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

ESTUDIOS PREVIOS
SELECCIÓN INFERIOR A 20 SMLMV

VALOR: VEINTE MILLONES CIENTO OCHENTA Y OCHO MIL PESOS M/

20.188.000

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 fortalecer la dotación del aula-taller de gastronomía mediante la adquisición de elementos de menaje, utensilios, recipientes, equipos menores y accesorios necesarios para el desarrollo de las actividades formativas que se realizan en este espacio académico.

La necesidad identificada no corresponde a la compra de productos alimenticios, sino al suministro de bienes físicos que permiten adecuar y complementar las condiciones de trabajo del área de gastronomía. Estos elementos son requeridos para que los estudiantes puedan desarrollar prácticas orientadas al manejo de herramientas de cocina, organización de estaciones de trabajo, uso de recipientes y superficies adecuadas, preparación técnica de productos, conservación básica, presentación, emplatado y aplicación de procedimientos propios de un ambiente culinario escolar.

El aula-taller de gastronomía requiere disponer de implementos suficientes y en buen estado para atender las dinámicas pedagógicas programadas por los docentes. Cuando no se cuenta con menaje, utensilios y equipos menores adecuados, se limita la participación activa de los estudiantes, se reduce la posibilidad de trabajo simultáneo por grupos y se afecta la calidad de las prácticas. Por ello, resulta necesario adquirir elementos que permitan mejorar la funcionalidad del espacio y facilitar el desarrollo ordenado de las clases.

Dentro de los bienes requeridos se encuentran elementos de servicio, preparación, cocción, corte, almacenamiento, limpieza y apoyo operativo, tales como platos, vasos, ollas, sartenes, bowls, cuchillos, tablas, bandejas, rodillos, espátulas, ralladores, coladores, pinzas, elementos de repostería, mesa en acero inoxidable, nevera y otros implementos propios del área. Estos bienes permiten que las actividades se realicen con mayor eficiencia, seguridad, higiene y pertinencia pedagógica. La cotización aportada relaciona este tipo de elementos como insumos de menaje para gastronomía.

Adquirir elementos de menaje, utensilios, equipos menores y accesorios operativos para la dotación y fortalecimiento del aula-taller de gastronomía de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, de acuerdo con las cantidades, características y condiciones técnicas requeridas por la institución.

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:

a presente contratación se justifica frente al Proyecto Educativo Institucional —PEI— porque contribuye al fortalecimiento de los ambientes de aprendizaje y al mejoramiento de las condiciones pedagógicas requeridas para la formación integral de los estudiantes de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo.

El área de gastronomía constituye un espacio formativo de carácter práctico, en el cual los estudiantes desarrollan habilidades mediante la experiencia directa, el uso de herramientas, la aplicación de procedimientos, la organización del trabajo y el cumplimiento de normas de higiene y seguridad. Por esta razón, el PEI no puede materializarse únicamente a través de contenidos teóricos, sino que requiere escenarios dotados con elementos adecuados que permitan desarrollar procesos de enseñanza-aprendizaje activos, pertinentes y vinculados con situaciones reales.

La adquisición de menaje, utensilios y equipos menores permite fortalecer la dimensión práctica del currículo, ya que facilita que los estudiantes participen en actividades de preparación, cocción, presentación, manipulación, limpieza, orden y uso responsable de recursos. Estos procesos aportan al desarrollo de competencias laborales generales, competencias técnicas básicas, trabajo colaborativo, disciplina, responsabilidad, creatividad y solución de problemas dentro del ambiente escolar.

Desde el enfoque institucional, esta contratación representa una inversión en la calidad del servicio educativo, porque mejora las condiciones materiales del aula-taller y favorece el cumplimiento de los objetivos pedagógicos del área. Una dotación adecuada permite que los docentes planifiquen actividades con mayor alcance, que los estudiantes tengan acceso a herramientas suficientes y que las prácticas se desarrollen bajo condiciones más organizadas, seguras y funcionales.

Así mismo, el proceso se articula con el PEI en cuanto promueve una educación contextualizada y orientada al desarrollo de capacidades útiles para la vida académica, personal y ocupacional de los estudiantes. El uso de elementos propios del área de gastronomía permite acercar la formación escolar a escenarios reales de desempeño, fortaleciendo hábitos de orden, higiene, cuidado de los bienes públicos, manejo de tiempos, precisión en los procedimientos y responsabilidad frente al trabajo práctico.

En este sentido, la contratación no corresponde a un gasto accesorio, sino a una acción necesaria para garantizar que el área de gastronomía cuente con condiciones mínimas de operación pedagógica. La dotación solicitada favorece la permanencia, motivación y participación de los estudiantes, al ofrecer un ambiente de aprendizaje mejor equipado y coherente con las actividades formativas previstas por la institución.

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

OBJETO: Adquirir elementos de menaje, utensilios, equipos menores y accesorios operativos para la dotación y fortalecimiento del aula-taller de gastronomía de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, de acuerdo con las cantidades, características y condiciones técnicas requeridas por la institución.

ITEM	CANT	DESCRIPCION
1	20	Platos Pandos De Cerámica De 27 Cm Diámetro
2	20	Platos Hondos Caz De Cerámica
3	3	Cilindro De Gas De 100 Libras (Recarga)

4	1	Nevera - No-Frost De Aproximadamente 405 Lts De Capacidad
5	50	Vaso De Vidrio 10 Onz/300ML (Vaso Siena Cristal Tableta)
6	4	Perol Ruso Imusa Terra 18 Cm Aluminio Fundid Antiadh
7	2	Caldero Aluminio Fundido 24 Cm Antiadh
8	3	Cuchillos De Chef 30 Cm De Longitud, Cacha Plástica
9	5	Refractarias De Vidrio (Capacidad: 2.2 Lt, Medidas: Alto:5,2 Cm , Largo X Ancho: 34,6 Cm X 20,9 Cm)
10	2	Chairas Tramontina De 8" Premium
11	2	Piedras Para Afilar Cuchillos
12	20	Recipientes Metálicos Inoxidables (Bowls) Para Mise And Place
13	5	Exprimidores De Limones
14	6	Espátulas De Repostería Curva Selva Negra
15	6	Olla Aluminio 24Cm 7 Lt
16	1	Mesa Acero Inoxidable 100X60 Con Entrepañ (Acero Inoxidable En Calibra 20 Referencia 304)
17	20	Limpiones
18	10	Set 12 Tarros Para Especias
19	5	Batidores De Globo Manuales
20	5	Sartén Antiadherentes De 28 Cm Diámetro
21	2	Planchas Para Asar De 33 X 21 Cm En Hierro Fundido
22	5	Alisador Scraper Ondulado Y Liso Acrílico No. 1
23	5	Raspes O Espátulas Plásticos (Panadería)
24	5	Tabla Verde Para Picar Profesional Bloque Rectangular 50X30X2Cm
25	2	Base Giratoria Para Tortas (Bailarina)
26	6	Sil Pat (Tapetes Para Horno)
27	2	Guantes Para Horno
28	10	Miserables (Espátulas De Silicona) Pastelería
29	6	Rodillos De Panadería (Medianos)
30	10	Set Cortadores Galletas 12 Piezas Acero Inoxidable
31	5	Cernidor
32	5	Press Colador Acero Inoxidable 18 Cm
33	5	Tabla Blanca Para Picar Cortar Profesional Polietileno 60X45X1.5Cm
34	6	Olla Vaporera 2.9 Litros En Acero Inoxidable /(Dkasa)
35	6	Rallador Acero 25Cm 4 Caras /(Experta Universal)
36	4	Wok 30 Cm /(Master Imusa Antiadh)
37	5	Espumaderas Metalicas
38	15	Bowl 18 Cm 975 Ml Universal
39	2	Maquina De Moler Molino De Granos Manual Tolva Baja Estañado /(Corona)
40	2	Valdes Con Escurridor De Trapero
41	6	Pinzas En Acero Inoxidable
42	1	Rollo Mangas Pasteleras Desechables 33 Cm X 22 Cm X 37 Cm 100 Unidades
43	5	Juego De Boquillas Para Decorar
44	10	Bandeja o charol plástico rectangular de 30 cm x 40 cm
45	5	Bandeja o charol metálico rectangular de 30 cm x 41 cm

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 siguientes códigos y respectivos nombres:

ÍTEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCION PAA	PROYECTO (POAI)
16	44122100	Suministros de sujeción	Gestion Directiva
	48101800	Menaje y utensilios de cocina	

VIGENCIA : 168 DIAS

El plazo de ejecución del contrato será de ciento sesenta y ocho (168) días calendario, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, o desde la suscripción del acta de inicio, cuando esta aplique.

FORMA DE PAGO:

La institución realizará el pago en cualquier momento durante la ejecución del contrato, una vez el contratista haya entregado los bienes contratados y estos hayan sido recibidos a satisfacción por el supervisor designado, previa presentación de la factura o documento equivalente y demás soportes requeridos para el trámite administrativo, presupuestal y contable correspondiente.

La Institucion recibira facturas para su respectivo pago el día
Por políticas de la Institucion se realizar sus pagos los días del

05 al 15 de cada mes
15 al 30 de cada mes

CONDICIONES DEL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LOS BIENES: El contratista deberá suministrar los elementos de menaje, utensilios, equipos menores y accesorios operativos requeridos para el aula-taller de gastronomía de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, conforme a las cantidades, características y especificaciones técnicas definidas en el proceso contractual.

Los bienes deberán ser nuevos, funcionales, de buena calidad, aptos para uso institucional y adecuados para el desarrollo de prácticas académicas de gastronomía. Los elementos destinados al contacto con alimentos deberán estar fabricados en materiales apropiados, resistentes, de fácil limpieza y acordes con las condiciones de higiene y seguridad requeridas para este tipo de actividades.

La entrega de los bienes deberá realizarse en las instalaciones de la institución educativa, en el lugar indicado por el supervisor del contrato. El contratista asumirá el transporte, cargue, descargue y entrega completa de los elementos, sin que se generen costos adicionales para la institución.

Al momento de la entrega, el supervisor verificará que los bienes correspondan a las cantidades solicitadas, que cumplan con las especificaciones técnicas y que se encuentren en buen estado. No se recibirán elementos defectuosos, incompletos, usados, deteriorados, averiados o que no correspondan a lo requerido.

En caso de presentarse inconsistencias, daños, faltantes o incumplimiento de las condiciones técnicas, el contratista deberá realizar el cambio, reposición o ajuste correspondiente dentro del término indicado por la supervisión, sin costo adicional para la institución.

La entrega se entenderá cumplida únicamente cuando la totalidad de los bienes haya sido recibida a satisfacción por parte del supervisor designado, dejando constancia mediante el respectivo soporte de recibido. La cotización aportada sirve como referencia de los elementos requeridos para el proceso, sin incluir en esta sección valores ni datos del proponente.

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.

LUGAR DE EJECUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA I.E. INEM JOSÉ FÉLIX DE RESTREPO
---------------------------	---

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 ubica dentro del Sector Terciario o Sector de Servicios, específicamente en la actividad comercial relacionada con el suministro y distribución de bienes, toda vez que corresponde a la adquisición de elementos de menaje, utensilios de cocina, equipos menores y accesorios operativos para la dotación y fortalecimiento del aula-taller de gastronomía de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo. Estos bienes no corresponden a productos alimenticios ni a víveres, sino a elementos físicos de apoyo para el desarrollo de prácticas académicas y formativas del área de gastronomía, tales como recipientes, utensilios, equipos menores, elementos de servicio, preparación, cocción, repostería y apoyo operativo.

Adquirir elementos de menaje, utensilios, equipos menores y accesorios operativos para la dotación y fortalecimiento del aula-taller de gastronomía de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, de acuerdo con las cantidades, características y condiciones técnicas requeridas por la institución.

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, pedagógicas e institucionales, al garantizar la disponibilidad de elementos de menaje, utensilios de cocina, equipos menores y accesorios operativos para el aula-taller de gastronomía, 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.

OBJETO DEL CONTRATO		ENTIDAD CONTRATANTE MATRIZ DE RIESGO CONTRACTUAL
Adquirir elementos de menaje, utensilios, equipos menores y accesorios operativos para la dotación y fortalecimiento del aula-taller de gastronomía de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, de acuerdo con las cantidades, características y condiciones técnicas requeridas por la institución.		

Menú Principal

ENTIDAD CONTRATANTE
MATRIZ DE RIESGO CONTRACTUAL

No	Clase	Fuente	Elegir	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y, como puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del Evento	PROBABILIDAD (1-5)			IMPACTO (1-5)			Valoración del Riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento / Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento.				¿Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
							1	2	3	4	5	1					2	3	4	5					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?	
1	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Que las especificaciones técnicas de los bienes no sean claras frente a cantidades, medidas, materiales o características requeridas.	Entrega de bienes que no satisfagan la necesidad institucional o dificultad para verificar el cumplimiento.	Posible	3		Moderado	3	6	RIESGO ALTO	Institución Educativa	Definir claramente las cantidades, características mínimas y condiciones técnicas de los elementos requeridos.	Posible	3	Menor	2	5	RIESGO MEDIO	Si	Rectoría / Supervisor designado	Planeación	Aprobación de estudios previos	Revisión de estudios previos y especificaciones técnicas	Antes de iniciar el proceso
2	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Que existan variaciones en la disponibilidad o condiciones comerciales de los bienes requeridos.	Posibles retrasos en la contratación o necesidad de ajustar condiciones del suministro.	Improbable	1		Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	Proponente / Contratista	Verificar disponibilidad de los bienes ofertados y condiciones de entrega antes de aceptar la oferta.	Riesgo	1	Moderado	3	4	RIESGO BAJO	Si	Comité evaluador / Supervisor	Selección	Aceptación de la oferta	Revisión de cotización y condiciones de suministro	Durante la selección
3	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Que el contratista entregue elementos diferentes a los solicitados o que no cumplan las características técnicas requeridas.	No recibido a satisfacción, devoluciones, retrasos y selección de las prácticas académicas.	Posible	3		Moderado	3	6	RIESGO ALTO	Contratista	Verificar físicamente los bienes al momento de la entrega y exigir reposición de los elementos que no cumplan.	Improbable	2	Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	Si	Contratista / Supervisor	Inicio de ejecución	Recibido a satisfacción	Revisión de cantidades, estado y especificaciones	En cada entrega
4	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Que el contratista no	Retrasos en la dotación del	Posible	3		Moderado	3	6	RIESGO ALTO	Institución Educativa	Definir claramente las cantidades, características mínimas y condiciones técnicas de los elementos requeridos.	Posible	3	Menor	2	5	RIESGO MEDIO	Si	Rectoría / Supervisor designado	Planeación	Aprobación de estudios previos	Revisión de estudios previos y especificaciones técnicas	Antes de iniciar el proceso

4	Específico	Interno	Ejecución	Operativa	Que el contratista no entregue los bienes dentro del plazo contractual establecido.	Retraso en la dotación del aula-taller de gastronomía y afectación de la oportunidad del proceso formativo.	Posible	4	6	RIESGO ALTO	Contratista	Hacer seguimiento al plazo de ejecución y requerir oportunamente al contratista en caso de incumplimiento.	Improbable	2	Moderado	3	5	RIESGO MEDIO	Si	Supervisor del contrato	Inicio de ejecución	Entrega total de bienes	Seguimiento al cronograma y comunicaciones con el contratista	Durante la ejecución
5	Específico	Interno	Ejecución	Financiera	Que los bienes sean entregados con daños, defectos, averías, faltantes o deterioros.	Necesidad de reposición, retraso en el recibido a satisfacción y posible afectación del uso de los elementos.	Improbable	2	5	RIESGO MEDIO	Contratista	Exigir que los bienes sean nuevos, completos, funcionales y en buen estado. No recibir bienes defectuosos.	Raro	1	Moderado	3	4	RIESGO BAJO	Si	Contratista / Supervisor	Entrega de bienes	Recibido a satisfacción	Inspección física de los elementos	Al momento de la entrega
6	Específico	Interno	Ejecución	Económica	Que se expida recibido a satisfacción sin verificar adecuadamente cantidades, estado y características de los bienes.	Recepción de bienes incompletos o inadecuados y dificultad para realizar reclamaciones posteriores.	Improbable	2	5	RIESGO MEDIO	Institución Educativa	Verificar los bienes contra las especificaciones técnicas antes de firmar el recibido a satisfacción.	Raro	1	Menor	2	3	RIESGO BAJO	Si	Supervisor del contrato	Entrega de bienes	Antes del pago	Lista de verificación, acta o constancia de recibido	En el momento de la entrega
7	Específico	Interno	Planificación	Operativa	Que elementos asociados al uso operativo del aula-taller, como equipos, superficies o recargas, no cumplan condiciones técnicas o de seguridad.	Riesgos para el funcionamiento del aula-taller, rechazo del suministro o necesidad de reposición.	Probable	4	7	RIESGO ALTO	Contratista	Exigir cumplimiento de condiciones técnicas, funcionales y de seguridad aplicables, con verificación previa al recibido.	Raro	1	Menor	2	3	RIESGO BAJO	Si	Contratista / Supervisor	Ejecución	Verificación final	Revisión técnica y funcional de los elementos	Al momento de la entrega
8	Específico	Interno	Planificación	Operativa	Que no se cuente oportunamente con factura, recibido a satisfacción, certificación de supervisión o soportes requeridos.	Retrasos en el pago y en la liquidación del contrato.	Improbable	2	5	RIESGO MEDIO	Institución Educativa / Contratista	Revisar oportunamente los documentos requeridos para pago, cierre y liquidación contractual.	Raro	1	Menor	2	3	RIESGO BAJO	No	Supervisor / Área administrativa / Contratista	Recibido a satisfacción	Liquidación del contrato	Revisión documental del expediente contractual	Al momento del pago y liquidación

Matriz de Calor Inherente		Impacto				
Probabilidad	Casi cierto 100%					Extremo
	Probable 80%			R7		Alto
	Posible 60%			R1 R4	R3	Moderado
	Improbable 40%			R2 R5 R8	R6	Bajo
	Raro 20%					
		Insignificante 20%	Menor 40%	Moderado 60%	Mayor 80%	Catastrófico 100%

Matriz de Calor Residual		Impacto				
Probabilidad	Casi cierto 100%					Extremo
	Probable 80%					Alto
	Posible 60%			R1		Moderado
	Improbable 40%			R4	R3	Bajo
	Raro 20%			R7 R8 R6	R2 R5	
		Insignificante 20%	Menor 40%	Moderado 60%	Mayor 80%	Catastrófico 100%

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.

El valor estimado del contrato se soporta en la cotización presentada para la adquisición de elementos de menaje, utensilios, equipos menores y accesorios operativos destinados al aula-taller de gastronomía de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo. Los bienes requeridos corresponden a implementos

ESTUDIO DE MERCADO - COTIZACIONES PREVIAS			
Nº	NOMBRE	VALOR	FUENTE
1	GARCIA MONTES LILIANA	\$ 20.095.300	CORREO ELECTRONICO
2	FLOREZ HIGUITA EDISSON AURELIO	\$ 20.240.000	CORREO ELECTRONICO
3	MUEBLES PRACTICOS COLOMBIA S.A.S	\$ 20.228.700	CORREO ELECTRONICO
DISPONIBILIDAD PROMEDIO VALOR PRESUPUESTO		\$ 20.188.000	VALOR IVA INCLUIDO

Teniendo en cuenta las cotizaciones presentadas con anterioridad por proveedores reconocidos en el medio, se determinó el valor total en el mercado de los servicios solicitados y se hace un estimativo que permite establecer

la disponibilidad presupuestal actual en

\$20.188.000

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, y no mayor a tres meses, 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 CIIU del objeto a contratar.
- c. Copia de Registro Único Tributario (RUT) actualizado con la normativa vigente y con la actividad económica o código CIIU 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://svcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_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 Darío Vasco Audelo

Rector