ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

De conformidad con lo previsto el Artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, se realiza el presente estudio para iniciar el trámite de selección de contratista mediante selección abreviada por subasta inversa

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Que de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 2 de la Constitución Política, son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

En el municipio de Arboletes, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) constituye una estrategia fundamental para promover el acceso, la permanencia y la permanencia con bienestar de los estudiantes en el sistema educativo, mediante el suministro de un complemento alimentario a la población matriculada en las instituciones educativas oficiales de la zona urbana y rural.

En el marco de las actividades de seguimiento y supervisión a la operación del programa, se ha identificado que diversas sedes educativas presentan deficiencias en la disponibilidad, estado y suficiencia del menaje requerido para la preparación, almacenamiento, manipulación y servicio de alimentos. Esta situación dificulta el cumplimiento de los lineamientos técnicos, operativos y de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la normatividad vigente, incidiendo en la calidad y eficiencia del servicio de alimentación escolar.

Las manipuladoras de alimentos desarrollan sus actividades con elementos que, en algunos casos, presentan desgaste por el uso continuo, deterioro o insuficiencia frente a las necesidades actuales de los restaurantes escolares, lo que limita el desarrollo adecuado de los procesos de preparación, conservación y servicio de los alimentos bajo condiciones óptimas de higiene e inocuidad. De igual manera, el incremento gradual de la cobertura del Programa de Alimentación Escolar en el municipio ha generado una mayor demanda de utensilios y equipos, sin que la dotación de menaje haya sido renovada o fortalecida de manera proporcional en todas las sedes educativas, especialmente en aquellas ubicadas en la zona rural.

En este contexto, se hace necesaria la ejecución del presente proyecto, orientado a la adquisición de menaje para fortalecer las condiciones de operación de los restaurantes escolares de las sedes educativas oficiales del municipio, garantizando la disponibilidad de los elementos necesarios para la preparación, almacenamiento, manipulación y servicio de alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El proyecto será financiado con recursos del balance del sector educación y contribuirá al mejoramiento de las condiciones de funcionamiento de los restaurantes escolares, fortaleciendo la calidad, inocuidad, eficiencia y oportunidad en la prestación del servicio de alimentación escolar.

La administración debe fortalecer las condiciones de funcionamiento de los restaurantes escolares de setenta y dos (72) sedes educativas oficiales (cinco (5) urbanas y sesenta y siete (67) rurales), beneficiando a una población de seis mil quinientos cuatro (6.504) estudiantes, mediante la adquisición de elementos de menaje que permitan el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, operativas y técnicas requeridas para la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.

Por lo anterior se hace necesario adelantar un proceso de subasta cuyo objeto es: **"ADQUISICIÓN DE MENAJE PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS EN SEDES EDUCATIVAS OFICIALES, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)."**

2. GENERALIDADES DEL CONTRATO.

2.1. OBJETO: "ADQUISICIÓN DE MENAJE PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS EN SEDES EDUCATIVAS OFICIALES, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)."

2.2 ALCANCE DEL OBJETO.

El proyecto tiene como finalidad garantizar la disponibilidad de menaje institucional en las sedes educativas oficiales del municipio de Arboletes, Antioquia, con el propósito de fortalecer las condiciones para la preparación, almacenamiento, manipulación y servicio de alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), contribuyendo al mejoramiento de la calidad del servicio de alimentación escolar, al cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y a la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo

ÍTEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA INSTITUCIONAL	JUSTIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	Armario plástico institucional dimensiones aproximadas 189 cm alto x 65 cm ancho x 45 cm fondo, elaborado en polipropileno de alta resistencia, con puertas abatibles, lavable y apto para almacenamiento de utensilios y alimentos.	Elemento requerido para garantizar el almacenamiento seguro e higiénico de utensilios y alimentos en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), contribuyendo al cumplimiento de las condiciones sanitarias y a la adecuada prestación del servicio educativo.	Unidad	8
2	Bandeja o azafate grande en acero inoxidable calibre 22, dimensiones 45 cm largo x 35,5 cm ancho, bordes reforzados.	Elemento requerido para la manipulación y servicio seguro de alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones de higiene y calidad en la prestación del servicio alimentario a los estudiantes.	Unidad	28
3	Balde plástico pequeño capacidad 10 litros, en polietileno de alta densidad grado alimenticio.	Elemento requerido para el lavado y transporte adecuado de alimentos dentro de las sedes educativas, asegurando condiciones sanitarias conforme a la normatividad vigente del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	72
4	Balde plástico mediano con tapa capacidad 20 litros, tapa hermética, material grado alimenticio.	Elemento requerido para el almacenamiento seguro de alimentos y líquidos en las sedes educativas, garantizando condiciones de inocuidad y conservación en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	35
5	Balde plástico grande capacidad 20 litros, reforzado para uso institucional.	Elemento requerido para apoyar las actividades de preparación y limpieza en los espacios destinados al Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.	Unidad	18
6	Caldero gigante en acero inoxidable calibre 20, diámetro 50 cm, asas laterales reforzadas.	Elemento requerido para la cocción masiva de alimentos en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando la preparación adecuada de raciones en condiciones de calidad, inocuidad y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.	Unidad	5

7	Caldero grande en acero inoxidable, diámetro 42 cm.	Elemento requerido para la preparación y cocción de alimentos en las sedes educativas, como parte de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), asegurando condiciones adecuadas de higiene y calidad en la prestación del servicio alimentario.	Unidad	22
8	Caldero mediano en acero inoxidable, diámetro 36 cm.	Elemento necesario para apoyar los procesos de preparación de alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), contribuyendo al cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias y a la adecuada prestación del servicio alimentario a los estudiantes.	Unidad	26
9	Caldero pequeño En acero inoxidable, diámetro 30 cm.	Elemento requerido para la preparación de porciones menores y procesos complementarios en la elaboración de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando eficiencia operativa y condiciones sanitarias adecuadas.	Unidad	18
10	Cilindro para gas capacidad 100 libras, cuerpo en aluminio, válvula certificada.	Elemento indispensable para el funcionamiento de los sistemas de cocción en las sedes educativas, garantizando la continuidad en la preparación de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), cumpliendo con condiciones de seguridad y normatividad técnica vigente para el uso de gas GLP.	Unidad	1
11	Colador grande acero inoxidable diámetro aproximado 30 cm, malla fina.	Elemento requerido para el escurrido y manejo higiénico de alimentos durante su preparación en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones de inocuidad y calidad.	Unidad	22
12	Colador grande plástico diámetro aproximado 28 cm, material resistente.	Elemento requerido para el lavado adecuado de alimentos en las sedes educativas, asegurando el cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias en los procesos de preparación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	31
13	Congelador horizontal Capacidad 192 litros, sistema de congelación rápida.	Equipo requerido para garantizar la conservación de alimentos bajo condiciones de cadena de frío en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), asegurando la inocuidad, calidad y almacenamiento adecuado de los productos alimenticios conforme a la normatividad sanitaria vigente.	Unidad	8
14	Congelador horizontal doble tapa Capacidad 535 litros, sistema de congelación rápida.	Equipo requerido para el almacenamiento y conservación de alimentos en volumen bajo condiciones de cadena de frío, en las sedes educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando la adecuada preservación de los alimentos y el cumplimiento de estándares sanitarios.	Unidad	2
15	Cucharitas metálicas En acero inoxidable calibre 24, longitud aproximada 14 cm.	Elemento requerido para el servicio de alimentación a los estudiantes en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones adecuadas de higiene, manipulación y consumo de los alimentos.	Unidad	1367
16	Espumadera metálica En acero inoxidable, diámetro 12 cm, mango largo térmico.	Elemento requerido para la manipulación segura de alimentos durante procesos de fritura en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones de higiene, inocuidad y adecuada preparación de los alimentos.	Unidad	29
17	Cuchara metálica para servir Longitud aproximada 30 cm, acero inoxidable.	Elemento requerido para la distribución de raciones alimentarias a los estudiantes en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando porcionamiento adecuado y condiciones higiénicas en el servicio.	Unidad	32

18	Cucharón metálico en acero inoxidable grado alimenticio, capacidad aproximada 250 ml, mango ergonómico resistente al calor y a la corrosión.	Elemento requerido para el servido de alimentos en las sedes educativas, facilitando la distribución de raciones en condiciones de higiene, control de porciones y calidad en la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	38
19	Cucharón plástico grande Capacidad aproximada 200 ml, material grado alimenticio.	Elemento requerido para apoyar los procesos de preparación de alimentos en las sedes educativas, garantizando condiciones de inocuidad y cumplimiento de la normatividad sanitaria en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	19
20	Cuchillo de cocina hoja acero inoxidable 20 cm, mango antideslizante.	Elemento indispensable para el procesamiento y corte de alimentos en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando eficiencia operativa y condiciones seguras e higiénicas en la manipulación de alimentos.	Unidad	144
21	Escurridor de aceite en aluminio reforzado, diámetro 30 cm.	Elemento requerido para la adecuada preparación de alimentos, permitiendo el escurrido de aceites y contribuyendo a condiciones de calidad, inocuidad y buenas prácticas de manipulación en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	18
22	Escurridor de espagueti plástico diámetro aproximado 32 cm.	Elemento requerido para la preparación y manejo higiénico de alimentos en las sedes educativas, facilitando procesos de escurrido y garantizando condiciones sanitarias en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	12
23	Estantería metálica de 4 niveles, dimensiones 180 cm alto x 160 cm ancho x 40 cm fondo, desmontable.	Elemento requerido para el almacenamiento organizado y seguro de alimentos y utensilios en las sedes educativas, garantizando condiciones de higiene, control y conservación conforme a la normatividad sanitaria aplicable al Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	2
24	Estufa doméstica de sobremesa de 2 puestos a gas, estructura en acero inoxidable, parrillas metálicas resistentes y regulador incluido.	Equipo requerido para la preparación de alimentos en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones adecuadas de cocción, eficiencia operativa y cumplimiento de normas de seguridad en el uso de gas.	Unidad	1
25	Estufa industrial 2 puestos a gas, estructura metálica reforzada, con regulador.	Equipo requerido para la cocción masiva de alimentos en las sedes educativas, asegurando la capacidad operativa necesaria para la preparación de raciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en condiciones de calidad, eficiencia y cumplimiento de la normatividad técnica y sanitaria vigente.	Unidad	31
26	Estufa industrial 3 puestos a gas, parrillas en hierro fundido, con regulador.	Equipo requerido para la cocción masiva de alimentos en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando la capacidad operativa necesaria para la preparación de raciones en condiciones de calidad, eficiencia y cumplimiento de la normatividad técnica y de seguridad vigente.	Unidad	12
27	Exprimidor de limón en acero inoxidable, manual.	Elemento requerido para la preparación de bebidas y complementos alimentarios incluidos en los ciclos de menús del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones de higiene, inocuidad y adecuada manipulación de alimentos.	Unidad	8
28	Báscula o gramera Capacidad 20 kg, plataforma metálica.	Equipo requerido para el control y estandarización de porciones en la preparación de alimentos en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando el cumplimiento de minutas patrón y la adecuada distribución de raciones a los estudiantes.	Unidad	1
29	Jarra plástica mediana Capacidad 2 litros, graduada.	Elemento requerido para la distribución de bebidas a los estudiantes en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones higiénicas y control en el suministro de porciones.	Unidad	19

30	Jarra plástica grande capacidad 4 litros.	Elemento requerido para la distribución de bebidas en volumen en las sedes educativas, facilitando la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y garantizando condiciones de higiene y eficiencia en el servicio alimentario.	Unidad	72
31	Licuadora industrial capacidad 10 litros, vaso en acero inoxidable.	Equipo requerido para la preparación de alimentos y bebidas en volumen en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando eficiencia operativa, cumplimiento de minutas alimentarias y condiciones de inocuidad.	Unidad	7
32	Licuadora doméstica cromada, capacidad aproximada 2 litros, cuchillas en acero inoxidable y múltiples velocidades.	Equipo requerido para la preparación de alimentos y bebidas en menores volúmenes dentro de las sedes educativas, apoyando la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en condiciones de calidad, higiene y eficiencia.	Unidad	15
33	Mesa comedor plástica dimensiones aproximadas 120 x 75 x 70 cm.	Elemento requerido para garantizar condiciones adecuadas para el consumo de alimentos por parte de los estudiantes en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), contribuyendo al bienestar, permanencia escolar y prestación del servicio educativo en condiciones dignas.	Unidad	30
34	Mesón en acero inoxidable dimensiones 200 cm largo x 60 cm ancho x 90 cm alto.	Elemento requerido para el desarrollo de las actividades de preparación de alimentos en las sedes educativas, garantizando superficies adecuadas que cumplen con condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normatividad vigente en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	1
35	Molinillo plástico manual, material polipropileno.	Elemento requerido para apoyar procesos de preparación de alimentos en las sedes educativas, garantizando condiciones de higiene y cumplimiento de buenas prácticas de manipulación en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	18
36	Molino para granos metálico manual, cuerpo en hierro fundido.	Elemento requerido para la transformación de alimentos dentro de los procesos de preparación en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando eficiencia operativa y condiciones adecuadas de manipulación.	Unidad	1
37	Nevera capacidad 404 litros, sistema de refrigeración.	Equipo requerido para garantizar la conservación de alimentos bajo condiciones de refrigeración en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), asegurando la cadena de frío, la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.	Unidad	55
38	Olla a presión capacidad 10 litros, válvula de seguridad.	Elemento requerido para la cocción eficiente de alimentos en las sedes educativas, permitiendo optimizar tiempos de preparación en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones de seguridad e inocuidad.	Unidad	10
39	Olla a presión capacidad 13 litros, válvula de seguridad.	Elemento requerido para la cocción de alimentos en volumen medio en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando eficiencia operativa y cumplimiento de condiciones técnicas y sanitarias.	Unidad	14
40	Olla gigante aluminio Diámetro aproximado 50 cm.	Elemento requerido para la preparación de alimentos en volumen en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando la adecuada producción de raciones en condiciones de calidad e inocuidad.	Unidad	4
41	Olla grande aluminio Diámetro aproximado 36 cm	Elemento requerido para la preparación de alimentos en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones adecuadas de cocción, inocuidad y calidad en la prestación del servicio alimentario.	Unidad	22
42	Olla mediana aluminio Diámetro aproximado 32 cm	Elemento necesario para apoyar los procesos de preparación de alimentos en las sedes educativas, contribuyendo al cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias y a la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	35

43	Olla pequeña aluminio Diámetro aproximado 28 cm	Elemento requerido para la preparación de porciones menores y procesos complementarios en la elaboración de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando eficiencia operativa y condiciones sanitarias adecuadas.	Unidad	12
44	Paila para freír grande, diámetro aproximado 50 cm, fabricada en aluminio calibre pesado para uso alimentario, con asas laterales reforzadas.	Elemento requerido para la preparación de alimentos que hacen parte de los ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones adecuadas de cocción, calidad e inocuidad en la manipulación de alimentos.	Unidad	8
45	Paila para freír mediana, diámetro aproximado 40 cm, fabricada en aluminio calibre pesado para uso alimentario, con asas laterales reforzadas.	Elemento requerido para apoyar la preparación de alimentos en las sedes educativas, facilitando los procesos de cocción conforme a los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.	Unidad	5
46	Papelera plástica 20 litros con tapa	Elemento requerido para la gestión adecuada de residuos generados durante la preparación y servicio de alimentos en las sedes educativas, garantizando el cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normatividad vigente en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	8
47	Pataconera aluminio	Elemento requerido para la preparación de alimentos contemplados dentro de los ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones de calidad, estandarización y adecuada manipulación de los alimentos.	Unidad	9
48	Pinza metálica para alimentos longitud aproximada 25 cm.	Elemento requerido para la manipulación higiénica de alimentos durante su preparación y servicio en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones de inocuidad y buenas prácticas de manipulación.	Unidad	22
49	Platera plástica con tapa	Elemento requerido para la organización, almacenamiento y protección de utensilios en las sedes educativas, garantizando condiciones de higiene y control sanitario en los espacios destinados al Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	18
50	Plato plástico hondo diámetro 25 cm.	Elemento requerido para el servicio de alimentos a los estudiantes en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones adecuadas de higiene, consumo y prestación del servicio alimentario.	Unidad	1319
51	Plato plástico 3 divisiones	Elemento requerido para el suministro de raciones balanceadas a los estudiantes, permitiendo la adecuada separación de alimentos conforme a las minutas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y garantizando condiciones de higiene y presentación.	Unidad	1090
52	Pocillo plástico capacidad 250 ml.	Elemento requerido para el suministro de bebidas a los estudiantes en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones higiénicas y adecuadas para el consumo.	Unidad	520
53	Ponchera plástica institucional 60 litros	Elemento requerido para la preparación y manejo de alimentos en volumen dentro de las sedes educativas, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y eficiencia en los procesos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	35
54	Ponchera plástica institucional 45 litros	Elemento requerido para apoyar los procesos de preparación de alimentos en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones adecuadas de manipulación e higiene.	Unidad	32
55	Ponchera plástica institucional 20 litros	Elemento requerido para la preparación y manipulación de alimentos en menores volúmenes, garantizando condiciones sanitarias y eficiencia operativa en el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	16

56	Porta cubiertos con tapa, fabricado en polipropileno de alta resistencia grado alimenticio, con compartimentos internos para organización de utensilios.	Elemento requerido para el almacenamiento y protección higiénica de cubiertos y utensilios en las sedes educativas, garantizando condiciones sanitarias adecuadas en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	12
57	Rallador manual en acero inoxidable grado alimenticio	Elemento requerido para la preparación de alimentos en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones de higiene, inocuidad y adecuada manipulación.	Unidad	20
58	Regulador de presión para gas GLP certificado	Elemento indispensable para garantizar condiciones seguras en el uso de gas en los equipos de cocción de las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), cumpliendo con la normatividad técnica vigente en materia de seguridad.	Unidad	2
59	Sanduchera eléctrica de 2 puestos, estructura en aluminio, placas de cocción antiadherentes y mangos en plástico fenólico resistente al calor.	Elemento requerido para la preparación de alimentos incluidos en los ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones de calidad, inocuidad y estandarización en la preparación de raciones.	Unidad	8
60	Sanduchera eléctrica de 4 puestos, estructura en aluminio, placas de cocción antiadherentes y mangos en plástico fenólico resistente al calor.	Elemento requerido para la preparación de alimentos en mayor volumen dentro de los ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando eficiencia operativa y condiciones adecuadas de calidad e inocuidad alimentaria.	Unidad	13
61	Sartén en acero inoxidable diámetro 22 cm	Elemento requerido para la cocción de alimentos en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones de calidad, higiene e inocuidad.	Unidad	14
62	Sartén en acero inoxidable diámetro 30 cm	Elemento requerido para la preparación de alimentos en volumen medio, garantizando condiciones adecuadas de cocción e higiene en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	35
63	Sartén en acero inoxidable diámetro 24 cm	Elemento requerido para apoyar los procesos de cocción de alimentos en las sedes educativas, en condiciones de calidad, seguridad e inocuidad en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	22
64	Silla plastica sin brazo	Elemento requerido para garantizar condiciones adecuadas para el consumo de alimentos por parte de los estudiantes en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), contribuyendo al bienestar, permanencia escolar y prestación del servicio educativo en condiciones dignas.	Unidad	220
65	Tabla para picar alimentos en Polietileno dimensiones 50 x 30 cm	Elemento requerido para la manipulación higiénica de alimentos en las sedes educativas, garantizando superficies adecuadas para el corte y preparación conforme a las buenas prácticas sanitarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	18
66	Tanque plástico para almacenamiento de agua capacidad 160 litros	Elemento requerido para garantizar la disponibilidad y almacenamiento de agua en las sedes educativas, necesaria para la preparación de alimentos y cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	28
67	Tanque plástico para almacenamiento de agua capacidad 110 litros	Elemento requerido para el almacenamiento de agua en las sedes educativas, asegurando condiciones adecuadas para la preparación de alimentos y cumplimiento de la normatividad sanitaria aplicable al Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	12
68	Tarro plástico tapa rosca capacidad 4 litros.	Elemento requerido para el almacenamiento y conservación de alimentos en las sedes educativas, garantizando condiciones de inocuidad y protección contra contaminación en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	18
69	Caja plástica organizadora capacidad 10 litros.	Elemento requerido para la organización y almacenamiento de insumos y utensilios en las sedes educativas, garantizando condiciones de orden, higiene y control en los espacios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	12

70	Taza plástica grande capacidad 1 litro	Elemento requerido para la preparación y manejo de alimentos o bebidas en las sedes educativas, garantizando condiciones higiénicas en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	45
71	Taza plástica mediana capacidad 500 ml	Elemento requerido para apoyar la preparación de alimentos en menores volúmenes, garantizando condiciones de higiene y eficiencia en los procesos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	62
72	Tenedor de mesa acero inoxidable	Elemento requerido para el servicio de alimentación a los estudiantes en las sedes educativas, garantizando condiciones adecuadas de higiene y consumo en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Unidad	187
73	Vaso plástico para bebidas capacidad 9 onzas	Elemento requerido para el suministro de bebidas a los estudiantes en las sedes educativas, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando condiciones higiénicas y adecuadas para el consumo.	Unidad	906

2.3. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN CONTRACTUAL Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN:

Teniendo en cuenta las características del objeto que se pretende contratar, la modalidad de selección será la de selección abreviada, definida en el artículo 2°, numeral 2, literal a) de la Ley 1150 de 2007, reglamentado por el artículo 2.2.1.2.1.2.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

Conforme al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el contratista se escogerá con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, **selección abreviada**, concurso de méritos y contratación directa. El numeral 2do de dicho artículo, establece que la modalidad contractual de selección abreviada *"… corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o la destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual"*.

Actualmente el proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa se encuentra reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, el cual en su artículo 2.2.1.2.1.2.5 establece que la subasta inversa podrá adoptar una de las siguientes modalidades: electrónica o presencial. En virtud de lo anterior, y por no contarse en la Administración Municipal de San Bernardo con la infraestructura tecnológica necesaria para realizar el proceso contractual de manera electrónica, se adelantará un proceso de **Selección Abreviada por Subasta Inversa Presencial**, regulado en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

2.4. VALOR ESTIMADO: Para esta contratación se cuenta con la suma de: **QUINIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS M/L ($ 541.845.653)** incluido el IVA y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato. El valor del presente contrato se obtuvo del análisis del mercado del cual se tomó la cotización de menor valor (se anexan cotizaciones). El presente contrato se encuentra incluido en el plan de adquisiciones de la entidad vigencia 2026.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA INSTITUCIONAL	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL

1	Armario plástico institucional dimensiones aproximadas 189 cm alto x 65 cm ancho x 45 cm fondo, elaborado en polipropileno de alta resistencia, con puertas abatibles, lavable y apto para almacenamiento de utensilios y alimentos.	Unidad	8	$ 1.050.239	$ 8.401.912
2	Bandeja o azafate grande en acero inoxidable calibre 22, dimensiones 45 cm largo x 35,5 cm ancho, bordes reforzados.	Unidad	28	$ 78.799	$ 2.206.372
3	Balde plástico pequeño capacidad 10 litros, en polietileno de alta densidad grado alimenticio.	Unidad	72	$ 31.030	$ 2.234.160
4	Balde plástico mediano con tapa capacidad 20 litros, tapa hermética, material grado alimenticio.	Unidad	35	$ 43.777	$ 1.532.195
5	Balde plástico grande capacidad 20 litros, reforzado para uso institucional.	Unidad	18	$ 42.006	$ 756.108
6	Caldero gigante en acero inoxidable calibre 20, diámetro 50 cm, asas laterales reforzadas.	Unidad	5	$ 475.204	$ 2.376.020
7	Caldero grande en acero inoxidable, diámetro 42 cm.	Unidad	22	$ 324.829	$ 7.146.238
8	Caldero mediano en acero inoxidable, diámetro 36 cm.	Unidad	26	$ 201.902	$ 5.249.452
9	Caldero pequeño En acero inoxidable, diámetro 30 cm.	Unidad	18	$ 131.858	$ 2.373.444
10	Cilindro para gas capacidad 100 libras, cuerpo en aluminio, válvula certificada.	Unidad	1	$ 369.919	$ 369.919
11	Colador grande acero inoxidable diámetro aproximado 30 cm, malla fina.	Unidad	22	$ 27.317	$ 600.974
12	Colador grande plástico diámetro aproximado 28 cm, material resistente.	Unidad	31	$ 10.319	$ 319.889
13	Congelador horizontal Capacidad 192 litros, sistema de congelación rápida.	Unidad	8	$ 2.714.027	$ 21.712.216
14	Congelador horizontal doble tapa Capacidad 535 litros, sistema de congelación rápida.	Unidad	2	$ 3.768.895	$ 7.537.790
15	Cucharitas metálicas En acero inoxidable calibre 24, longitud aproximada 14 cm.	Unidad	1367	$ 3.001	$ 4.102.367
16	Espumadera metálica En acero inoxidable, diámetro 12 cm, mango largo térmico.	Unidad	29	$ 25.041	$ 726.189
17	Cuchara metálica para servir Longitud aproximada 30 cm, acero inoxidable.	Unidad	32	$ 25.741	$ 823.712
18	Cucharón metálico en acero inoxidable grado alimenticio, capacidad aproximada 250 ml, mango ergonómico resistente al calor y a la corrosión.	Unidad	38	$ 25.041	$ 951.558
19	Cucharón plástico grande Capacidad aproximada 200 ml, material grado alimenticio.	Unidad	19	$ 8.234	$ 156.446
20	Cuchillo de cocina hoja acero inoxidable 20 cm, mango antideslizante.	Unidad	144	$ 41.151	$ 5.925.744
21	Escurridor de aceite en aluminio reforzado, diámetro 30 cm.	Unidad	18	$ 53.584	$ 964.512
22	Escurridor de espagueti plástico diámetro aproximado 32 cm.	Unidad	12	$ 15.298	$ 183.576
23	Estantería metálica de 4 niveles, dimensiones 180 cm alto x 160 cm ancho x 40 cm fondo, desmontable.	Unidad	2	$ 991.121	$ 1.982.242
24	Estufa doméstica de sobremesa de 2 puestos a gas, estructura en acero inoxidable, parrillas metálicas resistentes y regulador incluido.	Unidad	1	$ 354.389	$ 354.389
25	Estufa industrial 2 puestos a gas, estructura metálica reforzada, con regulador.	Unidad	31	$ 1.663.543	$ 51.569.833

26	Estufa industrial 3 puestos a gas, parrillas en hierro fundido, con regulador.	Unidad	12	$ 2.188.873	$ 26.266.476
27	Exprimidor de limón en acero inoxidable, manual.	Unidad	8	$ 32.045	$ 256.360
28	Báscula o gramera Capacidad 20 kg, plataforma metálica.	Unidad	1	$ 299.570	$ 299.570
29	Jarra plástica mediana Capacidad 2 litros, graduada.	Unidad	19	$ 20.190	$ 383.610
30	Jarra plástica grande capacidad 4 litros.	Unidad	72	$ 26.680	$ 1.920.960
31	Licuadora industrial capacidad 10 litros, vaso en acero inoxidable.	Unidad	7	$ 3.081.933	$ 21.573.531
32	Licuadora doméstica cromada, capacidad aproximada 2 litros, cuchillas en acero inoxidable y múltiples velocidades.	Unidad	15	$ 448.281	$ 6.724.215
33	Mesa comedor plástica dimensiones aproximadas 120 x 75 x 70 cm.	Unidad	30	$ 155.691	$ 4.670.730
34	Mesón en acero inoxidable dimensiones 200 cm largo x 60 cm ancho x 90 cm alto.	Unidad	1	$ 3.438.281	$ 3.438.281
35	Molinillo plástico manual, material polipropileno.	Unidad	18	$ 9.902	$ 178.236
36	Molino para granos metálico manual, cuerpo en hierro fundido.	Unidad	1	$ 218.637	$ 218.637
37	Nevera capacidad 404 litros, sistema de refrigeración.	Unidad	55	$ 4.627.977	$ 254.538.735
38	Olla a presión capacidad 10 litros, válvula de seguridad.	Unidad	10	$ 367.731	$ 3.677.310
39	Olla a presión capacidad 13 litros, válvula de seguridad.	Unidad	14	$ 499.063	$ 6.986.882
40	Olla gigante aluminio Diámetro aproximado 50 cm.	Unidad	4	$ 401.001	$ 1.604.004
41	Olla grande aluminio Diámetro aproximado 36 cm	Unidad	22	$ 147.968	$ 3.255.296
42	Olla mediana aluminio Diámetro aproximado 32 cm	Unidad	35	$ 127.372	$ 4.458.020
43	Olla pequeña aluminio Diámetro aproximado 28 cm	Unidad	12	$ 102.304	$ 1.227.648
44	Paila para freír grande, diámetro aproximado 50 cm, fabricada en aluminio calibre pesado para uso alimentario, con asas laterales reforzadas.	Unidad	8	$ 176.152	$ 1.409.216
45	Paila para freír mediana, diámetro aproximado 40 cm, fabricada en aluminio calibre pesado para uso alimentario, con asas laterales reforzadas.	Unidad	5	$ 104.336	$ 521.680
46	Papelera plástica 20 litros con tapa	Unidad	8	$ 42.561	$ 340.488
47	Pataconera aluminio	Unidad	9	$ 61.288	$ 551.592
48	Pinza metálica para alimentos longitud aproximada 25 cm.	Unidad	22	$ 15.585	$ 342.870
49	Platera plástica con tapa	Unidad	18	$ 108.266	$ 1.948.788
50	Plato plástico hondo diámetro 25 cm.	Unidad	1319	$ 4.378	$ 5.774.582
51	Plato plástico 3 divisiones	Unidad	1090	$ 8.405	$ 9.161.450
52	Pocillo plástico capacidad 250 ml.	Unidad	520	$ 4.378	$ 2.276.560

53	Ponchera plástica institucional 60 litros	Unidad	35	$ 75.159	$ 2.630.565
54	Ponchera plástica institucional 45 litros	Unidad	32	$ 66.260	$ 2.120.320
55	Ponchera plástica institucional 20 litros	Unidad	16	$ 20.732	$ 331.712
56	Porta cubiertos con tapa, fabricado en polipropileno de alta resistencia grado alimenticio, con compartimentos internos para organización de utensilios.	Unidad	12	$ 43.239	$ 518.868
57	Rallador manual en acero inoxidable grado alimenticio	Unidad	20	$ 23.618	$ 472.360
58	Regulador de presión para gas GLP certificado	Unidad	2	$ 37.927	$ 75.854
59	Sanduchera eléctrica de 2 puestos, estructura en aluminio, placas de cocción antiadherentes y mangos en plástico fenólico resistente al calor.	Unidad	8	$ 157.599	$ 1.260.792
60	Sanduchera eléctrica de 4 puestos, estructura en aluminio, placas de cocción antiadherentes y mangos en plástico fenólico resistente al calor.	Unidad	13	$ 444.254	$ 5.775.302
61	Sartén en acero inoxidable diámetro 22 cm	Unidad	14	$ 92.195	$ 1.290.730
62	Sartén en acero inoxidable diámetro 30 cm	Unidad	35	$ 113.821	$ 3.983.735
63	Sartén en acero inoxidable diámetro 24 cm	Unidad	22	$ 71.795	$ 1.579.490
64	Silla plastica sin brazo	Unidad	220	$ 82.731	$ 18.200.820
65	Tabla para picar alimentos en Polietileno dimensiones 50 x 30 cm	Unidad	18	$ 34.672	$ 624.096
66	Tanque plástico para almacenamiento de agua capacidad 160 litros	Unidad	28	$ 116.518	$ 3.262.504
67	Tanque plástico para almacenamiento de agua capacidad 110 litros	Unidad	12	$ 104.826	$ 1.257.912
68	Tarro plástico tapa rosca capacidad 4 litros.	Unidad	18	$ 27.621	$ 497.178
69	Caja plástica organizadora capacidad 10 litros.	Unidad	12	$ 32.395	$ 388.740
70	Taza plástica grande capacidad 1 litro	Unidad	45	$ 8.405	$ 378.225
71	Taza plástica mediana capacidad 500 ml	Unidad	62	$ 4.378	$ 271.436
72	Tenedor de mesa acero inoxidable	Unidad	187	$ 2.452	$ 458.524
73	Vaso plástico para bebidas capacidad 9 onzas	Unidad	906	$ 2.101	$ 1.903.506
				TOTAL (incluido IVA e impuestos)	**$ 541.845.653**

FORMA DE PAGO: UN (01) PAGO ANTICIPADO equivalente al CINCUENTA por ciento (50%) del valor del contrato. Previo cumplimiento de los requisitos de legalización y ejecución del contrato y la firma del acta de inicio. UN (01) PAGO FINAL, equivalente al CINCUENTA por ciento (50%) del valor del contrato, al finalizar el objeto contractual

PARÁGRAFO PRIMERO. EL CONTRATISTA deberá acreditar el pago de los aportes establecidos en el Artículo 50 de la ley 789 de 2002. El contratista deberá anexar con la factura el certificado de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, de lo contrario no se tramitará la respectiva factura.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El contratista deberá acreditar previo a cada pago, que, respecto de sus obligaciones en materia laboral frente al personal utilizado para la ejecución del contrato, se encuentra al día a la fecha de presentación de la factura.

NOTA: EL MUNICIPIO no reconocerá, por consiguiente, ningún reajuste realizado por el CONTRATISTA en relación con los costos, gastos o actividades adicionales que aquel requiera para la ejecución del contrato y que fueron previsibles al momento de la presentación de la propuesta

CÓDIGOS UNSPSC: De Conformidad con el clasificador de bienes y servicios de Naciones Unidas, UNSPSC, consultado en la página web. www.colombiacompra.gov.co/clasificacion, el objeto a contratar se encuentra codificado así:

Clasificación UNSPSC	Descripción
47121700	Envase y accesorios para residuos
48101800	Menaje y utensilios de cocina
52152000	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
52141500	Electrodomésticos para cocina

2.5. ORIGEN DE LOS RECURSOS:

Número certificado disponibilidad presupuestal	Fecha certificado disponibilidad presupuestal	Valor certificado de disponibilidad presupuestal
00662	21/07/2026	$ 541.845.653

2.6 PLAZO:

El plazo de ejecución del contrato será hasta el (31) de diciembre de 2026.

2.7 UBICACIÓN:

Se ejecutará en el Municipio de ARBOLETES – ANTIOQUIA.

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL

3.1. OBJETO: "ADQUISICIÓN DE MENAJE PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS EN SEDES EDUCATIVAS OFICIALES, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)".

3.2. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado, así como proporcionar la información al contratista que considere necesaria para el desarrollo del mismo.

2) Adelantar las gestiones necesarias para hacer efectiva la garantía constituida por el contratista si a ello hubiere lugar.

3) Requerir al contratista para que adopte las medidas pertinentes cuando surjan faltas en el cumplimiento del contrato.

4) Realizar la supervisión y seguimiento a la ejecución del contrato.

5) Cancelar el valor del contrato en la forma y condiciones pactadas

6) Suministrar al CONTRATISTA todos los medios necesarios para el buen desempeño de las actividades contratadas

3.3 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

3.4. 1 obligaciones específicas

1. Hacer entrega de los bienes y servicios objeto del contrato de acuerdo con las especificaciones técnicas descritas anteriormente.

2. Entregar los bienes objeto del contrato en el Almacén de la administración Municipal, en los horarios de atención previstos por esa dependencia.

3. Mantener durante la ejecución del contrato, los precios unitarios propuestos.

4. Hacer la sustitución de los bienes, cuando los entregados presenten algún tipo de imperfección que impida su correcto funcionamiento o utilización.

5. Cumplir las actividades de acuerdo con los cronogramas previstos

6. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho. Cuando se presenten tales peticiones o amenazas los contratistas deberán informar inmediatamente de su ocurrencia a la entidad contratante y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios. El incumplimiento

de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la caducidad del contrato Art. 5 numeral 5 Ley 80 de 1993.

7. Constituir una garantía única de acuerdo con lo previsto en el presente contrato.

8. Solucionar las controversias contractuales, que se presenten en la ejecución y desarrollo de este contrato, de conformidad con lo previsto en la ley 80 de 1993.

9. Suministrar bienes de calidad y de marcas registradas en el mercado.

10. Presentar acuerdo a lo previsto en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y la Ley 828 de 2003, en donde certifique que se encuentra al día en el pago de las obligaciones del sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales.

4. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

El procedimiento de selección del Contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades, de los que se deriva la obligación de someter a todos los Proponentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el Pliego de Condiciones.

El Pliego de Condiciones forma parte esencial del Contrato; es la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, por cuanto contiene la voluntad del Municipio de Arboletes a la que se someten los Proponentes durante la presente Selección Abreviada y el Proponente favorecido durante el mismo lapso y, más allá, durante la vigencia del Contrato.

Los criterios de verificación de los requisitos habilitantes y los de calificación de las Propuestas, previstos en el Pliego de Condiciones de la Selección Abreviada por Subasta Inversa, se ajustan a la normatividad vigente aplicable a la contratación de las entidades estatales y con fundamento en ellos el Municipio de Arboletes pretende escoger la Propuesta más favorable para sus intereses y para la ejecución del Contrato.

Las variables atenderán a condiciones:

- Jurídicas.
- Financieras.
- Técnicas.

Las cuáles serán definidas en los pliegos de condiciones.

5. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS CUBIERTOS BAJO EL REGIMEN DE GARANTIAS O PREVISIBLES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

5.1. Análisis de riesgos y forma de mitigarlos

Riesgo	Probabilidad	Impacto	Descripción	Medidas de Mitigación
Retraso en la entrega de dotación	Media	Alto	Puede afectar la operatividad de la casa de gobierno y cocina.	Establecer cronogramas claros y penalizaciones por retraso.
Calidad insuficiente de los bienes	Baja	Alto	Puede generar insatisfacción y necesidad de reposición.	Realizar controles de calidad y selección de proveedores confiables.
Incumplimiento en las condiciones de almacenamiento y resguardo	Media	Medio	Riesgo de deterioro o pérdida de los bienes.	Supervisión constante y protocolos claros de manejo y almacenamiento.
Problemas en la transferencia de fondos	Baja	Medio	Puede generar retrasos en pagos y afectar la relación contractual.	Definir términos claros de pago y seguimiento financiero.
Cambios en los requerimientos	Baja	Medio	Puede afectar la planificación y costos.	Establecer cláusulas de ajuste y comunicación continua con el contratista.

6. GARANTÍAS DEL PROCESO CONTRACTUAL.

Clases de garantías. Artículo 2.2.1.2.3.1.2 Decreto 1082 de 2015 y siguientes, nos dice: Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son:

1. Contrato de seguro contenido en una póliza.
2. Patrimonio autónomo.
3. Garantía Bancaria.

Lo anterior, sin perjuicio de que la responsabilidad extracontractual de la administración derivada de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas sólo puede ser amparada mediante póliza de seguro. El monto, vigencia y amparos o coberturas de las garantías se determinarán teniendo en cuenta el objeto, la naturaleza y las características de cada contrato, los riesgos que se deban cubrir y las reglas del presente decreto. En los procesos de contratación, las personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia podrán otorgar, como garantías, cartas de crédito stand by expedidas en el exterior. El contratista deberá constituir la garantía única exigida y pactada en el contrato, dentro del término prescrito por la oficina asesora de jurídica, la cual debe incluir los siguientes amparos

AMPAROS	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA
Cumplimiento	Deberá cubrir por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato.	Por el termino de vigencia del contrato y seis (6) meses más.
Calidad de los bienes	En cuantía equivalente al diez (10%) por ciento del valor del contrato.	Por el termino de vigencia del contrato y seis (6) meses más.
Devolución del pago anticipado	100% del valor dado en anticipo.	Igual a la vigencia del contrato y seis (6) meses mas

6.1. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTIAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL.

Conforme al artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, y los artículos 2.2.1.2.3.1.1 y 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015, se establecen los siguientes riesgos en la ejecución contractual:

- **Incumplimiento del contrato:** El contratista deberá garantizar el cubrimiento de los perjuicios generados por el incumplimiento total y parcial, el cumplimiento extemporáneo o defectuoso del objeto contractual, y el incumplimiento de sus obligaciones contractuales (2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015).

- **Seriedad de la oferta:** De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.9, la suficiencia de la garantía de seriedad debe ser por un valor no menor al 10% del valor del proceso y una vigencia no menor, desde la presentación de la propuesta hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento.

7. PERSPECTIVA LEGAL:
Conforme al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el contratista se escogerá con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, **selección abreviada**, concurso de méritos y contratación directa. El numeral 2do de dicho artículo, establece que la modalidad contractual de selección abreviada: *"Serán causales de selección abreviada las siguientes: La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a 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 la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos".*

Teniendo en cuenta que se pretende realizar es un contrato de suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a 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 mediante acuerdos marcos de precios y la dispuesto por el Decreto 1082 de 2015. En virtud de lo anterior, el fundamento de la modalidad de selección del contratista será el objeto del contrato, siendo procedente adelantar un proceso de **Selección Abreviada por Subasta Inversa** conforme al literal a) del numeral 2, del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

Actualmente el proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa se encuentra reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, el cual en su artículo 2.2.1.2.1.2.5 establece que la subasta inversa podrá adoptar una de las siguientes modalidades: electrónica o presencial. En virtud de lo anterior, y por no contarse en la Administración Municipal de Arboletes con la infraestructura tecnológica necesaria para realizar el proceso contractual de manera electrónica, se adelantará un proceso de **Selección Abreviada por Subasta Inversa Presencial**, regulado en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

8. SUPERVISOR:
La supervisión del contrato estará a cargo del secretario de despacho que suscriba los estudios previos, un responsable del seguimiento, monitoreo, control efectivo de las actividades y resultados comprometidos y

pactados en el contrato, de acuerdo con la cuantía de la contratación y el conocimiento requerido para la ejecución del mismo, el cual actuará en calidad de supervisor.

9. TERMINACIÓN:
El presente Contrato podrá darse por terminado cuando:

- Por ejecución del objeto.
- Por grave incumplimiento de las obligaciones a cargo de cada una de las partes.
- Por fuerza mayor o caso fortuito, que impida la posibilidad de seguir su ejecución.
- Por mutuo acuerdo entre las partes.
- Por vencimiento del término fijo pactado en el presente contrato para su ejecución.

10. MULTAS:
En caso de mora o incumplimiento parcial o total de este contrato por parte del contratista, El Municipio mediante Resolución motivada, le impondrá multas equivalentes al **DOS POR CIENTO (2%)** del valor del contrato y hasta un máximo del **DIEZ POR CIENTO (10%)** del valor del contrato, sin otro trámite diferente al señalado en las normas legales vigentes, y sin perjuicio de que se haga efectiva la cláusula penal y se declare la caducidad del contrato.

Parágrafo. Debido Proceso: Para la aplicación de las multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento se observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 12 de julio de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

11. CLAUSULA PENAL:
En caso de incumplimiento total o parcial por parte por parte de El(A) Contratista o de declaratoria de caducidad, El Municipio hará efectiva la cláusula penal, la cual tendrá un equivalente al **DIEZ POR CIENTO (10%)** del valor total del contrato, una vez ejecutoriada la providencia administrativa correspondiente y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados.

Parágrafo: El valor de las multas y de la cláusula penal a que se refieren las cláusulas precedentes, ingresará al Tesoro y podrá ser tomado de las sumas resultantes a favor de El(A) Contratista, si las hubiere. Para ello de manera previa, El(A) Contratista autoriza esta deducción con la suscripción del presente contrato. De no ser posible, se hará efectivo por la jurisdicción coactiva.

12. CADUCIDAD:
El municipio de San Bernardo podrá declarar la caducidad de este contrato por medio de Resolución, debidamente motivada, en los siguientes casos: **a)** Cuando por culpa imputable a EL(A) CONTRATISTA, los trabajos o actividades no se ejecutaren en forma satisfactoria. **b)** Cuando EL(A) CONTRATISTA no diere comienzo a los trabajos o actividades, o no las terminare dentro del plazo estipulado. **c)** Cuando suspendidos los trabajos o actividades por fuerza mayor o caso fortuito, no se reanudaren dentro de los **CINCO (5)** días siguientes a la fecha en que terminen las causas que motivaron dicha suspensión. **d)** Por incumplimiento de EL(A) CONTRATISTA a alguna de las obligaciones contraídas en este contrato, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato, si a juicio de **EL MUNICIPIO** se hace inconveniente para la continuación del mismo. **e)** Cuando a juicio de **EL MUNICIPIO**, del incumplimiento de las obligaciones de EL(A) CONTRATISTA, se derivan consecuencias que hagan imposible la ejecución del contrato o se le causen perjuicios. f**)** Cuando EL(A) CONTRATISTA se negare a efectuar las recomendaciones, aclaraciones y modificaciones del

supervisor, a no ser que con tales modificaciones varíe sustancialmente el objeto del contrato, o se hagan gravosas las condiciones para EL(A) CONTRATISTA. **g)** Cuando la calidad de los trabajos o actividades que ejecuta EL(A) CONTRATISTA, no fuere aceptable a juicio de la Supervisión. h**)** Cuando los trabajos o actividades no avanzaren al ritmo necesario para concluirlos dentro del plazo estipulado en este documento. i**)** Por cualquier otra circunstancia que justificadamente le permita a **EL MUNICIPIO** presumir incumplimiento de EL(A) CONTRATISTA para cumplir lo estipulado, bien sea por situaciones actuales o antecedentes del contrato que no se conocían al momento de la celebración del mismo. **j)** Por las demás causales establecidas en las normas vigentes. **La declaratoria de caducidad no dará derecho a indemnización de EL(A) CONTRATISTA, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento.**

13. ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, las entidades estatales tienen el deber de realizar 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.

OBJETO: **"ADQUISICIÓN DE MENAJE PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS EN SEDES EDUCATIVAS OFICIALES, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)".**

13.1. Análisis del Mercado

En cumplimiento al artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 donde establece el deber de las entidades estatales de analizar el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo el Municipio de Arboletes (Antioquia) procedió a realizar el mismo.

De esta forma en el presente documento se hace un análisis del sector de los Bienes y Servicios, en donde se recogen aspectos de dicho sector desde el contexto local, todo ello con datos históricos de participación del Sector.

El proceso de contratación con el cual se pretende adquirir **ADQUISICIÓN DE MENAJE PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS EN SEDES EDUCATIVAS OFICIALES, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)** es por medio de la modalidad de Selección Abreviada por Subasta Inversa Presencial

a) Aspectos del Mercado

El sector servicios o sector terciario es el sector económico que engloba las actividades relacionadas con los servicios no productores o transformadores de bienes materiales. Generan servicios que se ofrecen para satisfacer las necesidades de cualquier población en el mundo. Incluye subsectores como comercio, comunicaciones, centro de llamadas, finanzas, turismo, hostelería, ocio, cultura, espectáculos, la

administración pública y los denominados servicios públicos, los presta el Estado o la iniciativa privada (sanidad, educación, atención a la dependencia), entre otros. Dirige, organiza y facilita la actividad productiva de los otros sectores (sector primario y sector secundario). Aunque se le considera un sector de la producción, propiamente su papel principal se encuentra en los dos pasos siguientes de la actividad económica: la distribución y el consumo. Recuperado en https://es.wikipedia.org/wiki/Sector_servicios

b) Participación del producto interno bruto – PIB

PIB desde el enfoque de la producción

En el segundo trimestre de 2026pr , el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,5% respecto al mismo periodo de 2025pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son: • Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 10,0% (contribuye 1,7 puntos porcentuales a la variación anual). • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 2,2% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual). • Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 9,5% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Durante el primer semestre de 2026pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 2,9%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son: • Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 7,9% (contribuye 1,3 puntos porcentuales a la variación anual). • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 2,6% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual). • Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 6,3% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 1,3%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas: • Construcción crece 6,4%. • Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 4,0%. • Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental crece 2,8%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Segundo trimestre 2026[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2026[pr]-II / 2025[pr]-II	2026[pr] / 2025[pr]	2026[pr]-II / 2026[pr]-I
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	-2,1	-1,7	0,4
Explotación de minas y canteras	4,2	1,6	0,4
Industrias manufactureras	2,0	2,3	-0,4
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	4,8	3,7	2,8
Construcción	2,2	-1,5	6,4
Comercio al por mayor y al por menor[3]	2,2	2,6	0,3
Información y comunicaciones	-0,1	0,7	0,3
Actividades financieras y de seguros	4,3	3,6	1,9
Actividades inmobiliarias	2,1	2,1	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	2,6	2,5	0,8
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	10,0	7,9	2,3
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	9,5	6,3	4,0
Valor agregado bruto	**3,6**	**2,9**	**1,4**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	2,4	2,7	0,2
Producto Interno Bruto	**3,5**	**2,9**	**1,3**

Fuente: DANE, PIB_T
[pr]preliminar

Industrias manufactureras

En el segundo trimestre de 2026pr, el valor agregado de las industrias manufactureras crece 2,0% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 4): • Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 3,6%. • Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles decrece 7,1%. • Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 4,7%. • Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos crece 2,0%. • Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte;

instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo crece 5,6%. • Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crece 6,9%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las industrias manufactureras decrece en 0,4%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas: • Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 2,5%. • Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles decrece 2,1%. • Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 0,1%. • Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos decrece 0,8%. • Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo decrece 0,3%. • Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crece 0,1%.

Tabla 4. Industrias manufactureras
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Segundo trimestre 2026[Pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2026[Pr]-II / 2025[Pr]-II	2026[Pr]/ 2025[Pr]	2026[Pr]-II / 2026[Pr]-I
Elaboración de productos alimenticios[2]	3,6	2,7	2,5
Fabricación de productos textiles[3]	-7,1	-4,7	-2,1
Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles[4]	-4,7	-4,4	-0,1
Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles[5]	2,0	2,9	-0,8
Fabricación de productos metalúrgicos básicos[6]	5,6	4,6	-0,3
Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras	6,9	8,3	0,1
Industrias manufactureras	**2,0**	**2,3**	**-0,4**

Fuente: DANE, PIB_T
[Pr]preliminar
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.

Comercio al por mayor y al por menor

En el segundo trimestre de 2026pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece 2,2% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 7): • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 5,9%. • Transporte y almacenamiento decrece 0,1%. • Alojamiento y servicios de comida decrece 4,0%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece en 0,3%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas: • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 1,8%. • Transporte y almacenamiento decrece 0,6%. • Alojamiento y servicios de comida decrece 1,7%.

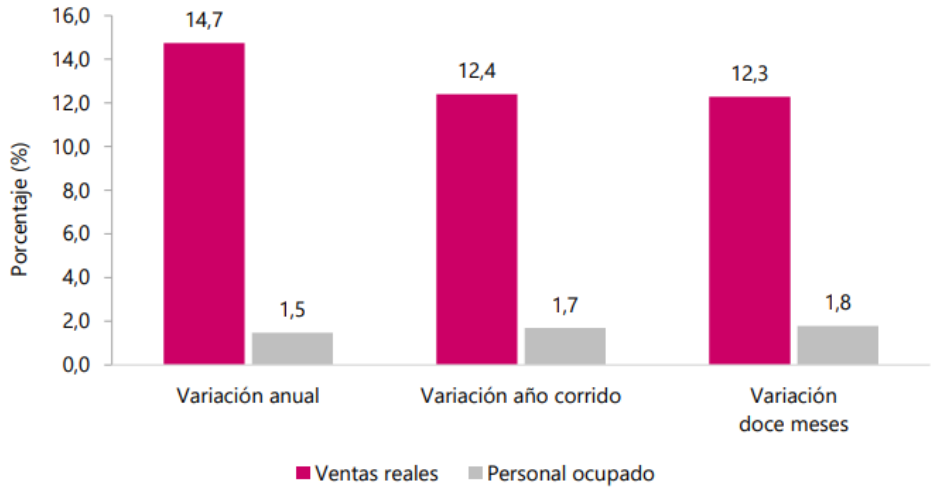
Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Segundo trimestre 2026[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2026[pr]-II / 2025[pr]-II	2026[pr]/ 2025[pr]	2026[pr]-II / 2026[pr]-I
Comercio al por mayor y al por menor[3]	5,9	6,0	1,8
Transporte y almacenamiento	-0,1	0,3	-0,6
Alojamiento y servicios de comida	-4,0	-3,0	-1,7
Comercio al por mayor y al por menor[1]	**2,2**	**2,6**	**0,3**

Fuente: DANE,PIB_T
[pr]preliminar
[1]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida.
[2]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[3]Comercio al por mayor y en comisión o por contrata; comercio al por menor (incluso el comercio al por menor de combustibles); comercio de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios.

Encuesta Mensual de Comercio (EMC)
Junio 2026[p]

Gráfico 1. Variación anual, año corrido y doce meses de las ventas reales y el personal ocupado*
Total nacional
Junio 2026[p]



Fuente: DANE, EMC.

Grupos de mercancías
Ventas Reales
Variación anual Junio (2026/2025) p

En junio de 2026, las ventas del comercio minorista aumentaron 14,7% frente a las registradas en el mismo mes de 2025. Diecisiete líneas de mercancía registraron variaciones positivas en sus ventas reales mientras que dos (2) líneas de mercancía registraron variación negativa. Las mayores contribuciones positivas a la variación anual, se presentaron en las líneas de Vehículos automotores y motocicletas principalmente de uso de los hogares, Otros vehículos automotores y motocicletas y Equipo y aparatos de sonido y video (televisores), aportando en conjunto 10,9 puntos porcentuales a la variación total del comercio minorista.

Tabla 2. Variación porcentual y contribución de las ventas reales del comercio minorista según grupos de mercancías.
Total nacional
Junio (2026/2025)[P]

Líneas de mercancías	Junio 2026 / junio 2025 Variación %	Contribución PP
Total comercio minorista y vehículos	**14,7**	**14,7**
Vehículos automotores y motocicletas principalmente de uso de los hogares**	49,8	4,6
Otros vehículos automotores y motocicletas***	52,4	4,1
Equipo y aparatos de sonido y video (televisores)	89,9	2,2
Equipo de informática y telecomunicaciones para uso personal o doméstico.	10,5	0,7
Electrodomésticos, muebles para el hogar	16,0	0,6
Artículos de ferretería, vidrios y pinturas	17,2	0,6
Combustibles para vehículos automotores	2,5	0,5
Repuestos, partes, accesorios y lubricantes para vehículos principalmente de consumo de los hogares	6,4	0,4
Otras mercancías para uso personal o doméstico, no especificadas anteriormente*	9,8	0,3
Libros, papelería, periódicos, revistas y útiles escolares	53,9	0,2
Bebidas no alcohólicas	15,0	0,2
Bebidas alcohólicas, cigarros, cigarrillos y productos del tabaco	7,7	0,2
Productos para el aseo del hogar	5,9	0,2
Productos de aseo personal, cosméticos y perfumería	3,2	0,1
Artículos y utensilios de uso doméstico	8,9	0,1
Prendas de vestir y textiles	0,6	0,0
Productos farmacéuticos y medicinales	1,2	0,0
Calzado, artículos de cuero y sucedáneos del cuero	-1,6	-0,0
Alimentos (víveres en general)	-1,2	-0,2

Fuente: DANE - EMC.

Los acuerdos comerciales que afectan el sector.

El proceso de contratación está cubierto por los siguientes Acuerdos Comerciales y por la Decisión 439 de la Secretaría de la Comunidad Andina de Naciones (CAN):

ACUERDO COMERCIAL		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	UMBRAL	EXCEPCIÓN APLICABLE	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	NO	NO
	Perú	SI	NO	NO	NO

ACUERDO COMERCIAL		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	UMBRAL	EXCEPCIÓN APLICABLE	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO
Chile		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	NO	NO	NO
Triángulo del Norte	Guatemala	SI	SI	NO	SI
	Salvador	SI	SI	NO	SI
CAN		SI	SI	NO	SI

En consecuencia, la entidad concederá trato nacional a proponentes y servicios de los Estados que cuenten con un Acuerdo Comercial que cubra el proceso de contratación.

Adicionalmente, los proponentes de Estados con los cuales el Gobierno Nacional haya certificado la existencia de trato nacional por reciprocidad recibirán este trato.

13.2. Análisis de la demanda.

Adquisiciones previas del Municipio de Arboletes Antioquia.

OBJETO	VALOR	TIPO DE PROCESO	VIGENCIA
ADQUISICIÓN DE MENAJE PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS EN SEDES EDUCATIVAS OFICIALES, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE).	$ 40.022.200	Subasta	2024
DOTACIÓN DE MESONES, MENAJE Y EQUIPOS DE COCINA PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE ARBOLETES, ANTIOQUIA.	$569.947.882,00	Subasta	2023

Adquisiciones de otras entidades.

OBJETO	VALOR	TIPO DE PROCESO	VIGENCIA	MUNICIPIO O ENTIDAD

SUMINISTRO DE SONIDO Y EQUIPOS TECNOLÓGICOS PARA EVENTOS CULTURALES EN EL MUNICIPIO DE NECHÍ ANTIOQUIA	$ 40.000.000	Subasta	2022	NECHÍ ANTIOQUIA
ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MENAJE PARA LA DOTACIÓN DE RESTAURANTES ESCOLARES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE SOTAVENTO – DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA	$ 217,252,749	Subasta	2024	SAN ANDRÉS DE SOTAVENTO – DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA

13.3. Análisis de la oferta
Las cotizaciones de los proveedores en el Mercado del Municipio de ARBOLETES - ANTIOQUIA a los que se les solicitó cotización se anexan al presente estudio

ESTAMPILLAS: proporcional a cada pago, el municipio retendrá lo correspondiente a los siguientes tributos municipales Reteica 1%, Estampilla adulto mayor 4 %, Estampilla pro universidad de Antioquia 1%, Estampilla pro cultura 2%, Tasa pro deporte y recreación 2.5%, Arrendamiento de bienes muebles 4%, Rete IVA 15%, Estampilla pro hospital 1%

14. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:
Conforme al Artículo 68 de la Ley 80/93, las partes podrán utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley, específicamente el arreglo directo y la conciliación extraprocesal conforme a la norma que rigen las entidades públicas.

Fecha de elaboración: 09 de noviembre de 2026.

DANIEL EDUARDO MARTINEZ OTERO
Secretario de educación y cultura