invitar a las veedurías ciudadanas establecidas, para que, durante todas las etapas de contratación, hagan recomendaciones escritas y oportunas ante las Entidad sobre el presente proceso de contratación.

Publíquese la presente invitación pública en Portal Único de Contratación Estatal SECOP.

Puerto Santander, 09 de noviembre de 2026

CARMEN TERESA GOMEZ CACERES
ALCALDESA MUNICIPAL

Proyectó, revisó y aprobó: **Zharick Jaimes Monar**	Reviso y aprobó: **Yajaira Botello Melo**	Revisó y aprobó: **Emanuel Combita Silva**
Asesora Externa Contratación	Asesora jurídica	Secretario general
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las disposiciones vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos		

ANEXO 1 . CARTA DE PRESENTACION

Cuidad y fecha.

Señores
MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER

REF. SELECCIÓN MÍNIMA CUANTÍA Nº MC-029-2026

El suscrito, obrando en representación de (o en nombre propio) presento ante el Municipio de Puerto Santander la presente oferta, en el proceso de selección de la Referencia que tiene por OBJETO: "COMPRAVENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER, NORTE DE SANTANDER", de acuerdo con los términos y requisitos exigidos en la invitación pública, según lo establecido en éste documento y la propuesta que presento.

PROPUESTA

Plazo del servicio ofrecido: _____ días o meses.

Manifiesto, bajo la gravedad del juramento, que:

1. Estoy autorizado para suscribir y presentar la oferta y firmar el contrato si resulto adjudicatario del Proceso de Contratación de la referencia.
2. En caso de que la oferta me sea aceptada suscribiré el contrato objeto del Proceso de Contratación en la fecha prevista para el efecto en el Cronograma contenido en la invitación.
3. Conozco los Documentos del Proceso, incluyendo Adendas, y acepto los requisitos en ellos contenidos. Dentro de los documentos presentados a la Entidad conozco los ítems, la descripción, las unidades y cantidades establecidas en el Presupuesto Oficial.
4. Conozco las leyes de la República de Colombia que rigen el Proceso de Contratación.
5. Tengo conocimiento acerca de las características y condiciones del sitio de ejecución del contrato.
6. Conozco el sitio donde se ejecutará el contrato y asumo los Riesgos previsibles inherentes al mismo, así como aquellos asignados en la invitación.
7. La información contenida en todos los documentos de la oferta es veraz y asumo total responsabilidad frente a la Entidad cuando los datos suministrados sean falsos o contrarios a la realidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el Código Penal y demás normas concordantes.
8. Ni los integrantes del Proponente Plural, ni los socios de la persona jurídica que representó (se exceptúan las sociedades anónimas abiertas), ni yo nos hallamos incursos en causal alguna de Conflicto de interés, inhabilidad o incompatibilidad de las señaladas en la Constitución y en la ley.

9. Ni los integrantes del Proponente Plural, ni los socios de la persona jurídica que representó (se exceptúa las sociedades anónimas abiertas), ni yo nos encontramos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar, ni estamos incursos en ninguno de los conflictos de intereses para participar establecidos en la ley.
10. En caso de conocer que los integrantes del Proponente Plural, los socios de la persona jurídica que representó (se exceptúa las sociedades anónimas abiertas) o yo nos encontramos incursos en alguna inhabilidad o Conflicto de Interés sobreviniente, contemplados en la normativa vigente, nos comprometemos a informar de manera inmediata tal circunstancia a la Entidad, para que tome las medidas legales pertinentes. Este compromiso lo adquirimos en total independencia de la etapa en que se encuentre el Proceso de Contratación (precontractual, contractual y/o post contractual).
11. Ni los integrantes del Proponente Plural, ni los socios de la persona jurídica que represento (se exceptúan las sociedades anónimas abiertas), ni a mí, se nos ha declarado responsables judicialmente por actos de corrupción, la comisión de delitos de peculado, concusión, cohecho, prevaricato en cualquiera de sus modalidades, soborno trasnacional, lavado de activos, enriquecimiento ilícito, entre otros, de conformidad con la ley penal colombiana y los tratados internacionales sobre la materia, así como sus equivalentes en otras jurisdicciones.
12. Ni los integrantes del Proponente Plural, ni los socios de la persona jurídica que represento (se exceptúa las sociedades anónimas abiertas), ni yo estamos incursos en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006.
13. Conozco y acepto el Anexo 1 denominado "Pacto de Transparencia" relacionado en la invitación y me comprometo a darle estricto cumplimiento.
14. Los recursos destinados al contrato son de origen lícito y no hemos participado en actividades delictivas, así como no hemos recibido recursos o facilitado actividades contrarias a la ley.
15. Al momento de la presentación de la oferta, ni mis representados ni yo nos encontramos incursos en alguna de las causales de rechazo señaladas en la la invitación.
16. Si se acepta la oferta me comprometo a constituir las Garantías requeridas y a suscribir estas dentro de los términos señalados para ello.
17. La oferta está constituida por todos los Formatos, Formularios, Anexos y Matrices requeridos en los Documentos del Proceso aplicables al Proponente y documentos de soporte presentados.
18. La oferta fue elaborada teniendo en cuenta todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la suscripción del contrato y que en consecuencia no haré reclamos con ocasión del pago de tales gastos.
19. Declaro que me informaré de todas las etapas y decisiones del Proceso de Contratación, consultado el Sistema Electrónico Para la Contratación Pública (SECOP
20. Me comprometo, en caso de resultar adjudicatario, a cumplir todas las especificaciones técnicas relacionadas y requeridas en las Especificaciones Técnicas de la Invitación.
21. Autorizo que la Entidad consulte la información comercial o financiera pertinente para el Proceso de Contratación, bajo el entendido que debe guardar confidencialidad sobre la información sujeta a reserva.
22. Me comprometo a cumplir todos los ítems relacionados en – Presupuesto oficial", en caso de resultar adjudicatario.

Atentamente,

Nombre del Proponente _____

Nombre del Representante Legal_____

C. C. _____ de _____

_____

[Firma del Proponente o de su Representante Legal]

ANEXO Nº 2

MODELO DE CARTA DE INFORMACIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL (SEGÚN EL CASO)

Ciudad y fecha,
Señores

ALCALDÍA MUNICIPAL DE PUERTO SANTANDER

REF. SELECCIÓN MÍNIMA CUANTÍA Nº MC-029-2026

Los suscritos _____ y _____, debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____ y _____, manifestamos por este documento que hemos convenido asociarnos en CONSORCIO para participar _____ y, por tanto, expresamos lo siguiente:

1. La duración de este Consorcio será igual al término de ejecución y liquidación del contrato.
2. El Consorcio está integrado por:
NOMBRE PORCENTAJE. DE PARTICIPACIÓN (%)
3. La responsabilidad de los integrantes del Consorcio es solidaria, ilimitada y mancomunada.
4. El representante del Consorcio es: _____, identificado con la cédula de ciudadanía número _____ de _____, quien está expresamente facultado para firmar y presentar la propuesta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación, para firmar el contrato y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto a la ejecución y liquidación del contrato, con amplias y suficientes facultades.
5. La sede del consorcio es:
Dirección Teléfono Telefax Ciudad
En constancia se firma en _____ a los _____ días del mes de _____ de 2026__

_____
NOMBRE Y FIRMA DE CADA UNO DE LOS INTEGRANTES

_____
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONSORCIO

ANEXO No. 3

DECLARACIÓN JURAMENTADA SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Ciudad y fecha

Señores
ALCALDÍA MUNICIPAL DE PUERTO SANTANDER
Norte de Santander.

Referencia: Proceso de Mínima cuantía No. MC-029-2026

Objeto: COMPRAVENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER, NORTE DE SANTANDER.

Yo, _____, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____ como aparece al pie de mi firma, declaro bajo la gravedad de juramento, no encontrarme incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contenidas en la Constitución Política de Colombia, en la Ley 80 de 1993 y demás normas legales, reglamentarias, estatutarias relacionadas con el tema, para suscribir contratos con la Alcaldía Municipal.

Cordialmente.

Nombre o Razón Social del Proponente: _____
Nit: _____
Nombre del Representante Legal: _____
C.C. No. _____ de _____

(Firma del proponente o de su Representante Legal)

ANEXO No. 4

CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

Ciudad y fecha

Señores
ALCALDÍA MUNICIPAL DE PUERTO
Norte de Santander.

Referencia: Proceso de Mínima cuantía No. MC-029-2026

Objeto: COMPRAVENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER, NORTE DE SANTANDER.

Respetados señores.

El suscrito, _____ identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ de _____, hace saber que se ha cumplido y se encuentra al día con sus obligaciones provenientes del sistema de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

La anterior certificación se expide para efectos de dar cumplimiento al Artículo 50 de la Ley 789 de 2003.

Cordialmente.

Nombre o Razón Social del Proponente: _____
Nit: _____
Nombre del Representante Legal: _____
C.C. No. _____ de _____

(Firma del proponente o de su Representante Legal)

ANEXO No. 5

Ciudad y fecha

Señores
ALCALDÍA MUNICIPAL DE PUERTO SANTANDER
Norte de Santander.

Referencia: Proceso de Mínima cuantía No. MC-029-2026

Objeto: COMPRAVENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER, NORTE DE SANTANDER.

Yo, _____, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de: _____, manifiesto que: Apoyamos la acción del Estado Colombiano y del Municipio de Puerto Santander, Norte de Santander. Para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.

PACTO DE TRANSPARENCIA

Este documento hace parte integral de los Documentos del Proceso y con la firma de la carta de presentación de la propuesta el Proponente se compromete a:

i. Cumplir estrictamente la ley aplicable.

ii. Interpretar de buena fe las normas aplicables a los Procesos de Contratación de manera que siempre produzcan los efectos buscados por estas.

iii. No incurrir en faltas a la verdad o adulteración en los documentos o requisitos exigidos en el Proceso de Contratación.

iv. Aceptar que durante la evaluación de las propuestas del Proceso de Contratación primen los aspectos de fondo por encima de la forma, buscando siempre favorecer la libre competencia.

v. Hacer un estudio completo del proyecto y de los documentos del Proceso de Contratación, así como realizar estudios y análisis propios, con la debida diligencia y responsabilidad, a fin de contar con los elementos de juicio e información económica,

comercial, jurídica y técnica relevante y necesaria para tomar una decisión sustentada para presentar la propuesta. Lo anterior, con el propósito de que la misma sea seria y honesta, de tal manera que me permita participar en el Proceso de Contratación y en caso de resultar adjudicatario cumplir todas las obligaciones contenidas en el contrato y asumir los Riesgos asociados a la ejecución de este.

vi. No hacer arreglos previos o concomitantes al Proceso de Contratación con los encargados de planear el proceso para tratar de conocer, influenciar o manipular la información del proyecto y presentar la respectiva propuesta.

vii. No hacer arreglos previos o concomitantes al Proceso de Contratación con otros Proponentes para tratar de influenciar o manipular los resultados de la adjudicación.

viii. Enviar por escrito a la Entidad todas las preguntas o inquietudes que surjan durante el Proceso de Contratación y no hacerlo de manera oral por ningún medio.

ix. Actuar con lealtad hacia los demás proponentes y con la Entidad y abstenerse de utilizar herramientas para dilatar o sabotear el Proceso de Contratación. Igualmente, las observaciones al Proceso de Contratación o a las Propuestas de los otros interesados, serán presentadas oportunamente, en los plazos y términos fijados estrictamente en las reglas de la selección.

x. Abstenerse de hacer manifestaciones orales o escritas en contra de los demás Proponentes y sus propuestas sin contar con evidencia, material probatorio o indicios sólidos, que razonablemente permitan considerar que existe un acto irregular, de competencia desleal o de corrupción por parte de ellos. En caso de tener las pruebas o indicios, estos se dejarán a inmediata disposición de la Entidad o de las autoridades competentes para corroborar tales afirmaciones.

xi. Solicitar o remitir a la Entidad, o a sus funcionarios y contratistas cualquier información utilizando solamente los procedimientos y canales previstos en el Proceso de Contratación.

xii. No ofrecer trabajo, contratos o algún tipo de beneficio económico o de cualquier otra naturaleza a ningún funcionario público, contratista o estructurador, vinculado a la Entidad ni a sus familiares en primer grado de consanguinidad, segundo de afinidad o primero civil, a partir de la adjudicación o con ocasión de la misma, y hasta dos (2) años siguientes a la suscripción del contrato, sin perjuicio del régimen de conflictos de intereses y de inhabilidades e incompatibilidades previsto en la Constitución y en la ley.

xiii. Exigir a los empleados, proveedores y subcontratistas relacionados con el proyecto, suscribir un pacto ético de conducta que garantice la probidad y transparencia de las

actuaciones de todos los involucrados en la preparación de la propuesta y en la ejecución del contrato.

xiv. No ofrecer gratificaciones o atenciones en dinero o en especie, ni financiar, patrocinar, auspiciar o promover directa o indirectamente fiestas, recepciones, homenajes o cualquier tipo de atenciones sociales a funcionarios públicos o contratistas del Estado, durante el Proceso de Contratación ni durante la ejecución o liquidación del Contrato.

xv. No contratar, ni ofrecer dádivas, regalos o gratificaciones a personas con alta capacidad de influencia política o mediática, con el objeto de obtener citas o influir o presionar las decisiones que la Entidad tome respecto del Proceso de Contratación Estatal, bien sea en su adjudicación, supervisión o terminación.

xvi. No contratar ni ofrecer dádivas, regalos, gratificaciones, contratos o cualquier tipo de beneficio económico o de cualquier naturaleza, a servidores de la Entidad o sus asesores, o del equipo estructurador, con el fin de tener asesoramiento o acceso a información privilegiada, relacionada con el Proceso de Contratación.

xvii. Dar a conocer a la Entidad, a la Secretaría de Transparencia del Departamento Administrativo de la Presidencia de la República y a las autoridades competentes en caso de presentarse alguna queja o denuncia sobre la ocurrencia de un acto de corrupción durante el Proceso de Contratación o relativo al contrato, y del conocimiento que tenga sobre posibles pagos o beneficios ofrecidos u otorgados.

xviii. Denunciar de manera inmediata ante las autoridades competentes, con copia a la Secretaría de Transparencia del Departamento Administrativo de la Presidencia de la República, cualquier solicitud, ofrecimiento, favor, dádiva, prerrogativa, recompensa, gratificación o atención social, efectuada por Proponentes o cualquiera de sus empleados, administradores, consultores o contratistas, a funcionarios públicos o a sus asesores que estén directa o indirectamente involucrados en la estructuración, manejo y decisiones del Proceso de Contratación, de manera previa, concomitante o posterior al mismo, que tengan la intención de inducir o direccionar alguna decisión relacionada con la adjudicación.

En constancia firmo este documento a los _____ (___) días del mes de _____ dos mil veintiséis (2026)

Atentamente.

Nombre del proponente _____
CC No. _____

ANEXO No. 6

PROPUESTA ECONÓMICA

Referencia: Proceso de Mínima cuantía No. MC-029-2026

Objeto: COMPRAVENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE PUERTO SANTANDER, NORTE DE SANTANDER.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
				TOTAL

NOTA: El valor ofertado por cada ítem y el valor total de la propuesta deben incluir el IVA y todos los impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos (incluidos transporte, cargue, descargue y entrega en el Municipio de Puerto Santander) que se generen con ocasión de la ejecución del contrato. La Entidad no reconocerá valores adicionales a los ofertados.

TOTAL, VALOR EN LETRAS Y NÚMEROS

Nombre o Razón Social del Proponente: _____
Nit: _____
Nombre del Representante Legal: _____
C.C. No. _____ de _____

(Firma del proponente o de su Representante Legal)