ESTUDIO DE MERCADO

Adquisición de menaje y equipos de cocina — Municipio de Santa Bárbara (Santander) — Vigencia 2026

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
NÚMERO DE ÍTEMS	Cuarenta y uno (41)
MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL PRESUPUESTO	Adopción íntegra de la cotización de menor valor
PRESUPUESTO OFICIAL	$ 63.230.000 (36,11 SMLMV)
MODALIDAD DE SELECCIÓN	Selección abreviada de bienes y servicios de características técnicas uniformes — subasta inversa
RESPALDO PRESUPUESTAL	Certificado de disponibilidad presupuestal No. 10-22 del 21 de octubre de 2026, por $ 64.999.962
BANCO DE PROYECTOS	Proyecto BPIN 2025000000048012 — certificado No. 179-2026 de la Secretaría de Planeación e Infraestructura

Fuente: elaboración propia.

1. FUNDAMENTO NORMATIVO

El presente estudio se elabora en cumplimiento del artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, que impone a las entidades estatales el deber de analizar el sector relativo al objeto del proceso de contratación, y de la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector (G-EES-02) de la Agencia Nacional de Contratación Pública — Colombia Compra Eficiente, que desarrolla el análisis de la perspectiva comercial y, dentro de ella, la determinación del valor estimado del contrato.

Ninguna disposición normativa impone un número mínimo de cotizaciones ni un método único para fijar el presupuesto oficial. La norma exige que la Entidad justifique el método adoptado y deje constancia de las fuentes consultadas, obligación que este documento cumple.

2. METODOLOGÍA APLICADA

La Entidad adoptó el **método del menor valor**: recibidas las cotizaciones, se compara el valor total de cada una y se adopta íntegramente, como presupuesto oficial, la de menor valor, con la totalidad de sus valores unitarios. El presupuesto corresponde así a una sola canasta, efectivamente ofertada por un proveedor del sector en las condiciones de la ficha técnica.

Las fórmulas aplicadas son las siguientes:

- Valor total de cada cotización = sumatoria de los valores parciales de los cuarenta y un ítems cotizados.
- Cotización adoptada = aquella cuyo valor total resulta menor.
- Valor unitario del presupuesto oficial = valor unitario de la cotización adoptada para cada ítem.
- Presupuesto oficial = sumatoria de los valores parciales de los cuarenta y un ítems.

Los valores unitarios 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. No habrá lugar a reconocimiento adicional por ninguno de esos conceptos.

3. FUENTES CONSULTADAS

La Entidad solicitó y recibió dos cotizaciones de proveedores del sector, expedidas el 23 de octubre de 2026 sobre la totalidad de los cuarenta y un ítems y con la ficha técnica completa del proceso:

- **Cotización 1** — proveedor del sector con domicilio en el departamento de Santander.
- **Cotización 2** — proveedor del sector con domicilio en el departamento de Santander.

Las dos cotizaciones obran en el expediente del proceso con la identificación de cada oferente. En el presente documento se identifican por su número de orden, sin perjuicio de su plena trazabilidad en el expediente.

Adicionalmente, la Entidad cotejó los ítems de la ficha técnica contra el catálogo del Acuerdo Marco de Precios de Dotaciones Escolares III, en los términos del numeral 5 de este documento.

4. ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS

La relación completa de ítems, cantidades, valores cotizados por cada proveedor y valor unitario adoptado se presenta a continuación.

Tabla 2. Análisis de precios unitarios y determinación del presupuesto oficial

No.	ÍTEM	UND	CANT	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	VALOR UNITARIO ADOPTADO	VALOR PARCIAL
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	$ 4.400.000	$ 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 conforme al reglamento técnico de instalaciones internas de gas combustible. Vida útil mínima cinco (5) años.	UND	4	$ 567.000	$ 580.000	$ 567.000	$ 2.268.000
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	$ 43.600	$ 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	$ 42.000	$ 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	$ 3.650	$ 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	UND	4	$ 20.400	$ 22.000	$ 20.400	$ 81.600

No.	ÍTEM	UND	CANT	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	VALOR UNITARIO ADOPTADO	VALOR PARCIAL
	cucharón, acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 55.)						
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	$ 33.200	$ 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	$ 6.950	$ 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	$ 11.300	$ 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	$ 18.000	$ 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	$ 32.000	$ 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	$ 101.700	$ 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	$ 400.000	$ 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	$ 302.200	$ 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	$ 344.000	$ 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	$ 690.000	$ 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 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.)	UND	5	$ 700.000	$ 710.500	$ 700.000	$ 3.500.000
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	$ 1.700.000	$ 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	UND	4	$ 279.800	$ 285.000	$ 279.800	$ 1.119.200

No.	ÍTEM	UND	CANT	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	VALOR UNITARIO ADOPTADO	VALOR PARCIAL
	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.)						
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	$ 40.000	$ 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	$ 52.300	$ 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	$ 62.300	$ 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	$ 26.000	$ 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	$ 36.350	$ 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	$ 62.300	$ 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	$ 58.600	$ 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	$ 1.135.000	$ 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	$ 72.700	$ 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	$ 51.900	$ 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, apilable. Vida útil mínima diez (10) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 52.)	UND	4	$ 120.000	$ 124.600	$ 120.000	$ 480.000
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	$ 31.150	$ 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	$ 197.300	$ 190.000	$ 570.000

No.	ÍTEM	UND	CANT	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	VALOR UNITARIO ADOPTADO	VALOR PARCIAL
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	$ 93.400	$ 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	$ 238.900	$ 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	$ 2.615.000	$ 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	$ 62.224	$ 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	$ 61.000	$ 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	$ 254.000	$ 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	$ 328.000	$ 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	$ 238.900	$ 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	$ 78.500	$ 76.000	$ 3.800.000
	TOTALES			**$ 63.230.000**	**$ 67.039.496**		**$ 63.230.000**

Comparados los valores totales, la **cotización 1** resulta la de menor valor con $ 63.230.000, frente a $ 67.039.496 de la cotización 2, y se adopta íntegramente como base del presupuesto oficial. 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.

5. ANÁLISIS DE PROCEDENCIA DEL ACUERDO MARCO DE PRECIOS

En cumplimiento del artículo 2.2.1.2.1.2.7 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 310 de 2021, la Entidad cotejó los cuarenta y un ítems de la ficha técnica contra el catálogo del **Acuerdo Marco de Precios de Dotaciones Escolares III — CCE-SNG-AMP-001-2024**, con el siguiente resultado.

Tabla 3. Resultado del cotejo frente al Acuerdo Marco

RESULTADO DEL COTEJO	ÍTEMS
Con producto de denominación similar en el catálogo	13
Con producto de presentación, capacidad o material distintos	16
Sin producto en el catálogo	12
TOTAL	**41**

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

No procede la adquisición a través del acuerdo marco. El catálogo solo ofrece producto de denominación similar para trece de los cuarenta y un ítems; varias de esas coincidencias no son plenas frente a la ficha técnica —capacidad distinta en los ítems 16 y 35 y presentación en juego en el ítem 31—, y separar esos ítems para adquirirlos por la Tienda Virtual fraccionaría un objeto contractual único, con efecto sobre la modalidad de selección. La totalidad de los cuarenta y un ítems se adquiere en un único proceso, conforme al análisis desarrollado en el numeral 6 del estudio del sector.

6. DETERMINACIÓN DEL PRESUPUESTO OFICIAL

Aplicada la metodología descrita, el presupuesto oficial del proceso asciende a la suma de **$ 63.230.000**, equivalente a 36,11 salarios mínimos legales mensuales vigentes, tomando el salario mínimo fijado para 2026 en $ 1.750.905.

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 con cargo al rubro 2.3.03.2.01.01.004.01.0 — Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar, proyecto BPIN 2025000000048012, de la vigencia fiscal 2026.

7. CONDICIONES DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

La oferta económica se evaluará por la sumatoria de los valores unitarios ofertados. Ningún valor unitario ofertado podrá exceder el valor unitario del presupuesto oficial, ni la sumatoria podrá superar el presupuesto oficial, so pena de rechazo de la propuesta. La propuesta debe presentarse en pesos colombianos, sin decimales, comprendiendo la totalidad de los ítems de la ficha técnica; la omisión de cualquiera de ellos da lugar al rechazo.

8. CONCLUSIONES

- La Entidad recibió dos cotizaciones de proveedores del sector sobre la totalidad de los cuarenta y un ítems de la ficha técnica, expedidas el 23 de octubre de 2026 y verificadas aritméticamente.
- El presupuesto oficial se determina por el método del menor valor, con la adopción íntegra de la cotización 1, y asciende a $ 63.230.000, equivalente a 36,11 SMLMV, dentro del certificado de disponibilidad presupuestal No. 10-22 de 2026.
- No procede la adquisición por el Acuerdo Marco de Dotaciones Escolares III; la totalidad de los cuarenta y un ítems se adquiere en un único proceso de selección.

– El presupuesto oficial supera el tope de la mínima cuantía, por lo que el proceso debe adelantarse por selección abreviada mediante subasta inversa.

Se firma en el mes de octubre del año 2026.

(Original firmado)
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.		