SELECCIÓN ABREVIADA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES MEDIANTE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL

PROCESO No. SAMC-033-2026

DOCUMENTO DE ESTUDIOS PREVIOS

COMPRA DE MENAJE ESCOLAR PARA LA DOTACIÓN DE RESTAURANTES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE OLAYA HERRERA NARIÑO.

OLAYA HERRERA (NARIÑO), NOVIEMBRE DE 2026

En cumplimiento del numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 y del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del mismo decreto, la Secretaría de Desarrollo Comunitario del Municipio de Olaya Herrera presenta los estudios y documentos previos para la contratación de la referencia.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1. Fundamento constitucional y legal

El artículo 2 de la Constitución Política establece que es fin esencial del Estado servir a la comunidad y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes constitucionales. El artículo 44 consagra como derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes la alimentación equilibrada, la salud y la educación, con prevalencia sobre los derechos de los demás. El artículo 67 dispone que corresponde al Estado asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

El numeral 20 del artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, asigna a los municipios la función de ejecutar el Programa de Alimentación Escolar (PAE) con recursos propios y con los provenientes del departamento y la Nación. El numeral 17 del artículo 76 de la Ley 715 de 2001 les ordena garantizar el servicio de restaurante escolar para los estudiantes de su jurisdicción. Los artículos 16 a 18 de la Ley 1176 de 2007 regulan la asignación especial del Sistema General de Participaciones para alimentación escolar y su destinación, que incluye la dotación de menaje, utensilios y equipos de los restaurantes escolares.

La Ley 1098 de 2006 define la protección integral de la niñez. La Resolución 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender fija los lineamientos técnicos y administrativos del PAE, incluidas las condiciones de los espacios y de la dotación de cocina y comedor. La Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social exige que los equipos y utensilios en contacto con alimentos sean de materiales resistentes, no tóxicos, lisos y de fácil limpieza y desinfección.

1.2. Necesidad concreta que se pretende satisfacer

Los restaurantes escolares de las sedes educativas oficiales del Municipio de Olaya Herrera necesitan reponer y complementar su menaje, utensilios y equipos. La dotación actual presenta desgaste, faltantes y equipos fuera de servicio. Esto afecta la preparación, conservación y distribución higiénica de los complementos alimentarios. Sin una dotación adecuada no es posible garantizar las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normativa del PAE, ni la cobertura y calidad del servicio que contribuye a la permanencia escolar de niños, niñas y adolescentes.

La adquisición se enmarca en el proyecto de inversión **«Fortalecimiento del sector educativo, infraestructura educativa, restaurantes escolares y transporte escolar en el Municipio de Olaya Herrera – Nariño»**, código BPIN 202600000001729. Está incluida en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2026.

La comercialización, el transporte y la entrega de estos bienes no son actividades propias de la Administración, y el Municipio no cuenta con existencias ni con capacidad para producirlos. Por eso se requiere contratar la **COMPRA DE MENAJE ESCOLAR PARA LA DOTACIÓN DE RESTAURANTES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE OLAYA HERRERA NARIÑO**.

1.3. Oportunidad de la contratación y plazo requerido

La dotación debe estar entregada en un plazo de quince (15) días calendario por tres razones:

1. Los recursos que la financian corresponden a la vigencia fiscal 2026 y deben comprometerse y ejecutarse dentro de ella, en desarrollo del principio de anualidad (artículo 14 del Decreto 111 de 1996).
2. Los restaurantes escolares deben quedar dotados antes del inicio del calendario académico 2027, para que el PAE opere desde el primer día en condiciones adecuadas.
3. El transporte hasta el municipio depende de ventanas de navegación marítima y fluvial que se reducen en la temporada de fin de año.

Esta necesidad de plazo es uno de los fundamentos del mecanismo de selección escogido (numeral 3.3).

2. OBJETO, ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES DEL CONTRATO

2.1. Objeto

COMPRA DE MENAJE ESCOLAR PARA LA DOTACIÓN DE RESTAURANTES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE OLAYA HERRERA NARIÑO, de acuerdo con la ficha técnica, las cantidades y las condiciones establecidas en los documentos del proceso.

2.2. Clasificación UNSPSC

Código	Clase UNSPSC
24131600	Congeladores industriales (equipos de refrigeración)
41111500	Instrumentos de medida de peso
47121700	Recipientes y accesorios para residuos
48101500	Equipos de cocina o calentamiento (servicio de alimentos)
48101600	Equipos para preparación de alimentos
52141500	Electrodomésticos de cocina
52151600	Utensilios de cocina domésticos
52151700	Cubiertos y cuchillería
52151800	Batería de cocina (ollas y recipientes de cocción)
52152000	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
52152100	Artículos para beber (vasos y pocillos)

2.3. Alcance

El contratista debe adquirir, embalar, transportar, asegurar, cargar, descargar y entregar en el lugar indicado por el supervisor, en la cabecera municipal (Bocas de Satinga), los 28 bienes descritos en la ficha técnica, nuevos y en las cantidades exigidas. También debe realizar la prueba de funcionamiento de los equipos al momento del recibo y atender las garantías. El objeto no incluye la instalación de redes de gas ni de redes eléctricas.

2.4. Estructura de la contratación: lote único justificado

El Municipio adelantará la contratación en un **lote único**, adjudicable a un solo proponente por la totalidad de los bienes. El presupuesto y la oferta económica se discriminan en seis (6) ítems y veintiocho (28) subítems, y cada subítem tiene su propia ficha técnica. Así se cumple el artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015 y la recomendación del concepto jurídico que obra en el expediente: no agrupar bienes sin una justificación técnica o funcional. La decisión se justifica así:

1. **Unidad funcional del objeto.** Los 28 bienes conforman la dotación de las cocinas y comedores de los restaurantes escolares. Una cocina del PAE no opera con equipos de cocción sin recipientes ni con vajilla sin equipos de refrigeración. Adjudicar por separado crea el riesgo de que unos lotes queden desiertos y otros no, con cocinas dotadas solo en parte.
2. **Logística de transporte hacia el municipio.** Olaya Herrera no tiene conexión vial con el interior del departamento. Su cabecera, Bocas de Satinga, se abastece por vía marítima y fluvial. Un solo contratista consolida la carga en un mismo despacho, con una sola embarcación, un solo seguro de mercancía y un solo cargue y descargue. Dividir el objeto multiplicaría los fletes, las ventanas de navegación y los riesgos de pérdida o retraso, y haría más difícil cumplir el plazo de quince (15) días.
3. **Evidencia de mercado.** Los dos proveedores que cotizaron en el estudio de mercado ofrecieron la totalidad de los 28 bienes. Esto demuestra que el mercado de dotación institucional de cocinas suministra estos bienes en forma conjunta.
4. **Coherencia con la clasificación de la ANCP-CCE.** El Acuerdo Marco de Precios Dotaciones Escolares III agrupa en un mismo segmento, el Segmento 4 «Menaje, Utensilios y Equipo de cocina», bienes de la misma naturaleza que los requeridos. El ente rector trata así estos bienes como un único mercado homogéneo.
5. **Valor y eficiencia administrativa.** Varios subítems tienen un valor muy bajo (por ejemplo, la gramera digital por $295.000 o el molinillo por $243.750). Como lotes autónomos no atraerían oferentes. Un solo contrato permite además una sola supervisión, una sola acta de recibo y un solo trámite de pago, dentro de un plazo corto.
6. **Preservación de la competencia.** La agrupación no restringe la participación: los requisitos habilitantes son proporcionales al valor total, la convocatoria es susceptible de limitarse a Mipyme y se admiten proponentes plurales, que pueden asociarse para cubrir la totalidad de los bienes.

2.5. Especificaciones técnicas (ficha técnica)

La ficha técnica cumple el artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015. Para cada bien indica la clasificación UNSPSC, la unidad de medida, la cantidad, la calidad mínima y los patrones de desempeño. No exige marcas, para no favorecer a fabricantes o proveedores determinados. Las medidas señaladas como «aproximadas» admiten una tolerancia de ±5 %.

Subítem	Denominación del bien	Código UNSPSC	Unidad / Cantidad	Calidad mínima y patrones de desempeño
1	VAJILLA Y CUBIERTOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS			
1.1	Plato hondo plástico 12-14 cm, polipropileno	52152000	Unidad 900	Polipropileno (PP) virgen grado alimenticio, libre de BPA. Diámetro 12 a 14 cm. Resistente a alimentos calientes (mín. 100 °C) y al lavado manual o en lavavajillas. Rígido, sin deformarse con alimentos calientes, sin bordes cortantes, color uniforme.
1.2	Plato pando 23-24 cm, polipropileno	52152000	Unidad 2.500	Polipropileno (PP) virgen grado alimenticio, libre de BPA. Diámetro 23 a 24 cm. Resistente a alimentos calientes (mín. 100 °C) y al lavado. Rígido, apilable, sin bordes cortantes.
1.3	Cuchara sopera en acero inoxidable 20 x 4 cm	52151700	Unidad 3.400	Acero inoxidable apto para contacto con alimentos, de una sola pieza. Medidas aprox. 20 cm de largo x 4 cm de ancho del cuenco. Bordes pulidos sin rebabas; no debe doblarse con el uso normal.
1.4	Vaso plástico para jugo 8-10 oz, polipropileno	52152100	Unidad 1.200	Polipropileno (PP) grado alimenticio, libre de BPA. Capacidad 8 a 10 oz (237 a 296 ml). Resistente a impactos y al lavado; apto para bebidas frías y calientes.
1.5	Pocillo plástico para bebidas calientes 8 oz, polipropileno	52152100	Unidad 1.200	Polipropileno (PP) grado alimenticio, libre de BPA, con asa. Capacidad 8 oz (237 ml). Apto para bebidas calientes (mín. 100 °C) sin deformación.
2	UTENSILIOS DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
2.1	Cuchillo profesional de cocina 10"	52151700	Unidad 90	Hoja de acero inoxidable de 10" (25 cm). Longitud total aprox. 38 cm; altura aprox. 2,2 cm; ancho aprox. 6,2 cm. Mango ergonómico antideslizante en material apto para contacto con alimentos. Filo de fábrica.
2.2	Cucharón en acero inoxidable 8 oz	52151600	Unidad 80	Acero inoxidable apto para contacto con alimentos. Capacidad 8 oz. Largo aprox. 37,5 cm; diámetro del cazo aprox. 10 cm. Uso institucional.
2.3	Cuchara para servir perforada, aluminio fundido	52151600	Unidad 70	Aluminio fundido. Medidas aprox. 31,5 cm x 7,6 cm. Perforada, para servir y escurrir.
2.4	Espumadera en aluminio	52151600	Unidad 40	Aluminio. Medidas aprox. 39-40 cm de largo x 16-18 cm de diámetro. Uso institucional.
2.5	Tabla para picar en poliuretano 45 x 30 cm	52151600	Unidad 45	Poliuretano grado alimenticio. Medidas aprox. 45 x 30 cm. Superficie lisa, no porosa, resistente a cortes y lavable.
2.6	Cernidor de malla en acero inoxidable 20 cm	52151600	Unidad 40	Malla y aro en acero inoxidable, diámetro aprox. 20 cm, con mango.
2.7	Rallador de acero inoxidable 4 caras	52151600	Unidad 40	Acero inoxidable, 4 caras de rallado. Medidas aprox. 22 x 9,5 x 12,5 cm, con asa.
2.8	Molinillo plástico 30 cm	52151600	Unidad 25	Plástico grado alimenticio. Largo aprox. 30 cm.
3	RECIPIENTES DE COCCIÓN			

Subítem	Denominación del bien	Código UNSPSC	Unidad / Cantidad	Calidad mínima y patrones de desempeño
3.1	Olla a presión de 10 litros en aluminio	52151800	Unidad 43	Aluminio. Capacidad 10 L. Con sistema de cierre hermético, válvula de control de presión y dispositivo de seguridad de sobrepresión. Manual de uso en español y empaque de repuesto.
3.2	Olla en aluminio de 22,5-23,5 litros	52151800	Unidad 65	Aluminio de uso institucional. Capacidad 22,5 a 23,5 L. Con tapa y asas resistentes al calor, firmemente sujetas.
3.3	Caldero de aluminio fundido con tapa 50 cm (aprox. 25 L)	52151800	Unidad 60	Aluminio fundido. Diámetro aprox. 50 cm; capacidad aprox. 25 L. Con tapa y asas.
3.4	Paila en aluminio 35-40 cm	52151800	Unidad 80	Aluminio. Diámetro 35 a 40 cm, con asas.
3.5	Jarra chocolatera de aluminio 5 litros	52151800	Unidad 20	Aluminio. Capacidad 5 L, con mango o asa resistente al calor.
4	EQUIPOS DE COCINA Y REFRIGERACIÓN			
4.1	Estufa industrial en acero inoxidable de 3 quemadores, de piso	48101500	Unidad 13	Estructura en acero inoxidable, de piso, 3 quemadores, para gas propano (GLP). Medidas aprox. 1,50 m (largo) x 0,50 m (fondo) x 0,86 m (alto). Quemadores de alta resistencia, válvula de control independiente por quemador, patas niveladoras. Garantía mínima 12 meses.
4.2	Licuadora industrial 2 litros	48101600	Unidad 20	Vaso de 2 L en policarbonato; base en acero inoxidable o plástico ABS; cuchillas en acero inoxidable. Motor de uso industrial, potencia mínima 0,5 HP. Voltaje 110-120 V / 60 Hz. Garantía mínima 12 meses.
4.3	Congelador horizontal 330-370 litros, con ruedas	52141500	Unidad 8	Capacidad 330 a 370 L. Voltaje 115 V / 60 Hz. Con ruedas. Temperatura de congelación de -18 °C o inferior. Etiqueta RETIQ vigente. Garantía mínima 12 meses (compresor según fabricante).
4.4	Nevera 300-340 litros, con congelador, no frost	52141500	Unidad 5	Capacidad 300 a 340 L. Refrigerador con compartimiento congelador, sistema no frost, tecnología inverter, luz interna, control de temperatura y bandejas. Voltaje 110-120 V / 60 Hz. Etiqueta RETIQ vigente. Garantía mínima 12 meses.
5	RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO, SERVICIO Y DISPOSICIÓN			
5.1	Balde plástico 12 litros	52152000	Unidad 100	Polipropileno o polietileno de alta densidad. Capacidad 12 L, con asa.
5.2	Bandeja plástica grande de autoservicio	52152000	Unidad 50	Plástico grado alimenticio, rígida, tamaño grande (aprox. 35 x 47 cm), lavable.
5.3	Jarra plástica de 2 litros	52152000	Unidad 90	Plástico grado alimenticio, libre de BPA. Capacidad 2 L, con asa.
5.4	Platero plástico 50 x 35 x 12 cm	52152000	Unidad 30	Plástico resistente. Medidas aprox. 50 x 35 x 12 cm, con drenaje.
5.5	Caneca plástica con tapa de 120 litros	47121700	Unidad 55	Polipropileno. Capacidad 120 L, con tapa. Medidas aprox. 70 cm de alto x 60 cm de ancho.
6	INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN			
6.1	Gramera digital capacidad 5 kg	41111500	Unidad 2	Capacidad máxima 5 kg; división (resolución) igual o inferior a 1 g; pantalla digital; función tara; alimentación por pilas y/o adaptador.

2.6. Condiciones técnicas generales

- Los bienes deben ser nuevos, de primera calidad, no remanufacturados, y con fecha de fabricación no anterior a 2025.
- Los materiales en contacto con alimentos deben cumplir la Resolución 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y, según el material, las Resoluciones 4142 de 2012 (metálicos) y 4143 de 2012 (plásticos), o las normas que las modifiquen o sustituyan.
- Los congeladores y neveras deben tener la etiqueta de eficiencia energética del Reglamento Técnico de Etiquetado (RETIQ) vigente. Todos los equipos deben cumplir los reglamentos técnicos que les sean exigibles.
- Los equipos deben entregarse con manual de uso en español, certificado o documento de garantía y la información del canal de servicio técnico.
- El embalaje debe proteger los bienes de la humedad, la salinidad y los golpes propios del transporte marítimo y fluvial.
- La garantía de los bienes es la legal (Ley 1480 de 2011). Para los equipos de los subítems 4.1 a 4.4 debe ser de mínimo doce (12) meses. El traslado de técnicos o de equipos para atender garantías corre por cuenta del contratista.

2.7. Tipo de contrato

Contrato de **compraventa** (artículos 1849 del Código Civil y 905 del Código de Comercio, en concordancia con el artículo 32 de la Ley 80 de 1993), con una sola entrega.

2.8. Plazo de ejecución y vigencia

El plazo de ejecución es de **quince (15) días calendario**, contados desde la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución. La vigencia del contrato es igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.

2.9. Lugar de ejecución y entrega

Municipio de Olaya Herrera, departamento de Nariño. La entrega se hará en el sitio que el supervisor indique por escrito en la cabecera municipal, Bocas de Satinga. Todos los costos de transporte multimodal (terrestre, marítimo y fluvial), seguro, cargue, descargue y custodia hasta el recibo a satisfacción son del contratista.

2.10. Forma de pago

La alcaldía de Olaya Herrera pagará el valor del presente contrato mediante un único pago contra la entrega total de los bienes a satisfacción. Para la realización del mismo se requiere la factura electrónica de venta, el certificado de recibo a satisfacción expedido por el supervisor y la certificación de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (artículo 50 de la Ley 789 de 2002). El pago se hará dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a

la radicación completa de esos documentos. Dentro del presente no hay anticipo ni pago anticipado. El pago se sujeta a las retenciones de ley y a la disponibilidad de PAC.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Obligaciones generales del contratista

Las previstas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, en los documentos del proceso y en su oferta.

Obligaciones específicas del contratista

1. Entregar la totalidad de los bienes descritos en la ficha técnica, en las cantidades, calidades y especificaciones exigidas, dentro del plazo de quince (15) días calendario.
2. Asumir todos los costos de embalaje, transporte, seguro, cargue, descargue y custodia hasta el lugar de entrega en Bocas de Satinga.
3. Presentar al supervisor, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al acta de inicio, el plan de despacho con la ruta, el medio de transporte y la fecha estimada de llegada.
4. Realizar, en presencia del supervisor, la prueba de funcionamiento de las estufas, licuadoras, congeladores, neveras y grameras.
5. Reponer, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al requerimiento, los bienes que no cumplan la ficha técnica o presenten defectos, sin costo para el Municipio.
6. Entregar los manuales, certificados de garantía y la información del servicio técnico de los equipos.
7. Atender las reclamaciones de garantía durante su vigencia, incluidos los traslados necesarios.
8. Constituir y mantener vigentes las garantías exigidas.
9. Estar al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales.
10. Mantener indemne al Municipio frente a reclamaciones de terceros.
11. Las demás inherentes al objeto del contrato.

Obligaciones del Municipio

1. Pagar el valor del contrato en los términos pactados.
2. Ejercer la supervisión y expedir oportunamente el recibo a satisfacción, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la entrega completa.
3. Indicar por escrito el lugar exacto de entrega y facilitar el acceso para el descargue.
4. Solicitar por escrito la reposición de los bienes defectuosos.

2.12. SUPERVISIÓN

La supervisión estará a cargo de la **Secretaría de Desarrollo Comunitario**, a través de su titular, o de quien el ordenador del gasto designe. Se ejercerá conforme a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.

2.13. Permisos, licencias y autorizaciones

La ejecución del contrato no requiere permisos, licencias ni autorizaciones especiales.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

3.1. Fundamentos jurídicos

El proceso se rige por la Constitución Política; la Ley 80 de 1993; la Ley 1150 de 2007; la Ley 1474 de 2011; el Decreto Ley 019 de 2012; la Ley 1882 de 2018; la Ley 2069 de 2020; la Ley 2195 de 2022; el Decreto 1082 de 2015 y sus modificaciones, en especial los Decretos 310 y 1860 de 2021; los lineamientos de la ANCP-CCE; y, en lo no regulado, las normas civiles y comerciales.

3.2. Modalidad: selección abreviada para bienes de características técnicas uniformes

Según el literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, son bienes de características técnicas uniformes y de común utilización los que tienen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos. Los 28 bienes cumplen esta definición:

- **Vajilla, cubiertos, utensilios y recipientes (ítems 1, 2, 3 y 5):** son bienes de consumo masivo e institucional. Se definen por material, capacidad y medidas objetivamente verificables y se ofrecen en forma homogénea en el mercado.
- **Equipos (ítem 4):** como lo advierte el concepto jurídico, se analizaron con especial cuidado. Son uniformes porque: (i) se definen por parámetros objetivos (capacidad en litros, número de quemadores, tipo de gas, voltaje, temperatura, potencia mínima); (ii) no requieren diseño, fabricación a la medida ni instalación por el contratista; y (iii) las condiciones de garantía y servicio técnico se fijan como obligaciones iguales para todos los oferentes. Por eso las ofertas son comparables por precio.
- **Gramera (ítem 6):** se define por capacidad y resolución, que son parámetros metrológicos objetivos.

En consecuencia, las ofertas son comparables principalmente por el precio y procede la selección abreviada. Por tratarse de bienes de características técnicas uniformes, la oferta técnica se verifica bajo el criterio cumple / no cumple, sin puntaje.

3.3. Verificación de la Tienda Virtual del Estado Colombiano y de los Acuerdos Marco de Precios

En la etapa de planeación, el Municipio verificó la existencia de Acuerdos Marco de Precios vigentes (artículo 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015). El análisis completo, con la matriz de verificación por subítem y sus soportes, consta en el **Documento de verificación de la TVEC y justificación del mecanismo de adquisición**, que hace parte integral de estos estudios previos. Sus conclusiones son:

1. El Acuerdo Marco de Precios **CCE-173-AMP-2022** (Elementos para la Primera Infancia y Educación), citado en procesos anteriores, **no está vigente**: su última prórroga venció el 8 de abril de 2026. No puede invocarse.
2. El instrumento vigente que guarda relación con el objeto es el **AMP Dotaciones Escolares III (CCE-SNG-AMP-001-2024)**, vigente hasta el 16 de julio de 2027. Su Segmento 4 comprende «Menaje, Utensilios y Equipo de cocina».
3. La necesidad solo está cubierta en parte por el catálogo: de los 28 subítems, 14 están disponibles en el Segmento 4 con especificaciones conformes (45,9 % del presupuesto); 5 están solo en parte y no cumplen la ficha técnica; 8 no existen en el catálogo; y la estufa industrial pertenece al Segmento 2, lo que exigiría un evento de cotización independiente (Anexo 1).
4. Aun para los bienes cubiertos, la adquisición por ese instrumento no satisface razonablemente la necesidad, por las particularidades logísticas y de plazo que se documentan: el municipio está en una zona de difícil acceso, sin conexión vial; el procedimiento de la operación secundaria tiene términos mínimos; los tiempos máximos de entrega para esa zona exceden el plazo requerido; y la Entidad Compradora no puede exigir tiempos de entrega inferiores a los del Acuerdo Marco.
5. El Municipio es una entidad territorial. Conforme a la jurisprudencia citada en el concepto jurídico y a la Sentencia C-138 de 2025 de la Corte Constitucional, la obligatoriedad de los Acuerdos Marco depende de la reglamentación y del plan operativo de despliegue, que deben respetar la autonomía territorial.

3.4. Mecanismo escogido: subasta inversa presencial

Para bienes de características técnicas uniformes, la selección abreviada puede adelantarse por subasta inversa, por compra por catálogo derivada de un Acuerdo Marco o por bolsa de productos. El mecanismo de compra por catálogo se descartó por las razones del numeral 3.3. Entre los otros dos, se escoge la **subasta inversa presencial** por estas razones:

- Frente a la **bolsa de productos**, evita los costos transaccionales de seleccionar un comisionista, pagar la comisión y constituir las garantías propias del escenario bursátil. Además, la bolsa no ofrece una ventaja de plazo para una sola entrega en una zona de difícil acceso.
- Permite fijar en el pliego, como condición obligatoria para todos los oferentes, el plazo de entrega de quince (15) días y la entrega en Bocas de Satinga con todos los costos logísticos incluidos.
- Permite la participación de proveedores regionales con experiencia en la logística del Pacífico nariñense y la limitación de la convocatoria a Mipymes.
- **Modalidad presencial:** el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015 permite que la subasta sea presencial o electrónica, y la Entidad debe indicarlo en el pliego. Se escoge la presencial por tres razones: (i) el Municipio gestiona sus procesos en SECOP I, que es una plataforma de publicidad y no cuenta con un módulo de subasta electrónica; (ii) la subasta de menaje de la vigencia 2025 (SA 038-2025) se realizó en audiencia presencial; y (iii) la

conectividad a internet en la cabecera municipal presenta limitaciones que harían riesgosa una puja en línea. La audiencia pública permite además el control directo de oferentes, veedurías y organismos de control. Para no restringir la concurrencia, se admiten ofertas por correo certificado radicadas antes del cierre y la asistencia a la audiencia mediante apoderado.

El procedimiento sigue los artículos 2.2.1.2.1.2.2 a 2.2.1.2.1.2.4 del Decreto 1082 de 2015: (i) presentación de documentos habilitantes y técnicos y de la oferta inicial de precio; (ii) informe de verificación y plazo para subsanar; (iii) subasta entre los oferentes habilitados, con un margen mínimo de mejora; y (iv) adjudicación al menor precio. Si solo un oferente resulta habilitado, puede adjudicársele el contrato sin subasta, siempre que su oferta no exceda el presupuesto oficial.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN

4.1. Metodología

El presupuesto se estimó con dos (2) cotizaciones de proveedores del mercado, para los mismos 28 bienes y con las mismas especificaciones. El precio de referencia de cada subítem es el **promedio aritmético** de las dos cotizaciones. Ambas incluyen IVA **y los costos de transporte hasta el municipio.** La dispersión entre cotizaciones es baja en la mayoría de subítems, lo que confirma que el precio de referencia es representativo del mercado.

Subítem	Bien	Cotización 1	Cotización 2	Precio de referencia (promedio)	Dispersión entre cotizaciones
1.1	Plato hondo plástico 12-14 cm, polipropileno	$5.200	$4.900	$5.050	5,9 %
1.2	Plato pando 23-24 cm, polipropileno	$5.100	$4.900	$5.000	4,0 %
1.3	Cuchara sopera en acero inoxidable 20 x 4 cm	$3.200	$3.400	$3.300	6,1 %
1.4	Vaso plástico para jugo 8-10 oz, polipropileno	$4.600	$4.500	$4.550	2,2 %
1.5	Pocillo plástico para bebidas calientes 8 oz, polipropileno	$4.900	$4.650	$4.775	5,2 %
2.1	Cuchillo profesional de cocina 10"	$130.000	$132.000	$131.000	1,5 %
2.2	Cucharón en acero inoxidable 8 oz	$50.000	$52.000	$51.000	3,9 %
2.3	Cuchara para servir perforada, aluminio fundido	$12.500	$13.200	$12.850	5,4 %
2.4	Espumadera en aluminio	$50.000	$54.000	$52.000	7,7 %
2.5	Tabla para picar en poliuretano 45 x 30 cm	$65.000	$64.000	$64.500	1,6 %
2.6	Cernidor de malla en acero inoxidable 20 cm	$55.000	$50.000	$52.500	9,5 %
2.7	Rallador de acero inoxidable 4 caras	$24.500	$25.300	$24.900	3,2 %
2.8	Molinillo plástico 30 cm	$10.000	$9.500	$9.750	5,1 %
3.1	Olla a presión de 10 litros en aluminio	$343.500	$354.950	$349.225	3,3 %

Subítem	Bien	Cotización 1	Cotización 2	Precio de referencia (promedio)	Dispersión entre cotizaciones
3.2	Olla en aluminio de 22,5-23,5 litros	$176.700	$180.000	$178.350	1,9 %
3.3	Caldero de aluminio fundido con tapa 50 cm (aprox. 25 L)	$363.500	$383.000	$373.250	5,2 %
3.4	Paila en aluminio 35-40 cm	$78.000	$84.000	$81.000	7,4 %
3.5	Jarra chocolatera de aluminio 5 litros	$53.000	$50.000	$51.500	5,8 %
4.1	Estufa industrial en acero inoxidable de 3 quemadores, de piso	$3.450.000	$3.380.000	$3.415.000	2,0 %
4.2	Licuadora industrial 2 litros	$1.125.000	$1.300.000	$1.212.500	14,4 %
4.3	Congelador horizontal 330-370 litros, con ruedas	$3.100.000	$2.975.000	$3.037.500	4,1 %
4.4	Nevera 300-340 litros, con congelador, no frost	$2.930.000	$3.000.000	$2.965.000	2,4 %
5.1	Balde plástico 12 litros	$25.950	$26.500	$26.225	2,1 %
5.2	Bandeja plástica grande de autoservicio	$29.000	$31.000	$30.000	6,7 %
5.3	Jarra plástica de 2 litros	$22.400	$23.100	$22.750	3,1 %
5.4	Platero plástico 50 x 35 x 12 cm	$62.000	$63.500	$62.750	2,4 %
5.5	Caneca plástica con tapa de 120 litros	$125.000	$140.000	$132.500	11,3 %
6.1	Gramera digital capacidad 5 kg	$130.000	$165.000	$147.500	23,7 %

4.2. Presupuesto oficial por ítems y subítems

El presupuesto oficial es de **DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL CIENTO SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($244.466.175)**, IVA incluido, discriminado así:

Ítem / Subítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor unitario (IVA incluido)	Valor total (IVA incluido)
1	VAJILLA Y CUBIERTOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS				
1.1	Plato hondo plástico 12-14 cm, polipropileno	Unidad	900	$5.050	$4.545.000
1.2	Plato pando 23-24 cm, polipropileno	Unidad	2.500	$5.000	$12.500.000
1.3	Cuchara sopera en acero inoxidable 20 x 4 cm	Unidad	3.400	$3.300	$11.220.000
1.4	Vaso plástico para jugo 8-10 oz, polipropileno	Unidad	1.200	$4.550	$5.460.000
1.5	Pocillo plástico para bebidas calientes 8 oz, polipropileno	Unidad	1.200	$4.775	$5.730.000
				Subtotal ítem 1	$39.455.000
2	UTENSILIOS DE PREPARACIÓN Y SERVIDO				
2.1	Cuchillo profesional de cocina 10"	Unidad	90	$131.000	$11.790.000
2.2	Cucharón en acero inoxidable 8 oz	Unidad	80	$51.000	$4.080.000
2.3	Cuchara para servir perforada, aluminio fundido	Unidad	70	$12.850	$899.500
2.4	Espumadera en aluminio	Unidad	40	$52.000	$2.080.000
2.5	Tabla para picar en poliuretano 45 x 30 cm	Unidad	45	$64.500	$2.902.500

Ítem / Subítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor unitario (IVA incluido)	Valor total (IVA incluido)
2.6	Cernidor de malla en acero inoxidable 20 cm	Unidad	40	$52.500	$2.100.000
2.7	Rallador de acero inoxidable 4 caras	Unidad	40	$24.900	$996.000
2.8	Molinillo plástico 30 cm	Unidad	25	$9.750	$243.750
				Subtotal ítem 2	$25.091.750
3	RECIPIENTES DE COCCIÓN				
3.1	Olla a presión de 10 litros en aluminio	Unidad	43	$349.225	$15.016.675
3.2	Olla en aluminio de 22,5-23,5 litros	Unidad	65	$178.350	$11.592.750
3.3	Caldero de aluminio fundido con tapa 50 cm (aprox. 25 L)	Unidad	60	$373.250	$22.395.000
3.4	Paila en aluminio 35-40 cm	Unidad	80	$81.000	$6.480.000
3.5	Jarra chocolatera de aluminio 5 litros	Unidad	20	$51.500	$1.030.000
				Subtotal ítem 3	$56.514.425
4	EQUIPOS DE COCINA Y REFRIGERACIÓN				
4.1	Estufa industrial en acero inoxidable de 3 quemadores, de piso	Unidad	13	$3.415.000	$44.395.000
4.2	Licuadora industrial 2 litros	Unidad	20	$1.212.500	$24.250.000
4.3	Congelador horizontal 330-370 litros, con ruedas	Unidad	8	$3.037.500	$24.300.000
4.4	Nevera 300-340 litros, con congelador, no frost	Unidad	5	$2.965.000	$14.825.000
				Subtotal ítem 4	$107.770.000
5	RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO, SERVICIO Y DISPOSICIÓN				
5.1	Balde plástico 12 litros	Unidad	100	$26.225	$2.622.500
5.2	Bandeja plástica grande de autoservicio	Unidad	50	$30.000	$1.500.000
5.3	Jarra plástica de 2 litros	Unidad	90	$22.750	$2.047.500
5.4	Platero plástico 50 x 35 x 12 cm	Unidad	30	$62.750	$1.882.500
5.5	Caneca plástica con tapa de 120 litros	Unidad	55	$132.500	$7.287.500
				Subtotal ítem 5	$15.340.000
6	INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN				
6.1	Gramera digital capacidad 5 kg	Unidad	2	$147.500	$295.000
				Subtotal ítem 6	$295.000
				VALOR TOTAL (IVA INCLUIDO)	$244.466.175

El valor total de la oferta inicial no podrá exceder el presupuesto oficial, y el valor unitario de cada subítem no podrá exceder el precio unitario oficial. El valor equivale a 139,62 SMMLV (SMMLV 2026: $1.750.905).

4.3. Disponibilidad presupuestal

El contrato se respalda en el **Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 2026000956 del 21 de septiembre de 2026**, por $244.466.175. Rubro: 2.3.2.02.01.003 «Otros bienes transportables (excepto productos metálicos, maquinaria y equipo)», programa 2201 «Calidad, cobertura y

fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media», producto 028 «Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar». Proyecto BPIN 202600000001729. Fuentes:

Fuente	Descripción	Valor
1.2.1.0.00	Ingresos corrientes de libre destinación	$231.424
1.2.4.4.01	SGP – Asignación especial – Programas de alimentación escolar	$213.173.923
1.3.2.2.09	R.F. SGP – Asignación especial – Programas de alimentación escolar	$288.500
1.3.3.9.01	R.B. SGP – Asignación especial – Programas de alimentación escolar	$30.772.328
	TOTAL CDP No. 2026000956	$244.466.175

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1. Requisitos habilitantes

Capacidad jurídica

Pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, consorcios y uniones temporales, con capacidad para contratar y cuyo objeto social o actividad comercial les permita ejecutar el contrato. La duración de las personas jurídicas y de las estructuras plurales debe ser, como mínimo, igual al plazo del contrato y un (1) año más. Ningún proponente puede estar incurso en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses (artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011 y Ley 2195 de 2022).

La Entidad consultará directamente los siguientes registros: Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60 de la Ley 610 de 2000), antecedentes disciplinarios, antecedentes judiciales, Registro Nacional de Medidas Correctivas (artículo 183 de la Ley 1801 de 2016) y Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM (Ley 2097 de 2021).

Inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Todo proponente, y cada integrante de un proponente plural, debe estar inscrito en el RUP. La inscripción debe estar vigente y en firme a la fecha de cierre. La capacidad financiera, la capacidad organizacional y la experiencia se verifican con la información del RUP (artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015). Los extranjeros sin domicilio ni sucursal en Colombia acreditan estos requisitos con los documentos equivalentes de su país, legalizados o apostillados y traducidos.

EXPERIENCIA

El proponente debe acreditar experiencia con máximo dos (32) contratos inscritos en el RUP. Los contratos deben cumplir estas tres condiciones: (i) su objeto incluye la compraventa o el suministro de menaje, utensilios y/o equipos de cocina; (ii) están clasificados en por lo menos dos (2) de los códigos UNSPSC del proceso; y (iii) la suma de sus valores es igual o superior al 100 % del presupuesto oficial expresado en SMMLV. Las certificaciones o copias de contratos solo se piden para aclarar información que no conste en el RUP..

Para los proponentes plurales, la experiencia es la suma de la experiencia de sus integrantes. La experiencia obtenida en consorcios o uniones temporales anteriores se computa en proporción al porcentaje de participación.

Justificación: se eliminó el requisito de cinco (5) años de experiencia general del modelo anterior. Ese requisito no mide la capacidad para ejecutar este contrato y restringe la participación de Mipymes. La experiencia específica equivalente al 100 % del presupuesto demuestra que el proponente ya ha entregado bienes similares en un volumen comparable. Exigir hasta tres (3) contratos, en lugar de dos (2), facilita que los proveedores regionales acrediten la experiencia.

Capacidad financiera

Se verifica con la información del RUP, con corte a 31 de diciembre de 2025 o la última información en firme:

Indicador	Fórmula	Margen exigido
Índice de liquidez	Activo corriente / Pasivo corriente	Mayor o igual a 1,30
Nivel de endeudamiento	Pasivo total / Activo total	Menor o igual a 70 %
Razón de cobertura de intereses	Utilidad operacional / Gastos de intereses	Mayor o igual a 1,50 o indeterminado
Capital de trabajo	Activo corriente – Pasivo corriente	Mayor o igual al 25 % del presupuesto oficial ($61.116.544)

Capacidad organizacional

Indicador	Fórmula	Margen exigido
Rentabilidad del patrimonio	Utilidad operacional / Patrimonio	Mayor o igual a 0,02
Rentabilidad del activo	Utilidad operacional / Activo total	Mayor o igual a 0,01

Para los proponentes plurales, cada indicador se calcula con la suma de los componentes de sus integrantes, ponderados por su porcentaje de participación. El capital de trabajo se calcula con la suma simple de los capitales de trabajo de los integrantes.

Justificación de los indicadores financieros y organizacionales

Los indicadores se fijaron con la metodología del Manual de la ANCP-CCE para determinar y verificar los requisitos habilitantes y con el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015. Ese artículo exige que los requisitos sean adecuados y proporcionales a la naturaleza y al valor del contrato. Cada indicador se justifica así:

- **Liquidez ≥ 1,30:** asegura que el activo corriente cubra el pasivo corriente con un margen razonable para financiar la compra de los bienes antes del pago, que es único y contra entrega.
- **Endeudamiento ≤ 70 %:** admite el nivel normal de financiación con proveedores del comercio y descarta empresas con alta dependencia de terceros.

- **Cobertura de intereses ≥ 1,50:** muestra que la utilidad operacional alcanza para atender los gastos financieros. Se acepta «indeterminado» cuando el proponente no tiene gastos de intereses.
- **Capital de trabajo ≥ 25 % del presupuesto:** es el indicador más relevante para este contrato. Como no hay anticipo y el pago es único contra entrega, el contratista debe financiar con recursos propios la adquisición, el transporte marítimo y fluvial y el seguro de la carga, por lo menos durante el plazo de ejecución y el trámite del pago.
- **Rentabilidad del patrimonio ≥ 0,02 y del activo ≥ 0,01:** exigen solo que el proponente genere utilidad operacional positiva, como señal mínima de eficiencia, sin excluir empresas con márgenes estrechos propios del comercio.

Verificación de la ficha técnica

Como lo exige la subasta inversa, la oferta técnica no se califica con puntaje. Se verifica bajo el criterio **cumple / no cumple** con los siguientes documentos: (i) el Formato 8, de aceptación de la ficha técnica y de las condiciones técnicas mínimas, firmado por el proponente; y (ii) la ficha técnica o el catálogo del fabricante de los subítems 3.1 (olla a presión), 4.1 a 4.4 (estufa, licuadora, congelador y nevera) y 6.1 (gramera), donde se evidencien la capacidad, el voltaje, el material y las demás características exigidas.

5.2. Factor de selección

Conforme al numeral 3 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, el único factor de selección es el **menor precio** obtenido en la subasta inversa presencial entre los oferentes habilitados cuyos bienes cumplen la ficha técnica.

5.3. Criterios de desempate

Hay empate cuando dos o más oferentes habilitados quedan con el mismo menor precio, sea al final de la subasta o, si no hay lances, en la oferta inicial. En ese caso, la Entidad aplicará en forma sucesiva y excluyente los criterios del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, con las reglas de acreditación del Formato 13:

1. Preferir la oferta de bienes nacionales frente a la oferta de bienes extranjeros.
2. Preferir la oferta de la mujer cabeza de familia, de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, o de la persona jurídica en la que estas participen mayoritariamente. En el caso de proponentes plurales, cada integrante debe acreditar la condición.
3. Preferir la oferta del proponente que acredite que por lo menos el 10 % de su nómina está en condición de discapacidad (Ley 361 de 1997). En el caso de proponentes plurales, el integrante que lo acredite debe tener mínimo el 25 % de participación y aportar mínimo el 25 % de la experiencia acreditada.
4. Preferir la oferta que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores no beneficiarias de pensión.
5. Preferir la oferta que acredite que por lo menos el 10 % de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

6. Preferir la oferta de personas en proceso de reintegración o reincorporación, o de la persona jurídica en la que estas participen mayoritariamente.
7. Preferir la oferta del proponente plural que cumpla las condiciones del numeral 7 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020: participación de madre cabeza de familia o persona en reincorporación con mínimo el 25 %, aporte mínimo del 25 % de la experiencia y ausencia de vínculos con los demás integrantes.
8. Preferir la oferta de una Mipyme, o de una cooperativa o asociación mutual de ese tamaño.
9. Preferir la oferta del proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
10. Preferir la oferta de quien acredite que por lo menos el 25 % de sus pagos del año anterior se hicieron a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

Si el empate persiste, se aplicará un sorteo por balotas en la misma audiencia pública de subasta. Cada oferente empatado extraerá una balota en el orden de presentación de su oferta, y ganará la balota de mayor número. Los documentos de acreditación de los criterios de desempate se presentan con la oferta; si se omiten, el criterio no se aplica. La información sensible requiere la autorización de tratamiento de datos (Formato 14, Ley 1581 de 2012).

6. ANÁLISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLOS

Los riesgos previsibles se identificaron, valoraron y asignaron con la metodología del Manual para la identificación y cobertura del riesgo en los procesos de contratación de la ANCP-CCE. La probabilidad (P) y el impacto (I) se califican de 1 a 5 y su suma determina la categoría: 2 a 4, bajo; 5, medio; 6 y 7, alto; 8 a 10, extremo. La matriz completa está en el **Anexo 2**. Al presentar su oferta, el proponente acepta la distribución de riesgos allí establecida.

7. GARANTÍAS

Las garantías pueden otorgarse mediante contrato de seguro contenido en una póliza, patrimonio autónomo o garantía bancaria (artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015).

Garantía / amparo	Suficiencia	Vigencia
Seriedad de la oferta	10 % del presupuesto oficial ($24.446.618)	Tres (3) meses contados desde la fecha de cierre
Cumplimiento del contrato	10 % del valor del contrato	Plazo de ejecución y cuatro (4) meses más
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	20 % del valor del contrato	Doce (12) meses contados desde el recibo a satisfacción

Justificación: la seriedad cubre los eventos del artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015. El amparo de cumplimiento, en el mínimo legal, cubre el incumplimiento, las multas y la cláusula penal. No se exige amparo de buen manejo del anticipo, porque no hay anticipo. Se exige el 20 % por calidad y correcto funcionamiento, por un año, porque el 44 % del presupuesto corresponde a equipos (estufas, licuadoras, congeladores y neveras) que deben operar durante el año escolar en

una zona con acceso limitado a servicio técnico. No se exigen los amparos de salarios y prestaciones ni de responsabilidad civil extracontractual, porque se trata de una compraventa sin personal vinculado a la ejecución en las instalaciones de la Entidad.

Reglas de la garantía de seriedad: se toma a nombre del proponente tal como figura en el certificado de existencia y representación, o a nombre de todos los integrantes de la estructura plural con su porcentaje de participación. Si no se entrega junto con la oferta, la falta no es subsanable (parágrafo 3 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por la Ley 1882 de 2018). Si el cronograma se prorroga, el proponente debe ampliar su vigencia.

Indemnidad: el contratista mantendrá indemne al Municipio frente a cualquier reclamación de terceros originada en sus actuaciones o en las de sus dependientes o subcontratistas (artículo 2.2.1.2.3.1.19 del Decreto 1082 de 2015).

8. ACUERDOS COMERCIALES

El presupuesto oficial equivale aproximadamente a **USD 59.718**. Se calculó con la tasa implícita en el umbral Mipyme 2026 ($511.708.497 / USD 125.000). Según el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación de la ANCP-CCE y los umbrales 2026-2027, este es el análisis:

Acuerdo comercial	Entidad estatal incluida	Valor del proceso superior al umbral	Excepción aplicable	Proceso cubierto
Alianza del Pacífico (Chile, México y Perú)	No	N/A	N/A	No
Canadá	No	No	N/A	No
Chile	Sí	No	N/A	No
Corea	No	No	N/A	No
Costa Rica	No	No	N/A	No
Estados AELC (Suiza, Liechtenstein, Noruega, Islandia)	Sí	No	N/A	No
Estados Unidos	No	No	N/A	No
Israel	No	No	N/A	No
México	No	No	N/A	No
Triángulo Norte – El Salvador	No	N/A	N/A	No

Acuerdo comercial	Entidad estatal incluida	Valor del proceso superior al umbral	Excepción aplicable	Proceso cubierto
Triángulo Norte – Guatemala	Sí	Sí (sin umbral)	Convocatoria limitada a Mipyme, si se limita	Sí, salvo limitación a Mipyme
Triángulo Norte – Honduras	No	N/A	N/A	No
Unión Europea	Sí	No	N/A	No
Reino Unido	Sí	No	N/A	No
Comunidad Andina (Decisión 439 de 1998)	Sí	Sí (sin umbral)	No	Sí – trato nacional

En consecuencia, las ofertas de bienes y servicios originarios de los Estados con los que existe un Acuerdo Comercial aplicable, y de los miembros de la Comunidad Andina, recibirán el mismo trato que las ofertas de bienes y servicios colombianos. Como la subasta inversa no asigna puntaje, no se aplica el puntaje de apoyo a la industria nacional de la Ley 816 de 2003.

9. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYME

El presupuesto oficial ($244.466.175) es inferior al umbral de USD 125.000. Para 2026 ese umbral equivale a **$511.708.497**, según la comunicación conjunta de la ANCP-CCE y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Por lo tanto, la convocatoria puede limitarse a Mipymes nacionales con mínimo un (1) año de existencia, en los términos de los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, modificados por el Decreto 1860 de 2021, y del artículo 34 de la Ley 2069 de 2020.

La convocatoria se limitará si se reciben por lo menos dos (2) solicitudes de Mipymes, o de cooperativas y entidades de la economía solidaria que tengan esa condición, hasta un (1) día hábil antes de la fecha de expedición del acto de apertura (cronograma: hasta el 19 de noviembre de 2026, a las 6:00 p.m.). Cada solicitud debe presentarse con el Formato 11 y acompañarse de:

- El certificado de existencia y representación legal o de registro mercantil, que acredite mínimo un (1) año de existencia.
- La certificación del tamaño empresarial (Formato 12), suscrita por el representante legal y el contador público o revisor fiscal. El tamaño se determina según el criterio de ingresos por actividades ordinarias del Decreto 1074 de 2015, modificado por el Decreto 957 de 2019.

Las solicitudes se presentan al correo contratacion.olayaherrera2026@gmail.com o por radicación física en la Secretaría de Gobierno del Centro Administrativo Municipal.

Si la convocatoria se limita, solo podrán presentar oferta las Mipymes, y los proponentes plurales deberán estar integrados únicamente por Mipymes.

10. ANÁLISIS DEL SECTOR

El análisis del sector económico y de los oferentes (artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015), en sus perspectivas legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de riesgo, consta en documento separado que se publica en SECOP I con estos estudios previos. Ya no se pone a disposición «en medio físico».

11. CONVOCATORIA A VEEDURÍAS CIUDADANAS

Se convoca a las veedurías ciudadanas (Ley 850 de 2003 y artículo 66 de la Ley 80 de 1993) a ejercer el control social en todas las etapas del proceso, a través de SECOP I y asistiendo a las audiencias públicas.

-ORIGINAL FIRMADO-
SANDRA PATRICIA OBANDO
Secretaria de Desarrollo Comunitario

Proyectó: ***Diana J. Vallejos***
Asesora Jurídica de Contratación

ANEXO 1. MATRIZ DE VERIFICACIÓN DE LA TVEC POR SUBÍTEM

Resultado de la comparación de los 28 subítems con el catálogo vigente del AMP Dotaciones Escolares III (versión 6, 24-04-2026). Consulta realizada el __/__/2026 por nombre y cargo del usuario comprador. Se anexan capturas de pantalla fechadas y el catálogo descargado.

Resultado de la verificación	Subítems	Valor en el presupuesto	% del presupuesto
Disponibles en el Segmento 4 y conformes con la ficha técnica	14	$112.177.675	45,9 %
Disponibles en el Segmento 4 solo en parte (no cumplen la ficha técnica)	5	$41.119.500	16,8 %
No disponibles en el catálogo	8	$46.774.000	19,1 %
Disponibles en otro segmento (Segmento 2: estufa)	1	$44.395.000	18,2 %
Total	28	$244.466.175	100 %

Subítem	Bien requerido	Cant.	¿Está en el catálogo? (Sí / No / Parcial)	Referencia o ID en el catálogo / segmento	¿Cumple la ficha técnica municipal? (Sí / No)	Observaciones (tiempo de entrega para la zona, precio techo, diferencias técnicas)
1.1	Plato hondo plástico 12-14 cm, polipropileno	900	Sí	Seg. 4 – Plato hondo	Sí	
1.2	Plato pando 23-24 cm, polipropileno	2.500	Sí	Seg. 4 – Plato pando grande	Sí	
1.3	Cuchara sopera en acero inoxidable 20 x 4 cm	3.400	Sí	Seg. 4 – Cuchara	Sí	
1.4	Vaso plástico para jugo 8-10 oz, polipropileno	1.200	Sí	Seg. 4 – Vaso	Sí	
1.5	Pocillo plástico para bebidas calientes 8 oz, polipropileno	1.200	Sí	Seg. 4 – Pocillo	Sí	
2.1	Cuchillo profesional de cocina 10"	90	Parcial	Seg. 4 – Set de cuchillos	No	Solo se ofrece dentro de un set de cuchillos; no se puede adquirir de forma individual.
2.2	Cucharón en acero inoxidable 8 oz	80	Sí	Seg. 4 – Cucharón en acero inoxidable	Sí	

Subítem	Bien requerido	Cant.	¿Está en el catálogo? (Sí / No / Parcial)	Referencia o ID en el catálogo / segmento	¿Cumple la ficha técnica municipal? (Sí / No)	Observaciones (tiempo de entrega para la zona, precio techo, diferencias técnicas)
2.3	Cuchara para servir perforada, aluminio fundido	70	Parcial	Seg. 4 – Cucharón con orificios	No	El catálogo la ofrece en acero inoxidable; la ficha municipal exige aluminio fundido.
2.4	Espumadera en aluminio	40	Parcial	Seg. 4 – Cucharón con orificios	No	No hay espumadera; el producto más cercano no corresponde en forma ni medidas.
2.5	Tabla para picar en poliuretano 45 x 30 cm	45	Sí	Seg. 4 – Tabla para picar	Sí	
2.6	Cernidor de malla en acero inoxidable 20 cm	40	Parcial	Seg. 4 – Coladores de líquidos / de verduras	No	No hay cernidor de malla de 20 cm.
2.7	Rallador de acero inoxidable 4 caras	40	Sí	Seg. 4 – Rallador	Sí	
2.8	Molinillo plástico 30 cm	25	No	—	No	No existe en el catálogo.
3.1	Olla a presión de 10 litros en aluminio	43	Sí	Seg. 4 – Olla a presión 10 L	Sí	
3.2	Olla en aluminio de 22,5-23,5 litros	65	No	—	No	El catálogo pasa de 14,5-15,5 L a 28,5-29,5 L; no hay ollas de 22,5-23,5 L.
3.3	Caldero de aluminio fundido con tapa 50 cm (aprox. 25 L)	60	No	—	No	Los calderos del catálogo empiezan en 37 L.
3.4	Paila en aluminio 35-40 cm	80	Sí	Seg. 4 – Paila 35-40 cm	Sí	
3.5	Jarra chocolatera de aluminio 5 litros	20	No	—	No	Solo hay olletas de 1 a 3 L.
4.1	Estufa industrial en acero inoxidable de 3 quemadores, de piso	13	Sí	Seg. 2 – Estufa lineal de 3 quemadores	Sí	Pertenece al Segmento 2 (Mobiliario de cocina): exige un evento de cotización distinto.
4.2	Licuadora industrial 2 litros	20	Parcial	Seg. 4 – Licuadora industrial 4, 15 o 25 L	No	No hay licuadora de 2 L.
4.3	Congelador horizontal 330-370 litros, con ruedas	8	Sí	Seg. 4 – Congelador horizontal 300-400 L	Sí	
4.4	Nevera 300-340 litros, con congelador, no frost	5	Sí	Seg. 4 – Nevera comercial 300-340 L	Sí	
5.1	Balde plástico 12 litros	100	Sí	Seg. 4 – Balde plástico 10-14 L	Sí	
5.2	Bandeja plástica grande de autoservicio	50	Sí	Seg. 4 – Bandeja plástica grande	Sí	

JUNTOS POR EL CAMBIO
CENTRO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL C.A.M. - Calle Telecom - Cel: 3202885076
contactenos@olayaherrera-nariño.gov.co
www.olayaherrera-nariño.gov.co
BOCAS DE SATINGA

Subítem	Bien requerido	Cant.	¿Está en el catálogo? (Sí / No / Parcial)	Referencia o ID en el catálogo / segmento	¿Cumple la ficha técnica municipal? (Sí / No)	Observaciones (tiempo de entrega para la zona, precio techo, diferencias técnicas)
5.3	Jarra plástica de 2 litros	90	No	—	No	Solo hay jarras de 1 L y de 3 L.
5.4	Platero plástico 50 x 35 x 12 cm	30	No	—	No	No existe en el catálogo.
5.5	Caneca plástica con tapa de 120 litros	55	No	—	No	Los recipientes llegan hasta 70-75 L.
6.1	Gramera digital capacidad 5 kg	2	No	—	No	No existe en el catálogo.

ANEXO 2. MATRIZ DE RIESGOS

Proceso SAMC-033-2026 – COMPRA DE MENAJE ESCOLAR PARA LA DOTACIÓN DE RESTAURANTES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE OLAYA HERRERA NARIÑO. P: probabilidad; I: impacto (escala 1 a 5).

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia	P	I	Val.	Categ.	Asignación	Tratamiento / control
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Errores o inconsistencias en estudios previos, pliego, ficha técnica o presupuesto.	Observaciones, adendas, demoras o necesidad de revocar el proceso.	2	3	5	Medio	Entidad	Revisión técnica y jurídica previa; publicación del proyecto de pliego; respuesta motivada a observaciones; adendas oportunas.
2	Específico	Externo	Selección	Operacional	Ausencia o insuficiencia de oferentes habilitados por la ubicación del municipio o las exigencias del pliego.	Declaratoria de desierto y retraso en la dotación del PAE.	2	4	6	Alto	Entidad	Habilitantes proporcionales y justificados; convocatoria Mipyme; amplia publicidad en SECOP I; recibo de ofertas por correo certificado; adjudicación a oferente único habilitado cuando proceda.
3	Específico	Externo	Selección	Operacional	Colusión entre oferentes o presentación de precios artificialmente bajos.	Afectación de la selección objetiva y riesgo de incumplimiento.	2	4	6	Alto	Entidad	Compromiso anticorrupción; aplicación del art. 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015; reporte a la SIC.
4	Específico	Externo	Selección	Operacional	Imposibilidad de realizar el cierre o la audiencia presencial de subasta (orden público, clima o dificultades de transporte de los oferentes hasta Bocas de Satinga).	Retraso del proceso o menor concurrencia a la audiencia.	2	3	5	Medio	Entidad	Recibir ofertas por correo certificado radicadas antes del cierre; admitir asistencia mediante apoderado; reprogramar mediante adenda o acto motivado.
5	Específico	Externo	Ejecución	Naturaleza	Condiciones climáticas, de oleaje o de mareas que retrasen el transporte marítimo y fluvial hasta Bocas de Satinga.	Retraso en la entrega dentro del plazo de 15 días.	3	3	6	Alto	Contratista	Plan logístico desde la firma; despacho anticipado; embalaje resistente a la humedad. Solo la fuerza mayor probada permite suspender.
6	Específico	Externo	Ejecución	Social y político	Alteraciones de orden público en el Pacífico nariñense que impidan el tránsito de la carga.	Suspensión o retraso de la entrega.	3	4	7	Alto	Compartido	Coordinación con autoridades y Fuerza Pública; suspensión del contrato por fuerza mayor debidamente acreditada.
7	Específico	Interno (contratista)	Ejecución	Operacional	Pérdida, avería o deterioro de los bienes durante transporte, cargue o descargue.	Entrega incompleta o defectuosa.	3	3	6	Alto	Contratista	Embalaje adecuado; seguro de transporte de la mercancía a cargo del contratista; reposición inmediata.

JUNTOS POR EL CAMBIO
CENTRO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL C.A.M. - Calle Telecom - Cel: 3202885076
contactenos@olayaherrera-nariño.gov.co
www.olayaherrera-nariño.gov.co
BOCAS DE SATINGA

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia	P	I	Val.	Categ.	Asignación	Tratamiento / control
8	Específico	Interno (contratista)	Ejecución	Operacional	Entrega de bienes que no cumplen la ficha técnica o presentan defectos de fabricación.	Rechazo de bienes y retraso en la dotación.	2	4	6	Alto	Contratista	Verificación al recibo por el supervisor; reposición en 5 días hábiles; garantía de calidad; multas.
9	Específico	Externo	Ejecución	Económico	Variación de precios, de la TRM (equipos con componentes importados) o desabastecimiento.	Mayores costos para el contratista.	3	2	5	Medio	Contratista	Precio fijo; el oferente debe conocer el mercado y prever sus costos al ofertar.
10	General	Externo	Ejecución	Regulatorio	Cambios en normas tributarias o reglamentos técnicos aplicables a los bienes.	Variación de costos o exigencias técnicas.	1	3	4	Bajo	Contratista	Seguimiento normativo; ajuste solo cuando la ley lo ordene expresamente.
11	Específico	Interno (contratista)	Ejecución	Financiero	Iliquidez del contratista por la forma de pago única contra entrega.	Incumplimiento o retraso en la adquisición de los bienes.	2	3	5	Medio	Contratista	Indicador habilitante de capital de trabajo; planeación financiera del contratista.
12	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Demora de la Entidad en el recibo a satisfacción o en el trámite de pago.	Afectación del flujo de caja del contratista.	2	2	4	Bajo	Entidad	Supervisión diligente; recibo dentro de los 3 días hábiles siguientes a la entrega; trámite de pago oportuno.
13	Específico	Interno (contratista)	Post-entrega	Operacional	Fallas de los equipos en el periodo de garantía y dificultad de servicio técnico en la zona.	Equipos fuera de servicio en los restaurantes escolares.	3	3	6	Alto	Contratista	Garantía de calidad; obligación de atender garantías con traslado de técnicos o de equipos a cargo del contratista.

JUNTOS POR EL CAMBIO
CENTRO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL C.A.M. - Calle Telecom - Cel: 3202885076
contactenos@olayaherrera-nariño.gov.co
www.olayaherrera-nariño.gov.co
BOCAS DE SATINGA