ANEXO — ESTUDIO DEL SECTOR Y MATRIZ DE RIESGOS

Municipio de Santa Bárbara (Santander) - Vigencia 2026

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, es deber de la Entidad Estatal adelantar 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 de riesgo. El presente documento desarrolla ese deber conforme a la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector (G-EES-02) de la Agencia Nacional de Contratación Pública — Colombia Compra Eficiente, en adelante ANCP-CCE.

El análisis se adelanta sobre un objeto de adquisición de bienes muebles de características técnicas uniformes, cuyo presupuesto oficial supera el tope de la mínima cuantía de la Entidad, razón por la cual el proceso se estructura bajo la modalidad de selección abreviada mediante subasta inversa presencial o electrónica, en los términos que se desarrollan en el numeral 10 de este documento.

Tabla 1. Identificación del proceso

OBJETO	ADQUISICIÓN DE MENAJE Y EQUIPOS DE COCINA PARA LA DOTACIÓN DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE SANTA BÁRBARA — SANTANDER
ENTIDAD	Municipio de Santa Bárbara — Santander
MODALIDAD DE SELECCIÓN	Selección abreviada de bienes y servicios de características técnicas uniformes — subasta inversa
PRESUPUESTO OFICIAL	$ 63.230.000 (36,11 SMLMV)
CLASIFICACIÓN UNSPSC	52151600 Utensilios de cocina domésticos · 52152000 Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar · 52141500 Electrodomésticos para cocina · 48101500 Equipo de cocina comercial · 56101500 Muebles
MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL PRESUPUESTO	Adopción íntegra de la cotización de menor valor entre las dos recibidas el 23 de octubre de 2026
PLAZO DE EJECUCIÓN	Treinta (30) días calendario contados a partir de la suscripción del acta de inicio
FORMA DE PAGO	Un solo pago del cien por ciento (100%) contra entrega total de los bienes y recibo a satisfacción del supervisor
LUGAR DE EJECUCIÓN	Sedes educativas del Municipio de Santa Bárbara — Santander
RESPALDO PRESUPUESTAL	Certificado de disponibilidad presupuestal No. 10-22 del 21 de octubre de 2026, por $ 64.999.962, rubro 2.3.03.2.01.01.004.01.0 — Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar
BANCO DE PROYECTOS	Proyecto BPIN 2025000000048012 — certificado No. 179-2026 de la Secretaría de Planeación e Infraestructura
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	Certificación PAA No. 150-2026 de la Secretaría General y de Gobierno

Fuente: elaboración propia con base en los estudios previos y el estudio de mercado de la vigencia 2026.

1. MERCADO DEL OBJETO A CONTRATAR

El objeto del presente proceso corresponde a la adquisición de menaje, utensilios y equipos de cocina destinados a dotar los restaurantes escolares de las sedes educativas del municipio. Se trata de bienes muebles terminados, de producción industrial seriada y de común utilización, que no requieren diseño, fabricación especial ni adaptación para la Entidad, y cuyas características se definen íntegramente en la ficha técnica del proceso.

Los restaurantes escolares constituyen el soporte operativo del Programa de Alimentación Escolar. La dotación de menaje condiciona de manera directa la capacidad de preparación, servido y conservación de los alimentos, así como el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la Resolución 2674 de 2013. La necesidad surge

del deterioro y la reposición de los elementos adquiridos en vigencias anteriores y de la ampliación de la cobertura del programa.

Los bienes requeridos se producen y comercializan dentro del sector secundario —industrias manufactureras de artículos metálicos, plásticos y electrodomésticos— y se distribuyen a través del sector terciario, mediante comercio al por mayor y al por menor. La cadena de abastecimiento está compuesta por cuatro eslabones: la fabricación nacional o la importación de los bienes; la distribución mayorista regional; el comercio minorista y las casas especializadas en equipo de cocina institucional; y, finalmente, la entrega e instalación en el lugar de ejecución, que en este caso corresponde a sedes educativas con acceso rural.

La oferta está integrada por fabricantes nacionales consolidados en línea de aluminio, acero inoxidable, melamina y plásticos de uso alimentario, por importadores de electrodomésticos y equipo de cocina industrial, y por distribuidores regionales que atienden el canal institucional. La característica determinante del mercado es que los bienes son estandarizados y sustituibles entre sí dentro de un mismo rango de especificación, lo que permite compararlos por precio y habilita la puja dinámica.

Conforme a la clasificación de cuentas nacionales del DANE, los bienes objeto del proceso se integran a las ramas de industrias manufactureras y de comercio al por mayor y al por menor, cuyo comportamiento se analiza en el numeral 4 de este documento.

2. AGENTES, GREMIOS Y ASOCIACIONES QUE COMPONEN EL SECTOR

- **ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE COLOMBIA — ANDI:** agremia a las empresas industriales del país, entre ellas las cámaras de electrodomésticos, de artículos de aseo y de la industria metalmecánica y del plástico, de las cuales provienen los bienes objeto del proceso.
- **ACOPLÁSTICOS:** gremio de las empresas del sector plástico, caucho, pinturas y fibroquímico, que agrupa a los fabricantes nacionales de recipientes, jarras, platones y menaje en polipropileno y polietileno de alta densidad.
- **FEDERACIÓN NACIONAL DE COMERCIANTES — FENALCO:** entidad gremial de carácter permanente y sin ánimo de lucro que representa al comercio formal, canal por el cual se distribuye la mayor parte del menaje y los electrodomésticos.
- **ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS — ACOPI:** representa, apoya y acompaña a los pequeños emprendimientos, segmento al que pertenecen la mayoría de los distribuidores regionales de menaje y equipo de cocina.
- **CONFEDERACIÓN COLOMBIANA DE CÁMARAS DE COMERCIO — CONFECÁMARAS:** organismo de carácter nacional que coordina y brinda asistencia a las cámaras de comercio, de cuyos registros mercantiles proviene la identificación de los proveedores habilitados en la jurisdicción.

3. ACUERDOS COMERCIALES INTERNACIONALES

Para identificar si un Proceso de Contratación está cubierto por un Acuerdo Comercial, la Entidad Estatal debe aplicar las tres reglas que la ANCP-CCE establece en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación.

Regla 1. La Entidad debe verificar que el tratado esté vigente. Si el Acuerdo Comercial no lo está, no es aplicable al Proceso de Contratación.

Regla 2. La Entidad debe verificar si está incluida en el Acuerdo Comercial, conforme a los anexos del respectivo instrumento según el orden territorial al que pertenece.

Regla 3. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial, debe verificar que el presupuesto oficial del proceso supere el umbral allí previsto y que no opere ninguna de las excepciones pactadas.

Tabla 2. Verificación de la cobertura por acuerdos comerciales

Acuerdo Comercial	Entidad incluida	Presupuesto supera el umbral	Excepción aplicable	Proceso cubierto
Comunidad Andina — Decisión 439 de 1998	Sí	No aplica umbral	No	**Sí**
Estados Unidos	No	No	No	No
Unión Europea	No	No	No	No
Canadá	No	No	No	No
Chile	No	No	No	No
México	No	No	No	No
El Salvador, Guatemala y Honduras	No	No	No	No
Estados AELC (EFTA)	No	No	No	No
Corea del Sur	No	No	No	No
Costa Rica	No	No	No	No
Alianza del Pacífico	No	No	No	No

Fuente: elaboración propia conforme al Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación de la ANCP-CCE.

Aplicadas las tres reglas, el presente proceso únicamente se encuentra cubierto por la Decisión 439 de 1998 de la Comunidad Andina, instrumento que no establece umbral y que obliga a otorgar trato nacional a los proveedores de los países miembros. En consecuencia, la Entidad concederá a los bienes y proveedores de Bolivia, Ecuador y Perú el mismo trato que a los nacionales, sin que ello altere los requisitos habilitantes ni el procedimiento de selección.

4. CONTEXTO ECONÓMICO

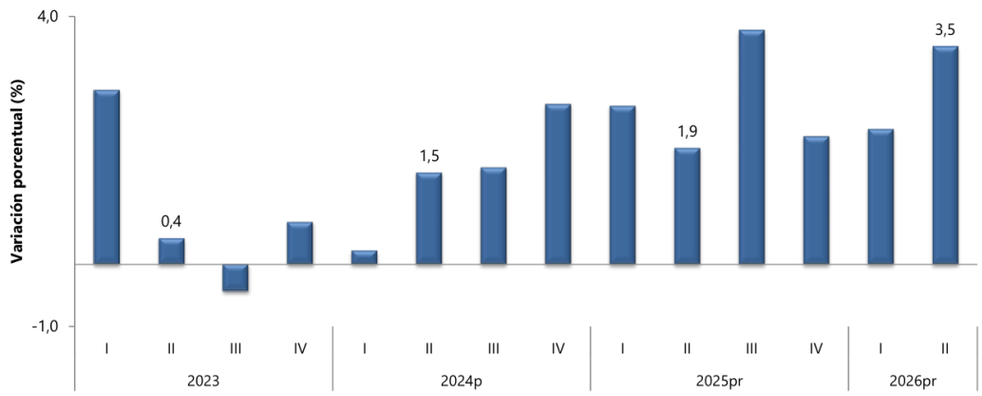
4.1. Producto Interno Bruto

De acuerdo con el boletín técnico del Departamento Administrativo Nacional de Estadística —DANE— publicado el 18 de agosto de 2026, en el segundo trimestre de 2026 el Producto Interno Bruto creció 3,5% respecto al mismo periodo de 2025 en su serie original, y 2,9% en lo corrido del año.

Las ramas que más contribuyeron al crecimiento fueron administración pública y defensa, educación y salud, con 10,0% y una contribución de 1,7 puntos porcentuales; comercio al por mayor y al por menor, transporte y almacenamiento y alojamiento y servicios de comida, con 2,2% y una contribución de 0,5 puntos porcentuales; y actividades artísticas, de entretenimiento y recreación, con 9,5% y una contribución de 0,4 puntos porcentuales.

Las dos ramas directamente relacionadas con el objeto del proceso —industrias manufactureras, que produce los bienes, y comercio, transporte y alojamiento, que los distribuye— crecieron 2,0% y 2,2% respectivamente. Ambas se mantienen en terreno positivo pero por debajo del promedio de la economía, lo que describe un sector de oferta estable, sin señales de contracción que comprometan la disponibilidad de los bienes ni de expansión que presione los precios al alza por encima de la inflación general.

Gráfico 1. Producto Interno Bruto (PIB)
Tasa de crecimiento anual en volumen[1]
2023-I / 2026pr-II

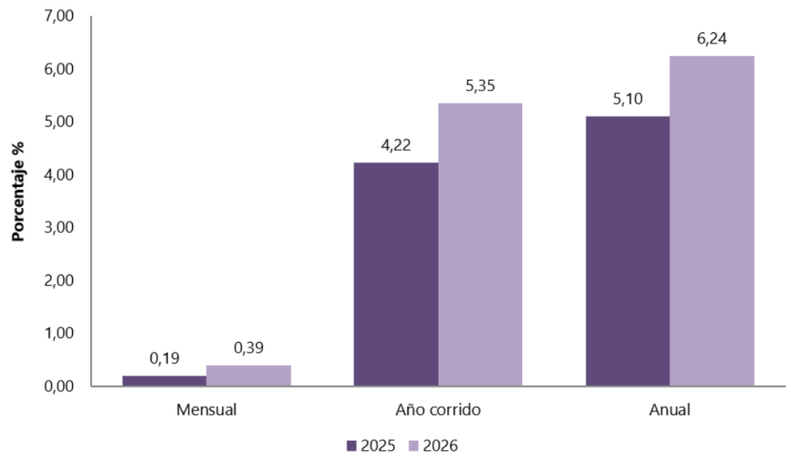


Fuente: DANE, Producto Interno Bruto Trimestral, comunicado de prensa del segundo trimestre de 2026, publicado el 18 de agosto de 2026.

4.2. Índice de Precios al Consumidor

Según el boletín técnico del DANE, en agosto de 2026 la variación anual del Índice de Precios al Consumidor fue 6,24%, frente a 5,10% en agosto de 2025. La variación mensual fue 0,39% y la del año corrido 5,35%.

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Agosto 2025 - 2026

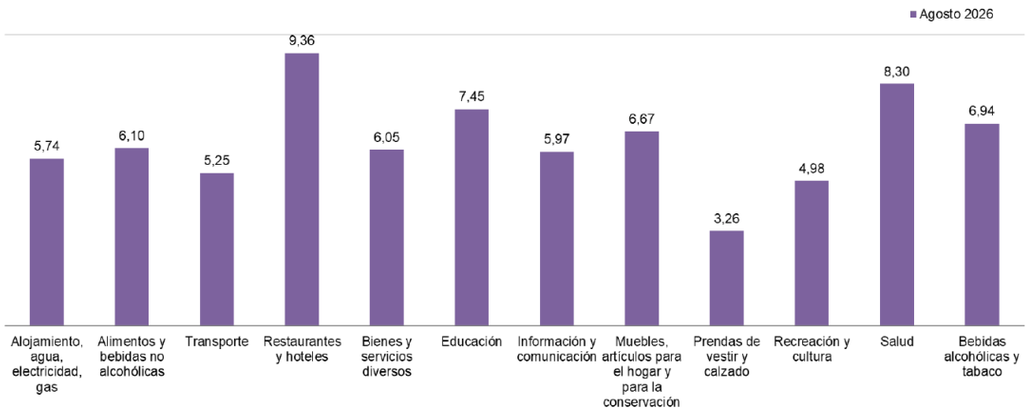


Fuente: DANE, Índice de Precios al Consumidor, boletín técnico de agosto de 2026, publicado el 7 de septiembre de 2026.

Para el objeto contratado la división de gasto pertinente es **Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar**, que agrupa el menaje, los utensilios de cocina y los artículos de uso doméstico. Esa división

registró una variación anual de 6,67%, superior al IPC total en 0,43 puntos porcentuales y más del doble de la que registraba un año atrás, cuando fue 3,18%.

Variación anual del Índice de Precios al Consumidor (IPC)
Por divisiones de gasto
2026 (agosto)



Fuente: DANE, Índice de Precios al Consumidor, comunicado de prensa de agosto de 2026.

El dato es determinante para la estructuración del presupuesto: los valores unitarios de la vigencia 2025 resultan insuficientes si se trasladan sin ajuste a la vigencia 2026, y la verificación de precios debe hacerse contra cotizaciones actuales, no contra los valores históricos del proceso anterior.

4.3. Variación del salario mínimo legal mensual vigente

Mediante el Decreto 1469 del 29 de diciembre de 2025 el Gobierno nacional fijó el salario mínimo legal mensual vigente para el año 2026 en un millón setecientos cincuenta mil novecientos cinco pesos ($ 1.750.905). En cumplimiento de una orden judicial, el Decreto 159 del 19 de febrero de 2026 fijó transitoriamente el mismo valor.

Para efectos del presente proceso, el presupuesto oficial de $ 63.230.000 equivale a 36,11 salarios mínimos legales mensuales vigentes, cifra que supera el tope de veintiocho (28) SMLMV aplicable a la mínima cuantía de la Entidad ($ 49.025.340) y que resulta muy inferior al tope de doscientos ochenta (280) SMLMV de la menor cuantía ($ 490.253.400). La incidencia de esta variable sobre el objeto es indirecta pero real: el componente de mano de obra de distribución, cargue y entrega en sedes rurales se reajusta con el salario mínimo y forma parte de la estructura de costos del proveedor.

5. ASPECTO REGULATORIO

Las normas aplicables al proceso de contratación se encuentran definidas en el Estudio de Conveniencia y Oportunidad y corresponden al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública: Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Ley 2195 de 2022, Decreto 1082 de 2015, Decreto 1860 de 2021 y Decreto 310 de 2021.

En materia técnica y sanitaria, los bienes destinados al contacto directo con alimentos están sujetos a la Ley 9.ª de 1979 y a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que define las condiciones que deben

cumplir los equipos y utensilios empleados en establecimientos donde se preparan alimentos: materiales inertes, resistentes a la corrosión, lisos, no porosos y no absorbentes, que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores. El contratista deberá acreditar que los bienes ofertados cumplen esta condición.

Los equipos que funcionan con gas combustible deben contar con certificado de conformidad expedido por organismo acreditado, en los términos del Reglamento Técnico de Instalaciones Internas de Gas Combustible adoptado mediante la Resolución 90902 de 2013 del Ministerio de Minas y Energía. Los equipos de refrigeración deben portar la etiqueta de eficiencia energética del Reglamento Técnico de Etiquetado —RETIQ—, adoptado mediante la Resolución 41012 de 2015 del mismo Ministerio.

En materia tributaria, la venta de los bienes objeto del proceso está gravada con el impuesto sobre las ventas a la tarifa general, salvo las exclusiones y exenciones que establezca el Estatuto Tributario para bienes específicos. Los valores unitarios del presupuesto oficial se entienden a todo costo e incluyen el impuesto sobre las ventas.

6. ANÁLISIS DE PROCEDENCIA DEL ACUERDO MARCO DE PRECIOS

El artículo 2.2.1.2.1.2.7 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 310 de 2021, extendió a las entidades territoriales el deber de adquirir bienes y servicios de características técnicas uniformes a través de los Acuerdos Marco de Precios vigentes en la Tienda Virtual del Estado Colombiano. Para los municipios de categorías cuarta, quinta y sexta la obligación rige desde el año 2022. El Municipio de Santa Bárbara es de sexta categoría y, en consecuencia, verificó la existencia de instrumento de agregación de demanda aplicable al objeto.

Se identificó el **Acuerdo Marco de Precios de Dotaciones Escolares III — CCE-SNG-AMP-001-2024**, cuyo Segmento 4 corresponde a menaje, equipo y utensilios de cocina y comedor. Se cotejaron, uno a uno, los cuarenta y un ítems de la ficha técnica contra el catálogo y el anexo técnico del acuerdo, con el siguiente resultado:

Tabla 3. Resultado del cotejo frente al Acuerdo Marco Dotaciones Escolares III

Resultado del cotejo	Ítems	% de los ítems	Valor a precio del presupuesto
Con producto de denominación similar en el catálogo	13	31,71%	$ 30.023.600
Con producto de presentación, capacidad o material distintos	16	39,02%	$ 10.264.400
Sin producto en el catálogo	12	29,27%	$ 22.942.000
TOTAL	**41**	**100,00%**	**$ 63.230.000**

Fuente: catálogo del Acuerdo Marco de Precios Dotaciones Escolares III, versión del 24 de abril de 2026, y anexo técnico del acuerdo.

Con base en ese cotejo, la Entidad concluye que **no procede la adquisición a través del Acuerdo Marco de Precios** y que la totalidad del objeto debe adquirirse en un único proceso de selección, por las razones que se exponen a continuación.

6.1. El catálogo no satisface la necesidad de la Entidad

La necesidad que el proceso atiende es la dotación integral de los restaurantes escolares, definida en una ficha técnica de cuarenta y un ítems. El catálogo del acuerdo marco solo ofrece producto de denominación similar para trece de ellos, el 31,71% de los ítems; los veintiocho restantes, el 68,29%, no tienen producto en el catálogo o lo tienen en presentación, capacidad o material distintos de los requeridos. El instrumento de agregación de demanda no satisface, por tanto, la necesidad de la Entidad, sino una fracción minoritaria de ella.

6.2. Las equivalencias identificadas no son plenas

La coincidencia de los trece ítems se estableció por la denominación del producto en el catálogo. Cotejados contra la ficha técnica del proceso, elaborada conforme al Anexo de Fichas Técnicas Categoría Cocina, varios de ellos no corresponden al bien requerido: la olla del ítem 16 se exige de 75 litros y el catálogo la ofrece de 77 a 79 litros; la pinza para alimentos del ítem 31 se exige por unidad y el catálogo solo la ofrece en juego de dos, lo que obligaría a adquirir el doble de la cantidad necesaria; y la nevera del ítem 35 se exige de 230 litros y el catálogo la ofrece de 300 a 340 litros, esto es, un bien de capacidad y dimensiones distintas. La ficha técnica es la medida de la necesidad de la Entidad, y el acuerdo marco obliga a adquirir por su conducto los bienes que la satisfacen, no bienes distintos.

6.3. Unidad del objeto e improcedencia del fraccionamiento

Los cuarenta y un ítems responden a una sola necesidad, cuentan con un mismo respaldo presupuestal, se entregan conjuntamente en cada sede educativa y se reciben en una misma acta, bajo una misma supervisión y un mismo régimen de garantías. Separar trece ítems para adquirirlos por la Tienda Virtual y someter los veintiocho restantes a un proceso independiente supondría dividir un objeto contractual único en dos contratos, con dos proveedores, dos cronogramas de entrega y dos regímenes de garantía para una misma dotación.

Esa división tendría, además, un efecto directo sobre la modalidad de selección: el proceso competitivo descendería a $ 33.206.400, equivalentes a 18,97 SMLMV, y pasaría de la selección abreviada a la mínima cuantía. La modalidad debe determinarse por el valor total del objeto que satisface la necesidad, y dividirlo con el efecto de modificar la modalidad aplicable contraría los principios de planeación, transparencia y selección objetiva que rigen la contratación estatal (artículos 24 y 25 de la Ley 80 de 1993 y artículo 5.º de la Ley 1150 de 2007), en los términos en que la jurisprudencia y los organismos de control han calificado el fraccionamiento de contratos.

6.4. Eficiencia administrativa y práctica del sector

Un único proceso permite adelantar una sola selección, suscribir un solo contrato, ejercer una sola supervisión y verificar en un solo recibo la totalidad de la dotación, con un único responsable frente a la calidad y el correcto funcionamiento de los bienes. La subasta inversa sobre la totalidad del objeto garantiza, a su vez, competencia por precio entre proveedores habilitados en todos los ítems.

Esta forma de contratar corresponde a la práctica del sector: los tres municipios de la muestra de procesos comparables de 2026 adquirieron la dotación de menaje de sus restaurantes escolares en un único proceso competitivo, sin segregar ítems hacia la Tienda Virtual del Estado Colombiano.

Por lo anterior, la totalidad de los cuarenta y un ítems se adquirirá mediante el presente proceso de selección. El presente análisis se deja como constancia en el expediente conforme al artículo 2.2.1.2.1.2.7 del Decreto 1082 de 2015.

7. ESTUDIO DE LA OFERTA

Para el análisis de la oferta se consultó la herramienta de visualización de análisis de oferta y demanda del modelo de abastecimiento estratégico para la compra pública desarrollada por la ANCP-CCE, con los siguientes filtros:

Tabla 4. Filtros aplicados en el análisis de la oferta

SEGMENTOS	52 – Artículos domésticos, suministros y productos electrónicos de consumo · 48 – Maquinaria, suministros y accesorios de servicio y comercio
AÑO	2020 – 2026
DEPARTAMENTO DEL PROVEEDOR	Santander
ENTIDAD CONTRATANTE	Todas
PLATAFORMA	Secop I y Secop II

Fuente: herramienta de análisis de oferta y demanda del modelo de abastecimiento estratégico, ANCP-CCE.

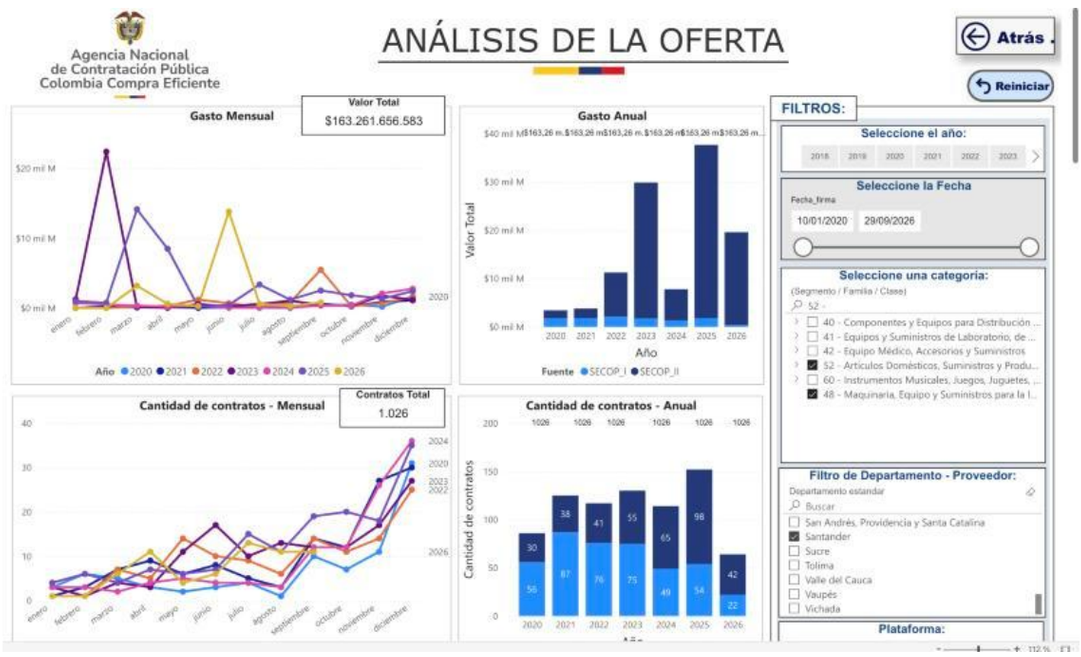


Imagen 1. Análisis de la oferta: valor y cantidad de contratos por año. Fuente: herramienta de análisis de la oferta, ANCP-CCE, consultada en octubre de 2026.

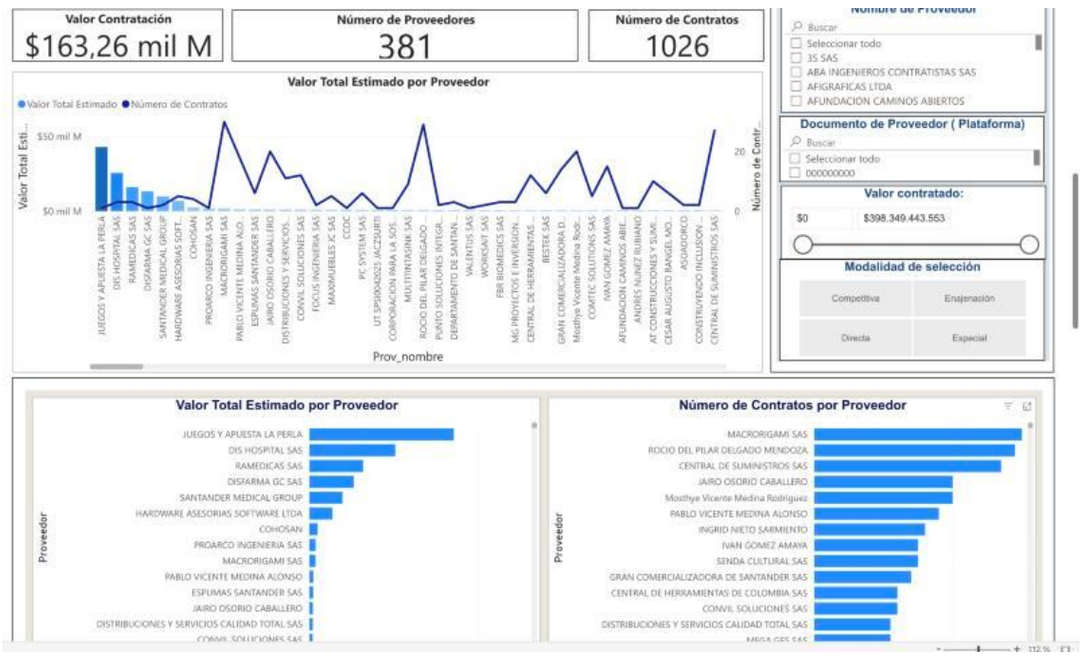


Imagen 2. Análisis de la oferta: número de proveedores y valor por proveedor. Fuente: herramienta de análisis de la oferta, ANCP-CCE, consultada en octubre de 2026.

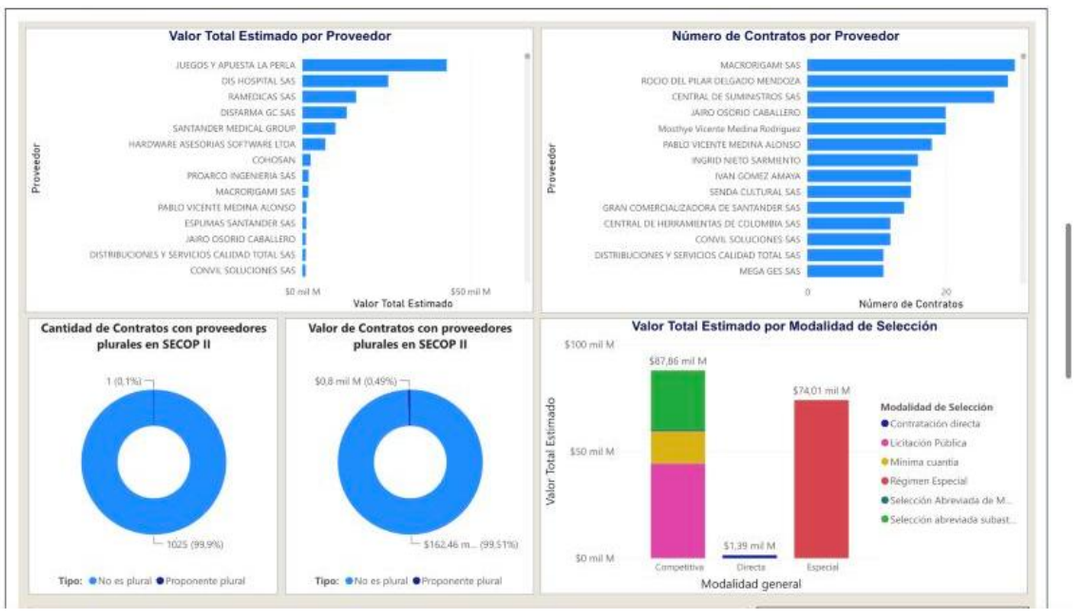


Imagen 3. Análisis de la oferta: proveedores, proponentes plurales y modalidad de selección. Fuente: herramienta de análisis de la oferta, ANCP-CCE, consultada en octubre de 2026.

Con los filtros aplicados, entre 2020 y 2026 se registran **381 proveedores domiciliados en Santander** que suscribieron **1.026 contratos** en los segmentos 52 y 48, por un valor de **$163.261.656.583**. El 99,9% de esos contratos

se celebró con proponentes individuales, y la contratación se distribuye entre modalidades competitivas, régimen especial y contratación directa. La oferta es, por tanto, amplia y no concentrada, lo que garantiza pluralidad de oferentes para el presente proceso.

El mercado de menaje y equipo de cocina en el departamento de Santander está integrado por distribuidores y almacenes de cadena con presencia en el Área Metropolitana de Bucaramanga, por casas especializadas en equipo de cocina institucional y por comercializadores que atienden el canal público. A diferencia de los procesos de servicios, la ejecución no exige presencia física del proveedor en el municipio: basta la capacidad de transportar y entregar los bienes en las sedes educativas, lo que amplía el universo de oferentes a todo el departamento y a los principales centros de distribución del país.

La consulta del mercado adelantada para este proceso confirma su profundidad: para los cuarenta y un bienes requeridos se identificaron productos ofrecidos por el comercio formal, con pluralidad de marcas y referencias en cada ítem. Esta circunstancia es determinante para la escogencia del procedimiento, pues demuestra que los bienes son de común utilización y que existen múltiples oferentes capaces de proveerlos en condiciones equivalentes.

La consulta se adelantó sobre fabricantes nacionales, almacenes de cadena, casas especializadas en equipo de cocina institucional y distribuidores regionales. Los agentes identificados son los siguientes.

Tabla 5. Agentes del mercado identificados

AGENTE DEL MERCADO	LÍNEA QUE ATIENDE	ÁMBITO
Sodimac Colombia S.A. — Homecenter	Menaje, utensilios en acero inoxidable, ollas, cuchillería, equipo a gas, reguladores y mangueras certificadas, filtros de agua, electrodomésticos y sillas	Nacional, con punto de venta en el Área Metropolitana de Bucaramanga
Almacenes Éxito S.A.	Electrodomésticos, neveras no frost, juegos de sartenes y sillas plásticas	Nacional, con puntos de venta en Bucaramanga
Almacenes La 13	Línea institucional: calderos y ollas industriales, cuchillería profesional, tablas para picar, bandejas, pinzas y melamina	Nacional
Pallomaro S.A.	Equipo de cocina institucional: ollas en acero inoxidable, licuadoras industriales, exprimidores y tablas para picar	Nacional, con sede en Cali
Refrisander · Multiaceros · Industrias Metálicas RP	Fabricación de estufas y cocinas industriales en acero inoxidable	Santander y Bucaramanga
Imusa — Groupe SEB Colombia	Fabricación de ollas, calderos, peroles y sartenes en aluminio y aluminio fundido	Nacional
Vanyplas · Rimax · Estra	Fabricación de recipientes, platones, jarras, poncheras y sillas en polipropileno con filtro ultravioleta	Nacional
Victoria Colombia	Fabricación de planchas y utensilios en hierro fundido esmaltado	Nacional
Aquaintegral · PDC Internacional · Evans Colombia · Grival — Corona	Equipos de filtración y purificación de agua con lámpara ultravioleta	Nacional
Facihogar · Texcomercial · Fuller · Hogar Universal · Exhibir Equipos	Distribución de línea institucional de menaje, cuchillería y bandejas en acero inoxidable	Nacional

Fuente: elaboración propia a partir de la información comercial publicada por cada agente, consultada en octubre de 2026.

El resultado del análisis es concluyente en tres sentidos. Primero, ningún ítem de la ficha técnica depende de un proveedor único: en todos se identificaron al menos dos fabricantes o distribuidores con producto de especificación equivalente. Segundo, la oferta combina fabricación nacional y distribución, de modo que no existe dependencia de importación ni exposición a la variación de la tasa de cambio en la mayoría de los bienes. Tercero, la ejecución no exige presencia física del proveedor en el municipio, lo que amplía el universo de oferentes más allá del mercado local y favorece la concurrencia en la subasta.

Se identificaron, no obstante, tres bienes cuya especificación original restringía la oferta y que fueron ajustados en la ficha técnica para garantizar la pluralidad: la jarra para jugo, que no tiene oferta formal en seis litros exactos y quedó

en un rango de cuatro a seis litros; la bandeja en acero inoxidable, cuya medida original no corresponde a ninguna medida comercial y quedó referida al estándar Gastronorm; y el caldero para freír, que no se consigue en hierro fundido en la capacidad requerida y quedó definido en aluminio fundido. Igualmente se suprimió la referencia a un modelo comercial en la silla plástica, que quedó descrita por sus características dimensionales y de resistencia.

7.1. Análisis del Decreto 248 de 2021

De conformidad con lo establecido en el Decreto 248 de 2021, se sugiere no establecer como obligación la ejecución de un porcentaje de bienes agropecuarios comprados a pequeños productores locales o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria, teniendo en cuenta que el objeto corresponde a la adquisición de bienes muebles de producción industrial y no demanda de forma directa ni indirecta el abastecimiento de productos de origen agropecuario.

7.2. Criterios diferenciales para mipymes

Los pequeños emprendimientos enfrentan barreras para participar en la contratación pública, especialmente en materia de experiencia acreditada y de capacidad financiera. En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de 2021, la Entidad analizó la posibilidad de establecer criterios diferenciales sobre las siguientes variables:

- Tiempo de experiencia.
- Número de contratos para la acreditación de la experiencia.
- Índices de capacidad financiera.
- Índices de capacidad organizacional.
- Valor de la garantía de seriedad de la oferta.

Revisada la muestra de procesos comparables y considerando que el objeto no exige infraestructura especializada ni capital de trabajo elevado, la Entidad establecerá criterios diferenciales en el tiempo de experiencia exigido y en el número de contratos requeridos para acreditarla, de manera que los proponentes que acrediten la condición de mipyme domiciliada en el departamento puedan participar en igualdad de condiciones. Igualmente aplicará el factor de desempate previsto en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 en favor de la mipyme domiciliada en el municipio o en el departamento.

7.3. Análisis financiero y organizacional del sector y requisitos habilitantes

Desde la perspectiva financiera, el sector está compuesto por distribuidores y comercializadores cuya operación descansa en la rotación de inventario y no en la inmovilización de capital a largo plazo. La forma de pago prevista —un único pago contra entrega y recibo a satisfacción— exige que el proponente disponga de capital de trabajo suficiente para financiar la totalidad del suministro durante el plazo de ejecución, circunstancia que justifica la exigencia de indicadores de liquidez y endeudamiento, pero en niveles que no excluyan al comercio regional.

Desde la perspectiva organizacional, la ejecución no demanda estructuras administrativas complejas. El contratista requiere capacidad de aprovisionamiento, bodegaje temporal y transporte a sedes rurales, así como personal para el cargue, descargue y entrega. No se requiere personal profesional dedicado ni equipos especializados.

Dado que el proceso se adelanta por la modalidad de selección abreviada, y a diferencia de lo que ocurre en la mínima cuantía, el proponente debe estar inscrito en el Registro Único de Proponentes en los términos del artículo 6.º de la Ley 1150 de 2007, y la Entidad debe verificar los requisitos habilitantes conforme al artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015. Los requisitos que se proponen son los siguientes:

- **Capacidad jurídica:** existencia y representación legal con objeto social acorde, ausencia de inhabilidades e incompatibilidades, cumplimiento de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, y Registro Único Tributario.
- **Inscripción en el RUP:** vigente y en firme a la fecha de cierre, con clasificación en los códigos UNSPSC del objeto.
- **Experiencia:** dos (2) contratos terminados y liquidados, celebrados con entidades públicas o privadas, cuyo objeto corresponda a la venta o suministro de menaje, dotación institucional, equipos de cocina o elementos de uso doméstico, que sumados acrediten al menos el cien por ciento (100%) del presupuesto oficial expresado en SMLMV.
- **Capacidad financiera:** índice de liquidez mayor o igual a 1,2; nivel de endeudamiento menor o igual al 70%; razón de cobertura de intereses mayor o igual a 1,5.
- **Capacidad organizacional:** rentabilidad sobre el patrimonio y rentabilidad sobre activos mayores o iguales a cero.

8. ESTUDIO DE LA DEMANDA

La Entidad debe tener en cuenta las condiciones en las cuales ha adquirido en el pasado el bien objeto del proceso y cómo lo han hecho otras entidades estatales. Revisado el Secop, se identificaron contratos con objeto análogo celebrados por la propia Entidad y por municipios del departamento de Santander durante las vigencias 2025 y 2026.

Tabla 6. Filtros aplicados en el análisis de la demanda

SEGMENTOS	52 – Artículos domésticos, suministros y productos electrónicos de consumo · 48 – Maquinaria, suministros y accesorios de servicio y comercio
AÑO	2020 – 2026
DEPARTAMENTO DE LA ENTIDAD	Santander
ENTIDAD	Alcaldía del Municipio de Santa Bárbara
PLATAFORMA	Secop I, Secop II y Tienda Virtual del Estado Colombiano

Fuente: herramienta de análisis de oferta y demanda del modelo de abastecimiento estratégico, ANCP-CCE.

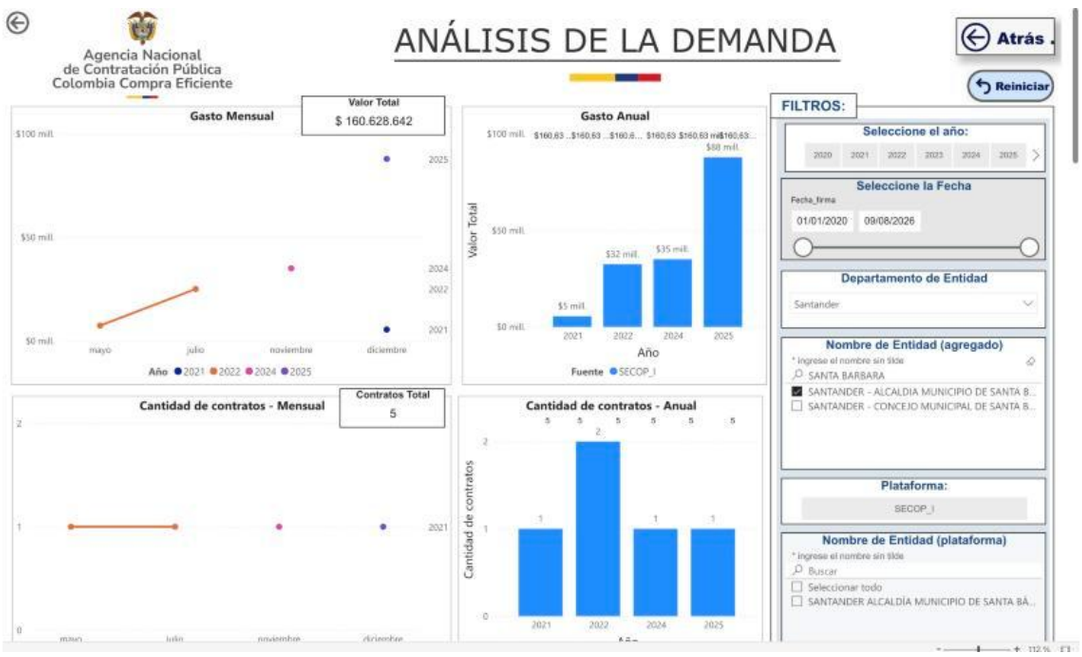


Imagen 4. Análisis de la demanda: gasto y cantidad de contratos de la Entidad por año. Fuente: herramienta de análisis de la demanda, ANCP-CCE, consultada en octubre de 2026.

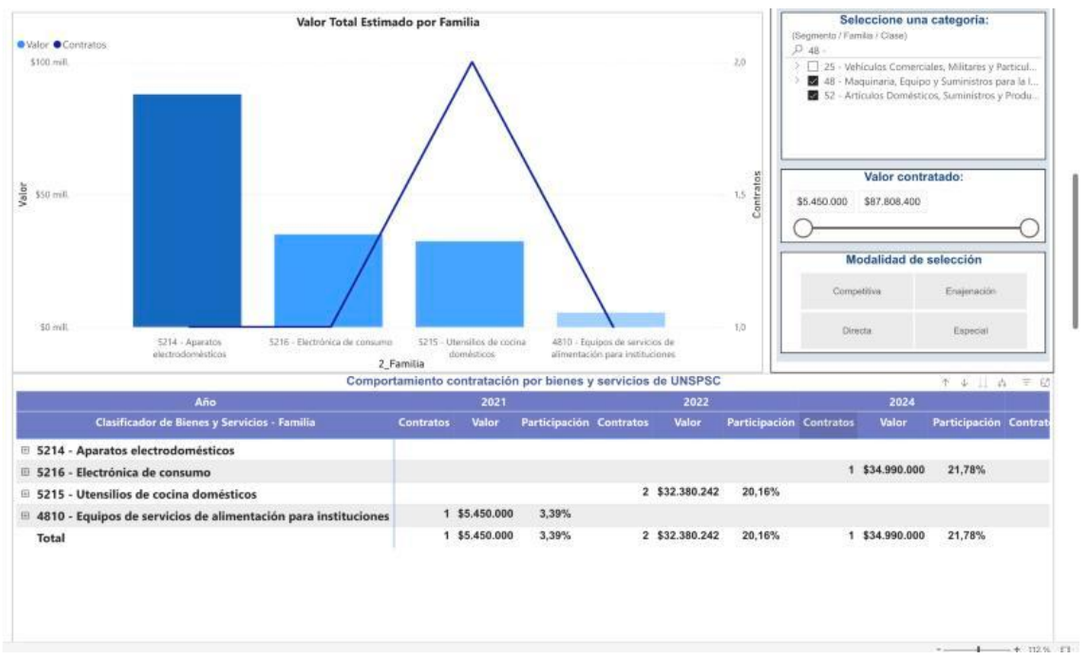


Imagen 5. Análisis de la demanda: valor por familia del clasificador de bienes y servicios. Fuente: herramienta de análisis de la demanda, ANCP-CCE, consultada en octubre de 2026.

Con los filtros aplicados, entre 2020 y 2026 la Entidad registra **cinco contratos** en los segmentos 52 y 48 por un valor de **$160.628.642**, celebrados en las vigencias 2021, 2022, 2024 y 2025, en las familias de aparatos electrodomésticos, electrónica de consumo, utensilios de cocina domésticos y equipos de servicios de alimentación para instituciones. La adquisición de menaje y equipos de cocina es, por tanto, una necesidad recurrente de la Entidad.

Aplicados los filtros se identificaron cuatro procesos de contratación con objeto análogo adelantados entre las vigencias 2025 y 2026: uno por la propia Entidad y tres por municipios del departamento de Santander. La suma de sus presupuestos oficiales asciende a $ 116.324.822, con un valor promedio por proceso de $ 29.081.206. La demanda es por tanto recurrente y de magnitud homogénea: se trata de procesos anuales, asociados al calendario escolar, que las entidades territoriales adelantan con cargo a recursos de alimentación escolar o de infraestructura educativa dotada.

8.1. Antecedente de la propia Entidad

En la vigencia 2025 el Municipio de Santa Bárbara adelantó un proceso con objeto análogo, por la modalidad de mínima cuantía, con un presupuesto oficial de $ 38.185.898 sobre cuarenta y un ítems. El presupuesto se determinó por el método del valor promedio a partir de dos cotizaciones, cuyos valores totales fueron $ 38.681.000 y $ 37.690.796, con una diferencia entre ellas de 2,63%.

Para la vigencia 2026 la Entidad adopta el método del menor valor, con la adopción íntegra de la cotización de menor valor, y alinea las especificaciones técnicas al Anexo de Fichas Técnicas Categoría Cocina.

8.2. Muestra de procesos adelantados por otras entidades en 2026

Tabla 7. Procesos de adquisición de menaje escolar suscritos por entidades del departamento de Santander en 2026

VARIABLE	MUNICIPIO DE TONA	MUNICIPIO DE OCAMONTE	MUNICIPIO DE LOS SANTOS
Número del proceso	MCT-027-2026	MC-022-2026	MC-032-2026
Modalidad	Mínima cuantía	Mínima cuantía	Mínima cuantía
Objeto	Compraventa de menaje y equipos de cocina para los restaurantes escolares de las sedes educativas	Adquisición de menaje para el fortalecimiento de los restaurantes escolares, dotación para las instituciones educativas y para el programa FAMI del ICBF	Adquisición de menaje para el funcionamiento de los restaurantes escolares de las instituciones educativas públicas
Presupuesto oficial	$ 15.087.322	$ 14.232.175	$ 48.819.427
Número de ítems	No discriminado en la invitación	14	32
Respaldo presupuestal	CDP 26A00290 del 28 de agosto de 2026, fuente ALI EDU	CDP 26-00292 del 12 de agosto de 2026, rubro de infraestructura educativa dotada	CDP 202607230000001, BPIN 2026-0000000-2810
Plazo de ejecución	Diez (10) días	Un (1) mes	Un (1) mes y quince (15) días
Forma de pago	Un solo pago del 100% contra entrega y recibo a satisfacción	Único pago contra entrega y recibo a satisfacción	Único pago del 100%, dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes al recibo de la factura
Anticipo	No	No	No
Garantías	No exigidas	No exigidas	Seriedad 10% del presupuesto, vigencia 3 meses; cumplimiento 10%, plazo y 6 meses más; calidad y correcto funcionamiento 10%, plazo y 1 año más
Estampillas	A cargo del contratista, incluidas en el valor	Tabla de deducciones con porcentajes discriminados	A cargo del contratista, incluidas en el valor
Acuerdo marco	No se utilizó	No se utilizó	No se utilizó

Fuente: invitaciones públicas de los procesos MCT-027-2026 (Tona), MC-022-2026 (Ocamonte) y MC-032-2026 (Los Santos), publicadas en el Secop.

La muestra permite extraer cuatro conclusiones. Primera, todas las entidades contratan por un único pago contra entrega y recibo a satisfacción, sin anticipo ni pago anticipado. Segunda, los plazos de ejecución oscilan entre diez días y mes y medio, lo que confirma que treinta días es un término razonable para un suministro de este volumen con entrega en sedes rurales. Tercera, la exigencia de garantías no es uniforme en la mínima cuantía: dos entidades no las exigieron y una las exigió en los tres amparos. Cuarta, las tres entidades adquirieron la dotación completa de menaje en un único proceso competitivo, sin segregar ítems hacia la Tienda Virtual del Estado Colombiano.

Debe advertirse que los tres procesos de la muestra se adelantaron por mínima cuantía porque sus presupuestos no superaban el tope de 28 SMLMV, con excepción del Municipio de Los Santos, cuyo presupuesto de $ 48.819.427 equivale a 27,88 SMLMV y se mantuvo por debajo del tope por un margen estrecho. El presupuesto del presente proceso, de $ 63.230.000, excede ese tope y determina una modalidad distinta.

9. CONDICIONES COMERCIALES DEL OBJETO A CONTRATAR

El contrato a celebrar es de compraventa, en los términos del artículo 32 de la Ley 80 de 1993 y del Código de Comercio. El contratista transfiere la propiedad de los bienes y la Entidad paga el precio pactado contra entrega y recibo a satisfacción.

9.1. Especificaciones técnicas

El objeto se compone de cuarenta y un (41) ítems agrupados en cinco familias: equipos de cocción y refrigeración; ollas, calderos y baterías; utensilios de preparación y servido; vajilla y menaje de servicio; y mobiliario de comedor.

Las especificaciones técnicas se construyeron tomando como referencia el **Anexo de Fichas Técnicas Categoría Cocina (A2.G10.PP, versión 1 del 8 de julio de 2025)**, instrumento que define las condiciones de material, dimensión, espesor, contenido y vida útil de la dotación de los servicios de alimentación. Cada ítem que cuenta con ficha análoga en ese anexo la cita expresamente, de modo que la exigencia técnica de la Entidad es verificable contra un referente institucional y no discrecional. Los ítems que no figuran en el anexo se especificaron conforme a la oferta comercial verificada y a los reglamentos técnicos aplicables. Las especificaciones, cantidades y valores unitarios son los siguientes.

Tabla 8. Especificaciones técnicas y presupuesto oficial

No.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UND	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Estufa industrial a gas de tres (3) puestos. Estructura en acero inoxidable AISI 304 o 430, espesor mínimo de la lámina de superficie 1,5 mm. Quemadores en hierro fundido de forma octagonal, tipo atmosférico de superficie abierta, con dos (2) secciones concéntricas independientes y llave de suministro de gas independiente por quemador; capacidad mínima 30.000 BTU/hora. Parrillas y flautas en hierro fundido. Mueble soldado en conjunto (patas, chambrana, frente, laterales y soportes de quemadores), patas de tubo estructural con regatón regulable y perillas tipo mariposa cromadas irrompibles. Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas natural o GLP, con válvulas de seguridad. Dimensiones aproximadas 150 × 60 × 85 cm. Incluye instalación y prueba de funcionamiento. Debe acreditar certificado de conformidad conforme al reglamento técnico de instalaciones internas de gas combustible. Vida útil mínima diez (10) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 31.)	UND	2	$ 4.200.000	$ 8.400.000
2	Estufa de cuatro (4) puestos tipo sobremesa, de uso institucional, a gas natural o GLP. Cubierta en acero inoxidable, parrillas y quemadores en hierro fundido, encendido manual y llave de suministro independiente por quemador con dispositivo de seguridad. Dimensiones aproximadas 52 × 29 cm. Debe acreditar certificado de conformidad	UND	4	$ 567.000	$ 2.268.000

No.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UND	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
	conforme al reglamento técnico de instalaciones internas de gas combustible. Vida útil mínima cinco (5) años.				
3	Colador grande en acero inoxidable 18/10, diámetro de 22 a 24 cm, malla de hojalata de doble fundición, mango metálico de 20 a 25 cm, espesor aproximado 1,4 mm. No se aceptan mangos en plástico. Acabado satinado o cepillado, superficie firme y uniforme sin defectos. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 57.)	UND	10	$ 50.000	$ 500.000
4	Colador mediano en acero inoxidable 18/10, diámetro de 18 a 20 cm, malla de hojalata de doble fundición, mango metálico de 20 a 25 cm, espesor aproximado 1,4 mm. No se aceptan mangos en plástico. Acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 57.)	UND	4	$ 44.000	$ 176.000
5	Cuchara sopera en acero inoxidable 18/10, largo mínimo 20 cm, ancho mínimo 4 cm, espesor mínimo 3 mm. Mango metálico integral al resto del cubierto, cilíndrico o plano, acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 25.)	UND	400	$ 3.600	$ 1.440.000
6	Cucharón espumadera para fritos en acero inoxidable 18/10, pieza redonda perforada de 10 a 12 cm de diámetro, largo aproximado de 25 a 30 cm, espesor aproximado 1,4 mm. Mango metálico integral al resto del cucharón, acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 55.)	UND	4	$ 20.400	$ 81.600
7	Rallador de cuatro (4) caras fabricado totalmente en acero inoxidable, con mango en acero inoxidable. Dimensiones 22 cm de alto, 9,5 cm de ancho y 12,5 cm de profundidad. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 69.)	UND	10	$ 30.000	$ 300.000
8	Vaso en melamina de uso institucional, capacidad de 300 a 350 ml, diámetro de 6 a 9 cm, altura de 10 a 14 cm. Apilable, resistente a la temperatura de servicio, al lavado industrial y al desportillado. No apto para horno ni para horno microondas. Vida útil mínima cinco (5) años.	UND	400	$ 7.360	$ 2.944.000
9	Plato pando grande en melamina de uso institucional, diámetro de 18 a 25 cm, borde reforzado, apilable, resistente a la temperatura de servicio, al lavado industrial y al desportillado. No apto para horno ni para horno microondas. Vida útil mínima cinco (5) años.	UND	400	$ 7.000	$ 2.800.000
10	Tazón de cocina en polipropileno de boca ancha, capacidad 9 litros, liviano y resistente, con manijas integradas y asas laterales de agarre ergonómico. Sin deformaciones, rebabas ni blanqueamientos. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 63.)	UND	5	$ 20.000	$ 100.000
11	Exprimidor manual de cítricos tipo palanca, de uso institucional, cuerpo y base en aluminio o en hierro fundido con recubrimiento, cono y colador en acero inoxidable, base antideslizante o con perforaciones para anclaje, altura aproximada de 40 a 45 cm. Resistente a la oxidación y al lavado. Vida útil mínima cinco (5) años.	UND	3	$ 24.000	$ 72.000
12	Tabla para picar en polietileno o poliuretano de alta densidad grado alimenticio, dimensiones aproximadas 40 cm de ancho por 30 cm de profundidad, espesor 1,9 cm, con agarre antideslizante que ofrezca una superficie segura e higiénica. Vida útil mínima cuatro (4) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 62.)	UND	13	$ 90.000	$ 1.170.000
13	Juego de tres (3) piezas en aluminio de alta resistencia: cacerola con tapa de 1,2 litros, olla con tapa de 2,5 litros y sartén de 1,6 litros. Fondo difusor de calor, asas remachadas y pomo de tapa en baquelita resistente al calor. Vida útil mínima siete (7) años.	UND	5	$ 390.000	$ 1.950.000
14	Olla o caldero industrial en aluminio de alta pureza certificada, diámetro aproximado 36 cm, espesor mínimo de 1,0 a 1,8 mm, capacidad requerida 24 litros (prevalece el volumen sobre las dimensiones). Fondo difusor para distribuir el calor de manera uniforme, tapa metálica y asas metálicas reforzadas para facilitar el transporte. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 18.)	UND	2	$ 280.000	$ 560.000
15	Olla o caldero industrial en aluminio de alta pureza certificada, diámetro aproximado 40 cm, espesor mínimo de 1,0 a 1,8 mm, capacidad requerida 33 litros (prevalece el volumen sobre las dimensiones). Fondo difusor para distribuir el calor de manera uniforme, tapa metálica y asas metálicas reforzadas. Vida útil mínima siete (7) años.	UND	2	$ 320.000	$ 640.000
16	Olla o caldero industrial en aluminio de alta pureza certificada, diámetro aproximado 50 cm, espesor mínimo de 1,0 a 1,8 mm, capacidad requerida 75 litros (prevalece el volumen sobre las dimensiones). Fondo difusor para distribuir el calor de manera uniforme, tapa metálica y asas metálicas reforzadas. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 19.)	UND	2	$ 650.000	$ 1.300.000
17	Olla a presión en acero inoxidable, capacidad requerida 10 litros, espesor mínimo de 3,4 a 4,0 mm. Contenido: una olla y tapa. La tapa debe contar con orificio de salida de	UND	5	$ 700.000	$ 3.500.000

No.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UND	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
	vapor y empaque de caucho que permita el cierre hermético, de modo que no se suelte del recipiente antes de que la presión manométrica interna sea menor a 4 kPa ± 1 kPa. Mango largo lateral en plástico reforzado y asa ergonómica. Base antiadherente. Vida útil mínima cinco (5) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 12.)				
18	Olla a presión industrial en aluminio natural apto para trabajo pesado, capacidad requerida 25 litros, espesor mínimo de 3,4 a 4,0 mm, presión de trabajo 50 kPa. Contenido: una olla y tapa, dos (2) pesas reguladoras de presión y dos (2) válvulas de seguridad. Empaque de silicona para cierre hermético y asas metálicas reforzadas con cubierta en baquelita. Vida útil mínima cinco (5) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 13.)	UND	2	$ 1.660.000	$ 3.320.000
19	Juego de tres (3) sartenes en aluminio de alta resistencia, diámetros aproximados de 35 a 38 cm, de 25 a 28 cm y de 17 a 20 cm, alto de 5 a 7 cm, espesor mínimo de 1,8 a 2,4 mm. Superficie interna antiadherente en teflón o silverstone, acabado exterior con pintura horneada resistente al calor y fondo grafilado. Mango de baquelita resistente al calor de 15 a 20 cm, con parallamas integrado. Cada sartén con tapa de vidrio con válvula de vapor y pomo de tapa en baquelita. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina Nos. 22 a 24.)	UND	4	$ 279.800	$ 1.119.200
20	Cuchillo de cocinero, hoja en acero inoxidable 18/10 de hoja ancha y punta pronunciada, longitud de hoja de 19 a 22 cm, espesor aproximado 1,4 mm, mango en plástico ABS, baquelita o metálico, ergonómico. Resistente, duradero y de larga duración del filo. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 61.)	UND	4	$ 36.000	$ 144.000
21	Cuchillo grande para carne, hoja en acero inoxidable 18/10, longitud de hoja de 24 a 27 cm, espesor aproximado 1,4 mm, mango en plástico ABS, baquelita o metálico, ergonómico. Resistente, duradero y de larga duración del filo. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 61.)	UND	4	$ 50.000	$ 200.000
22	Olleta o chocolatera en lámina de aluminio de alta pureza certificada, capacidad 5 litros, espesor mínimo de 1,0 a 1,8 mm, cuerpo alto y hondo para evitar derrames, interior esmerilado y exterior pulido, con asa metálica reforzada. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 20.)	UND	2	$ 70.000	$ 140.000
23	Jarra en polipropileno (PP, número 5) grado alimenticio, capacidad mínima 3 litros, cuerpo transparente cilíndrico o prismático, fondo plano de borde redondeado, con agarradera, pico vertedor y tapa. Vida útil mínima cuatro (4) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 46.)	UND	10	$ 32.000	$ 320.000
24	Jarra en polipropileno o polietileno grado alimenticio, capacidad de 4 a 6 litros, cuerpo transparente con graduación visible, agarradera reforzada, pico antigoteo y tapa. Vida útil mínima cuatro (4) años.	UND	12	$ 32.000	$ 384.000
25	Regulador de baja presión para gas licuado de petróleo (GLP), para cilindro de 20 a 40 libras, con indicador de presión, acople de salida y certificado de conformidad conforme al reglamento técnico aplicable a instalaciones internas de gas combustible.	UND	1	$ 50.000	$ 50.000
26	Manguera flexible certificada para conducción de gas combustible, longitud mínima 1,5 m, con acoples y abrazaderas de ajuste y certificado de conformidad conforme al reglamento técnico aplicable a instalaciones internas de gas combustible.	UND	1	$ 60.000	$ 60.000
27	Equipo purificador de agua de uso institucional para instalación bajo mesón o sobre muro, con tres (3) etapas de filtración (sedimentos de 5 micras, carbón activado granular y carbón activado en bloque) y lámpara de desinfección ultravioleta de 6 W con portalámparas en acero inoxidable AISI 304. Caudal mínimo 0,5 GPM, presión de trabajo de 15 a 80 psi, alimentación 110-120 V / 60 Hz. Incluye llave dispensadora, accesorios de instalación, instalación y puesta en funcionamiento. El agua tratada debe cumplir los parámetros de la Resolución 2115 de 2007. Vida útil mínima cinco (5) años.	UND	13	$ 1.100.000	$ 14.300.000
28	Platero o escurridor de loza en polipropileno, de forma rectangular, largo mínimo 50 cm, ancho mínimo 35 cm y alto mínimo 12 cm, estable, con orificios y ranuras para platos, pocillos, ollas y olletas, compartimiento para cubiertos y bandeja inferior recolectora de residuos. Vida útil mínima tres (3) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 47.)	UND	2	$ 70.000	$ 140.000
29	Rasera o espumadera tipo industrial en acero inoxidable 18/10, pieza redonda perforada de 15 a 17 cm de diámetro, largo aproximado de 34 a 36 cm, espesor aproximado 1,4 mm. Mango metálico integral al resto de la pieza, acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 56.)	UND	4	$ 50.000	$ 200.000
30	Bandeja rectangular en acero inoxidable 18-8, calibre 24, ancho mínimo de 40 a 45 cm, largo mínimo de 45 a 50 cm y alto de 15 a 20 mm. Superficie lisa con bordes levantados en todo el perímetro, esquinas doblemente reforzadas y fondo de esquinas redondas,	UND	4	$ 120.000	$ 480.000

No.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UND	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
	apilable. Vida útil mínima diez (10) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 52.)				
31	Pinza para manipulación de alimentos en acero inoxidable, construcción de una sola pieza con extremo sobremoldeado, longitud mínima 20 cm. Superficie firme y uniforme, sin corrosión, aristas cortantes, poros ni picaduras. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 68.)	UND	2	$ 30.000	$ 60.000
32	Juego de quince (15) piezas de utensilios de cocina en acero inoxidable y nylon resistente a temperaturas superiores a 200 °C, que incluya como mínimo cucharón, espumadera, espátula, volteador, pasapurés, batidor manual, pinza, cuchara de servir, cucharón para salsa, tenedor para carne y vaso soporte. Longitud de las piezas entre 20 y 40 cm. Mangos integrales, acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima siete (7) años.	UND	3	$ 190.000	$ 570.000
33	Tenedor o trinche de mango largo en acero inoxidable, para girar grandes trozos de carne y pescado. Largo máximo 50 cm, calibre 1,5 cm, mango metálico integral al elemento. Superficie firme y uniforme sin defectos. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 70.)	UND	4	$ 52.000	$ 208.000
34	Plancha para asar en hierro fundido esmaltado, dimensiones 33 × 21 cm, espesor mínimo 5 mm, doble cara lisa y acanalada, con mangos integrados. Vida útil mínima siete (7) años.	UND	2	$ 230.000	$ 460.000
35	Nevera no frost de un cuerpo con dos (2) puertas que separan refrigerador y congelador, capacidad neta mínima 230 litros. Paredes inyectadas en poliuretano, bordes redondeados, bisagras auto retornables, parrillas removibles y graduables, iluminación interior LED, sistema de flujo múltiple de aire y termostato con control digital de temperatura en grados centígrados. Alimentación 110-120 V / 60 Hz, refrigerante R600a. Debe portar la etiqueta de eficiencia energética del Reglamento Técnico de Etiquetado (RETIQ). Vida útil mínima diez (10) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 36.)	UND	3	$ 2.500.000	$ 7.500.000
36	Caneca o recipiente plástico con tapa para almacenamiento de alimentos secos, capacidad requerida 20 litros, alto aproximado 45 cm, diámetro aproximado 35 cm, calibre 4 mm, en polipropileno (PP). Liviana y resistente, con manijas ergonómicas integradas diseñadas para trabajo pesado y tapa de ajuste hermético. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 45.)	UND	4	$ 60.000	$ 240.000
37	Juego de dos (2) poncheras o platones de cocina en polipropileno, de boca ancha y altura baja, diámetro aproximado 40 cm, alto mínimo 10 cm y capacidad mínima 10 litros cada una, con manijas integradas y asas laterales de agarre ergonómico. Sin deformaciones, rebabas ni blanqueamientos. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 48.)	UND	2	$ 56.600	$ 113.200
38	Caldero o paila en aluminio fundido de alta pureza certificada, capacidad requerida 10 litros, diámetro de 26 a 30 cm, espesor mínimo 3 mm, fondo grafilado, interior en brillo perlado, asas grandes reforzadas y pomo de tapa en baquelita resistente al calor. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 10.)	UND	1	$ 220.000	$ 220.000
39	Caldero u olla en acero inoxidable, capacidad requerida 20 litros, diámetro aproximado 34 cm y altura aproximada 24 cm, espesor de 1,2 a 1,5 mm, fondo difusor de calor, con tapa y asas metálicas reforzadas. Vida útil mínima siete (7) años.	UND	1	$ 310.000	$ 310.000
40	Licuadora de vaso, capacidad mínima 1,5 litros. Vaso antichoque en policarbonato irrompible transparente con asa lateral y tapa totalmente sellada con abertura central para agregar ingredientes; base en acero inoxidable AISI 304 o plástico ABS, con acabado epóxico. Interruptor de mínimo dos (2) velocidades controlables por potenciómetro, patas de agarre firme. Alimentación 110-120 V / 60 Hz, potencia máxima 700 W, velocidad de 3.500 a 3.600 RPM. Vida útil mínima cinco (5) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 42.)	UND	3	$ 230.000	$ 690.000
41	Silla plástica apilable sin apoyabrazos, en polipropileno con filtro de rayos ultravioleta, color blanco, capacidad de carga mínima 100 kg, dimensiones aproximadas de 46 a 50 cm de ancho, 50 a 57 cm de fondo y 86 a 89 cm de alto, apta para uso en comedor escolar. Vida útil mínima cinco (5) años.	UND	50	$ 76.000	$ 3.800.000
	VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL				**$ 63.230.000**

Fuente: estudio de mercado de la vigencia 2026 y Anexo de Fichas Técnicas Categoría Cocina.

Todos los bienes deben ser nuevos, de primera calidad, sin uso, con empaque original del fabricante y con garantía mínima de un (1) año contado a partir del recibo a satisfacción. Los materiales en contacto con alimentos deben cumplir

las condiciones de la Resolución 2674 de 2013; los equipos a gas, el certificado de conformidad del reglamento técnico de instalaciones internas de gas combustible; y los equipos de refrigeración, la etiqueta de eficiencia energética del RETIQ.

9.2. Plazo de ejecución

Quince (15) días calendario contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo perfeccionamiento y legalización del contrato y expedición del registro presupuestal. El plazo se determinó considerando los términos observados en la muestra de procesos comparables, que oscilan entre diez días y mes y medio, y el mayor volumen de ítems y de unidades del presente proceso.

9.3. Lugar de ejecución

La entrega se efectuará en las sedes educativas del Municipio de Santa Bárbara — Santander, que la Entidad indicará al contratista en el acta de inicio. El transporte, el cargue, el descargue y la entrega en cada sede corren por cuenta y riesgo del contratista hasta el recibo a satisfacción.

9.4. Análisis que soporta el valor estimado del contrato y forma de pago

El presupuesto oficial se determinó por el **método del menor valor**. La Entidad solicitó y recibió dos cotizaciones de proveedores del sector domiciliados en el departamento de Santander, expedidas el 23 de octubre de 2026 sobre la totalidad de los cuarenta y un ítems de la ficha técnica. Comparados sus valores totales, $ 63.230.000 y $ 67.039.496, se adoptó íntegramente la de menor valor, con la totalidad de sus valores unitarios, como presupuesto oficial. El presupuesto corresponde así a una sola canasta, efectivamente ofertada por un proveedor del sector y realizable en las condiciones del mercado.

Las dos cotizaciones fueron verificadas aritméticamente: en cada una, el producto del valor unitario por la cantidad coincide con el valor parcial en los cuarenta y un ítems, y la sumatoria de los valores parciales coincide con el total impreso. Las cantidades cotizadas coinciden con las de la ficha técnica. Las cotizaciones obran en el expediente del proceso con la identificación de cada oferente.

El presupuesto oficial cuenta con respaldo en el certificado de disponibilidad presupuestal No. 10-22 del 21 de octubre de 2026, expedido por $ 64.999.962, y hace parte del proyecto BPIN 2025000000048012, «Apoyo y fortalecimiento del sector de educación, mejorando la calidad y accesibilidad de la educación en el Municipio de Santa Bárbara — Santander», registrado en el banco de proyectos según certificado No. 179-2026.

Los valores unitarios del presupuesto oficial se entienden **a todo costo**: comprenden la totalidad de los costos directos e indirectos que el proveedor debe asumir para entregar el bien en el lugar de ejecución —los gravámenes y estampillas de orden municipal y departamental, el transporte y la entrega en las sedes educativas, el costo de las garantías exigidas, la administración y la utilidad—, de modo que el proponente no podrá reclamar reconocimiento adicional por ninguno de esos conceptos.

El presupuesto oficial del presente proceso asciende a la suma de $ 63.230.000, equivalente a 36,11 SMLMV. El proponente no podrá superar el presupuesto oficial ni los valores unitarios en él contenidos, so pena de rechazo de la oferta.

Tabla 9. Gravámenes y deducciones aplicables al contrato

DESCUENTO	PORCENTAJE
Retención Industria y Comercio	0,8% — Acuerdo No. 014 de agosto 31 de 2022, artículo 37 (acto de modificación)
Sobretasa Bomberil	5% sobre el valor liquidado de Industria y Comercio — Acuerdo No. 027 de diciembre de 2018
Estampilla Pro Cultura	2% — Acuerdo No. 027 de diciembre de 2018
Estampilla Pro Adulto Mayor	4%
Constancias y Certificados	1% — Acuerdo No. 016 de noviembre 18 de 2022 (acto de modificación)
Estampilla Justicia Familiar	2% — Acuerdo No. 008 de agosto 24 de 2023
Estampilla Pro Deporte	2%
Estampilla Departamental	4%
Retención de IVA	15% sobre el IVA
Retención en la fuente	Conforme a la reglamentación nacional y a la calidad tributaria del contratista

Fuente: acuerdos municipales vigentes del Municipio de Santa Bárbara y normatividad departamental.

La carga de estampillas y deducciones de orden municipal y departamental aplicable al contrato asciende al 16,84% del valor facturado, conformada por estampillas municipales (10%), estampilla departamental (4%), constancias y certificados (1%), retención de industria y comercio (0,80%), sobretasa bomberil (0,04%) y retención (1%). El proponente debe considerar la totalidad de estos conceptos en el valor unitario ofertado, pues no habrá lugar a reconocimiento adicional por este concepto.

Forma de pago: un solo pago correspondiente al cien por ciento (100%) del valor del contrato, contra entrega total de los bienes y previa certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor, acompañada de la factura, del acta de recibo y de la acreditación del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales. No se pactará anticipo ni pago anticipado.

9.5. Análisis que sustenta la exigencia de garantías

A diferencia de la mínima cuantía, en la selección abreviada la exigencia de garantías no es facultativa. Conforme al artículo 7.º de la Ley 1150 de 2007 y a los artículos 2.2.1.2.3.1.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, el contratista debe constituir garantía única que ampare el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, y los proponentes deben constituir garantía de seriedad de la oferta.

Atendiendo a que el pago se realiza íntegramente contra entrega —de modo que la Entidad no anticipa recursos— y a que el riesgo material recae sobre la calidad y el correcto funcionamiento de bienes que estarán en contacto con alimentos y en servicio durante varios años, se recomienda exigir los siguientes amparos:

Tabla 10. Garantías exigidas

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Seriedad de la oferta	10% del presupuesto oficial	Tres (3) meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso
Cumplimiento del contrato	10% del valor del contrato	Plazo de ejecución y seis (6) meses más
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	10% del valor del contrato	Plazo de ejecución y un (1) año más

Fuente: elaboración propia conforme al Decreto 1082 de 2015 y a la muestra de procesos comparables.

9.6. Supervisión del contrato

En cumplimiento del artículo 83 de la Ley 1474 de 2011, la vigilancia del contrato estará a cargo del servidor público que la Entidad designe, quien verificará la correspondencia entre los bienes entregados y la ficha técnica, suscribirá el acta de recibo y rechazará los elementos que no se ajusten a lo exigido.

10. MODALIDAD DE SELECCIÓN

10.1. Procedencia de la selección abreviada mediante subasta inversa

El presupuesto oficial de $ 63.230.000 equivale a 36,11 SMLMV. El Municipio de Santa Bárbara es de sexta categoría y su presupuesto anual es inferior a 120.000 SMLMV, de modo que su menor cuantía corresponde a 280 SMLMV ($ 490.253.400) y su mínima cuantía al 10% de esa suma, esto es, 28 SMLMV ($ 49.025.340). El presupuesto del proceso supera el tope de la mínima cuantía y es sustancialmente inferior al de la menor cuantía, por lo que la selección abreviada de menor cuantía es la modalidad que corresponde por el factor cuantía.

Ahora bien, dentro de la selección abreviada el literal a) del numeral 2 del artículo 2.º de la Ley 1150 de 2007 prevé una causal específica: la adquisición o suministro de **bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización**, que la norma define como aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos. Para esa causal el artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015 dispone que la Entidad debe utilizar la subasta inversa, la compra por acuerdo marco de precios o la bolsa de productos.

Los bienes del presente proceso satisfacen plenamente esa definición. Se trata de menaje, utensilios y equipos de cocina de producción industrial seriada, cuyas características se agotan en la ficha técnica —material, capacidad, dimensiones, calibre, normas de conformidad— sin que ningún atributo subjetivo o de diseño incida en la satisfacción de la necesidad. Verificado el cumplimiento de la ficha técnica, un bien es sustituible por otro de cualquier marca, y el único factor que diferencia una oferta de otra es el precio. Esta circunstancia quedó demostrada en el estudio de la oferta, donde para cada ítem se hallaron múltiples marcas y referencias con especificación equivalente.

En consecuencia, el proceso se adelantará por **selección abreviada mediante subasta inversa**, en la que la Entidad verificará los requisitos habilitantes de manera previa y los proponentes habilitados pujarán hacia la baja sobre el precio, conforme a los artículos 2.2.1.2.1.2.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015. El margen mínimo de mejora de las ofertas y las reglas de la puja se definirán en el pliego de condiciones.

La escogencia de esta modalidad produce, además, un efecto favorable para la Entidad: al concentrar la competencia exclusivamente en el precio sobre bienes previamente verificados, la subasta tiende a generar una adjudicación por debajo del presupuesto oficial, lo que refuerza el objetivo de evitar sobrecostos que orientó la determinación del presupuesto.

Conforme al análisis del numeral 6, la totalidad de los cuarenta y un ítems se adquiere en este proceso, de modo que el valor que determina la modalidad es el presupuesto oficial completo.

10.2. No aplicación de los documentos tipo

La Ley 2022 de 2020, que modificó el artículo 4.º de la Ley 1882 de 2018, radicó en la Agencia Nacional de Contratación Pública — Colombia Compra Eficiente la competencia para adoptar documentos tipo de obligatoria aplicación por las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La obligatoriedad no es general

ni automática: opera únicamente respecto de los objetos contractuales para los cuales la Agencia ha expedido efectivamente el documento tipo correspondiente, y a partir de la fecha de entrada en vigencia que la respectiva resolución señale.

A la fecha de elaboración del presente estudio, los documentos tipo adoptados por la Agencia recaen sobre procesos de **obra pública** y sobre la interventoría y la consultoría asociadas a ella, en los sectores de infraestructura de transporte, agua potable y saneamiento básico e infraestructura social. Los documentos tipo del sector de infraestructura social fueron adoptados mediante las Resoluciones 539, 540 y 541 del 21 de agosto de 2025 y 952 y 953 del 15 de diciembre de 2025, y aplican a los procesos cuyo aviso de convocatoria se publique a partir del 16 de febrero de 2026, respecto de proyectos de infraestructura en educación, salud, cultura, recreación, deporte, servicios institucionales y vivienda, siempre bajo la modalidad de obra pública.

El objeto del presente proceso no corresponde a obra pública, ni a interventoría, ni a consultoría. Se trata de la **adquisición de bienes muebles** mediante contrato de compraventa, categoría para la cual la Agencia no ha adoptado documentos tipo de obligatoria aplicación. La circunstancia de que los bienes se destinen a sedes educativas no modifica esa conclusión: lo que determina la aplicación de los documentos tipo de infraestructura social es la naturaleza de obra del objeto contratado, no el sector al que pertenece el destinatario final. Un contrato de suministro o compraventa de dotación para una institución educativa no es un contrato de obra de infraestructura educativa.

En consecuencia, **el presente proceso no está sujeto a documentos tipo** y la Entidad estructurará el pliego de condiciones conforme a las reglas generales del Decreto 1082 de 2015 para la selección abreviada de bienes y servicios de características técnicas uniformes, incorporando los requisitos habilitantes y los criterios diferenciales analizados en el numeral 7 de este documento. Esta constancia se deja expresamente en el expediente del proceso.

11. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y con el Manual para la identificación y cobertura del riesgo en los Procesos de Contratación de la ANCP-CCE, la Entidad evalúa el riesgo del proceso, lo tipifica, lo estima, lo asigna y define su tratamiento.

Los partícipes del proceso de contratación son, por parte de la Entidad, la dependencia gestora en la estructuración, el comité evaluador en la verificación de requisitos habilitantes y el supervisor en la ejecución; y, por parte del contratista, el adjudicatario y sus proveedores. La capacidad de la Entidad, entendida como la disponibilidad de recursos y conocimientos para adelantar el proceso y ejercer la supervisión, es suficiente para la naturaleza del objeto.

11.1. Condiciones geográficas y de acceso del lugar de ejecución

El Municipio de Santa Bárbara fue creado por la Ordenanza No. 24 del 24 de noviembre de 1976. Su extensión total es de 224,3111 km², de los cuales 0,0517 km² corresponden al área urbana y 224,2594 km² al área rural. La altitud de la cabecera municipal es de 1.900 metros sobre el nivel del mar, la temperatura media es de 18 °C y la distancia de referencia a Bucaramanga es de 53 kilómetros.

La dispersión de las sedes educativas en el área rural y las condiciones de la red vial terciaria determinan dos riesgos propios de este objeto: el deterioro de los bienes durante el transporte y el descargue, y el retraso en la entrega por condiciones de acceso. Ambos se tipifican y se asignan en las matrices siguientes.

Tabla 11. Análisis de riesgo — identificación y clasificación

N.º	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del riesgo
1	Específico	Interno	Planeación	Económico	Sobrecostos en la determinación del presupuesto oficial
2	Específico	Interno	Planeación	Económico	Valores unitarios inferiores a los precios reales de mercado
3	Específico	Interno	Planeación	Regulatorio	Cuestionamiento de la decisión de no adquirir por acuerdo marco los ítems con producto de denominación similar en el catálogo
4	Específico	Interno	Planeación	Regulatorio	Escoger una modalidad de selección que no corresponda al valor y a la naturaleza del objeto
5	Específico	Interno	Planeación	Operacional	Errores u omisiones en la ficha técnica y en el formato de propuesta económica
6	Específico	Externo	Selección	Operacional	Propuestas con precio artificialmente bajo en la puja
7	Específico	Externo	Selección	Operacional	Ausencia de pluralidad de oferentes habilitados para la subasta
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Entrega de bienes que no corresponden a la ficha técnica
9	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Daño de los bienes en el transporte y descargue en sedes rurales
10	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento del plazo de entrega
11	Específico	Externo	Ejecución	Regulatorio	Equipos de gas o de refrigeración sin certificado de conformidad ni etiqueta RETIQ
12	General	Externo	Ejecución	Financiero	Incumplimiento en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral

Fuente: elaboración propia conforme al Manual para la identificación y cobertura del riesgo — ANCP-CCE.

Tabla 12. Análisis de riesgo — consecuencia y valoración

N.º	Consecuencia de la ocurrencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría
1	Detrimento patrimonial y hallazgos de los organismos de control	Raro	Mayor	5	Riesgo medio
2	Proceso desierto o incumplimiento por inviabilidad económica	Posible	Moderado	6	Riesgo medio
3	Observaciones de los organismos de control	Posible	Mayor	7	Riesgo alto
4	Nulidad del proceso y pérdida de la vigencia presupuestal	Improbable	Mayor	6	Riesgo medio
5	Discordancia entre lo contratado y lo requerido	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo
6	Incumplimiento o entrega de bienes de calidad inferior	Posible	Mayor	7	Riesgo alto
7	Declaratoria de desierto y retraso en la dotación	Posible	Moderado	6	Riesgo medio
8	Bienes inservibles para el servicio y deterioro prematuro	Posible	Mayor	7	Riesgo alto
9	Entrega de bienes averiados y necesidad de reposición	Posible	Moderado	6	Riesgo medio
10	Retraso en la puesta en funcionamiento de los restaurantes escolares	Posible	Moderado	6	Riesgo medio
11	Imposibilidad de poner en servicio los equipos	Improbable	Mayor	6	Riesgo medio
12	Suspensión de los pagos y eventual incumplimiento	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo

Fuente: elaboración propia. La numeración corresponde a la de la Tabla 11.

Tabla 13. Tratamiento del riesgo e impacto después del tratamiento

N.º	Asignado a	Tratamiento o control a implementar	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría
1	Entidad	Determinación del presupuesto por adopción íntegra de la cotización de menor valor, con valores unitarios a todo costo	Raro	Menor	3	Riesgo bajo
2	Entidad	Determinación de valores unitarios a todo costo a partir de cotizaciones del sector, con gravámenes, transporte y entrega incluidos	Raro	Menor	3	Riesgo bajo
3	Entidad	Análisis de procedencia del acuerdo marco con cotejo ítem por ítem, justificación de la no equivalencia y de la unidad del objeto, y constancia en el expediente	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo
4	Entidad	Determinación de la modalidad con base en el presupuesto en SMLMV y en la naturaleza uniforme del bien, con constancia en los estudios previos	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo
5	Entidad	Revisión de la ficha técnica frente al estudio de mercado y al formato de propuesta económica	Raro	Menor	3	Riesgo bajo
6	Entidad	Margen mínimo de mejora en la puja y procedimiento de precio artificialmente bajo con requerimiento al oferente	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio
7	Entidad	Publicación anticipada, invitación directa a proveedores del sector y criterios diferenciales para mipymes	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio
8	Contratista	Verificación por muestreo contra la ficha técnica en el acta de recibo, con rechazo de los no conformes y garantía de calidad	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo
9	Contratista	Entrega a riesgo del contratista hasta el recibo a satisfacción, con empaque original del fabricante	Raro	Menor	3	Riesgo bajo

N.º	Asignado a	Tratamiento o control a implementar	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría
10	Contratista	Plazo de entrega con cláusula penal y garantía de cumplimiento	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo
11	Contratista	Certificado de conformidad y etiquetado energético como condición del recibo a satisfacción	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo
12	Contratista	Verificación del pago de aportes como requisito previo al desembolso	Raro	Menor	3	Riesgo bajo

Fuente: elaboración propia conforme al Manual para la identificación y cobertura del riesgo — ANCP-CCE.

Tabla 14. Responsables, plazos y monitoreo del tratamiento

N.º	¿Afecta la ejecución?	Responsable	Inicio	Finalización	¿Cómo se monitorea?	Periodicidad
1	No	Oficina gestora	Precontractual	Adjudicación	Revisión del estudio de mercado	Una vez
2	No	Oficina gestora	Precontractual	Adjudicación	Revisión del estudio de mercado	Una vez
3	Sí	Oficina gestora	Precontractual	Adjudicación	Análisis de procedencia del acuerdo marco	Una vez
4	Sí	Oficina gestora	Precontractual	Apertura	Revisión jurídica de los estudios previos	Una vez
5	No	Oficina gestora	Precontractual	Adjudicación	Lista de chequeo documental	Una vez
6	Sí	Comité evaluador	Evaluación	Adjudicación	Análisis de costos del oferente	Una vez
7	Sí	Oficina gestora	Precontractual	Cierre	Manifestaciones de interés	Una vez
8	Sí	Supervisor	Entrega	Recibo final	Acta de verificación técnica	Por entrega
9	Sí	Supervisor	Entrega	Recibo final	Inspección al descargue	Por entrega
10	Sí	Supervisor	Suscripción	Recibo final	Seguimiento al cronograma	Semanal
11	Sí	Supervisor	Entrega	Recibo final	Verificación documental	Por entrega
12	No	Supervisor	Suscripción	Liquidación	Revisión de planillas	Por pago

Fuente: elaboración propia. La numeración corresponde a la de la Tabla 13.

12. CONCLUSIONES

- El objeto corresponde a bienes muebles de características técnicas uniformes y de común utilización, definidos íntegramente por su ficha técnica y sustituibles entre sí dentro de un mismo rango de especificación, lo que los hace aptos para la puja dinámica.
- El presupuesto oficial de $ 63.230.000 equivale a 36,11 SMLMV, supera el tope de la mínima cuantía de la Entidad y es muy inferior al de la menor cuantía; la modalidad que corresponde es la selección abreviada mediante subasta inversa.
- El proceso no está sujeto a documentos tipo: los adoptados por la ANCP-CCE recaen sobre obra pública y sobre la interventoría y consultoría asociadas, y no sobre la adquisición de bienes muebles.
- No procede la adquisición por el Acuerdo Marco de Dotaciones Escolares III: el catálogo solo ofrece producto de denominación similar para trece de los cuarenta y un ítems, varias de esas equivalencias no son plenas frente a la ficha técnica, y separar esos ítems fraccionaría un objeto único y modificaría la modalidad de selección. La totalidad de la dotación se adquiere en este proceso.
- El presupuesto se determinó por el método del menor valor, con la adopción íntegra de la cotización de menor valor entre dos cotizaciones de proveedores del sector verificadas aritméticamente, y cuenta con respaldo en el certificado de disponibilidad presupuestal No. 10-22 de 2026.
- La muestra de procesos comparables adelantados en 2026 por los municipios de Tona, Ocamonte y Los Santos confirma que la forma de pago predominante es el pago único contra entrega y recibo a satisfacción, sin anticipo, y que los plazos de ejecución oscilan entre diez días y mes y medio.
- Las tres entidades de la muestra adquirieron la dotación completa de menaje en un único proceso competitivo, sin segregar ítems hacia la Tienda Virtual del Estado Colombiano.

- A diferencia de la mínima cuantía, en la selección abreviada la exigencia de garantías no es facultativa: el proceso requiere garantía de seriedad de la oferta y garantía única de cumplimiento, y se recomienda incorporar el amparo de calidad y correcto funcionamiento por el plazo de ejecución y un año más.
- Los riesgos de mayor valoración se concentran en la selección y la ejecución —precios artificialmente bajos en la puja y entrega de bienes que no correspondan a la ficha técnica—, y se tratan mediante el procedimiento de precio artificialmente bajo, la verificación en el recibo y la garantía de calidad.

Se firma en el mes de octubre del año 2026.

MYRIAM PATRICIA SINUCO LOPEZ
Secretaria de Salud y Desarrollo Social
Municipio de Santa Bárbara

Proyectó: PAULA MORA FRANKLIN	**Cargo:** Asesora Externa aspectos Financieros	**Firma:**
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales y/o técnicas y/o presupuestales (según corresponda) vigentes y, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma de la Secretaría General y de Gobierno.		