SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

ESTUDIO PREVIO PARA LA CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA.

OBJETO: "IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA ESCOLAR, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE DOTACIÓN INTEGRAL DE MENAJE, EQUIPOS MENORES DE COCINA Y ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS, CON EL FIN DE MEJORAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LAS SEDES URBANAS Y RURALES, EL SILENCIO, EL TABLAZO Y LA FLORIDA, ADSCRITAS A LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURA MARÍA VALENCIA, DEL MUNICIPIO DE HISPANIA, ANTIOQUIA, EN CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE DESARROLLO HISPANIA DE CORAZÓN 2024-2027"

CLASE DE CONTRATO: COMPRAVENTA

PRESUPUESTO OFICIAL: VEINTICINCO MILLONES CUATROCIENTOS DIECISÉIS MIL SETECIENTOS UN PESOS M/L ($ 25.416.701)

MODALIDAD DE SELECCIÓN: CONTRATACION MÍNIMA CUANTÍA, N° 5 DEL ARTICULO 2 DE LA LEY 1150 DE 2007 Y ARTICULO 2.2.1.2.1.5.2 DEL DECRETO 1082 DE 2015

FECHA DE ELABORACION: 17 de Noviembre de 2026

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el Municipio de Hispania, Antioquia, elabora los presentes estudios y documentos previos con el propósito de sustentar la necesidad de adelantar un proceso de contratación para la adquisición de menaje destinado a tres (03) de las nueve (9) sedes educativas rurales del municipio, y complementar las necesidades de elementos de menaje en las dos (2) sedes urbanas, en el marco de las acciones orientadas al fortalecimiento de la prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER

El Municipio de Hispania, Antioquia, en cumplimiento de sus responsabilidades en materia educativa y de su compromiso con el bienestar de la población estudiantil, desarrolla el Programa de Alimentación Escolar (PAE), mediante el cual se brinda atención alimentaria a aproximadamente seiscientos (600) niños, niñas y adolescentes del municipio. De esta población, ciento dieciséis (116) estudiantes pertenecen a las sedes educativas rurales, de los cuales, para la vigencia 2027, se pretenden atender la sede educativa rural "El Silencio" con un cupo proyectado de diez (10) estudiantes, "El Tablazo" para treinta y dos (32) beneficiarios, y para la sede "La Florida" un cupo de dieciocho (18) estudiantes beneficiados, quienes actualmente reciben la modalidad de ración industrializada, debido a que sus cocinas escolares aún no cuentan con las condiciones de dotación necesarias para implementar la modalidad de ración preparada en sitio.

En atención a esta situación, durante los últimos meses, los docentes, la Administración Municipal y los padres de familia han adelantado un trabajo conjunto orientado a la adecuación de los espacios destinados al funcionamiento de los restaurantes escolares rurales, con el propósito de avanzar hacia la implementación de la modalidad de preparación en sitio. Estas acciones representan un esfuerzo articulado para mejorar las condiciones en las que se presta el servicio de alimentación escolar y generar espacios adecuados para la preparación y el suministro de los alimentos a los estudiantes beneficiarios.

Como resultado de este proceso de adecuación, se ha identificado la necesidad de complementar las condiciones de funcionamiento de las cocinas escolares mediante la adquisición del menaje requerido para desarrollar las actividades de preparación, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos. La disponibilidad de estos elementos constituye un componente necesario para poner en funcionamiento los espacios intervenidos y avanzar en la implementación de la modalidad de preparación en sitio, de acuerdo con las condiciones técnicas, sanitarias y operativas aplicables.

Asi mismo, el municipio de Hispania con la reestructuración de la infraestructura de las dos (2) sedes urbanas de la Institución Educativa Aura María Valencia, afectadas por el sismo del 10 de agosto de 2026, tiene proyectado para la vigencia 2027, retomar la modalidad de preparación en sitio RPS, para los 484 beneficiarios de estas sedes, lo que lleva a tener la necesidad de complementar los utensilios, muebles y enseres que se requieren.

La falta de este menaje limita la posibilidad de aprovechar plenamente las adecuaciones realizadas, por lo que resulta necesario adelantar su adquisición para completar la dotación de los restaurantes escolares de las sedes educativas urbanas y rurales como El silencio, El Tablazo y La Florida, y facilitar la transición de la modalidad de ración industrializada R.I. a la modalidad de preparación en sitio RPS, en el menor tiempo posible, siempre que se encuentren satisfechas las demás condiciones requeridas para su implementación.

La adquisición de menaje institucional para las sedes educativas resulta indispensable y prioritaria para garantizar las condiciones dignas, técnicas y sanitarias en la prestación del Servicio de Alimentación Escolar (PAE), asegurando la adecuada distribución de los alimentos conforme a los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional y de la Gobernación de Antioquia. Esta adquisición cobra un carácter de urgencia para las sedes rurales -a saber- El Silencio, El Tablazo y La Florida, las cuales proyectan para la vigencia 2027 su transición operativa a la modalidad de preparación en sitio, asi como para las sedes urbanas con la retoma a esta misma modalidad RPS; hito que exige dotar de manera anticipada a sus comedores y cocinas escolares con la vajilla, utensilios y equipamiento básico de manipulación necesarios para la recepción, preparación y servicio de los alimentos, transformando de manera sustancial la infraestructura operativa rural y garantizando una alimentación caliente, nutritiva y de calidad que promueva la permanencia y el bienestar integral de la comunidad estudiantil.

La implementación de la modalidad de Preparación en Sitio dentro del Programa de Alimentación Escolar (PAE) responde a la necesidad imperiosa no solo de cualificar las condiciones nutricionales y la aceptación de las raciones por parte de los estudiantes, sino fundamentalmente de constituirse en una estrategia prioritaria de permanencia educativa para mitigar y prevenir la deserción escolar en el municipio. La entrega de complementos alimentarios calientes, frescos y preparados en la misma sede fortalece el arraigo de los niños, niñas y adolescentes al entorno escolar, garantizando un incentivo protector continuo que dignifica el proceso educativo e impacta de manera directa en la reducción de las tasas de retiro y ausentismo en el sector rural.

En consecuencia, el Municipio de Hispania considera necesario adelantar el proceso contractual para adquirir el menaje requerido, como parte de las acciones dirigidas al fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar en las sedes rurales. Esta intervención busca aprovechar el trabajo de adecuación desarrollado conjuntamente por la comunidad educativa y la Administración Municipal, contribuir a mejorar las condiciones de prestación del servicio y favorecer la permanencia y el bienestar de los estudiantes mediante una atención alimentaria adecuada y oportuna.

Igualmente, la necesidad que se pretende satisfacer encuentra fundamento en las siguientes disposiciones constitucionales, legales y reglamentarias:

Que el artículo 2 de la Constitución Política de Colombia establece como 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. En desarrollo de estos fines, corresponde a las autoridades públicas adelantar las actuaciones necesarias para atender las necesidades colectivas y contribuir al bienestar de la población, dentro del marco de sus competencias.

Que el artículo 44 de la Constitución Política reconoce los derechos fundamentales de los niños, entre ellos la vida, la integridad física, la salud y la alimentación equilibrada, y establece la prevalencia de sus derechos sobre los de los demás. En consecuencia, las actuaciones de las entidades públicas que contribuyan a mejorar las condiciones de atención de la población infantil deben orientarse a la protección efectiva de sus derechos y a la generación de condiciones que favorezcan su desarrollo integral.

Que el artículo 67 de la Constitución Política dispone que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que cumple una función social. En este contexto, las acciones dirigidas a fortalecer las condiciones de permanencia y bienestar de los estudiantes adquieren especial importancia, particularmente en las zonas rurales, donde resulta necesario promover condiciones adecuadas para el acceso y la continuidad en el sistema educativo.

Que el artículo 209 de la Constitución Política establece que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y debe desarrollarse con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad. Por lo tanto, las decisiones de la Administración Municipal deben responder a necesidades debidamente identificadas y procurar el uso adecuado de los recursos públicos para el cumplimiento de los fines institucionales.

Que el artículo 3 de la Ley 80 de 1993 establece que, al celebrar y ejecutar contratos, los servidores públicos deben tener en consideración que con ellos las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados. En consecuencia, la contratación que adelante el Municipio de Hispania debe estar precedida de una necesidad real, debidamente justificada y relacionada con el cumplimiento de sus competencias y responsabilidades.

Que la Ley 115 de 1994, por la cual se expide la Ley General de Educación, establece el marco general de la prestación del servicio público educativo y reconoce la responsabilidad del Estado, la sociedad y la familia en la garantía del derecho a la educación. En concordancia con este propósito, el fortalecimiento de las condiciones de funcionamiento de los restaurantes escolares constituye una actuación complementaria que contribuye al bienestar de los estudiantes y al desarrollo de las actividades educativas.

Que el Decreto 1075 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Educación, contiene disposiciones relacionadas con la organización y prestación del servicio educativo, así como con el Programa de Alimentación Escolar, de acuerdo con las normas que regulan esta materia. Por consiguiente, las actuaciones encaminadas a fortalecer las condiciones operativas de los restaurantes escolares deben desarrollarse conforme a los lineamientos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables al programa.

Que, en el marco de la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), la dotación de menaje constituye un componente necesario para el adecuado funcionamiento de las cocinas escolares que operan bajo la modalidad de preparación de alimentos en sitio, en la medida en que permite disponer de los elementos requeridos para las actividades de preparación, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos, de acuerdo con las características de cada sede y las exigencias aplicables.

En concordancia con lo anterior, el Municipio de Hispania, Antioquia, desarrolla el Programa de Alimentación Escolar con una cobertura aproximada de seiscientos (600) estudiantes, de los cuales ciento dieciséis (116) pertenecen a las sedes educativas rurales. Actualmente, estos estudiantes reciben ración industrializada debido a que las cocinas escolares no cuentan todavía con la totalidad de los elementos necesarios para implementar la preparación de alimentos en sitio.

Frente a esta situación, los docentes, los padres de familia y la Administración Municipal han adelantado acciones conjuntas para adecuar los espacios destinados a los restaurantes escolares rurales. Este trabajo ha permitido avanzar en el mejoramiento de las condiciones físicas de las cocinas; sin embargo, para completar su dotación y posibilitar la transición hacia la modalidad de preparación en sitio, es necesario adquirir el menaje que aún se requiere en las sedes educativas rurales y complementar el existente en las sedes urbanas de la Institución Educativa.

La ausencia de estos elementos limita el aprovechamiento de las adecuaciones realizadas y dificulta la puesta en funcionamiento de las cocinas escolares bajo la modalidad prevista. Por esta razón, la adquisición del menaje se considera necesaria para complementar las acciones adelantadas, fortalecer las condiciones operativas de los restaurantes escolares y avanzar hacia una atención alimentaria más adecuada para los estudiantes beneficiarios, siempre que se cumplan las demás condiciones técnicas, sanitarias y operativas exigibles.

Con esta adquisición se busca contribuir a que los niños, niñas y adolescentes de las sedes rurales puedan recibir alimentos preparados en sitio, de acuerdo con la minuta y las condiciones establecidas para la prestación del Programa de Alimentación Escolar. De esta manera, se pretende mejorar las condiciones en que se suministra el complemento alimentario, favorecer el bienestar de los estudiantes y fortalecer las acciones institucionales dirigidas a garantizar una atención oportuna y adecuada durante la jornada escolar.

Por lo anterior, el Municipio de Hispania identifica la necesidad de adelantar un proceso de contratación para la adquisición del menaje requerido en los restaurantes escolares de tres (3) las nueve (9) sedes educativas rurales, y complementar el existente en las dos (2) sedes urbanas como una medida orientada a completar la dotación de las cocinas, aprovechar las adecuaciones realizadas y contribuir al mejoramiento de la prestación del Programa de Alimentación Escolar en el territorio municipal.

La contratación deberá adelantarse de conformidad con las disposiciones que regulan la contratación estatal y la modalidad de selección que corresponda, previa verificación de las condiciones técnicas del proceso, la disponibilidad presupuestal y los demás requisitos aplicables. Para tal efecto, el Municipio deberá contar con el respectivo certificado de disponibilidad presupuestal, expedido con cargo a los rubros que correspondan al objeto de adquisición y a la fuente de financiación definida para el proceso.

1.1. ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN

La contratación tiene como alcance la adquisición de menaje destinado a las tres de las nueve sedes educativas rurales del municipio de Hispania, Antioquia, a saber, El Silencio, El Tablazo y La Florida, y al complemento del menaje existente en las sedes urbanas de la Institución Educativa Aura María Valencia con el propósito de complementar la adecuación de sus espacios de cocina y avanzar hacia la preparación de alimentos en sitio en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de acuerdo con las condiciones técnicas, sanitarias y operativas aplicables.

Con esta adquisición se busca dotar las cocinas escolares con los utensilios necesarios para apoyar la preparación, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos. Asimismo, mejorar la atención alimentaria de los estudiantes rurales contribuyendo con la transición de la modalidad de raciones industrializadas RI a la modalidad de ración preparada en sitio RPS, siempre que se encuentren dadas las condiciones requeridas para su implementación, propiciar mejores condiciones para la atención alimentaria de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa y apoyar las acciones orientadas al fortalecimiento de la educación y la permanencia escolar mediante el mejoramiento de las condiciones de prestación del servicio de alimentación escolar.

2. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

OBJETO: *"IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA ESCOLAR, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE DOTACIÓN INTEGRAL DE MENAJE, EQUIPOS MENORES DE COCINA Y ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS, CON EL FIN DE MEJORAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LAS SEDES URBANAS Y RURALES, EL SILENCIO, EL TABLAZO Y LA FLORIDA, ADSCRITAS A LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURA MARÍA VALENCIA, DEL MUNICIPIO DE HISPANIA, ANTIOQUIA, EN CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE DESARROLLO HISPANIA DE CORAZÓN 2024-2027"*

3. LA CLASIFICACIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS, OBJETO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN, SON LOS SIGUIENTES:

Dando cumplimiento al numeral 1 del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, el objeto del presente proceso contractual se encuentra clasificado en los códigos UNSPSC, de conformidad den el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas contenida en la dirección: https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios:

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN
1.	48101801	Cubiertos para uso comercial
2.	48101803	Cucharones para uso comercial
3.	48101808	Sartenes para salsas o para sofreír para uso comercial
4.	48101809	Ollas para salsas o para sofreír para uso comercial
5.	48101815	Cucharas de servir para uso comercial
6.	48101512	Parrillas metálicas para uso comercial

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN
7.	48101514	Ollas de vapor de alta presión para uso comercial
8.	48101530	Ollas arroceras para uso comercial
9.	48101543	Sartén revestido para uso comercial
10.	48101542	Tetera revestida de inclinación para uso comercial
11.	48101607	Rallos para uso comercial
12.	48101608	Licuadoras para uso comercial
13.	48101611	Peladores para uso comercial
14.	48101907	Jarras para servicio de comidas
15.	48101919	Vasos o tazas o tazones (mugs) o tapas de contenedores para servicio de comidas.
16.	23241609	Cuchillos y biseles
17.	41103011	Refrigeradores para propósitos generales o neveras congeladores
18.	40101808	Estufas de calefacción
19.	27112105	Pinzas
20.	52152202	Escurridor de platos
21.	48101521	Planchas
22.	52151606	Tablas para cortar para uso domestico
23.	26101726	Coladores
24.	41105312	Peinillas o platos o espaciadores o bandejas
25.	24121807	Recipientes de plástico
26.	56121501	Mesas para actividades
27.	48102001	Sillas para restaurante

4. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO CONTRACTUAL

De conformidad con el tipo de suministro a realizar a la Administración Municipal de Hispania, se analizaron las características técnicas del sector, con el fin de determinar las condiciones bajo las cuales se debe ejecutar el contrato así:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO PONDERADO	VALOR TOTAL

1	OLLA DE ALUMINIO 8 LITROS - Olla para cocción de alimentos, fabricada en aluminio de uso alimentario, con cuerpo rígido, paredes uniformes y acabado interior y exterior liso, sin rebabas, fisuras ni deformaciones. Capacidad nominal de 8 litros. Debe contar con base plana y estable, dos asas laterales firmemente fijadas al cuerpo y tapa ajustada, fabricada en aluminio, con agarradera superior resistente al calor. Las superficies en contacto con alimentos deben ser aptas para dicho uso y permitir una limpieza sencilla. medidas son: Ancho y Diámetro: 26cm Altura y Profundidad: 16cm	UNIDAD	3	$ 115.263	$ 345.790
2	OLLA DE ALUMINIO 4 LITROS - Olla para cocción de alimentos, fabricada en aluminio de uso alimentario, con cuerpo rígido, paredes uniformes y acabado interior y exterior liso, sin rebabas, fisuras ni deformaciones. Capacidad nominal de 4 litros. Debe contar con base plana y estable, dos asas laterales firmemente fijadas al cuerpo y tapa ajustada, fabricada en aluminio, con agarradera superior resistente al calor. Las superficies en contacto con alimentos deben ser aptas para dicho uso y permitir una limpieza sencilla. 22 cm de diametro	UNIDAD	1	$ 106.800	$ 106.800
3	OLLA A PRESION ALUMINIO 6 LITROS - Olla a presión con capacidad nominal de 6 litros, fabricada en aluminio apto para uso culinario, con cuerpo resistente y base estable. Debe incluir tapa compatible con cierre hermético y seguro de bloqueo, válvula reguladora de presión, válvula o dispositivo de seguridad adicional y empaque de sellado reemplazable. Debe contar con asas laterales resistentes y sistema de apertura y cierre seguro. Los mecanismos de regulación y seguridad deben estar completos, funcionales y corresponder al diseño del fabricante. Entregar con instrucciones de uso y advertencias de seguridad. Medidas (Alto*Ancho*Fondo) 24.5*24.1*40.8cm	UNIDAD	2	$ 152.796	$ 305.591
4	SARTEN CON CUBIERTA EN TEFLON 30CM - Sartén de diámetro nominal de 30 cm, con cuerpo metálico rígido y superficie interior recubierta con material antiadherente apto para contacto con alimentos, uniforme y sin desprendimientos. Debe contar con mango ergonómico, firmemente unido al cuerpo y elaborado en material aislante del calor o con protección térmica. Borde continuo, base estable y superficie exterior resistente al uso habitual. El recubrimiento debe permitir la cocción y limpieza sin adherencia excesiva de los alimentos. No debe presentar rayones, abolladuras ni defectos de fabricación.	UNIDAD	5	$ 143.047	$ 715.237
5	LICUADORA Cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas removible que facilita la limpieza profunda tras cada uso doméstico, Motor de 700 W y 15000 rpm que permite procesar hielo y alimentos sólidos hasta obtener una consistencia homogénea. - Licuadora eléctrica para preparación y procesamiento de alimentos, con potencia nominal de 700 W y velocidad de operación indicada por el fabricante de hasta 15.000 rpm, si corresponde al modelo ofertado. Debe incluir vaso de vidrio de 1.25L con capacidad claramente identificada por el	UNIDAD	5	$ 424.050	$ 2.120.250

	fabricante, tapa ajustable, tapón dosificador cuando aplique, conjunto de cuchillas removible de acero inoxidable de cuatro (4) hojas y base motriz estable. Debe disponer de controles de encendido y selección de velocidades o función de pulso, según diseño. Las piezas desmontables deben permitir limpieza segura; la base debe incorporar apoyos antideslizantes. El proveedor debe indicar capacidad del vaso, voltaje, frecuencia y garantía. La aptitud para triturar hielo deberá estar expresamente respaldada por el fabricante				
6	ESTUFA A GAS SEMIINDUSTRIAL - Estufa semiindustrial para cocción de alimentos, construida en estructura metálica robusta, con acabado resistente a la corrosión y al calor, superficie de apoyo estable y DOS (2) parrillas metálicas resistentes al peso de los recipientes de cocción. Debe incluir CUATRO (4) quemadores aptos para el combustible indicado, mandos individuales de regulación de llama, conexiones y accesorios compatibles con el sistema de gas, y dispositivos de seguridad exigidos para el tipo de equipo., tipo de gas compatible (GLP o gas natural), dimensiones son:200 cm de larga - 55 cm de fondo, material de parrillas, sistema de encendido y requisitos de instalación. Se entenderán incluido, regulador o manguera	UNIDAD	2	$ 1.412.933	$ 2.825.867
7	CUCHARON DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE MADERA HONDO - Cucharón de cocina (wok) de 7 oz, de una sola pieza funcional, con recipiente hondo de acero inoxidable apto para contacto con alimentos, bordes lisos y sin rebabas, unido firmemente a un mango de madera pulida, resistente y libre de astillas. El mango debe ofrecer agarre seguro y longitud suficiente para manipular alimentos calientes manteniendo la mano alejada del recipiente de cocción (mango de 50 cm) Debe presentar unión firme entre el cucharón y el mango, acabado lavable y adecuado para uso frecuente.	UNIDAD	6	$ 100.387	$ 602.320
8	CUCHARON DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE MADERA PLANO Y PERFORADO - Utensilio de cocina tipo cucharón plano o espumadera, con cabeza metálica perforada fabricada en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, de bordes lisos y perforaciones uniformes que permitan escurrir líquidos o grasas. Debe incorporar mango de madera pulida, sin astillas, firmemente unido a la cabeza y de longitud adecuada para manipulación segura. La pieza debe ser rígida, resistente al uso habitual y de fácil limpieza Dimensiones del producto: 15.8" de largo x 5" de ancho x 1.5" de alto	UNIDAD	5	$ 54.767	$ 273.833
9	TABLA DE PICAR 20*30 CM PLASTICA - Tabla para corte y preparación de alimentos, fabricada en material plástico rígido y de uso alimentario, no poroso, lavable y resistente a la humedad. Dimensiones nominales de 20 cm de ancho por 30 cm de largo. Debe presentar superficie lisa, uniforme, sin grietas, bordes cortantes ni rebabas; espesor suficiente para conservar estabilidad durante el corte y evitar deformaciones en uso normal. Preferiblemente con bordes redondeados y superficie antideslizante o apoyos	UNIDAD	8	$ 33.841	$ 270.731

	que reduzcan el desplazamiento. El material debe permitir lavado y desinfección.				
10	CUCHILLO GRANDE* 25 CM TRIANGULAR DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE PASTA - Cuchillo de cocina de tamaño grande, con hoja de aproximadamente 25 cm de longitud, fabricada en acero inoxidable apto para uso alimentario, de forma triangular o perfil de hoja indicado en el producto ofertado. La hoja debe ser rígida, continua, correctamente afilada y resistente a la corrosión. Debe incorporar mango de material plástico resistente, ergonómico, antideslizante y firmemente unido a la hoja, sin uniones flojas ni bordes que acumulen residuos	UNIDAD	5	$ 37.089	$ 185.443
11	CUCHILLO MEDIANO TRIANGULAR DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE PASTA - Cuchillo de cocina de tamaño mediano, con hoja de acero inoxidable apto para uso alimentario, de perfil triangular o forma equivalente a la referencia solicitada, con filo continuo y uniforme. Debe contar con mango plástico resistente, ergonómico y antideslizante, firmemente ensamblado a la hoja y sin fisuras o bordes irregulares. La hoja debe ser resistente a la corrosión y apta para corte y preparación habitual de alimentos. El proveedor deberá especificar longitud de hoja y longitud total, dado que el listado original no establece medidas.	UNIDAD	6	$ 19.667	$ 118.004
12	RALLADOR DE ACERO INOXIDABLE 4 CARAS, DIFERENTE GROSOR, MANGO DE PLASTICO, CON RECIPIENTE - Rallador manual de cuatro (4) caras funcionales, fabricado en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con superficies de rallado de diferentes tamaños o tipos de perforación para obtener cortes finos, gruesos y/o laminados, según diseño. Debe contar con mango superior plástico o de material resistente, firmemente fijado y de agarre seguro. Incluye recipiente recolector compatible, preferiblemente plástico de uso alimentario, que permita recibir y retirar el alimento rallado. Bordes seguros, estructura estable y piezas lavables.	UNIDAD	7	$ 49.900	$ 349.300
13	COLADOR DE 20 CM EN PASTA - Colador de cocina de diámetro nominal de 20 cm, fabricado en plástico rígido apto para contacto con alimentos, resistente a la humedad y al uso habitual. Debe incorporar cuerpo perforado o malla plástica con aberturas uniformes que permitan escurrir líquidos y retener alimentos, borde reforzado y mango o elementos de sujeción integrados que faciliten su manipulación. Superficies lisas, sin rebabas ni fisuras y de fácil lavado	UNIDAD	3	$ 13.438	$ 40.314
14	JARRA PLASTICA CON TAPA, CAPACIDAD 4 LT - Jarra para almacenamiento y servicio de líquidos, con capacidad nominal de 4 litros, fabricada en plástico apto para contacto con alimentos, resistente al uso doméstico o institucional y de fácil limpieza. Debe incluir tapa ajustada y removible, con abertura o sistema de vertido cuando corresponda al diseño, asa lateral integrada o firmemente fijada y pico vertedor que facilite servir sin derrames. Debe presentar	UNIDAD	4	$ 23.516	$ 94.063

	cuerpo estable, bordes lisos y graduación de volumen visible, preferiblemente. No debe transferir olores, sabores ni color a los líquidos				
15	PLATOS CON DIVISION, PLANOS DE 20 CM - Plato plano para servicio de alimentos, de diámetro nominal de 20 cm, con divisiones internas moldeadas que permitan separar los diferentes componentes de la ración. Fabricado en material resistente, lavable y apto para contacto con alimentos, preferiblemente plástico de uso alimentario o material equivalente indicado en la oferta. Debe contar con superficie lisa, bordes redondeados, espesor uniforme y estructura resistente al uso y lavado frecuente. El proveedor deberá identificar expresamente el material de fabricación y el número de compartimientos	UNIDAD	255	$ 12.760	$ 3.253.800
16	VASOS PLASTICOS DE 9 Oz - Vaso para bebidas, con capacidad nominal de 9 onzas líquidas (aproximadamente 266 ml), fabricado en plástico apto para contacto con alimentos y bebidas. Debe presentar cuerpo uniforme, borde superior liso y redondeado, base estable y estructura resistente a la manipulación habitual, sin fisuras, rebabas ni deformaciones. El material debe ser lavable y no transferir olores ni sabores.	UNIDAD	255	$ 836	$ 213.180
17	CUCHARA SOPERA DE ACERO INOXIDABLE - Cuchara de mesa tipo sopera, fabricada en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con cuenco de profundidad y capacidad apropiadas para consumo de sopas y preparaciones líquidas, y mango sólido de superficie lisa. Debe presentar acabado uniforme, bordes redondeados, ausencia de rebabas, corrosión o deformaciones y resistencia al lavado frecuente. La pieza debe ser de una sola estructura o contar con unión firme entre cuenco y mango. Espesor: 1.8 +/- 0.1 mm; Tamaño: Largo (18.1 cm) Ancho (4.4 cm); Peso: 43 gr	UNIDAD	255	$ 1.844	$ 470.220
18	JARRA PLASTICA CON TAPA DE 2 LTS - Jarra para almacenamiento y servicio de líquidos, con capacidad nominal de 2 litros, fabricada en plástico apto para contacto con alimentos, resistente y de fácil limpieza. Debe incluir tapa ajustada y removible, asa lateral integrada o firmemente fijada y pico vertedor que facilite servir líquidos. El cuerpo debe ser estable, con bordes lisos y, preferiblemente, graduación de volumen visible. La tapa debe acoplarse correctamente para proteger el contenido durante el almacenamiento y transporte ordinario. Medidas: Alto: 22.5 cm | Ancho: 13 cm | Largo: 8.5 cm	UNIDAD	1	$ 15.289	$ 15.289
19	OLLA ARROCERA 2 LTS; POTENCIA 550 WATTS, RECIPIENTE REMOVIBLE CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE Y TAPA DE VIDRIO CON VALVULA DE VAPOR - Olla arrocera eléctrica con capacidad nominal de 2 litros y potencia de 550 W. Debe incluir recipiente interior removible con recubrimiento antiadherente apto para contacto con alimentos, tapa de vidrio resistente al calor con agarradera superior y válvula o salida de vapor, cuerpo exterior aislante y resistente al calor, y base eléctrica estable. Debe contar con sistema de cocción y función	UNIDAD	2	$ 196.773	$ 393.545

	automática de mantenimiento de calor o equivalente, indicador de funcionamiento y cable de alimentación.				
20	OLLA DE ACERO INOXIDABLE 2 LTS - Olla de cocina con capacidad nominal de 2 litros, de 18 cm de diámetro. altura de 9 cm (largo total de 33 cm incluyendo asas).fabricada en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con cuerpo rígido, acabado interior y exterior liso y resistente a la corrosión. Debe incluir tapa ajustada de acero inoxidable, con agarradera superior, dos asas laterales firmemente fijadas y base plana estable. Las uniones y bordes deben estar terminados sin rebabas ni filos.	UNIDAD	1	$ 330.267	$ 330.267
21	REFRIGERADOR DE PISO HORIZONTAL Capacidad de 99 litros para alimentos y bebidas. - Equipo de refrigeración horizontal tipo cofre, con capacidad neta o nominal declarada de 99 litros, destinado a conservación de alimentos y bebidas. Debe contar con gabinete aislado térmicamente, compartimiento interior de superficie lavable y resistente a la humedad, tapa superior abatible con bisagras firmes y cierre adecuado, y sistema de refrigeración eléctrico. Debe incluir control de temperatura, sistema de evacuación de agua de descongelación cuando aplique, patas o apoyos estables y cable de alimentación. Voltaje 110	UNIDAD	2	$ 1.043.100	$ 2.086.200
22	PINZAS DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE SILICONA - Pinzas de cocina fabricadas en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con brazos articulados y extremos de sujeción diseñados para tomar y voltear alimentos con firmeza. Deben incorporar recubrimiento o empuñaduras de silicona resistente al calor en las zonas de agarre, firmemente instaladas y de superficie antideslizante. Deben contar con mecanismo de apertura y cierre controlado, unión articulada resistente y bordes sin filos	UNIDAD	5	$ 30.647	$ 153.233
23	PLANCHA PARA ASAR DE 40*40 CM - Plancha para cocción y asado de alimentos, con superficie útil nominal de 40 × 40 cm, fabricada en metal de espesor y resistencia adecuados para soportar calentamiento y uso frecuente sin deformarse. Debe presentar superficie plana y uniforme, bordes terminados sin filos y, cuando el diseño lo contemple, canal o borde perimetral para contener líquidos y grasas. Cuyo material evite desprendimiento de residuos de fabricación	UNIDAD	8	$ 234.167	$ 1.873.333
24	OLLA A PRESION ACERO INOXIDABLE 10 LTS - Olla a presión con capacidad nominal de 10 litros, fabricada en acero inoxidable apto para uso culinario, con cuerpo robusto, base estable y acabado interior y exterior de fácil limpieza. Debe incluir tapa compatible con cierre hermético y sistema de bloqueo, empaque de sellado, válvula reguladora de presión y dispositivos de seguridad contra sobrepresión, conforme al diseño certificado del fabricante. Debe contar con asas laterales resistentes y sistema de apertura y cierre seguro. Entregar con instrucciones de uso, mantenimiento y advertencias de seguridad. Medidas 26 cm x 27.4 cm x 45.2 cm (alto x ancho x largo, incluyendo	UNIDAD	3	$ 595.008	$ 1.785.025

	asas) o versiones compactas de alto 19 cm x ancho 27 cm; Peso: Entre 2.2 kg y 3 kg				
25	CHOCOLATERA DE ALUMINIO FONDO PLANO * 4LTS - Recipiente tipo chocolatera, fabricado en aluminio apto para uso culinario, con capacidad nominal de 4 litros y fondo plano que permita apoyo estable sobre la fuente de calor. Debe incluir tapa ajustada de aluminio, con agarradera superior, y asa o asas de sujeción firmemente fijadas al cuerpo. El interior y exterior deben presentar acabado uniforme, sin rebabas, fisuras ni deformaciones. Debe permitir calentamiento y preparación de bebidas, así como limpieza sencilla. Diámetro: 15 cm, Altura: 18 cm.	UNIDAD	5	$ 55.935	$ 279.675
26	JARRA PLASTICA CON TAPA * 5LTS - Jarra para almacenamiento y servicio de líquidos, con capacidad nominal de 5 litros, fabricada en plástico apto para contacto con alimentos, resistente y lavable. Debe incluir tapa removible de ajuste adecuado, asa lateral integrada o firmemente fijada y pico vertedor que facilite el servicio. El cuerpo debe ser estable, con bordes lisos y, preferiblemente, graduación de volumen visible. La tapa debe proteger el contenido durante el almacenamiento y transporte ordinario. Medidas: Altura 21.7 cm y Diametro 22 cm.	UNIDAD	6	$ 25.784	$ 154.706
27	OLLA DE ALUMINIO GRANDE * 12 LITROS - Olla de cocina de gran capacidad, fabricada en aluminio apto para uso culinario, con capacidad nominal de 12 litros, cuerpo rígido y paredes de espesor uniforme. Debe incluir tapa ajustada de aluminio con agarradera superior, dos asas laterales firmemente fijadas al cuerpo y base plana que proporcione estabilidad y adecuada transferencia de calor. Los acabados interiores y exteriores deben ser lisos, sin rebabas, fisuras ni deformaciones. Medidas 26 cm de diámetro y 22,9 cm a 24 cm de altura.	UNIDAD	4	$ 211.539	$ 846.155
28	RECIPIENTE DE PLASTICO RECTANGULAR CON TAPA 30*40 CM - Recipiente rectangular para almacenamiento y conservación de alimentos, fabricado en plástico rígido apto para contacto con alimentos, no poroso, resistente a la humedad y de fácil limpieza. Dimensiones nominales de 30 × 40 cm, indicando el proveedor cuál corresponde al largo y cuál al ancho, así como la altura y capacidad. Debe incluir tapa compatible, removible y de ajuste firme, con bordes redondeados y superficies lisas. No debe presentar grietas, deformaciones, rebabas ni transferir olores o sabores al contenido.	UNIDAD	8	$ 80.873	$ 646.987
29	CANECA PLASTICA CON TAPA * 40 LTS DE COLOR ANCHO DE 55CM, ALTO 69 CM - Caneca para almacenamiento, con capacidad nominal de 40 litros, fabricada en plástico rígido de alta resistencia, lavable. Debe incluir tapa independiente, de ajuste compatible con el borde superior, que cubra la abertura y permita proteger el contenido. Dimensiones de referencia indicadas: aproximadamente 55 cm de ancho y 69 cm de alto; el proveedor deberá aclarar si el ancho corresponde al diámetro o al máximo exterior. Debe contar con base	UNIDAD	3	$ 53.590	$ 160.770

	estable, paredes sin fisuras y superficies de fácil limpieza. Con asas laterales.				
30	BOMBILLA DE PLASTICO GRANDE LUZ LED - Lámpara o bombilla LED de tamaño grande, con cubierta o difusor exterior de material plástico resistente al calor y a impactos propios del uso normal, diseñada para iluminación de espacios interiores. Debe incorporar tecnología LED, base o casquillo compatible con el plafon universal y cuerpo con adecuada disipación térmica..	UNIDAD	1	$ 41.800	$ 41.800
31	ESCURRIDOR PARA VAJILLA CON TAPA 57,9*44,7*27,7 - Escurridor o secaplatos de plastico para vajilla, con dimensiones aproximadas de 57,9 cm de largo × 44,7 cm de ancho × 27,7 cm de alto. Debe contar con estructura resistente a la humedad y a la corrosión, compartimientos o soportes para ubicar platos y espacio para vasos o utensilios. Incluye tapa o cubierta superior que proteja la vajilla almacenada y sea compatible con la estructura. Debe disponer de bandeja inferior recolectora de agua o sistema de drenaje, cuando corresponda al diseño..	UNIDAD	5	$ 115.089	$ 575.445
32	COLADOR EN ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE MADERA *20 CM - Colador de cocina con diámetro nominal de 20 cm, fabricado en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con cuerpo perforado o malla metálica de aberturas uniformes para escurrir o filtrar alimentos. Debe contar con borde reforzado y mango de madera pulida, sin astillas, firmemente unido al cuerpo y de longitud suficiente para manipulación segura. Acabado liso, sin rebabas ni corrosión, resistente al lavado y uso frecuente.	UNIDAD	5	$ 47.030	$ 235.150
33	CUCHARA LARGA PLASTICA - Cuchara de cocina de mango largo, fabricada en plástico resistente al calor y apto para contacto con alimentos. Debe contar con cabeza cóncava o pala de servicio y mango de longitud suficiente para revolver y servir preparaciones en recipientes profundos, manteniendo la mano alejada del calor. La pieza debe ser rígida, de una sola pieza o con unión firme, con bordes redondeados, superficie lisa y sin rebabas.	UNIDAD	2	$ 15.203	$ 30.407
34	OLLA TIPO INDIA CON OREJAS Y TAPA; 60 CM DE DIAMETRO X 50 CM DE ALTO DE ALUMINIO - Olla de gran formato tipo india, fabricada en aluminio apto para uso culinario, con diámetro nominal de 50 cm y altura aproximada de 60 cm, según las medidas suministradas. Debe contar con cuerpo de forma amplia y profunda, paredes de espesor uniforme y base estable. Incluye tapa de aluminio compatible con la boca del recipiente, con agarradera superior, y dos orejas o asas laterales robustas, firmemente fijadas al cuerpo para facilitar su manipulación. Acabados lisos, sin rebabas, fisuras ni deformaciones	UNIDAD	2	$ 475.633	$ 951.267
35	PICATODO ELECTRICA Cuchillas de acero inoxidable para cortes más eficientes. Control de encendido por pulso en la tapa.Piezas desmontables para fácil limpieza y base antideslizante. - Picatodo eléctrico para trocear y procesar alimentos, con cuchillas de acero inoxidable desmontables, aptas para contacto con alimentos y resistentes a la corrosión. Debe incluir recipiente de procesamiento con	UNIDAD	5	$ 211.167	$ 1.055.833

	tapa de acople seguro, mecanismo de accionamiento por pulsos o presión sobre la tapa, base motriz estable y apoyos antideslizantes. Las piezas desmontables deben permitir limpieza y montaje seguros. Debe contar con sistema que impida o reduzca el funcionamiento cuando el recipiente o la tapa no estén correctamente acoplados, si lo contempla el diseño del fabricante.				
36	PATACONERA - Utensilio manual para aplastar y dar forma a porciones de plátano previamente fritas o precocidas, destinado a la preparación de patacones. Debe estar conformado por dos superficies de presión enfrentadas, articuladas o unidas mediante un mecanismo que permita abrir, colocar el alimento y ejercer presión de manera uniforme. Las superficies de contacto con el alimento deben ser lisas, firmes, lavables y fabricadas en material Hierro apto para uso alimentario; la estructura debe resistir la presión propia de la operación sin deformarse. Debe contar con zona de agarre o mango que permita manipulación segura y evitar bordes cortantes, rebabas o uniones inestables.	UNIDAD	7	$ 62.747	$ 439.227
37	PELADOR DE VERDURAS - Utensilio manual para retirar la cáscara de frutas y verduras, con cuchilla de acero inoxidable apta para contacto con alimentos, resistente a la corrosión y con filo uniforme. Debe incorporar mango ergonómico de material plástico resistente, antideslizante y de fácil limpieza, con unión firme entre el mango y la cuchilla. La cuchilla podrá ser fija o pivotante, según el diseño ofertado, y deberá permitir un pelado controlado sin desprender cantidades excesivas de pulpa. Debe presentar bordes y terminaciones seguros, sin rebabas ni fisuras.	UNIDAD	7	$ 40.693	$ 284.853
38	BALDES CON TAPA 10 LTS - Recipiente tipo balde con capacidad nominal de 10 litros, fabricado en plástico rígido, resistente a la humedad, lavable y apto para el uso previsto. Debe incluir tapa independiente compatible con el diámetro y perfil del borde superior, de ajuste firme y fácil colocación y retiro, que permita cubrir el contenido durante el almacenamiento. Debe contar con asa móvil o fija, resistente y firmemente incorporada, que facilite su transporte cuando se encuentre lleno. El cuerpo debe tener paredes uniformes, base estable, bordes lisos y ausencia de grietas, rebabas o deformaciones. Si se destina al almacenamiento o manipulación de alimentos, el material deberá ser apto para contacto con alimentos	UNIDAD	5	$ 42.915	$ 214.575
39	GRAMERA - Báscula o gramera para pesaje de alimentos e insumos, con plataforma de pesaje estable y superficie de fácil limpieza, fabricada en material resistente y apto para el uso previsto. Debe disponer de pantalla de lectura clara y función de tara o puesta a cero para descontar el peso del recipiente; deberá permitir lectura en gramos y, cuando aplique, otras unidades de medida. Debe incluir sistema de alimentación mediante baterías o adaptador, según el modelo, e indicar cuando corresponda el nivel de batería. El equipo debe entregarse completo, calibrado de fábrica y acompañado de instrucciones de uso.	UNIDAD	5	$ 61.783	$ 308.917

40	CALDERO CON TAPA ANTIADHERENTE *30 CM - Caldero de cocina de diámetro nominal de 30 cm, con cuerpo metálico de construcción robusta y superficie interior con recubrimiento antiadherente apto para contacto con alimentos, uniforme y sin desprendimientos. Debe incluir tapa ajustada y compatible con el cuerpo, preferiblemente fabricada en el mismo material o en material resistente al calor, con agarradera superior que permita levantarla de forma segura. Debe contar con dos asas laterales firmemente fijadas al cuerpo, base estable y bordes terminados sin rebabas ni filos. El recubrimiento debe facilitar la cocción y limpieza, y no presentar rayones, ampollas ni desprendimientos al momento de la entrega.	UNIDAD	3	$ 87.767	$ 263.300
TOTAL					$ 25.416.701

OBSERVACIÓN Y CONDICIONES PARTICULARES

- El servicio objeto del presente estudio previo deberá presentarse con prontitud y calidad, además el contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas señaladas en el ítem anterior, la cual será objeto de verificación por parte de la supervisión del contrato en la entrega.
- Cumplir con el suministro según las especificaciones técnicas
- Entregar el suministro con calidad y oportunidad.
- Entregar los pedidos que se realicen de forma oportuna, en sitio, sin dilaciones y retardos para no ocasionar perjuicios a la administración.
- Garantizar la calidad y del suministro en un 100%.
- Entregar los pedidos a solicitud del supervisor del contrato.
- Presentar la cuenta de cobro o factura de venta de forma oportuna con los anexos para que sea revisada por la supervisora del contrato.

5. AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL

Para el actual proceso de contratación, no se requieren autorizaciones, permisos o licencias.

6. Obligaciones Del Contratista:

6.1. Obligaciones Generales Del Contratista

El **contratista** se compromete para con el **Municipio** a: **1**. El contratista, por sus propios medios, deberá darle cumplir con el objeto del contrato, en los términos y condiciones establecidos de conformidad con lo estipulado en el contrato, en la invitación pública, sus adendas y especificaciones técnicas, así como con su oferta presentada con su propuesta. Pero, además, tener presentes y cumplir con las obligaciones y responsabilidades que por la naturaleza y

modalidad del contrato imponen las reglamentaciones y leyes vigentes en la materia, tales como pago de impuestos, tasas y contribuciones. **2.** Utilizar sus propios medios para dar cumplimiento a la propuesta presentada. **3.** Sufragar los gastos que demande la legalización para la ejecución del contrato **4.** Allegar las respectivas facturas de cobro con los debidos soportes, esto es, las fotografías y planillas que evidencien el cumplimiento del objeto. **5.** Mantener indemne al Municipio. **6.** Pagar los aportes por concepto de seguridad social integral y entregar los respectivos soportes de planilla pagada y soporte de pago al supervisor

6.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

El **contratista** se compromete para con el **Municipio** a: El contratista se compromete para con el Municipio a prestar sus servicios, de manera independiente, es decir, sin que exista subordinación laboral, utilizando sus propios medios a: **1.** Realizar entrega de los elementos de acuerdo a los requerimientos realizados por el supervisor del contrato inmediatamente se firme el acta de inicio y durante la ejecución del contrato. **2.** Entregar el suministro con calidad y oportunidad, según los pedidos realizados por el supervisor. **3.** Entregar los pedidos que se realicen de forma oportuna, sin dilaciones y retardos para no ocasionar perjuicios a la administración. **4.** Garantizar la calidad del suministro en un 100%. **5.** Desarrollar el objeto del presente contrato con los precios del mercado. **6.** Reemplazar los elementos que no cumplan con la ficha técnica del proceso, presenten daños o averías, o no cumplan con los patrones de desempeño requeridos, en un plazo máximo de 24 horas al momento de ser devueltos por la entidad Pública.

7. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

El **Municipio** se compromete para con el **contratista** a: **1)**. Solicitar el certificado de Registro Presupuestal del contrato. **2.** Suministrar a EL CONTRATISTA de manera completa y oportuna toda la información y la asistencia necesaria para el desarrollo del objeto del presente contrato. **3.** Poner a disposición de EL CONTRATISTA los recursos, que aseguren el debido y adecuado desarrollo de la prestación de los servicios de qué trata el presente contrato. **4.** Exigir a través de la dependencia responsable la presentación de los informes del contratista, en el marco del desarrollo del presente contrato. **5.** Realizar el pago del contrato a través de la Secretaría de Hacienda, previa presentación del acta de cumplido de labores, y de los demás requisitos para pago. **6.** Designar el supervisor para vigilar el cumplimiento del objeto contractual dentro del término de ejecución y demás condiciones establecidas. **7.** Vigilar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que se deriven del presente contrato. **8.** Efectuar las retenciones de impuestos de acuerdo con las leyes y normas vigentes y a sus posteriores modificaciones.

8. ANÁLISIS DE LAS VARIABLES QUE SOPORTAN EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para calcular el presupuesto del objeto del proceso contractual, según la necesidad del suministro se tomaron como referencia las siguientes consideraciones:

-El valor estimado del contrato a suscribirse será de veintiocho millones quinientos ochenta y cinco mil trecientos ochenta y ocho pesos con treinta y nueve centavos ($ 28.585.388,39)
-El valor estimado se obtiene de los precios de mercado, teniendo en cuenta tres (3) cotizaciones allegadas a esta dependencia y el comportamiento habitual del mercado relacionado en el municipio de Hispania.
-Entre los impuestos que estarán a cargo del oferente, a manera de enunciado, y sin perjuicio del deber que tienen los proponentes de informarse al respecto, se tienen los siguientes:

Ítem	Impuestos	Porcentaje
1	Estampilla pro- universidad	Según normatividad
2	Estampilla pro-adulto mayor	Según normatividad
3	Estampilla pro-deporte y recreación	Según normatividad
4	Estampilla pro-hospital	Según normatividad
5	Estampilla pro-Cultura	Según normatividad
6	Estampilla justicia familiar	Según normatividad
7	Retención ICA	Según normatividad
8	Retefuente	Según normatividad
9	Rete IVA	Según normatividad

8.1. FORMA DE PAGO:

El valor pactado lo cancelará el Municipio al contratista a través de la secretaria de Hacienda del Municipio. El pago se realizará mediante una acta de pago, previa presentación del informe y visto bueno del supervisor, una vez verificado el cumplimiento del objeto, su alcance y las demás obligaciones legales y contractuales, por parte del contratista, previa presentación de la cuenta de cobro acompañada del soporte fotográfico y los demás soportes que hubiera lugar, copia del pago a los aportes del sistema general de seguridad social integral y aval (acta de avance) por parte del supervisor para el pago respectivo. De conformidad con el numeral 2 del artículo **2.2.1.2.1.5.2.** del Decreto 1082 de 2015, no se exigirá capacidad financiera mínima, toda vez que la forma de pago es contra entrega. El Municipio realizará las retenciones de ley a las que haya lugar.

Los contratistas deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como a los propios del Municipio de Hispania, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.

8.2. RUBRO PRESUPUESTAL:

En consecuencia, de lo anterior, el Municipio de Hispania, Antioquia ha identificado la necesidad de adelantar el descrito proceso de contratación, contando con la siguiente Disponibilidad presupuestal:

Certificado de Disponibilidad Nro. 561 del 30 de octubre de 2026, rubros 2.3.2.02.02.006 Servicios para la comunidad, sociales y personales, por valor de VEINTIDOS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS CON TREINTA Y NEVE CENTAVOS ($ 22.585.388,39).

Certificado de Disponibilidad Nro. 562 del 30 de octubre de 2026 rubros 2.3.2.02.02.006 Servicios para la comunidad, sociales y personales, por valor de SEIS MILLONES DE PESOS ($ 6.000.000)

9. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El futuro contrato tendrá una duración de 10 días calendario desde la suscripción del acta de Inicio

10. LUGAR DE EJECUCIÓN

Municipio de Hispania, Antioquia.

11. SUPERVISIÓN

La ejecución del contrato contará con una supervisión que será ejercida directamente por la entidad, Municipio de Hispania, a través de la Secretaría de Educación, Gobierno y Servicios Administrativos, adscrita la planta de cargos de la estructura administrativa de la Administración local.

12. NATURALEZA JURÍDICA DEL CONTRATO

El contrato resultante del presente proceso de contratación será de suministro, teniendo en cuenta la naturaleza jurídica del contrato que se va a celebrar de acuerdo a las adquisiciones de bienes, servicios y obras cuyo valor no exceda del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad contratante, independientemente de su objeto, cuyas reglas se determinan en el artículo 91, 94 de la Ley 1474 de 2011, los artículos 6 y 7 de la Ley 1150 de 2007, el decreto 1082 de 2015, Decreto 1860 de 2021 .

Podemos con fundamento en la ley 80 de 1993 y 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y Decreto 1860 de 2021, proceder a la celebración de un contrato bajo proceso de selección de mínima cuantía, teniendo en cuenta lo siguiente:

ARTÍCULO 2. Modificación de la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. Modifíquese la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, la cual quedará de la siguiente manera:

"SUBSECCIÓN 5
MINIMA CUANTIA

(...)

ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:

1. La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato.
2. La Entidad Estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación.
3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.
4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme.
5. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el

cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.

6. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la Entidad Estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.

7. 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. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.

8. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medíos de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

9. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

PARÁGRAFO. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional.

13. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

Teniendo en cuenta la modalidad de selección, el único criterio para seleccionar la oferta más favorable para la entidad contratante, será el menor precio. En caso de que se presente un empate entre oferentes en cuanto al precio ofrecido por los mismos, se celebrará el contrato con aquel que cumpla con las reglas de desempate previstas en el artículo 2.2.1.2.4.2.17. del decreto 1082 de 2015

Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido. Además, se verificará aquellos factores permiten la escogencia de la propuesta más favorable para la entidad.

El artículo 5 de la ley 1150 de 2007, determina cuáles son los criterios para escoger la mejor oferta y a nivel reglamentario, el decreto 1082 de 2015, hace lo propio, según el proceso de selección que corresponda, así:

Factor de elegibilidad:

- MINIMA CUANTIA: oferta de menor precio
- Cumplir con requisitos habilitantes

14. REQUISITOS HABILITANTES

Los oferentes interesados en participar en la presente contratación deberán tener cede en Hispania y allegar los siguientes documentos que den cuente de su capacidad jurídica, (Art 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015) y Decreto 1860 de 2021:

1. **Carta de presentación de la propuesta:** Si el proponente es una persona jurídica, la carta de presentación deberá ser firmada por su representante legal quien debe estar debidamente facultado, indicando al pie de la firma el nombre, cargo y documento de identidad. En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, deberá estar firmada por el representante designado. En caso de persona natural por esta misma. El contenido de la carta de presentación, corresponderá con el texto del modelo que se anexa (Formato 1 – Carta de presentación de la propuesta presentada).

2. **Conformación de consorcios o uniones temporales:** Carta de conformación de consorcios o uniones temporales: se diligenciará estrictamente de acuerdo con el formato "CONFORMACION DE CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES", solo cuando el oferente sea un consorcio o unión temporal, teniendo en cuenta lo siguiente: Cada una de las personas naturales o jurídicas que formen parte del consorcio o unión temporal deberán aportar la documentación relativa a capacidad, existencia y representación legal exigida para tales personas en los presentes pliegos de condiciones.

3. **Existencia y Representación Legal:** El proponente cuando se trate de persona jurídica deberá presentar con su propuesta, el certificado sobre su existencia y representación legal vigente donde se determine que el objeto social guarda armonía con el objeto o actividades de la presente invitación. Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá presentar su respectivo certificado.

   La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a treinta (30) días, contado a partir de la fecha de cierre de la contratación.

   Las personas naturales deberán presentar su certificado de registro mercantil. La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a treinta (30) días, contado a partir de la fecha de cierre de la contratación. (CUANDO APLIQUE)

En cualquiera de los dos casos, el objeto social o las actividades comerciales inscritas, deberán guardar relación con el objeto contractual.

4. **Autorización de la Junta o asamblea de socios:** en caso de que dentro del certificado de existencia y representación legal existan limitaciones en materia de contratación en cabeza del representante legal de la entidad, deberá expedirse autorización del órgano social que en tal sentido faculte al representante legal para la suscripción del contrato con fecha anterior a la presentación de la propuesta.

5. **Certificación de pago de los aportes a sus empleados**. (Formato 8) Acreditar que se encuentra al día en el pago de sus obligaciones con los sistemas de Seguridad Social integral y parafiscales, (deberá acreditarse mediante certificado expedido por el revisor fiscal si está obligado a ello o en su defecto por el representante legal y/o persona natural): Será de estricto cumplimiento por todos los proponentes la entrega de la certificación de estar a paz y salvo en el pago de las obligaciones con el sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a caja de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), suscrita por el revisor Fiscal del proponente persona jurídica o el representante legal en caso de que la persona jurídica no esté obligada a tener revisoría fiscal, conforme lo establece el inc. 4, del artículo 50 de la Ley 789 de 2002. Si el proponente es persona natural, podrá acreditar dicho requisito bien sea mediante la suscripción de la Certificación o bien mediante el aporte de la planilla de pago de aportes a la Seguridad Social Integral.

6. **Certificado de antecedentes fiscales,** que den cuenta que el proponente no tiene procesos de responsabilidad fiscal ni se encuentra reportado en el boletín de responsables fiscales, este certificado es expedido en la página de la Contraloría, en caso de personas Jurídicas debe expedirse tanto el certificado de la Persona Jurídica como del representante legal. La fecha de expedición de dicho certificado no debe ser Mayor a 1 mes

7. **Certificado de antecedentes disciplinarios,** donde conste que el proponente no tiene sanciones disciplinarias en firme que le impidan celebrar contratos estatales, este certificado es expedido en la página de la procuraduría, en caso de personas Jurídicas debe expedirse tanto el certificado de la Persona Jurídica como del representante legal. La fecha de expedición de dicho certificado no debe ser Mayor a 1 mes

8. **Certificado de antecedentes judiciales -** donde conste que el proponente y representante legal no tiene sanciones de tipo penal, judicial o disciplinario. La fecha de expedición de dicho certificado no debe ser Mayor a 1 mes

9. **Certificado medidas correctivas:** Donde conste que el representante legal de la persona Jurídica o la persona Natural proponente no se encuentra reportado en el Registro Nacional de Medidas correctivas según ley 1801 de 2016, de la Policía Nacional. La fecha de expedición de dicho certificado no debe ser Mayor a 1 mes

10. **Consulta de Inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años:** Donde conste que el representante legal de la persona Jurídica o la persona Natural proponente no se encuentra reportado en la base de datos de la Policía nacional para dicha inhabilidad. La fecha de expedición de dicho certificado no debe ser Mayor a 1 mes

11. **Registro Deudores Alimentarios Morosos – REDAM:** Donde conste que el representante legal de la persona Jurídica o la persona Natural proponente no se encuentra reportado en la base de datos de dicho registro. La fecha de expedición de dicho certificado no debe ser Mayor a 1 mes

12. **Formato N° 5 multas o sanciones:** Diligenciado por la Persona Natural o Representante legal de la persona Jurídica de conformidad con el formato dispuesto por la entidad.

13. **Certificado del RUT**: Los proponentes deberán presentar el Certificado de Registro Único Tributario. Para los Consorcios y/o Uniones Temporales, deberá presentarse el correspondiente a cada uno de sus integrantes.

14. **Formato N° 6 certificado de no estar incurso en causales de inhabilidades e incompatibilidades:** Diligenciado por la Persona Natural o Representante legal de la persona Jurídica de conformidad con el formato dispuesto por la entidad.

15. **Fotocopia Cedula de Ciudadanía**, en caso de persona jurídica deberá presentar la del Representante Legal.

16. **Formato N° 5 compromisos anticorrupción:** Diligenciado por la Persona Natural o Representante legal de la persona Jurídica de conformidad con el formato dispuesto por la entidad.

17. **Certificado de Cuenta Bancaria:** a nombre del proponente, donde se evidencie, tipo de cuenta, número de cuenta, y entidad Bancaria.

18. **Formato N° 4: Formulario de propuesta Económica:** donde se evidencie la oferta económica del proponente.

19. Experiencia: El oferente debe acreditar como experiencia la siguiente:

1. **GENERAL** El proponente deberá acreditar una experiencia general de al menos de (1) año, contados a partir de la Invitación, en el desempeño la actividad económica, la cual deberá acreditar con la cámara y comercio.
2. **ESPECÍFICA**: El proponente deberá acreditar un (1) contrato terminado cuyo objeto sea similar al presente proceso de contratación y cuyo valor ejecutado sea igual o mayor al presupuesto oficial del presente proceso, expresado en SMMLV

Los documentos soporte para acreditar la experiencia especifica de los contratos registrados en la propuesta, deben ser las certificaciones de los contratos ejecutados y terminados o su respectiva acta de liquidación o cualquier otro documento debidamente firmado por el contratante; debe contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre del contratante.
- Objeto del contrato.
- Valor del contrato.
- Fecha de inicio del contrato.
- Fecha de terminación del contrato.

En caso de no contar con certificaciones escritas, la experiencia se puede acreditar mediante copia del contrato (s), acompañado de acta de recibo final y/o liquidación, siempre y cuando estén firmados por las personas competentes y contener la información solicitada.

En caso de presentar certificaciones en consorcio o unión temporal, serán tenidas en cuenta la experiencia específica de acuerdo al porcentaje de participación, para lo cual se deberá indicar en la certificación el porcentaje de participación.

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

En los términos del Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015 que establece la entidad es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en adquisición de grandes superficies, la entidad procederá con la solicitud de amparos para el presente contrato; no obstante, el oferente deberá garantizar la calidad del servicio en los términos de la Ley 1480 de 2011 artículos 6°, 7°, 8° y S.S por la cual se expide el Estatuto del Consumidor y las determinaciones del artículo 932 y siguientes del Código de Comercio.

El contratista constituirá, a favor del Municipio, como mecanismo de cobertura del riesgo derivado del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales, cualquiera de las garantías autorizadas por el Decreto 1082 de 2015, a saber: 1) Pólizas de seguros 2) Patrimonio autónomo

3) Garantía bancaria, con el fin de cubrir los perjuicios derivados de las obligaciones, y deberá contener como BENEFICIARIOS tanto al municipio de Hispania como al Departamento de Antioquia, así:

AMPAROS EXIGIBLES	CUANTÍA	VIGENCIA
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal	Diez por ciento (10%) del valor del contrato	Duración del contrato y 6 meses mas
Pago de Salarios y Prestaciones Sociales	Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato	Duración del contrato y 3 años más.
Calidad de los bienes	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato.	Duración del contrato y 6 meses mas

16. ANÁLISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLO.

De acuerdo con el Art. 2.2.1.1.1.6.1. SUBSECCIÓN 6 del Decreto 1082 DE 2015: "(...)

Deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis Riesgo. Entidad Estatal debe dejar constancia de análisis en los Documentos del Proceso. (...)", Se adjunta al presente documento anexo número 2 del estudio del sector, en donde se inserta el análisis de riesgos y forma de mitigarlos, por lo tanto, se podrá consultar en el archivo en mención.

De acuerdo al artículo 4º de la Ley 1150 de 2007 y los lineamientos del manual de riesgos expedido por Colombia Compra eficiente esta entidad ha definido como riesgos dentro de la ejecución del contrato de Suministro, el Municipio de Hispania, presenta la siguiente matriz de riesgos:

Un riesgo, en términos generales, es la posibilidad de que un evento pueda afectar a una persona o un bien, en forma adversa o favorable, en el logro de determinados objetivos, en el ejercicio o goce pacifico de un derecho o en la satisfacción plena de necesidades.

Por lo anterior un riesgo involucrado en la contratación estatal es toda aquella circunstancia prevista durante la distribución de riesgos que, de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tiene la virtualidad de alterar el equilibrio contractual y financiero del mismo. Debe aclararse que estos riesgos previsibles involucrados en la contratación estatal son únicamente aquellas alteraciones normales de la actividad que se habrán de distribuir entre las futuras partes en el contrato estatal, sean internos o externos a ellas:

TIPIFICACIÓN	ASIGNACIÓN	ESTIMACIÓN
Riesgo por entrega de información errada. Se materializa cuando la entidad entrega, para la ejecución del contrato información errada o desactualizada y el contratista ejecuta el objeto contractual y sus obligaciones con dicha información.	Lo asume la entidad pública contratante	El costo de las actividades o suministros junto con los gastos realizados
Riesgo por uso o información errada. Al contrario del anterior, se materializa cuando el contratista en cumplimiento de sus obligaciones debe recopilar la información o usar la que se encuentra en su poder y esta no corresponde para el desarrollo del contrato.	Lo asume el contratista	No se reconocerá costo alguno al contratista por la entrega de productos con fundamento en información errada.
Riesgos por conceptos errados. Se materializa cuando el producto del contrato, el concepto, no es acorde con lo requerido por la entidad y depende si las obligaciones son de medio o resultado pues solo opera cuando la obligación es de resultado que en su mayoría son los que se pueden validar aplicando la ciencia natural. Cada caso se debe analizar en particular.	Lo asume el contratista	No se reconocerá costo alguno al contratista por la entrega de productos con fundamento en información errada.
Riesgo ambiental Nota: Se materializa cuando no se cumplen las normas ambientales. El contratista debe velar y aplicar las normas y reglamentos sobre la materia. Cualquier incumplimiento, sanción o daño puede afectar el equilibrio económico.	Lo asume el contratista	No se reconocerá suma alguna y el contratista deberá subsanar los errores o fallas que haya cometido
Riesgos por la estimación de precios o costos	Este riesgo lo debe asumir el contratista, quien propuso o	No se reconoce suma alguna al contratista y si se genera algún perjuicio a la entidad se debe

TIPIFICACIÓN	ASIGNACIÓN	ESTIMACIÓN
Nota: Se presenta o materializa cuando el contratista reclama que los costos ofrecidos son bajos a los del mercado. Diferente es el hecho del príncipe o la teoría de la imprevisión	acepto los precios en el proceso	interponer las multas, clausula y garantías respectivas
Disponibilidad de materiales o insuficiencia de proveedores.	Lo asume el contratista	No se reconocerá suma alguna y el contratista deberá gestionar los materiales necesarios.
Riesgos por incumplimiento de las obligaciones	Todos los riesgos que se hagan efectivos, con culpas del contratista serán de su cargo y no podrán en ningún evento, compensarse o reconocerse, si afectan alguna de las obligaciones contractuales o el objeto del contrato se procederá a exigir el siniestro garantizado en la respectiva garantía única.	No se reconoce suma alguna al contratista y si se genera algún perjuicio a la entidad se debe interponer las multas, clausula y garantías respectivas
Riesgo por servicios adicionales Nota: Se materializa cuando se requieren servicios o suministros complementarios o adicionales a los contratados necesarios para que el objeto de los servicios satisfaga completamente la necesidad de contratación funcionalidad de la obra contratada.	A cargo de la entidad: Si son necesarias y en beneficio del interés general la asumirá la entidad previa al cumplimiento de los requisitos legales contractuales; esto es, disponibilidad previa y documento adicional registrado y la ampliación de las garantías. A cargo del contratista: Si realiza los servicios sin las autorizaciones legales y disponibilidades mencionadas lo asume el contratista.	El valor correspondiente a los servicios adicionales.
Riesgo por incumplimiento de subcontratistas.	Lo debe asumir el contratista, quien tiene el control y la supervisión de dichos contratos	No se reconoce suma alguna al contratista y si se genera algún perjuicio a la entidad se debe

TIPIFICACIÓN	ASIGNACIÓN	ESTIMACIÓN
Nota: Se materializa si el personal del contratista incumple sus obligaciones contractuales		interponer las multas, clausula y garantías respectivas.
Riesgos por accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Nota: Se materializa cuando los trabajadores del contratista sufren accidentes de trabajo o enfermedades profesionales.	Lo debe asumir el contratista	No se reconoce suma alguna al contratista y si se genera algún perjuicio a la entidad se debe interponer las multas, clausula y garantías respectivas
Riesgos derivados a causa de la pandemia. Nota: Se materializa cuando existen retrasos, incumplimientos o no entrega del suministro a causa de que el contratista o proveedor sufre algún tipo de contagio de algún tipo de pandemia.	Lo debe asumir el contratista	No se reconoce suma alguna al contratista y si se genera algún perjuicio a la entidad se debe interponer las multas, clausula y garantías respectivas
Riesgos derivados a causa afectaciones del orden publico Nota: Se materializa cuando existen retrasos, incumplimientos o no entrega del suministro a causa de cualquier tipo de afectación producto de alteración de orden público a nivel nacional, departamental, regional o municipal.	Lo debe asumir el contratista	No se reconoce suma alguna al contratista y si se genera algún perjuicio a la entidad se debe interponer las multas, clausula y garantías respectivas

17. SOMETIMIENTO A UN ACUERDO COMERCIAL

El presente proceso de Contratación no está sometido a uno o varios acuerdos comerciales

18. CONSTANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL DEBER DE ANÁLISIS DE LAS ENTIDADES ESTATALES

Se deja constancia que la entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

Lo anterior de acuerdo con el Art. 2.2.1.1.1.6.1. SUBSECCIÓN 6 del Decreto 1082 DE 2015: "(...) Deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de

Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis Riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de análisis en los Documentos del Proceso. (…)".

19. RÉGIMEN LEGAL.

El presente estudio previo se realiza de conformidad con lo estipulado en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, ley 1474 de 2011, todo ello reglamentado por el Decreto 1082 de 2015.

Dado en el Municipio de Hispania – Antioquia, a los diecisiete (17) días del mes de Noviembre de 2026.

Carolina Cuartas Ramirez

CAROLINA CUARTAS RAMIREZ

Secretaria de Educación, Gobierno y Servicios Administrativos