
	<b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA</b> <b>INEM JOSÉ FÉLIX DE RESTREPO</b> Resolución de Creación: 16303 de Noviembre 27 de 2002 Resolución Actualizada: 1263 de Febrero 07 de 2017 NIT: 811042439-1. DANE: 105001013340	 <b>Alcaldía de Medellín</b>
---	---	--

**ESTUDIOS PREVIOS**  
**SELECCIÓN INFERIOR A 20 SMLMV**

**VALOR: VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE**

**20.000.000**

**Definición de Estudios Previos**

**1. Definición de la necesidad que la Institución Educativa pretende satisfacer con la contratación:**

La Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo requiere adelantar un proceso de contratación para el suministro de insumos, víveres, productos alimenticios, elementos desechables y algunos insumos complementarios necesarios para el desarrollo de las actividades académicas, pedagógicas y prácticas formativas de la media técnica de gastronomía.

La necesidad institucional se origina en la obligación de garantizar que los estudiantes cuenten con los materiales e insumos requeridos para el adecuado desarrollo de las clases prácticas propias del componente técnico. En este tipo de formación, el aprendizaje no se limita a la explicación teórica, sino que exige la realización de actividades aplicadas en las que los estudiantes puedan manipular, preparar, transformar y presentar alimentos, de acuerdo con los contenidos curriculares y las competencias previstas para el programa.

Para el cumplimiento de dichas actividades se requiere contar oportunamente con productos básicos como aceites, harinas, arroz, legumbres, carnes, pollo, pescado, lácteos, frutas, verduras, condimentos, productos de panadería, bebidas, elementos desechables y demás insumos relacionados con la preparación de alimentos. Así mismo, se incluyen algunos productos complementarios de aseo y limpieza necesarios para apoyar las condiciones mínimas de higiene, organización y manejo adecuado de los espacios utilizados en las prácticas de gastronomía.

La falta de estos insumos podría afectar el normal desarrollo de las actividades académicas programadas, limitar la realización de las prácticas pedagógicas y dificultar el fortalecimiento de las competencias técnicas de los estudiantes. Por lo tanto, la contratación resulta necesaria para asegurar la continuidad del proceso formativo, la adecuada ejecución de las actividades de aula-taller y el cumplimiento de los objetivos institucionales asociados a la formación técnica.

Con este proceso se busca garantizar la disponibilidad de los bienes requeridos durante la vigencia contractual, de acuerdo con las necesidades reales de la institución y las actividades programadas por el área correspondiente. La adquisición de estos insumos permitirá que los estudiantes desarrollen habilidades relacionadas con la preparación de alimentos, la aplicación de técnicas culinarias, la manipulación responsable de productos alimenticios, el trabajo práctico y el fortalecimiento de su perfil ocupacional.

Contratar el suministro de insumos, víveres, productos alimenticios, elementos desechables y bienes complementarios requeridos para el desarrollo de las actividades académicas, pedagógicas y prácticas formativas de la media técnica de gastronomía de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, conforme a las necesidades institucionales, las especificaciones técnicas establecidas, los precios unitarios ofertados y las solicitudes que se realicen durante la ejecución contractual.

El suministro se efectuará mediante entregas parciales, de acuerdo con los requerimientos realizados por la institución y previa verificación de recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato. Los bienes contratados deberán apoyar el normal desarrollo de las clases prácticas, la preparación de alimentos, el fortalecimiento de competencias técnicas de los estudiantes y el cumplimiento de las actividades formativas programadas para la media técnica de gastronomía.

La Constitución Política prevé en el Artículo 2º que son fines 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 en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación...”.

**Justificación frente al PEI:**

El presente proceso de contratación se justifica frente al Proyecto Educativo Institucional —PEI— de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, en la medida en que contribuye directamente al fortalecimiento de la formación integral de los estudiantes y al desarrollo de competencias académicas, técnicas, laborales y personales, especialmente en el marco de la media técnica de gastronomía.

El PEI orienta la prestación del servicio educativo hacia la formación de estudiantes con capacidades para responder a las exigencias del entorno, mediante procesos pedagógicos pertinentes, prácticos y articulados con las necesidades del contexto social, productivo y ocupacional. En este sentido, la adquisición de insumos, víveres, productos alimenticios, elementos desechables y materiales complementarios permite que el área de gastronomía cuente con los recursos necesarios para desarrollar actividades prácticas que fortalezcan el aprendizaje significativo y la apropiación de conocimientos técnicos.

La media técnica de gastronomía requiere escenarios de aprendizaje adecuados, en los cuales los estudiantes puedan aplicar los contenidos vistos en clase, desarrollar habilidades en la preparación y manipulación de alimentos, reconocer procedimientos básicos de cocina, fortalecer hábitos de higiene, trabajo colaborativo, responsabilidad, organización y uso adecuado de los recursos. Por lo anterior, el suministro oportuno de estos insumos resulta indispensable para garantizar la ejecución de las prácticas pedagógicas programadas y para dar cumplimiento a los propósitos formativos definidos por la institución.

Este proceso contractual guarda relación con el PEI porque permite fortalecer los ambientes de aprendizaje, favorece la permanencia y participación activa de los estudiantes en las actividades académicas y contribuye a una educación pertinente, práctica y orientada al desarrollo de competencias para la vida y el trabajo. La disponibilidad de los insumos requeridos evita interrupciones en el proceso formativo y facilita que los docentes puedan desarrollar las actividades planeadas de acuerdo con los objetivos curriculares de la media técnica.

Así mismo, la contratación proyectada aporta al mejoramiento de la calidad educativa, al permitir que la institución disponga de los elementos necesarios para el cumplimiento de su propuesta pedagógica. En el caso específico de gastronomía, los insumos no constituyen un apoyo accesorio, sino un recurso esencial para el desarrollo de las prácticas formativas, debido a que el aprendizaje técnico exige la interacción directa con los productos, materiales y procedimientos propios del área.

En consecuencia, el proceso de contratación se encuentra justificado frente al PEI, toda vez que responde a una necesidad académica real, fortalece el componente técnico de la institución, apoya el desarrollo de competencias en los estudiantes y permite garantizar condiciones adecuadas para la prestación del servicio educativo. Su ejecución contribuye al cumplimiento de los fines institucionales y al desarrollo de una formación integral, pertinente y articulada con los propósitos de la media técnica de gastronomía.

## 2. Descripción del objeto a contratar con sus especificaciones materiales y técnicas esenciales.

**OBJETO:** Contratar el suministro de insumos, víveres, productos alimenticios, elementos desechables y bienes complementarios requeridos para el desarrollo de las actividades académicas, pedagógicas y prácticas formativas de la media técnica de gastronomía de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, conforme a las necesidades institucionales, las especificaciones técnicas establecidas, los precios unitarios ofertados y las solicitudes que se realicen durante la ejecución contractual.

El suministro se efectuará mediante entregas parciales, de acuerdo con los requerimientos realizados por la institución y previa verificación de recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato. Los bienes contratados deberán apoyar el normal desarrollo de las clases prácticas, la preparación de alimentos, el fortalecimiento de competencias técnicas de los estudiantes y el cumplimiento de las actividades formativas programadas para la media técnica de gastronomía.

ITEM	CANT	DESCRIPCION
1	1	Aceite Premier X Litro
2	1	Arveja X 500 Gramos
3	1	Harina De Maíz X 1000 Gramos
4	1	Harina De Trigo X 500 Gramos
5	1	Arroz Castellano X 500 Gramos
6	1	Arroz x 500 Gramos
7	1	Arroz Roa Sabor A Coco X 500 Gramos
8	1	Atún Lomo En Agua 175 Gramos
9	1	Avena En Hojuela X 500 Gramos
10	1	Azúcar Por 500 Gramos
11	1	Banano X 1000 Gramos
12	1	Café Instantáneo (Liofilizado) X 1000 Gramos
13	1	Café La bastilla De 2.5 Kilos
14	1	Caja De Aromática X 20 Unidades
15	1	Caja De Color X 500 Gramos
16	1	Carne De Cerdo Pierna X 500 Gramos
17	1	Carne De Res Solomo Extranjero X 500 Gramos
18	1	Cebolla De Huevo Blanca X 1000 Gramos
19	1	Cebolla De Rama X 1000 Gramos
20	1	Chocolate Corona De 200 Gramos
21	1	Chocolisto En Polvo De 440 Gramos
22	1	Cilantro X 1000 Gramos
23	1	Contenedores Desechables Tipo Cazuela X 20 Unidades
24	1	Crema De Leche X Litro
25	1	Cucharas Desechables X 100 Unidades
26	1	Espagueti La Muñeca De 454 Gramos
27	1	Fécula De Maíz X 380 Gramos
28	1	Filete De Pollo X 100 Gramos
29	1	Fresa X 1000 Gramos
30	1	Frijol Cargamanto X 500 Gramos
31	1	Gallina Congelada X 1000 Gramos
32	1	Gaseosa Postobón De 3 Litros
33	1	Huevos AAA Canasta X 30 Unidades
34	1	Jamón Tajado X 480 Gramos
35	1	Leche Deslactosada Larga Vida X Litro
36	1	Leche En Polvo Mua De 380 Gramos
37	1	Leche Entera X Litro
38	1	Lechuga Crespa X Unidad
39	1	Lenteja X 500 Gramos
40	1	Libra De Panela Valluna
41	1	Limón Tahití X 1000 Gramos
42	1	Lomo De Cerdo (Sin Porcionar Fresco Sin Congelar) X 1000
43	1	Maicitos En Lata De 185 Gramos
44	1	Mango Tommy X 1000 Gramos
45	1	Manojo De Ajo De 200 Gramos
46	1	Mantequilla De Vaca X 1000 Gramos
47	1	Margarina La Fina X 250 Gramos
48	1	Mezcladores De Madera X 100 Unidades
49	1	Mortadela Rica X 500 Gramos
50	1	Muslos De Pollo (Frescos Sin Congelar) X 1000 Gramos

51	1	Palitos De Queso Para Freír Tipo Premium X 10 Unidades
52	1	Papa Capira De X 1000 Gramos
53	1	Papa Criolla X 1000 Gramos
54	1	Paquete De Cabello De Ángel La Muñeca De 300 Gramos
55	1	Paquete De Pastas Conchitas De 200 Gramos
56	1	Pechuga Entera De Pollo X 1000 Gramos
57	1	Plátano X 1000 Gramos
58	1	Polvo De Hornear X 1000 Gramos
59	1	Queso Crema X 400 Gramos
60	1	Sal X 500 Gramos Refrisal
61	1	Salchicha Faisán X 450 Gramos
62	1	Salchichón Rica X 480 Gramos
63	1	Servilletas X 300 Unidades
64	1	Tocino Barriguero X 1000 Gramos
65	1	Tomate Chonto Maduro X 1000 Gramos
66	1	Tomate De Aliño X 1000 Gramos
67	1	Vaso Desechable De 3.5 Onzas X 50 Unidades
68	1	Vaso Desechable De 7 Onzas X 50 Unidades
69	1	Vaso Desechable De 9 Onzas X 50 Unidades
70	1	Vinagre X 1000 Ml
71	1	Yuca X 1000 Gramos
72	1	Zanahoria X 1000 Gramos
73	1	Detergente en polvo de 1000 gramos
74	1	Límpido de 450 cc
75	1	Desengrasante x 1000 cc
76	1	Esponjas lava trastes
77	1	Esponja de brillo
78	1	Filite de Pescado x 500 gramos
79	1	Maíz x 1000 gramos
80	1	Garbanzos x 500 gramos
81	1	Almidón de yuca x 500 gramos
82	1	Especias x 100 gramos
83	1	Queso x 500 gramos
84	1	Mantequilla de vaca sin sal x 400 gramos
85	1	Salsa de soya
86	1	Levadura seca x 500 gramos
87	1	Aceite de ajonjolí
88	1	Ajonjolí x 500 gramos
89	1	Berenjenas unidad
90	1	Perejil Crespo x 500 gramos
91	1	Intestinos de cerdo (tripa para embutidos, natural)
92	1	Sangre de cerdo Congelada x litro
93	1	Coco x unidad
94	1	Maracuyá x 500 gramos
95	1	Mango x 500 gramos
96	1	Aji Picante 500 gramos
97	1	Vino para cocina 750 ml

**CLASIFICACIÓN UNSPSC:**

La clasificación de los bienes y servicios objeto del Proceso de Contratación, encuentra identificado dentro del clasificador de bienes y servicios con los

ÍTEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCION PAA	PROYECTO (POAI)
16	93131608	Servicios de suministro de alimentos	Gestión académica
	44122100	Suministros de sujeción	

**VIGENCIA : 168 DIAS**

La Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo realizará pagos parciales al contratista, de acuerdo con los suministros efectivamente entregados durante la ejecución del contrato. Para cada pago, el contratista deberá presentar la factura, cuenta de cobro o documento equivalente, junto con los soportes requeridos por la institución. El trámite de pago estará sujeto a la verificación de las cantidades realmente solicitadas y recibidas, así como al recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato o funcionario designado. En todo caso, los pagos se efectuarán con base en los precios unitarios ofertados, sin exceder el valor total del contrato ni el presupuesto oficial disponible.

**FORMA DE PAGO:**

**La Institucion recibira facturas para su respectivo pago el dia** 05 al 15 de cada mes  
**Por politicas de la Institucion se realizar sus pagos los dias del** 15 al 30 de cada mes

**CONDICIONES DEL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LOS BIENES:** El contratista deberá suministrar los insumos, víveres, productos alimenticios, elementos desechables y bienes complementarios requeridos por la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, de acuerdo con las solicitudes realizadas durante la ejecución del contrato y conforme a los precios unitarios ofertados.

La entrega de los bienes se realizará de manera parcial, según las necesidades de la media técnica de gastronomía y las actividades académicas programadas por la institución. Los productos deberán entregarse en buen estado, con condiciones adecuadas de calidad, presentación, higiene, empaque y conservación, especialmente aquellos que correspondan a alimentos perecederos o de consumo humano.

El contratista deberá garantizar que los bienes entregados correspondan a las especificaciones requeridas por la institución, en cuanto a tipo de producto, cantidad, unidad de medida, fecha de vencimiento cuando aplique y demás características necesarias para su uso en las prácticas formativas. No se recibirán productos en mal estado, vencidos, deteriorados, incompletos o que no cumplan con las condiciones mínimas de calidad.

Cada entrega deberá contar con el respectivo soporte, factura, remisión o documento equivalente, en el cual se relacionen los bienes suministrados. El recibo de los productos estará sujeto a la verificación y recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato o funcionario designado por la institución.

Los suministros deberán realizarse dentro del plazo contractual establecido, sin exceder el presupuesto oficial disponible, y de acuerdo con los requerimientos efectuados por la institución durante la ejecución del contrato.

**IMPUESTOS, DEDUCCIONES Y RETENCIONES**

**1)** El contratista será responsable del cumplimiento de las obligaciones tributarias, fiscales, contables y de facturación que se causen con ocasión de la celebración, ejecución, facturación, pago y liquidación del contrato, de acuerdo con la normatividad nacional, departamental, distrital o municipal vigente.

**2)** La Institución Educativa practicará las retenciones, deducciones, tasas, estampillas y demás descuentos a que haya lugar, conforme a la normatividad vigente al momento del pago, teniendo en cuenta la naturaleza del contrato, el concepto del pago, la calidad tributaria del contratista, la información registrada en el RUT y los documentos soporte aportados para el trámite de pago.

La Institución Educativa aplicará las deducciones, retenciones, tasas, estampillas y demás descuentos establecidos en la normatividad nacional, departamental, distrital o municipal vigente para este tipo de contratación. Dichas deducciones se practicarán al momento del pago, según corresponda, teniendo en cuenta la naturaleza del contrato, el concepto del pago, la calidad tributaria del contratista, su responsabilidad frente al IVA, su condición de declarante o no declarante del impuesto sobre la renta, la información registrada en el RUT y los documentos soporte aportados para el trámite de pago. Así mismo, cuando haya lugar y el contratista no se encuentre exento, se aplicará la Tasa Prodeporte y Recreación de conformidad con la normativa vigente aplicable en el Municipio de Medellín.

**3 )**Igualmente, de conformidad con el Acuerdo 093 del 22 de diciembre de 2023, correspondiente al Estatuto Tributario Distrital de Medellín, la Institución Educativa aplicará las deducciones por concepto de estampillas distritales a que haya lugar, según la naturaleza del contrato, la base gravable, las exclusiones aplicables y la normatividad vigente al momento del pago. Entre dichas estampillas se encuentran, cuando proceda, la Estampilla Pro-Innovación, autorizada por la Ley 2286 de 2023, y la Estampilla para la Justicia Familiar, autorizada por la Ley 2126 de 2021.

**4)** El Contratista deberá aportar el RUT actualizado, de conformidad con la normatividad vigente. La Institución Educativa verificará en dicho documento las calidades, responsabilidades y obligaciones tributarias del contratista, con el fin de aplicar correctamente las retenciones, deducciones y demás descuentos a que haya lugar.

El RUT servirá como soporte para la identificación tributaria del contratista y para la verificación de sus responsabilidades fiscales, sin perjuicio de los demás documentos soporte requeridos para el trámite de pago. Igualmente, cuando el contratista se encuentre obligado a facturar, o decida hacerlo de manera voluntaria, deberá expedir factura electrónica de venta, documento equivalente o el documento que corresponda, conforme a lo establecido en el Decreto 1625 de 2016, el Decreto 358 de 2020, la Resolución DIAN 000165 de 2023 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

<b>LUGAR DE EJECUCIÓN</b>	<b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA I.E. INEM JOSÉ FÉLIX DE RESTREPO</b>
---------------------------	---

Dirección: Avenida Las Vegas Cra. 48 No. 1-125.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Contrato de SUMINISTROS**

**3. Fundamentos que soportan la modalidad de selección que se utilizará en el proceso.**

El contratista deberá aportar el RUT actualizado y los documentos soporte requeridos para el trámite de pago. La Institución Educativa verificará en dichos documentos las calidades, responsabilidades y obligaciones tributarias del contratista, con el fin de aplicar correctamente las retenciones, deducciones, tasas, estampillas y demás descuentos a que haya lugar. Cuando el contratista se encuentre obligado a facturar, o decida hacerlo de manera voluntaria, deberá expedir factura electrónica de venta, documento equivalente o el documento que corresponda, conforme a lo establecido en el Decreto Único Reglamentario 1625 de 2016, el Decreto 358 de 2020, la Resolución DIAN 000165 de 2023 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

**MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:**

El presente proceso corresponde a una contratación cuyo valor no supera los veinte (20) SMLMV, por lo cual se adelanta de conformidad con la reglamentación expedida por el Consejo Directivo de la Institución Educativa para la contratación de bienes, servicios u obras dentro de dicho rango. En virtud de esta reglamentación, corresponde al Rector(a), en calidad de ordenador del gasto, adelantar el procedimiento contractual aplicable, observando los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva.

**4. Análisis y cobertura de riesgos.**

**4.1 Garantías**

Considerando la naturaleza, cuantía y forma de pago del presente contrato, no se estima necesaria la constitución de pólizas de garantía a favor de la Institución Educativa, toda vez que el pago se realizará una vez el contratista entregue a entera satisfacción los bienes, servicios, suministros u obras contratadas, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, el contratista responderá por la calidad, idoneidad, buen estado, correcta ejecución y cumplimiento de las especificaciones técnicas pactadas. En caso de presentarse defectos, deterioros, faltantes, inconsistencias o incumplimientos frente a lo contratado, deberá realizar los ajustes, correcciones, cambios, reposiciones o actividades necesarias, sin costo adicional para la Institución Educativa, conforme a la garantía legal aplicable y a las obligaciones asumidas en el contrato.

#### 4.2 ANALISIS DEL SECTOR

La actividad económica se encuentra dividida en sectores económicos, entendidos como agrupaciones de actividades productivas con características comunes. Para el presente proceso, el objeto contractual se ubica en el sector económico correspondiente, de acuerdo con la naturaleza de los bienes, servicios, suministros u obras requeridas por la Institución Educativa. Dicho análisis permite identificar el comportamiento general del mercado, la disponibilidad de proveedores, las condiciones de oferta, los precios de referencia y demás aspectos relevantes para establecer la conveniencia y oportunidad de la contratación.

Los sectores de la economía son los siguientes:

\*Sector Primario o Sector Agropecuario

\*Sector Secundario o Sector Industrial

\*Sector Terciario o Sector de Servicios

El presente proceso contractual se encuentra clasificado dentro del sector terciario o sector de servicios, toda vez que corresponde a una actividad de suministro y comercialización de bienes destinados a atender una necesidad institucional. Aunque el objeto incluye productos alimenticios, víveres, insumos, elementos desechables y bienes complementarios, la contratación se desarrolla a través de un proveedor que presta el servicio de abastecimiento, entrega y suministro de dichos bienes a la Institución Educativa.

Este sector comprende las actividades relacionadas con el comercio, distribución y prestación de servicios necesarios para satisfacer requerimientos de personas, entidades e instituciones. En este caso, el contratista deberá garantizar la entrega oportuna de los insumos requeridos para el desarrollo de las actividades académicas y prácticas formativas de la media técnica de gastronomía, conforme a las solicitudes realizadas por la institución durante la ejecución contractual.

Por lo anterior, el proceso se ubica en el sector terciario, específicamente en la actividad de comercio y suministro de bienes alimenticios, víveres e insumos complementarios para uso institucional.

Contratar el suministro de insumos, víveres, productos alimenticios, elementos desechables y bienes complementarios requeridos para el desarrollo de las actividades académicas, pedagógicas y prácticas formativas de la media técnica de gastronomía de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, conforme a las necesidades institucionales, las especificaciones técnicas establecidas, los precios unitarios ofertados y las solicitudes que se realicen durante la ejecución contractual.

El suministro se efectuará mediante entregas parciales, de acuerdo con los requerimientos realizados por la institución y previa verificación de recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato. Los bienes contratados deberán apoyar el normal desarrollo de las clases prácticas, la preparación de alimentos, el fortalecimiento de competencias técnicas de los estudiantes y el cumplimiento de las actividades formativas programadas para la media técnica de gastronomía.

Busca satisfacer todos los requisitos del sistema de calidad de la institución.

Igualmente, la presente contratación contribuye a generar condiciones adecuadas para el desarrollo de las actividades académicas, administrativas, pedagógicas e institucionales, al garantizar la disponibilidad de [BIENES, SERVICIOS O SUMINISTROS REQUERIDOS] necesarios para atender las necesidades de la Institución Educativa. Lo anterior favorece la continuidad en la prestación del servicio educativo, la normalidad académica y el adecuado funcionamiento institucional.

Definición del sector: El sector económico relacionado con el presente proceso comprende las empresas y personas naturales dedicadas a la comercialización, distribución, suministro, prestación o ejecución de bienes, servicios u obras requeridas por entidades públicas y privadas, de acuerdo con la naturaleza del objeto contractual.

Para cada proceso, se deberá identificar el sector correspondiente según el tipo de bien, servicio, suministro, mantenimiento u obra a contratar, con el fin de establecer las condiciones generales del mercado, la disponibilidad de proveedores y la capacidad de atención de la necesidad institucional.

Tipos de empresas: El sector puede estar conformado por micro, pequeñas, medianas y grandes empresas, así como por personas naturales comerciantes o prestadoras de servicios, que cuenten con capacidad jurídica, comercial, técnica, logística, operativa y financiera para atender el objeto contractual requerido por la Institución Educativa.

Los posibles oferentes deberán contar con la experiencia, disponibilidad, medios de entrega, personal, herramientas, equipos o recursos necesarios, según corresponda, para cumplir con las cantidades, especificaciones, condiciones y tiempos requeridos por la entidad contratante.

Análisis de la demanda: Las instituciones educativas requieren periódicamente la contratación de bienes, servicios, suministros, mantenimientos u obras que permitan garantizar el adecuado desarrollo de sus actividades académicas, administrativas, pedagógicas, operativas e institucionales.

La demanda se origina en la necesidad de asegurar la continuidad en la prestación del servicio educativo, el funcionamiento institucional, la atención de necesidades internas y el cumplimiento de los objetivos propios de la Institución Educativa.

Análisis de la oferta: Con el fin de identificar posibles oferentes capaces de atender la necesidad institucional, se podrán consultar cotizaciones, referencias de mercado, proveedores del sector, antecedentes contractuales, precios históricos o información comercial disponible.

Como resultado de dicha revisión, se podrá establecer si existen oferentes con capacidad para suministrar los bienes, prestar los servicios o ejecutar las actividades requeridas, disminuyendo así el riesgo de falta de proponentes idóneos y permitiendo determinar la viabilidad del proceso contractual.

De acuerdo con lo anterior, se evidencian las cotizaciones solicitadas a posibles proveedores del sector correspondiente al objeto contractual, las cuales permiten establecer un valor de referencia del mercado para los bienes, servicios, suministros u obras requeridas, según corresponda, y sirven de soporte para la determinación del presupuesto oficial y la expedición del certificado de disponibilidad presupuestal, cuando haya lugar.

ENTIDAD CONTRATANTE MATRIZ DE RIESGO CONTRACTUAL



El riesgo al suscribir el contrato radica en que, durante su ejecución, puedan presentarse situaciones imprevistas que afecten el normal cumplimiento del objeto contractual, tales como retrasos en la entrega, variaciones en la disponibilidad de bienes o servicios, dificultades logísticas, incrementos en costos operativos o incumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas.

Para prevenir que estos eventos incidan en la correcta ejecución del contrato, el proponente deberá contemplar dentro de su oferta todos los gastos, costos, impuestos, transporte, cargue, descargue, embalaje, personal, herramientas, materiales y demás valores necesarios para el adecuado cumplimiento del objeto contractual, según corresponda.

En consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reconocimiento adicional ni de restablecimiento del equilibrio económico del contrato por situaciones previsibles o por costos asociados que hayan debido ser considerados por el contratista al momento de presentar su oferta.

#### 5. Análisis técnico y económico que soporta el valor estimado del contrato.

Para establecer el valor estimado del contrato se realizó estudio de mercado con tres propuestas para el suministro de insumos y víveres requeridos por la media técnica de gastronomía. Se toma como referencia la propuesta presentada por Soluciones Integrales, por ajustarse a las necesidades técnicas de la institución y al

ESTUDIO DE MERCADO - COTIZACIONES PREVIAS			FUENTE
N°	NOMBRE	VALOR	
1	FLOREZ HIGUITA EDISSON AURELIO.	\$ 1.241.100	CORREO ELECTRONICO
2	RAMIREZ BOTERO MARTA LILIANA	\$ 1.260.700	CORREO ELECTRONICO
3	DUARTE TORRES LUZ YANETH	\$ 1.258.000	CORREO ELECTRONICO
PROMEDIO ESTUDIO DE MERCADO		\$ 1.253.267	VALOR IVA INCLUIDO
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL		PRESUPUESTO OFICIAL	
20000000		20000000	

Nota: El promedio corresponde al resultado del estudio de mercado realizado con las tres cotizaciones previamente relacionadas. El presupuesto oficial disponible para el proceso contractual es de VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$20.000.000), el cual se ejecutará mediante entregas parciales, conforme a los bienes efectivamente solicitados y recibidos a satisfacción por la institución.

la disponibilidad presupuestal actual en \$20.000.000 por las necesidades requeridas en el establecimiento educativo.

#### 6. Obligaciones de las partes.

##### Requisitos habilitantes:

a. Carta de Presentación y Propuesta debidamente firmada con los datos del proponente y/o papel membrete de la empresa, relacionando el objeto del contrato, las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios ofertados por el proponente, la marca, con indicación de la cantidad, con valor unitario y valor total ofertado, relacionando el IVA en caso de estar obligado a cobrarlo; vigencia mínima de 30 días, garantía en caso de aplicar.

b. Certificado de la Cámara de Comercio Renovado (al 31 de marzo de la vigencia), no mayor a 3 meses de su expedición, y / o registro mercantil en caso de ser persona natural, con la actividad económica o código CIU del objeto a contratar.

c. Copia de Registro Único Tributario (RUT) actualizado con la normativa vigente y con la actividad económica o código CIU del objeto a contratar.

d. Acreditar mediante certificado que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación familiar, cuando corresponda. En caso de Persona jurídica debe ser firmado por el Representante Legal o Revisor Fiscal en caso de estar obligado. (artículo 50 Ley 789 de 2002).

e. Fotocopia de la cédula del Representante Legal (Persona jurídica) o de la persona natural

f. Hoja de vida de la función pública

g. Última planilla pagada: documento que garantice el pago de la seguridad social integral (Lo presentan con respecto al personal que se ocupe para el cumplimiento del acuerdo contractual de servicio directo a la institución).

h. Certificado de no estar incurso en inhabilidades ni incompatibilidades para contratar.

i. Certificado de la cuenta bancaria no mayor a 3 meses ( en caso de ser persona jurídica debe ser a nombre de la empresa).

j. Certificado de antecedentes disciplinarios Empresa y Representante. (Procuraduría General de la Nación) no mayor a Tres (3) meses de expedición

k. Certificado de Antecedentes Fiscales Empresa y Representante (Contraloría General de la República), no mayor a Tres (3) meses de expedición

l. Certificados de antecedente de la Policía Nacional. no mayor a Tres (3) meses de expedición, Certificado de medidas correctivas de la policía, Certificado de inhabilidades e incompatibilidades de la policía, ([https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/firm\\_cnp\\_consulta.aspx](https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/firm_cnp_consulta.aspx).)

m. Certificado de antecedentes de Deudores alimentarios REDAM expedido por el MINTIC en la página web: <https://redam.gov.co/>

#### 7. Evaluación de las propuestas y adjudicación del contrato.

##### a. RECHAZO Y ELIMINACIÓN DE PROPUESTAS

Serán eliminadas, sin que haya lugar a su evaluación las propuestas presentadas, en cualquiera de los siguientes casos:

Cuando el proponente no acredite los requisitos y calidades de participación establecidos.

Cuando no se cumpla con alguna de las Especificaciones Técnicas.

Cuando no se presenten los documentos subsanables requeridos por parte de la Institución, dentro del plazo otorgado para el efecto.

Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente no corresponda a lo requerido por la Institución, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma de asociación.

Si luego de evaluadas las propuestas, se encuentra contradicción entre los documentos aportados en la propuesta o entre ésta y lo confrontado con la realidad.

Si el proponente se encuentra incurso alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o prohibición previstas en la Constitución y la Ley.

La presentación de propuestas parciales o propuestas alternativas.

En caso de tener la oferta económica un valor superior al presupuesto estimado oficialmente por la Institución.

La presentación extemporánea de la oferta.

Por oferta artificialmente baja.

La Institución se reserva el derecho de admitir aquellas propuestas que presenten defectos de forma, omisiones o errores, siempre que éstos sean subsanables y no alteren el tratamiento igualitario de las mismas

##### b. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Con el fin de garantizar la selección de la oferta más favorable para la Institución Educativa y para el fin que se pretende satisfacer con el presente proceso, se verificará previamente que las propuestas cumplan con los requisitos jurídicos, técnicos, económicos y documentales establecidos en la invitación. Una vez verificado dicho cumplimiento, la selección se realizará teniendo en cuenta el menor valor ofertado, siempre que la propuesta cumpla con las especificaciones técnicas requeridas y resulte conveniente para la Institución.

**c. METODOLOGÍA.**

Luego de recibidas las propuestas y elaborada el acta de cierre, la Institución Educativa verificará el cumplimiento de los requisitos habilitantes jurídicos, técnicos, financieros y documentales exigidos en la invitación. En caso de que alguno de los proponentes no aporte la totalidad de los documentos requeridos o sea necesario aclarar la información presentada, se concederá el término de un (1) día hábil para subsanar, siempre que dicha subsanación no implique modificar, mejorar o adicionar la oferta económica ni alterar las condiciones esenciales de la propuesta. Vencido el término otorgado, se realizará nuevamente la verificación correspondiente.

Si se presenta un sólo proponente se le adjudicará a éste, siempre y cuando no se supere el presupuesto oficial.

En caso de empate entre dos o más proponentes habilitados para participar, se adjudicará al que haya entregado en menor tiempo la propuesta.

Medellín, **5 de junio de 2026**



---

**Edison Dario Vasco Audelo**

Rector