INPEC

CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE BUGA
-CPMSBUG-
NIT No. 891.301.360-1

INVITACIÓN PÚBLICA
CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. MC-227-009-2025
19 DE MAYO DE 2025

El Director(E) de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Buga-Valle, de conformidad con los numerales 7 y 12 del artículo 25 el literal c del artículo 11 de la Ley 80 de 1.993, dando cumplimiento al literal a. del artículo 94, artículos 87 y 88 de la Ley 1474 de 2011 y al artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, se permite fijar la presente Invitación Pública con el fin de poner en conocimiento de los interesados y de toda la comunidad, los aspectos generales del proceso de Selección de contratistas, a través de la modalidad de Mínima Cuantía que se pretende adelantar por la Dirección del Establecimiento según las siguientes especificaciones:

RECOMENDACIONES IMPORTANTES DE LA DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
Antes de preparar la oferta, lea cuidadosamente la siguiente invitación pública; esto evitará errores u omisiones que impidan tenerla en cuenta o que afecten la verificación o la evaluación: 1. Los proponentes, deben estudiar minuciosamente toda la información contenida en él y analizar las circunstancias que inciden en el cumplimiento de obligaciones, costos y plazo de ejecución. 2. De manera general, se recomienda al proponente analizar cuidadosamente los datos suministrados, referidos a estudios previos, anexos, cronograma y las condiciones de ejecución; para tal fin se provee la información correspondiente y las exigencias determinadas en los requerimientos legales, financieros, jurídicos, técnicos y económicos señalados. 3. Antes de entregar la oferta, verifique que se haya incluido la totalidad de la documentación exigida. 4. Revise si están debidamente firmados, actualizados y en regla. 5. Verifique que no se haya cambiado ninguno de los formatos. 6. Presente los documentos siguiendo el orden señalado y debidamente foliados. 7. La oferta debe ser firmada por la persona natural o por quien ejerza la representación legal de la persona jurídica del proponente y se debe presentar hasta la hora fijada, fecha y lugar determinado en el cronograma de la invitación pública. 8. En desarrollo del deber, consistente en obrar con la diligencia y cuidado que corresponden, el proponente tiene la obligación de enterarse en forma suficiente de las condiciones particulares de ejecución, por ende, deberá tomar en cuenta todas las circunstancias de tiempo, modo y lugar que tienen incidencia en el desarrollo del Contrato y resolver, previo a la presentación de su oferta, las inquietudes que se le susciten. 9. 9. En cumplimiento de los principios de lealtad procesal y buena fe, deberá informar a través del SECOP II, con anterioridad a la fecha del cierre, los errores o inconsistencias que advierta en este documento.

LA PRESENTE INVITACIÓN PÚBLICA, TIENE COMO FIN DE CONTRATAR ELEMENTOS Y/O INSUMOS PARA EL PROGRAMA TÉCNICO ASISTENCIA EN PANIFICACIÓN A DICTARSE CON LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA-CPMSBUG.

1. INFORMACIÓN GENERAL

El presente proceso se regirá por el procedimiento referido en el numeral 5 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, por cuanto el presupuesto oficial no supera el 10% de la menor cuantía fijada para la Entidad. Esta invitación estará publicada desde **el 19 de mayo de 2025** a las 2:00 p.m., en el Sistema Electrónico para la contratación pública -SECOP II, y las ofertas que llegaren a presentarse como consecuencia de la misma se recibirán en (el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co; la totalidad de los documentos del presente proceso de selección, hasta el día **22 de mayo de 2025 a las 10:00 a.m**.

El comité evaluador estará conformado por:

VERIFICACIÓN ECONÓMICA - FINANCIERA: Responsable del Área Financiera.
VERIFICACIÓN JURÍDICA: Responsable Grupo Jurídico.
VERIFICACIÓN TÉCNICA: Responsable de Educativas-Tratamiento Penitenciario.

2. OBJETO

CONTRATAR ELEMENTOS Y/O INSUMOS PARA EL PROGRAMA TÉCNICO ASISTENCIA EN PANIFICACIÓN A DICTARSE CON LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA-CPMSBUG.

2.1. OBJETO SEGÚN CLASIFICACIÓN BIENES Y SERVICIOS

Conforme con el Articulo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de Minima cuantia del Decreto 1082 de 2015, **ELEMENTOS Y/O INSUMOS PARA EL PROGRAMA TÉCNICO ASISTENCIA EN PANIFICACIÓN A DICTARSE CON LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA-CPMSBUG.**, esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

ÍTEM	NOMBRE PRODUCTO	CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
1	HARINA VEGETAL	50221301	E	50000000	50220000	50221300
2	SUMINISTROS PARA HORNEAR	50181709	E	50000000	50180000	50181700
3	SAL DE MESA	50171551	E	50000000	50170000	50171500
4	AZÚCAR NATURALES	50161509	E	50000000	50160000	50161500
5	GRASAS SATURADAS DE VEGETALES	50151514	E	50000000	50150000	50151500
6	GRASAS SATURADAS DE VEGETALES	50151514	E	50000000	50150000	50151500
7	GRASAS SATURADAS DE VEGETALES	50151514	E	50000000	50150000	50151500
8	GUAYABA LUCIDA EN LATA O EN FRESCO	50363703	E	50000000	50360000	50363700
9	COMPLEMENTO DE POSTRES	50192302	E	50000000	50190000	50192300
10	HUEVOS EN LA CASCARA DE GALLINA	50131612	E	50000000	50130000	50131600
11	LECHE EN POLVO	50131704	E	50000000	50130000	50131700
12	SABORES O EXTRACTOS	12164502	B	12000000	12160000	12164500
13	SABORES O EXTRACTOS	12164502	B	12000000	12160000	12164500
14	QUESO NATURAL	50131801	E	50000000	50130000	50131800
15	ALMIDÓN O HARINA COMESTIBLE	50221303	E	60000000	60120000	60122000
16	MEZCLAS PARA HORNEAR	50181708	E	50000000	50180000	50181700
17	ACEITES NATURALES	12181602	B	12000000	12180000	12181600
18	DETERGENTES DE LAVADO PARA LABORATORIOS	41103206	D	41000000	41100000	41103200
19	DESINFECTANTE O ESTERILIZADOR DE INSTRUMENTOS	42281603	E	42000000	42280000	42281600
20	COMPUESTOS DESENGRASANTES	47131821	E	47000000	47130000	47131800
21	BLANQUEADORES	47131807	E	47000000	47130000	47131800
22	ESPONJAS	47131603	E	47000000	47130000	47131600
23	PAÑITOS O TOALLAS PARA LIMPIA	47131502	E	47000000	47130000	47131500

2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR

Para **CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA DE LA CPMSBUG.**, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

ÍTEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Harina de trigo	*La harina de trigo fortificada con mejorantes es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos (Triticum Aestivum) duros de alta y mediana proteína. Ingredientes: Harina de trigo fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 Riboflavina (4 mg/Kg), y Ácido fólico (1.54 mg/Kg). Agentes de tratamiento de las harinas (Ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida y/o Peróxido de benzoilo) y Enzimas, Contiene gluten. Puede contener trazas de soya, 8.1 Características Fisicoquímicas: Humedad (%) 13.0 14.5 método GP.GAC-101; Proteína (Nx5.7) % base seca.13.0 - Método Lab. Externo; *Cenizas (% base seca) 0.65 0.76 método GP.GAC-102; Gluten Húmedo (%) 32.5 (-) Método GP.GAC-104; *Gluten Seco	UNIDAD	1

		(%) 11 (-) Método GP.GAC-104; Falling number (s) 280 350 metodo AACC 56-81.03. Requisitos Reológicos: Farinograma, Parámetro Absorción(%), Tolerancia mínima 63, método GP.GAC-103.; Requisitos Químicos: Metales Contaminantes: Debe cumplir con los siguientes límites: Metales Pesados Plomo, (mg/kg) límite Máximo 0,20, método AOAC 986.15, Cadmio (mg/kg) límite máximo 0,20,, método AOAC 986.15.; Residuos de Plaguicidas: Los límites máximos no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius y Resolución 2906 de 2007 - Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos Micotoxinas: Debe cumplir con los siguientes límites: Ocratoxina A - límite máximo (µg/Kg) 3,0; Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 - límite máximo (µg/Kg) 4.0; DON - Deoxinivalenol límite máximo (µg/Kg)-1000; Zearalenona límite máximo (µg/Kg) - 75. Requisitos sensoriales y de desempeño: Panificación: Absorción (%) - Tolerancia mínima - 58, Método GP.GAC-107; Volumen pan (cm3) tolerancia mínima - 1120, método GP.GAC-107.; Aditivos: Ácido ascórbico (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado 300, Azodicarbonamida (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado - 45; Peróxido benzoilo (mg/kg) Nivel Máximo en Producto terminado - 60; Enzimas (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado - 300. Codex Stan 152-1985 Norma para la harina de trigo. Sensoriales: La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. El sabor y aroma debe ser natural a trigo, color blanco crema. Textura polvorosa, harinosa. Material extraño: La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales. No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativo. Tamaño de partícula: Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de USA Standard, según la AOAC 212 µ (No. 70). Acidez, expresado como ácido sulfúrico: Máximo 70 mg/100g.; Información Nutricional: tamaño porción 3 cucharadas 25g, numero de porciones por envase (2000), Calorías (Kcal) por 100g-349, Por Porcion-87g; Grasa total por 100g-1,1g, por porcion-0,3g; Grasa saturada por 100g-0,2g, por porción 0g; Grasa Trans por 100g-0mg, por porción 0mg; carbohidratos totales por 100g-73g, por porcion-18g; fibra dietaria por 100g-2,6g, Por Porcion-0,7g; azucares totales por 100g-2,4g, por porcion-0,6g; Azucares añadidos 0g - 0g; Proteína por 100g-13g, Por Porcion-3,4g; Sodio por 100g-12g, Por Porcion-3,1g; NTC 267 Norma Técnica Colombiana para harina de trigo / Resolución 1407 de 2022- Requisitos Microbiológicos para Alimentos y Bebidas."		
2	Levadura seca instantanea	LEVADURA INSTANTÁNEA PARA TODA CLASE DE PAN SAL Y DULCE: una levadura seca instantánea seleccionada de Saccharomyces Cerevisiae elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad estable y una conservación de su alto poder fermentativo. Consiste de pequeños cilindros beige con una superficie porosa, la cual permite su incorporación directa a la masa. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: NUTRICIONAL 100 g Energía (kcal) 350 Proteínas (g) 50 Grasa Total (g) 7 Hidratos de Ca disponibles (g) rbono 40 Sodio (mg) < 500 mg, presentación x 500 gr	UNIDAD	1
3	Sal de cocina yodada	SAL REFINADA: Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua. INGREDIENTES: Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535). Caracteristicas Fisicoquimicas: Cloruros-mínimo-99, máximo(-), unidades-% m/m NaCl, Técnica de Ensayo-potenciómetrico, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Yoduro mínimo-50, maximo-100, Unidades-mg I-/kg, técnica de ensayo-Ión Selectivo, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción por turno; Fluoruro mínimo-180, maximo-220, unidades-mg F-/kg, técnica de ensayo-Ión Selectivo, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción por turno; Calcio mínimo-0, maximo-1000, unidades-mg Ca++/kg, técnica de ensayo-Absorción Atómica, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Magnesio mínimo-0 maximo-800, unidades-mg Mg++/kg, técnica de ensayo-Absorción Atómica, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Humedad mínimo-0 maximo-0,2, unidades-% m/m, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Otros insolubles en agua mínimo-0 maximo-1600, unidades-mg/kg, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Anticompactante (E-535) mínimo-N/A maximo-10, unidades-Fe(CN)6 mg/kg, técnica de ensayo-Espectrofotometría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto-semanal. Sulfatos mínimo-0 maximo-2800, unidades-mg SO4=/kg, técnica de ensayo-Espectrofotometría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal. Granulometría M-18 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-N/A; Granulometría M-20 mínimo-80 maximo-0, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Granulometría M-25 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, Granulometría M-30 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica De ensayo-Gravimetría; Granulometría M-60 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría; frecuencia de monitoreo-N/A; Granulometría M-70 mínimo-0 maximo-20, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Granulometría M-80 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-N/A. Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 4. sal para consumo humano x 25 KG.	UNIDAD	1
4	Azucar granulada	AZÚCAR: Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Presentación x 50 kg	UNIDAD	1

5	Margarina industrial	MARGARINA MULTIPROPÓSITO: Consistencia plástica, constituida por una emulsión de agua en mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles (blanqueado, refinado y desodorizado) y aditivos alimenticios permitidos, mezcla de Aceites y grasas comestibles (blanqueado, refinado y desodorizado), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos y sus esteres), sal, lecitina de soya, saborizantes idénticos a los naturales, conservantes (benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), secuestrante (EDTA), antioxidante (BHT/TBHQ), colorante natural (betacaroteno). ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS, ÁCIDOS GRASOS LIBRES, % Oléico m/m min 0 – max 0.25 norma AOCS Ca 5a-40, humedad % min 18 – max 20 norma AOCS Ca 2b-38, contenido de grasa % m/m min 78 – max 80 norma AOCS Ce 1a – 13, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS* Staphylococcus aureus coagulase positive UFC / g < 100, ISO 6888 – 1:1999, E.Coli UFC / g < 10, ISO 16649 – 2: 2001, Mohos y levaduras UFC / g 100-1000 ISO 21527 – 2: 2008, caja de cartón corrugado con bolsa interior en polietileno para uso alimenticio, presentación 15 Kg neto.	UNIDAD	1
6	Vitina para hojaldre salado	Margarina industrial de buena plasticidad, lo cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. Bajo contenido de grasas trans (son aquellas que se forman cuando se solidifican añadiendo hidrógeno, este proceso se llama hidrogenación y sirve para incrementar el tiempo de vida útil de los alimentos. Ese tipo de grasas pueden ser nocivas para la salud, fundamentalmente porque elevan el colesterol «malo» (LDL) y los triglicéridos). De color crema, aroma y sabor característico a mantequilla. Textura plástica moldeable. Punto de fusión (°C) 42 +/- 1 °C (el punto de fusión es la temperatura a la cual un sólido pasa a estado líquido). X 15 kg.	UNIDAD	1
7	Vitina para hojaldre dulce	Margarina industrial de buena plasticidad, lo cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. Bajo contenido de grasas trans (son aquellas que se forman cuando se solidifican añadiendo hidrógeno, este proceso se llama hidrogenación y sirve para incrementar el tiempo de vida útil de los alimentos. Ese tipo de grasas pueden ser nocivas para la salud, fundamentalmente porque elevan el colesterol «malo» (LDL) y los triglicéridos). De color crema, aroma y sabor característico a mantequilla. Textura plástica moldeable. Punto de fusión (°C) 42 +/- 1 °C (el punto de fusión es la temperatura a la cual un sólido pasa a estado líquido). X 15 kg.	UNIDAD	1
8	Cernido de guayaba	CERNIDO DE GUAYABA: Producto natural tipo jalea, que se obtiene de la cocción de guayaba. Útil como relleno en productos de panadería, pastelería y galletería. Presentación x 1 kilo	UNIDAD	1
9	Arequipe de panadería	AREQUIPE manjar blanco MILHOJA: Producto exquisito, muy agradable al paladar, mantiene su brillo por un mayor periodo de tiempo asegurando una excelente presentación. Especial para recubrimientos y decoración de milhojas, ponqués donas, bizcochos y uso en el interior de la torta no horneable, no arrastra, parte o derrama el producto sobre el cual se aplica. Presentación manga x 1kg	UNIDAD	1
10	Huevos frescos	HUEVOS AAA: huevo de gallina tipo triple A con cascarilla brillante y sabor agradable. Presentación panal x 30 huevos	CUBETA X 30 UNIDADES AAA	1
11	Leche en polvo	LECHE EN POLVO ENTERA: COMPOSICION: ingredientes leche en polvo entera, maltrodextrina, suero lácteo en polvo, azúcar pulverizada. Presentación comercial Bolsas plásticas y bolsa de papel kraff x 25kg. Presentación x BULTO X 25KG	UNIDAD	1
12	Esencia de mantequilla	ESENCIAS SURTIDAS GALON X 3.800 CC Agua, Propilenglicol, alcohol etílico, sabor artificial, aspecto líquido y/o viscoso, olor característico, Termo estabilidad: 204° C / 400°F, EMPLEO: Como aditivo compuesto para resaltar el sabor y otras características en un alimento de la industria tales como Ponqués, galletas, pays, Postres y afines. Este producto no puede ser consumido directamente. DOSIFICACION RECOMENDADA: Panadería y Repostería: Agregar de 2% al 3% sobre el peso de la harina., Helados y Refrescos: Agregar de 2% al 3% sobre peso de producto.; ESTABILIDAD DEL PRODUCTO: 2 años a partir de la fecha de fabricación. Por su composición algunos de estos productos pueden presentar cambios de color (oxidación foto-lumínica) que no afectan su sabor, ni funcionalidad.; empaque garrafa plástica por 3,850 ml, sabores arequipe, banano, canela, coco, hinojo, leche condensada, mantequilla, margarina, piña, Ponque, queso, vainilla blanca, vainilla negra..	UNIDAD	1
13	Esencia de vainilla	ESENCIAS SURTIDAS GALON X 3.800 CC Agua, Propilenglicol, alcohol etílico, sabor artificial, aspecto líquido y/o viscoso, olor característico, Termo estabilidad: 204° C / 400°F, EMPLEO: Como aditivo compuesto para resaltar el sabor y otras características en un alimento de la industria tales como Ponqués, galletas, pays, Postres y afines. Este producto no puede ser consumido directamente. DOSIFICACION RECOMENDADA: Panadería y Repostería: Agregar de 2% al 3% sobre el peso de la harina., Helados y Refrescos: Agregar de 2% al 3% sobre peso de producto.; ESTABILIDAD DEL PRODUCTO: 2 años a partir de la fecha de fabricación. Por su composición algunos de estos productos pueden presentar cambios de color (oxidación foto-lumínica) que no afectan su sabor, ni funcionalidad.; empaque garrafa plástica por 3,850 ml, sabores arequipe, banano, canela, coco, hinojo, leche condensada, mantequilla, margarina, piña, Ponque, queso, vainilla blanca, vainilla negra..	UNIDAD	1
14	Queso costeño	QUESO COSTEÑO MOLIDO: Producto lácteo obtenido de la coagulación de la leche pasterizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Empacado al vacío conservando la cadena de frío. Presentación x kilo	UNIDAD	1
15	Almidón agrio	ALMIDÓN DE YUCA: Composición: su composición química es básicamente amilasa y amilo, pectina, 2 carbohidratos de estructura diferente que son los que dan propiedades funcionales de almidón. Presentación comercial: El almidón agrio de yuca viene en la siguiente presentación: bulto de 12.5 kg.	UNIDAD	1
16	Fécula de maíz	FÉCULA: Almidón natural de maíz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias tóxicas o nocivas. Presentación x bulto de 25 kg	UNIDAD	1

17	Aceite de cocina	ACEITE PARA FREIR: 62 g de ácidos grasos poliinsaturados, de los cuales, 36,8 g de ácido linoleico (omega 6). 25 g de ácidos grasos monoinsaturados. 12 g de ácidos grasos saturados. Presentación BIDÓN x 20 lts	UNIDAD	1
18	Detergente liquido neutro	***DETERGENTE LIQUIDO MULTIUSOS***, Liquido con excelentes propiedades humectantes. Versátil, desengrasante de gran rendimiento, amplia penetración y espuma controlada. Formulado para el lavado de todo tipo de material lavable efectuando una limpieza ràpida y completa. Biodegradable.	UNIDAD	1
19	Desinfectante a base de amonios cuaternarios de quinta generación.	Solución al 10% (100.000 ppm) de SALES DE AMONIO CUATERNARIO DE QUINTA GENERACIÓN con acción bactericida, fungicida, viricida (virucida) y algicida, para desinfección de superficies, equipos, planta física y objetos a nivel industrial e institucional. **NOTIFICACION SANITARIA NSOH02451-13CO**	UNIDAD	1
20	Detergente liquido desengrasante pH neutro	Desengrasante biodegradable, alcalino, multipropósito para disolver y retirar rápidamente capas grasas, carbón, aceites, cremas, marcas de tinta y suciedad de superficies lavables metálicas, minerales y sintéticas.	UNIDAD	1
21	Desinfectante de hipoclorito de sodio.	De alto rendimiento, fácilmente almacenable con alto nivel de desinfección y blanqueamiento de baños, pisos y paredes, efectivo contra bacterias, virus y/o hongos, desmancha textiles blancos. Es una solución acuosa estable. Recomendado para usar en el hogar, a nivel institucional e industrial	UNIDAD	1
22	Sabra	Sabra diseñada para el lavado de utensilios de cocina y superficies en general, su composición de fibras sintéticas hace aeste producto resistente al agua, siendo durable y termoendurecido. Disponible en color verde, en presentación de rollo por 5m, con demarcación de corte para separar por unidades.	UNIDAD	1
23	Toallas para limpieza tipo wypall	**Paños Multiusos para limpieza general** • **Con precorte** • **Composición:** Fibras de celulosa y Polipropileno • **Beneficio:** ✓ Absorción superior de líquidos y aceites[1] ✓ Alta resistencia[2] ✓ Remueven la suciedad y la grasa ✓ Lavables[3]	UNIDAD	1

Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

Nota:

- El monto presupuestado para este proceso, está supeditado a los recursos asignados a la fecha, los cuales son a todas luces absolutamente insuficientes en esta vigencia para cubrir las necesidades requeridas de para el suministro de materia prima para el proyecto productivo panadería del establecimiento.

- Teniendo en cuenta que los recursos con los cuales se financiará el presente contrato, son recursos propios de la CPMSBUG, por lo cual la ejecución total del presupuesto asignado depende del recaudo de los mismos, por tal motivo el proponente acepta que la CPMSBUG termine y liquide el contrato antes del tiempo estipulado o de ejecutar el total de los recursos, si el recaudo de ingresos no se logra.

2.3. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

El contrato a celebrar es de **SUMINISTRO.**

2.4. CONDICIONES DE LA OFERTA

El proponente deberá ofertar sobre la totalidad de los servicios solicitados en esta contratación o de lo contrario, la propuesta será rechazada.

2.5. VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El monto presupuestado para este proceso, está supeditado a los recursos asignados a la fecha, los cuales son a todas luces absolutamente insuficientes en esta vigencia para cubrir las necesidades requeridas de para el suministro de materia prima para el proyecto productivo panadería del establecimiento.

El presente proceso para **CONTRATAR ELEMENTOS Y/O INSUMOS PARA EL PROGRAMA TÉCNICO ASISTENCIA EN PANIFICACIÓN A DICTARSE CON LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA-CPMSBUG**, se realizará por el sistema de precios unitarios a monto agotable, es decir la propuesta debe presentarse para cada ítem a precios unitarios y el valor total de la contratación será hasta por el monto del presupuesto asignado al presente proceso, que es por la suma de **DOCE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL SETECIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($12.238.711).** El Instituto

Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC pagará al CONTRATISTA el valor del contrato, con cargo al presupuesto del INPEC, en pesos colombianos, así:

La CPMSBUG del INPEC efectuará los pagos al contratista de acuerdo al valor de los bienes recibidos; es decir, por tratarse de un contrato por **tracto sucesivo** y con ejecución continua en el tiempo, los productos se recibirán en el establecimiento a petición del Jefe del Área correspondiente y según las necesidades a satisfacer.

Una vez, recibidos los elementos y con el lleno de los requisitos legales, es decir, previo registro de la factura correspondiente en la plataforma SIIF NACIÓN dispuesta por el Ministerio de Hacienda, la presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el Representante Legal o Revisor Fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho periodo. Las facturas serán canceladas por el INPEC dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, si hubiere lugar a ello.

Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente, Renta por Servicios, Retención en la Fuente ICA por Servicios y Retención en la Fuente IVA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato; la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

Las facturas deberán presentarse sin IVA. Según Ley 633 de 2000, Artículo 130. Certificación emitida por el Ministerio de Justicia y del Derecho INPEC año 2025.

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario se reserva el derecho de adjudicar hasta el tope del presupuesto asignado y adicionar el contrato en las mismas condiciones de la oferta que ofrezca el menor precio.

2.6. PRESUPUESTO OFICIAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el Certificado No. 4725 de fecha 22 de abril de 2025, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-227 CPMSBUG, INPEC-CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA, DEPENDENCIA 227 CPMS BUGA-INPEC, por valor **DOCE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL SETECIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($12.238.711) ATENCIÓN REHABILITACIÓN AL RECLUSO CON BSITEM 635 EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO**, con posición catálogo A-03-03-01-017, **RECURSO 10 CSF**, Expedido por DG. DÍAZ WALTER ORLANDO – INPEC, OBJETO: **CONTRATAR ELEMENTOS Y/O INSUMOS PARA EL PROGRAMA TÉCNICO ASISTENCIA EN PANIFICACIÓN A DICTARSE CON LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA-CPMSBUG.**.

2.7. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR DEL CONTRATO

El INPEC, en aras de efectuar un estudio de mercado más ajustado, procedió a realizar la consulta de los precios de mercado, adelantando el estudio mediante la invitación a cotizar los artículos solicitados, de los cuales se obtuvo respuesta con la siguiente información.

- SUPRISA S.A.S.
- ORMANY GROUP S.A.S

Las anteriores entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para **CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES**

Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA DE LA CPMSBUG, de acuerdo, a la disponibilidad presupuestal:

ÍTEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	COTIZACIONES		VALOR PROMEDIO
			No.1	No.2	
1	Harina de trigo	"La harina de trigo fortificada con mejorantes es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos (Triticum Aestivum) duros de alta y mediana proteina. Ingredientes: Harina de trigo fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 Riboflavina (4 mg/Kg), y Ácido fólico (1.54 mg/Kg), Agentes de tratamiento de las harinas (Àcido ascórbico y/o Azodicarbonamida y/o Peróxido de benzoilo) y Enzimas, Contiene gluten. Puede contener trazas de soya, 8.1 Caracteristicas Fisicoquimicas: Humedad (%) 13.0 14.5 método GP.GAC-101; Proteina (Nx5.7) % base seca.13.0 - Método Lab. Externo; *Cenizas (% base seca) 0.65 0.76 método GP.GAC-102; Gluten Húmedo (%) 32.5 (-) Método GP.GAC-104; *Gluten Seco (%) 11 (-) Método GP.GAC-104; Falling number (s) 280 350 metodo AACC 56-81.03. Requisitos Reoligicos: Farinograma, Parámetro Absorciòn(%), Tolerancia minima 63, método GP.GAC-103.; Requisitos Quimicos: Metales Contaminantes: Debe cumplir con los siguientes limites: Metales Pesados Plomo, (mg/kg) limite Máximo 0,20, método AOAC 986.15, Cadmio (mg/kg) limite máximo 0,20,, método AOAC 986.15.; Residuos de Plaguicidas: Los limites máximos no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius y Resolución 2906 de 2007 - Limites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos Micotoxinas: Debe cumplir con los siguientes limites: Ocratoxina A - limite máximo (µg/Kg) 3,0; Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 - limite máximo (µg/Kg) 4.0; DON - Deoxinivalenol limite máximo (µg/Kg)-1000; Zearalenona limite máximo (µg/Kg) - 75. Requisitos sensoriales y de desempeño: Panificación: Absorción (%) - Tolerancia minima - 58, Método GP.GAC-107; Volumen pan (cm3) tolerancia minima - 1120, método GP.GAC-107.; Aditivos: Ácido ascórbico (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado 300, Azodicarbonamida (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado - 45; Peróxido benzoilo (mg/kg) Nivel Máximo en Producto terminado - 60; Enzimas (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado - 300. Codex Stan 152-1985 Norma para la harina de trigo. Sensoriales: La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. El sabor y aroma debe ser natural a trigo, color blanco crema. Textura polvorosa, harinosa. Material extraño: La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo fisico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales. No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativo. Tamaño de particula: Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de USA Standard, según la AOAC 212 µ (No. 70). Acidez, expresado como ácido sulfúrico: Máximo 70 mg/100g.; Información Nutricional: tamaño porción 3 cucharadas 25g, numero de porciones por envase (2000), Calorías (Kcal) por 100g-349, Por Porcion-87g; Grasa total por 100g-1,1g, por porcion-0,3g; Grasa saturada por 100g-0,2g, por porción 0g; Grasa Trans por 100g-0mg, por porción 0mg; carbohidratos totales por 100g-73g, por porcion-18g; fibra dietaria por 100g-2,6g, Por Porcion-0,7g; azucares totales por 100g-2,4g, por porcion-0,6g; Azucares añadidos 0g - 0g; Proteina por 100g-13g, Por Porcion-3,4g; Sodio por 100g-12g, Por Porcion-3,1g; NTC 267 Norma Técnica Colombiana para harina de trigo./ Resolución 1407 de 2022- Requisitos Microbiológicos para Alimentos y Bebidas."	$ 228.700	$ 215.000	$ 221.850
2	Levadura seca instantanea	LEVADURA INSTANTÁNEA PARA TODA CLASE DE PAN SAL Y DULCE: una levadura seca instantánea seleccionada de Saccharomyces Cerevisiae elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad estable y una conservación de su alto poder fermentativo. Consiste de pequeños cilindros beige con una superficie porosa, la cual permite su incorporación directa a la masa. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: NUTRICIONAL 100 g Energia (kcal) 350 Proteinas (g) 50 Grasa Total (g) 7 Hidratos de Ca disponibles (g) rbono 40 Sodio (mg) < 500 mg, presentación x 500 gr	$ 16.300	$ 15.300	$ 15.800

3	Sal de cocina yodada	SAL REFINADA: Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua. INGREDIENTES: Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535). Caracteristicas Fisicoquimicas: Cloruros-minimo-99, máximo(-), unidades-% m/m NaCl, Técnica de Ensayo-potenciómetrico, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Yoduro minimo-50, maximo-100, Unidades-mg I-/kg, técnica de ensayo-Ión Selectivo, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción por turno; Fluoruro minimo-180, maximo-220, unidades-mg F-/kg, técnica de ensayo-Ión Selectivo, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción por turno; Calcio minimo-0, maximo-1000, unidades-mg Ca++/kg, técnica de ensayo-Absorción Atómica, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Magnesio minimo-0 maximo-800, unidades-mg Mg++/kg, técnica de ensayo-Absorción Atómica, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Humedad minimo-0 maximo-0,2, unidades-% m/m, técnica de ensayo-Gravimetria, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Otros insolubles en agua minimo-0 maximo-1600, unidades-mg/kg, técnica de ensayo-Gravimetria, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Anticompactante (E-535) minimo-N/A maximo-10, unidades-Fe(CN)6 mg/kg, técnica de ensayo-Espectrofotometria, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto-semanal; Sulfatos minimo-0 maximo-2800, unidades-mg SO4=/kg, técnica de ensayo-Espectrofotometria, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal. Granulometría M-18 minimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetria, frecuencia de monitoreo-N/A; Granulometria M-20 minimo-80 maximo-0, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetria, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Granulometria M-25 minimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetria, Granulometria M-30 minimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica De ensayo-Gravimetria; Granulometria M-60 minimo-N/A máximo -N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetria; frecuencia de monitoreo-N/A; Granulometria M-70 minimo-0 maximo-20, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetria, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Granulometria M-80 minimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetria, frecuencia de monitoreo-N/A. Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 4. sal para consumo humano x 25 KG.	$ 2.600	$ 2.400	$ 2.500
4	Azucar granulada	AZÚCAR: Producto natural extraido de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Presentación x 50 kg	$ 257.900	$ 242.500	$ 250.200
5	Margarina industrial	MARGARINA MULTIPROPÓSITO: Consistencia plástica, constituida por una emulsión de agua en mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles (blanqueado, refinado y desodorizado) y aditivos alimenticios permitidos, mezcla de Aceites y grasas comestibles (blanqueado, refinado y desodorizado), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos y sus esteres), sal, lecitina de soya, saborizantes idénticos a los naturales, conservantes (benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), secuestrante (EDTA), antioxidante (BHT/TBHQ), colorante natural (betacaroteno), ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS, ÁCIDOS GRASOS LIBRES, % Oléico m/m min 0 – max 0.25 norma AOCS Ca 5a-40, humedad % min 18 – max 20 norma AOCS Ca 2b-38, contenido de grasa % m/m min 78 – max 80 norma AOCS Ce 1a – 13, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS* Staphylococcus aureus coagulase positive UFC / g < 100, ISO 6888 – 1:1999, E.Coli UFC / g < 10, ISO 16649 – 2: 2001, Mohos y levaduras UFC / g 100-1000 ISO 21527 – 2: 2008, caja de cartón corrugado con bolsa interior en polietileno para uso alimenticio, presentación 15 Kg neto.	$ 146.800	$ 138.000	$ 142.400

6	Vitina para hojaldre salado	Margarina industrial de buena plasticidad, lo cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. Bajo contenido de grasas trans (son aquellas que se forman cuando se solidifican añadiendo hidrógeno, este proceso se llama hidrogenación y sirve para incrementar el tiempo de vida útil de los alimentos. Ese tipo de grasas pueden ser nocivas para la salud, fundamentalmente porque elevan el colesterol «malo» (LDL) y los triglicéridos). De color crema, aroma y sabor característico a mantequilla. Textura plástica moldeable.Punto de fusión (°C) 42 +/- 1 °C (el punto de fusión es la temperatura a la cual un sólido pasa a estado líquido). X 15 kg.	$ 255.300	$ 240.000	$ 247.650
7	Vitina para hojaldre dulce	Margarina industrial de buena plasticidad, lo cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. Bajo contenido de grasas trans (son aquellas que se forman cuando se solidifican añadiendo hidrógeno, este proceso se llama hidrogenación y sirve para incrementar el tiempo de vida útil de los alimentos. Ese tipo de grasas pueden ser nocivas para la salud, fundamentalmente porque elevan el colesterol «malo» (LDL) y los triglicéridos). De color crema, aroma y sabor característico a mantequilla. Textura plástica moldeable. Punto de fusión (°C) 42 +/- 1 °C (el punto de fusión es la temperatura a la cual un sólido pasa a estado líquido). X 15 kg.	$ 266.000	$ 250.000	$ 258.000
8	Cernido de guayaba	CERNIDO DE GUAYABA: Producto natural tipo jalea, que se obtiene de la cocción de guayaba. Útil como relleno en productos de panadería, pastelería y galletería. Presentación x 1 kilo	$ 18.600	$ 17.500	$ 18.050
9	Arequipe de panadería	AREQUIPE manjar blanco MILHOJA: Producto exquisito, muy agradable al paladar, mantiene su brillo por un mayor periodo de tiempo asegurando una excelente presentación. Especial para recubrimientos y decoración de milhojas, ponqués donas, bizcochos y uso en el interior de la torta no horneable, no arrastra, parte o derrama el producto sobre el cual se aplica. Presentación manga x 1kg	$ 17.900	$ 14.000	$ 15.950
10	Huevos frescos	HUEVOS AAA: huevo de gallina tipo triple A con cascarilla brillante y sabor agradable. Presentación panal x 30 huevos	$ 22.600	$ 21.200	$ 21.900
11	Leche en polvo	LECHE EN POLVO ENTERA: COMPOSICION: ingredientes leche en polvo entera, maltrodextrina, suero lácteo en polvo, azúcar pulverizada. Presentación comercial Bolsas plásticas y bolsa de papel kraff x 25kg. Presentación x BULTO X 25KG	$ 734.000	$ 690.000	$ 712.000
12	Esencia de mantequilla	ESENCIAS SURTIDAS GALON X 3.800 CC Agua, Propilenglicol, alcohol etílico, sabor artificial, aspecto líquido y/o viscoso, olor característico, Termo estabilidad: 204° C / 400°F, EMPLEO: Como aditivo compuesto para resaltar el sabor y otras características en un alimento de la industria tales como Ponqués, galletas, pays, Postres y afines. Este producto no puede ser consumido directamente. DOSIFICACION RECOMENDADA: Panadería y Repostería: Agregar de 2% al 3% sobre el peso de la harina., Helados y Refrescos: Agregar de 2% al 3% sobre peso de producto.; ESTABILIDAD DEL PRODUCTO: 2 años a partir de la fecha de fabricación. Por su composición algunos de estos productos pueden presentar cambios de color (oxidación foto-luminica) que no afectan su sabor, ni funcionalidad.; empaque garrafa plástica por 3,850 ml, sabores arequipe, banano, canela, coco, hinojo, leche condensada, mantequilla, margarina, piña, Ponque, queso, vainilla blanca, vainilla negra..	$ 13.300	$ 12.500	$ 12.900
13	Esencia de vainilla	ESENCIAS SURTIDAS GALON X 3.800 CC Agua, Propilenglicol, alcohol etílico, sabor artificial, aspecto líquido y/o viscoso, olor característico, Termo estabilidad: 204° C / 400°F, EMPLEO: Como aditivo compuesto para resaltar el sabor y otras características en un alimento de la industria tales como Ponqués, galletas, pays, Postres y afines. Este producto no puede ser consumido directamente. DOSIFICACION RECOMENDADA: Panadería y Repostería: Agregar de 2% al 3% sobre el peso de la harina., Helados y Refrescos: Agregar de 2% al 3% sobre peso de producto.; ESTABILIDAD DEL PRODUCTO: 2 años a partir de la fecha de fabricación. Por su composición algunos de estos productos pueden presentar cambios de color (oxidación foto-luminica) que no afectan su sabor, ni funcionalidad.; empaque garrafa plástica por 3,850 ml, sabores arequipe, banano, canela, coco, hinojo, leche condensada, mantequilla, margarina, piña, Ponque, queso, vainilla blanca, vainilla negra..	$ 1.300	$ 12.500	$ 6.900
14	Queso costeño	QUESO COSTEÑO MOLIDO: Producto lácteo obtenido de la coagulación de la leche pasterizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. Es el producto obtenido	$ 20.800	$ 19.500	$ 20.150

		por coagulación de leche. de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados, Empacado al vacío conservando la cadena de frio. Presentación x kilo			
15	Almidon agrio	ALMIDÓN DE YUCA: Composición: su composición química es básicamente amilasa y amilo, pectina, 2 carbohidratos de estructura diferente que son los que dan propiedades funcionales de almidón. Presentación comercial: El almidón agrio de yuca viene en la siguiente presentación: bulto de 12.5 kg.	$ 14.500	$ 13.600	$ 14.050
16	Fecula de maiz	FÉCULA: Almidón natural de maíz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias toxicas o nocivas. Presentación x bulto de 25 kg	$ 10.400	$ 9.700	$ 10.050
17	Aceite de cocina	ACEITE PARA FREIR: 62 g de ácidos grasos polinsaturados, de los cuales, 36,8 g de ácido linoleico (omega 6). 25 g de ácidos grasos monoinsaturados. 12 g de ácidos grasos saturados. Presentación BIDÓN x 20 lts	$ 190.400	$ 179.000	$ 184.700
18	Detergente liquido neutro	***DETERGENTE LIQUIDO MULTIUSOS***, Liquido con excelentes propiedades humectantes. Versátil, desengrasante de gran rendimiento, amplia penetración y espuma controlada. Formulado para el lavado de todo tipo de material lavable efectuando una limpieza rápida y completa. Biodegradable.	$ 87.700	$ 82.500	$ 85.100
19	Desinfectante a base de amonios cuaternarios de quinta generación.	Solución al 10% (100.000 ppm) de SALES DE AMONIO CUATERNARIO DE QUINTA GENERACIÓN con acción bactericida, fungicida, viricida (virucida) y algicida, para desinfección de superficies, equipos, planta física y objetos a nivel industrial e institucional. **NOTIFICACION SANITARIA NSOH02451-13CO**	$ 34.700	$ 32.600	$ 33.650
20	Detergente liquido desengrasante pH neutro	Desengrasante biodegradable, alcalino, multipropósito para disolver y retirar rápidamente capas grasas, carbón, aceites, cremas, marcas de tinta y suciedad de superficies lavables metálicas, minerales y sintéticas.	$ 108.900	$ 102.300	$ 105.600
21	Desinfectante de hipoclorito de sodio.	De alto rendimiento, fácilmente almacenable con alto nivel de desinfección y blanqueamiento de baños, pisos y paredes, efectivo contra bacterias, virus y/o hongos, desmancha textiles blancos. Es una solución acuosa estable. Recomendado para usar en el hogar, a nivel institucional e industrial	$ 84.900	$ 79.800	$ 82.350
22	Sabra	Sabra diseñada para el lavado de utensilios de cocina y superficies en general, su composición de fibras sintéticas hace aéste producto resistente al agua, siendo durable y termoendurecido. Disponible en color verde, en presentación de rollo por 5m, con demarcación de corte para separar por unidades.	$ 189.800	$ 178.480	$ 184.140
23	Toallas para limpieza tipo wypall	**Paños Multiusos para limpieza general** • **Con precorte** • **Composición:** Fibras de celulosa y Polipropileno • **Beneficio:** ✓ Absorción superior de líquidos y aceites¹ ✓ Alta resistencia² ✓ Remueven la suciedad y la grasa ✓ Lavables³	$ 179.800	$ 169.000	$ 174.400

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para contratar **CONTRATAR ELEMENTOS Y/O INSUMOS PARA EL PROGRAMA TÉCNICO ASISTENCIA EN PANIFICACIÓN A DICTARSE CON LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA-CPMSBUG**, El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de la cotización por servicio y obteniendo el promedio de las cotizaciones de menor valor asi:

($Valor cotización 1 + Valor cotización 2) /2= $ Valor promedio.

.

ÍTEM	PRODUCTO	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR PROMEDIO
1	Harina de trigo	*La harina de trigo fortificada con mejorantes es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos (Triticum Aestivum) duros de alta y mediana proteina. Ingredientes: Harina de trigo fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 Riboflavina (4 mg/Kg), y Ácido fólico (1.54 mg/Kg), Agentes de tratamiento de las harinas (Ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida y/o Peróxido de benzoilo) y Enzimas, Contiene gluten. Puede contener trazas de soya, 8.1 Caracteristicas Fisicoquimicas: Humedad (%) 13.0 14.5 método GP.GAC-101; Proteina (Nx5.7) % base seca.13.0 - Método Lab. Externo; *Cenizas (% base seca) 0.65 0.76 método GP.GAC-102; Gluten Húmedo (%) 32.5 (-) Método GP.GAC-104; *Gluten Seco (%) 11 (-) Método GP.GAC-104; Falling number (s) 280 350 metodo AACC 56-81.03. Requisitos Reológicos: Farinograma, Parámetro	1	$ 221.850

		Absorción(%), Tolerancia mínima 63, método GP.GAC-103.; Requisitos Químicos: Metales Contaminantes: Debe cumplir con los siguientes límites: Metales Pesados Plomo, (mg/kg) límite Máximo 0,20, método AOAC 986.15, Cadmio (mg/kg) límite máximo 0,20,, método AOAC 986.15.; Residuos de Plaguicidas: Los límites máximos no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius y Resolución 2906 de 2007 - Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos Micotoxinas: Debe cumplir con los siguientes límites: Ocratoxina A - límite máximo (µg/Kg) 3,0; Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 - límite máximo (µg/Kg) 4.0; DON - Deoxinivalenol límite máximo (µg/Kg)-1000; Zearalenona límite máximo (µg/Kg) - 75. Requisitos sensoriales y de desempeño: Panificación: Absorción (%) - Tolerancia mínima - 58, Método GP.GAC-107; Volumen pan (cm3) tolerancia mínima - 1120, método GP.GAC-107.; Aditivos: Ácido ascórbico (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado 300, Azodicarbonamida (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado - 45; Peróxido benzoílo (mg/kg) Nivel Máximo en Producto terminado - 60; Enzimas (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado - 300. Codex Stan 152-1985 Norma para la harina de trigo. Sensoriales: La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. El sabor y aroma debe ser natural a trigo, color blanco crema. Textura polvorosa, harinosa. Material extraño: La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales. No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativo. Tamaño de partícula: Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de USA Standard, según la AOAC 212 µ (No. 70). Acidez, expresado como ácido sulfúrico: Máximo 70 mg/100g.; Información Nutricional: tamaño porción 3 cucharadas 25g, numero de porciones por envase (2000), Calorías (Kcal) por 100g-349, Por Porcion-87g; Grasa total por 100g-1,1g, por porcion-0,3g; Grasa saturada por 100g-0,2g, por porción 0g; Grasa Trans por 100g-0mg, por porción 0mg; carbohidratos totales por 100g-73g, por porcion-18g; fibra dietaria por 100g-2,6g, Por Porcion-0,7g; azucares totales por 100g-2,4g, por porcion-0,6g; Azucares añadidos 0g - 0g; Proteína por 100g-13g, Por Porcion-3,4g; Sodio por 100g-12g, Por Porcion-3,1g; NTC 267 Norma Técnica Colombiana para harina de trigo / Resolución 1407 de 2022- Requisitos Microbiológicos para Alimentos y Bebidas."		
2	Levadura seca instantanea	LEVADURA INSTANTÁNEA PARA TODA CLASE DE PAN SAL Y DULCE: una levadura seca instantánea seleccionada de Saccharomyces Cerevisiae elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad estable y una conservación de su alto poder fermentativo. Consiste de pequeños cilindros beige con una superficie porosa, la cual permite su incorporación directa a la masa. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: NUTRICIONAL 100 g Energia (kcal) 350 Proteinas (g) 50 Grasa Total (g) 7 Hidratos de Ca disponibles (g) rbono 40 Sodio (mg) < 500 mg, presentación x 500 gr	1	$15.800
3	Sal de cocina yodada	SAL REFINADA: Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua. INGREDIENTES: Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535). Características Fisicoquímicas: Cloruros-mínimo-99, máximo(-), unidades-% m/m NaCl, Técnica de Ensayo-potenciómetrico, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Yoduro mínimo-50, maximo-100, Unidades-mg I-/kg, técnica de ensayo-Ión Selectivo, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción por turno; Fluoruro mínimo-180, maximo-220, unidades-mg F-/kg, técnica de ensayo-Ión Selectivo, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción por turno; Calcio mínimo-0, maximo-1000, unidades-mg Ca++/kg, técnica de ensayo-Absorción Atómica, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Magnesio mínimo-0 maximo-800, unidades-mg Mg++/kg, técnica de ensayo-Absorción Atómica, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Humedad mínimo-0 maximo-0,2, unidades-% m/m, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Otros insolubles en agua mínimo-0 maximo-1600, unidades-mg/kg, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Anticompactante (E-535) mínimo-N/A maximo-10, unidades-Fe(CN)6 mg/kg, técnica de ensayo-Espectrofotometría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto-semanal, Sulfatos mínimo-0 maximo-2800, unidades-mg SO4=/kg, técnica de ensayo-Espectrofotometría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal. Granulometría M-18 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-N/A; Granulometría M-20 mínimo-80 maximo-0, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Granulometría M-25 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, Granulometría M-30 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica De ensayo-Gravimetría, Granulometría M-60 mínimo-N/A máximo -N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría; frecuencia de monitoreo-N/A; Granulometría M-70 mínimo-0 maximo-20, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Granulometría M-80 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-N/A. Según Resolución 5109 del 29 de	1	$2.500

		diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 4. sal para consumo humano x 25 KG.		
4	Azucar granulada	AZÚCAR: Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Presentación x 50 kg	1	$ 250.200
5	Margarina industrial	MARGARINA MULTIPROPÓSITO: Consistencia plástica, constituida por una emulsión de agua en mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles (blanqueado, refinado y desodorizado) y aditivos alimenticios permitidos, mezcla de Aceites y grasas comestibles (blanqueado, refinado y desodorizado), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos y sus esteres), sal, lecitina de soya, saborizantes idénticos a los naturales, conservantes (benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), secuestrante (EDTA), antioxidante (BHT/TBHQ), colorante natural (betacaroteno), ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS, ÁCIDOS GRASOS LIBRES, % Oléico m/m min 0 – max 0.25 norma AOCS Ca 5a-40, humedad % min 18 – max 20 norma AOCS Ca 2b-38, contenido de grasa % m/m min 78 – max 80 norma AOCS Ce 1a – 13, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS* Staphylococcus aureus coagulase positive UFC / g < 100, ISO 6888 – 1:1999, E.Coli UFC / g < 10, ISO 16649 – 2: 2001, Mohos y levaduras UFC / g 100-1000 ISO 21527 – 2: 2008, caja de cartón corrugado con bolsa interior en polietileno para uso alimenticio, presentación 15 Kg neto.	1	$ 142.400
6	Vitina para hojaldre salado	Margarina industrial de buena plasticidad, lo cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. Bajo contenido de grasas trans (son aquellas que se forman cuando se solidifican añadiendo hidrógeno, este proceso se llama hidrogenación y sirve para incrementar el tiempo de vida útil de los alimentos. Ese tipo de grasas pueden ser nocivas para la salud, fundamentalmente porque elevan el colesterol «malo» (LDL) y los triglicéridos). De color crema, aroma y sabor característico a mantequilla. Textura plástica moldeable. Punto de fusión (°C) 42 +/- 1 °C (el punto de fusión es la temperatura a la cual un sólido pasa a estado líquido). X 15 kg.	1	$ 247.650
7	Vitina para hojaldre dulce	Margarina industrial de buena plasticidad, lo cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. Bajo contenido de grasas trans (son aquellas que se forman cuando se solidifican añadiendo hidrógeno, este proceso se llama hidrogenación y sirve para incrementar el tiempo de vida útil de los alimentos. Ese tipo de grasas pueden ser nocivas para la salud, fundamentalmente porque elevan el colesterol «malo» (LDL) y los triglicéridos). De color crema, aroma y sabor característico a mantequilla. Textura plástica moldeable. Punto de fusión (°C) 42 +/- 1 °C (el punto de fusión es la temperatura a la cual un sólido pasa a estado líquido). X 15 kg.	1	$ 258.000
8	Cernido de guayaba	CERNIDO DE GUAYABA: Producto natural tipo jalea, que se obtiene de la cocción de guayaba. Útil como relleno en productos de panadería, pastelería y galletería. Presentación x 1 kilo	1	$18.050
9	Arequipe de panadería	AREQUIPE manjar blanco MILHOJA: Producto exquisito, muy agradable al paladar, mantiene su brillo por un mayor periodo de tiempo asegurando una excelente presentación. Especial para recubrimientos y decoración de milhojas, ponqués donas, bizcochos y uso en el interior de la torta no horneable, no arrastra, parte o derrama el producto sobre el cual se aplica. Presentación manga x 1kg	1	$15.950
10	Huevos frescos	HUEVOS AAA: huevo de gallina tipo triple A con cascarilla brillante y sabor agradable. Presentación panal x 30 huevos	1	$21.900
11	Leche en polvo	LECHE EN POLVO ENTERA: COMPOSICION: ingredientes leche en polvo entera, maltrodextrina, suero lácteo en polvo, azúcar pulverizada. Presentación comercial Bolsas plásticas y bolsa de papel kraff x 25kg. Presentación x BULTO X 25KG	1	$ 712.000
12	Esencia de mantequilla	ESENCIAS SURTIDAS GALON X 3.800 CC Agua, Propilenglicol, alcohol etílico, sabor artificial, aspecto líquido y/o viscoso, olor característico, Termo estabilidad: 204° C / 400°F, EMPLEO: Como aditivo compuesto para resaltar el sabor y otras características en un alimento de la industria tales como Ponqués, galletas, pays, Postres y afines. Este producto no puede ser consumido directamente. DOSIFICACION RECOMENDADA: Panadería y Repostería: Agregar de 2% al 3% sobre el peso de la harina., Helados y Refrescos: Agregar de 2% al 3% sobre peso de producto.; ESTABILIDAD DEL PRODUCTO: 2 años a partir de la fecha de fabricación. Por su composición algunos de estos productos pueden presentar cambios de color (oxidación foto-luminica) que no afectan su sabor, ni funcionalidad.; empaque garrafa plástica por 3,850 ml, sabores arequipe, banano, canela, coco, hinojo, leche condensada, mantequilla, margarina, piña, Ponque, queso, vainilla blanca, vainilla negra..	1	$12.900
13	Esencia de vainilla	ESENCIAS SURTIDAS GALON X 3.800 CC Agua, Propilenglicol, alcohol etílico, sabor artificial, aspecto líquido y/o viscoso, olor característico, Termo estabilidad: 204° C / 400°F, EMPLEO: Como aditivo compuesto para resaltar el sabor y otras características en un alimento de la industria tales como Ponqués, galletas, pays, Postres y afines. Este producto no puede ser consumido directamente. DOSIFICACION RECOMENDADA: Panadería y Repostería: Agregar de 2% al 3% sobre el peso de la harina., Helados y Refrescos: Agregar de 2% al 3% sobre peso de producto.; ESTABILIDAD DEL PRODUCTO: 2 años a partir de la fecha de fabricación. Por su composición algunos de estos productos pueden presentar cambios de color (oxidación foto-lumínica) que no	1	$6.900

		afectan su sabor, ni funcionalidad.; empaque garrafa plástica por 3,850 ml, sabores arequipe, banano, canela, coco, hinojo, leche condensada, mantequilla, margarina, piña, Ponque, queso, vainilla blanca, vainilla negra..		
14	Queso costeño	QUESO COSTEÑO MOLIDO: Producto lácteo obtenido de la coagulación de la leche pasterizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. Es el producto obtenido por coagulación de leche. de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados, Empacado al vacio conservando la cadena de frio. Presentación x kilo	1	$20.150
15	Almidon agrio	ALMIDÓN DE YUCA: Composición: su composición química es básicamente amilasa y amilo, pectina, 2 carbohidratos de estructura diferente que son los que dan propiedades funcionales de almidón. Presentación comercial: El almidón agrio de yuca viene en la siguiente presentación: bulto de 12.5 kg.	1	$14.050
16	Fecula de maiz	FÉCULA: Almidón natural de maíz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias toxicas o nocivas. Presentación x bulto de 25 kg	1	$10.050
17	Aceite de cocina	ACEITE PARA FREIR: 62 g de ácidos grasos poliinsaturados, de los cuales, 36,8 g de ácido linoleico (omega 6). 25 g de ácidos grasos monoinsaturados. 12 g de ácidos grasos saturados. Presentación BIDÓN x 20 lts	1	$ 184.700
18	Detergente liquido neutro	***DETERGENTE LIQUIDO MULTIUSOS***, Liquido con excelentes propiedades humectantes. Versátil, desengrasante de gran rendimiento, amplia penetración y espuma controlada. Formulado para el lavado de todo tipo de material lavable efectuando una limpieza rápida y completa. Biodegradable.	1	$85.100
19	Desinfectante a base de amonios cuaternarios de quinta generación.	Solución al 10% (100.000 ppm) de SALES DE AMONIO CUATERNARIO DE QUINTA GENERACIÓN con acción bactericida, fungicida, viricida (virucida) y algicida, para desinfección de superficies, equipos, planta física y objetos a nivel industrial e institucional. **NOTIFICACIÓN SANITARIA NSOH02451-13CO**	1	$33.650
20	Detergente liquido desengrasante pH neutro	Desengrasante biodegradable, alcalino, multipropósito para disolver y retirar rápidamente capas grasas, carbón, aceites, cremas, marcas de tinta y suciedad de superficies lavables metálicas, minerales y sintéticas.	1	$ 105.600
21	Desinfectante de hipoclorito de sodio.	De alto rendimiento, fácilmente almacenable con alto nivel de desinfección y blanqueamiento de baños, pisos y paredes, efectivo contra bacterias, virus y/o hongos, desmancha textiles blancos. Es una solución acuosa estable. Recomendado para usar en el hogar, a nivel institucional e industrial	1	$82.350
22	Sabra	Sabra diseñada para el lavado de utensilios de cocina y superficies en general, su composición de fibras sintéticas hace aéste producto resistente al agua, siendo durable y termoendurecido. Disponible en color verde, en presentación de rollo por 5m, con demarcación de corte para separar por unidades.	1	$ 184.140
23	Toallas para limpieza tipo wypall	**Paños Multiusos para limpieza general** • **Con precorte** • **Composición:** Fibras de celulosa y Polipropileno • **Beneficio:** ✓ Absorción superior de líquidos y aceites[1] ✓ Alta resistencia[2] ✓ Remueven la suciedad y la grasa ✓ Lavables[3]	1	$ 174.400

El presente proceso para contratar **CONTRATAR ELEMENTOS Y/O INSUMOS PARA EL PROGRAMA TÉCNICO ASISTENCIA EN PANIFICACIÓN A DICTARSE CON LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA-CPMSBUG,** se realizará por el sistema de precios unitarios a monto agotable, es decir la propuesta debe presentarse para cada ítem a precios unitarios y el valor total de la contratación será hasta por el monto del presupuesto asignado al presente proceso, que es por la suma de por valor de **DOCE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL SETECIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($12.238.711).** El monto presupuestado para este proceso, está supeditado a los recursos asignados a la fecha, los cuales son a todas luces absolutamente insuficientes en esta vigencia para cubrir las necesidades requeridas de para el suministro de materia prima para el proyecto productivo panadería del establecimiento.

El monto presupuestado para este proceso, está supeditado a los recursos asignados a la fecha, los cuales son a todas luces absolutamente insuficientes en esta vigencia para cubrir las necesidades requeridas de para el suministro de materia prima para el proyecto productivo panadería del establecimiento.

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a:

a) Realizar la prestación del servicio objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta y asumir los costos del transporte, cargue, descargue y entrega del (os) bien (es).

b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
c) Garantizar la calidad y especificaciones técnicas establecidas de los bienes a entregar.
d) Reemplazar los bienes defectuosos o que no hayan sido recibidos a satisfacción por parte del supervisor del contrato, dentro de la oportunidad que establezca la CÁRCEL Y PENITENCIARA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA, cuando estos presenten fallas en sus componentes o funcionamiento, o cuando se evidencie el no cumplimiento de las especificaciones técnicas.
e) Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiónales y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF, SENA, cuando a ello haya lugar.
f) Avisar a la CPMSBUG dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Establecimiento.
g) Avisar a la CPMSBUG, dentro del dia hábil siguiente conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
h) Los productos deben cumplir en lo que corresponda con lo establecido en el Decreto Ley 3071 de 1997 "Por medio del cual se reglamenta el Sistema Único Nacional de control de transporte de productos gravados con impuesto al consumo y se dictan otras disposiciones"
i) Las demás contempladas en la Constitución y la Ley.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato será hasta el **30 de diciembre de 2025**, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual, lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP, el Registro Presupuestal y acta de inicio.

5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El lugar de ejecución será en la ciudad de Guadalajara de Buga – Valle del Cauca, carrera 16 No. 32-97 barrio El Jardin, CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD de Buga.

6. SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato será ejercida por la persona **RESPONSABLE DEL ÁREA DE EDUCATIVAS-TRATAMIENTO** de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA, Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario-INPEC. El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

7. REQUISITOS HABILITANTES

7.1. CAPACIDAD JURÍDICA

7.1.1. Carta de presentación de la propuesta:

De acuerdo con el contenido del Anexo No. 1, la carta de presentación de la propuesta debe estar suscrita por la persona natural o por el representante legal de la persona juridica o por el representante designado por los miembros del consorcio o de la unión temporal. El proponente deberá aportar fotocopia de la cédula de ciudadanía de quien suscribe la propuesta.

Quien suscriba la carta de presentación de la propuesta deberá:

a) En caso de ser persona jurídica: tener la calidad de representante legal o apoderado del proponente, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. En este último caso, la facultad de representación debe comprender las de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatario) y liquidarlo. Si la presentación de la propuesta implica la transgresión del deber establecido en el numeral 7° del artículo 23 de la ley 222 de 1995, el proponente individual o el integrante de la propuesta conjunta deberá, además, allegar autorización de la junta de socios o asamblea general de accionistas, según corresponda.
b) En caso de ser consorcio o unión temporal: tener la calidad de representante del consorcio o unión temporal, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. Tal facultad de representación debe comprender

la de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatarios) y liquidarlo.
c) Los proponentes que tengan la calidad de personas naturales deberán presentar fotocopia de su documento de identificación: las propuestas presentadas por personas naturales de origen extranjero que se encuentren dentro del país, deberán estar acompañadas de la autorización correspondiente, expedida de conformidad con las normas de control migratorio vigentes.
d) Los proponentes y cada uno de los integrantes de consorcios o uniones temporales varones, menores de 50 años de nacionalidad colombiana, deberán presentar fotocopia de la Libreta Militar y del Representante Legal.

7.1.2. Acreditación de la existencia y la representación legal

Si la propuesta la presenta una persona jurídica, deberá anexar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio dentro del mes anterior al cierre del Proceso, en el cual conste quién ejerce la representación legal y las facultades del mismo.

En dicho certificado se debe acreditar que el objeto social del proponente permite realizar el objeto del presente Proceso de Selección, y que su duración no es inferior al término del plazo del contrato y un año más.

Si el proponente es una persona natural deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad, la cual debe tener relación con el objeto a contratar, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, a la fecha de presentación de las propuestas.

Para el caso de otras formas asociativas, podrán presentar el documento equivalente al de existencia y representación legal, que contenga los elementos necesarios para la verificación de la información requerida.

Las sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia deberán acreditar que cuentan con un apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para representarlas extrajudicialmente hasta la constitución de la sucursal en Colombia, en caso de resultar aceptada su propuesta, de conformidad con lo señalado en el título VIII del Libro II del Código de Comercio Colombiano.

Si se trata de sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia de países parte de la "Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros", se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

- El documento público relacionado con sociedades extranjeras en el cual se certifique la existencia de la sociedad y el ejercicio de su objeto social, tendrá validez en Colombia con la sola Apostilla.
- Cuando el documento otorgado en el exterior deba ser autenticado, el interesado deberá velar porque la autoridad que autentica, certifique sobre la existencia de la sociedad y sobre la extensión del objeto social, documento éste que se deberá apostillar.
- En el evento en el cual, en un Estado Parte de la Convención, la autoridad ante quien se autentican los documentos no tenga la facultad de certificar sobre la existencia de la sociedad y sobre el ejercicio del objeto social de la misma, el interesado podrá solicitar dichas certificaciones ante la autoridad competente del lugar. Para que surtan efectos en Colombia, estas certificaciones deberán a su vez ser apostilladas por la autoridad del Estado donde emana el documento.
- Si no existiera una autoridad local que pueda expedir las certificaciones de existencia de la sociedad y del ejercicio del objeto social de acuerdo con las leyes del respectivo país, el interesado podrá acudir ante el Cónsul Colombiano quien podrá certificar que tuvo a la vista las pruebas de la existencia de la sociedad y del ejercicio de su objeto conforme a las leyes del respectivo país. En este caso, como la Convención no se aplica a los documentos ejecutados directamente por agentes diplomáticos o consulares, deberá seguir el trámite ordinario de legalización, o sea que el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia abonará la firma del Cónsul.

En el evento en que el certificado expedido por la cámara de comercio, se haga la remisión a los estatutos de la Sociedad para establecer las facultades del Representante Legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, se deberá igualmente adjuntar la autorización especifica para participar en este Proceso de Selección y suscribir el contrato con el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, en caso de resultar seleccionado.

Si la propuesta se presenta a nombre de una Sucursal, se deberá anexar los Certificados tanto de la sucursal como de la Casa principal.

Los proponentes plurales (uniones temporales o consorcios) deberán presentar el certificado de existencia y representación legal de las personas jurídicas y/o la fotocopia de la cedula de ciudadanía de las personas naturales que los conforman. En caso de que uno o varios de los integrantes de la forma conjunta sea una persona natural de origen extranjero o una sociedad extranjera sin sucursal en Colombia, la propuesta deberá acompañarse de los documentos indicados en los dos párrafos precedentes, según corresponda.

7.1.2.1. Objeto Social

El objeto social del proponente, de cada uno de sus miembros si se trata de un consorcio, o de una unión temporal, le debe permitir presentar la propuesta, celebrar y ejecutar el objeto del Contrato materia del presente Proceso de Selección.

Este es un requisito de capacidad de la persona jurídica proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social, lo cual se verificará en el Certificado de Existencia y Representación Legal.

7.1.3. Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal sobre pago de aportes de sus empleados (artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2007).

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el proponente deberá adjuntar una certificación expedida por el revisor fiscal – si la persona jurídica está obligada a tener revisor fiscal- o por la persona natural, según el caso, en donde acredite que dentro de los seis meses anteriores al cierre del proceso de selección se encuentra al dia con el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar. Si la persona jurídica no está obligada a tener Revisor Fiscal, conforme a la normatividad legal vigente, el representante legal deberá indicar las razones por las cuales no está obligada a tener revisor fiscal. Requisito que deberá ser acreditado también por el contratista para la realización de cada uno de los pagos derivados del contrato estatal.

En el caso que la entidad se encuentre amparada en la exoneración prevista en el artículo 25 de la ley 1607 de 2012, debe así manifestarlo en dicha certificación, además de certificar ser sujetos pasivos y estar al día en el pago del impuesto de renta para la equidad (CREE)

El revisor fiscal debe figurar inscrito en el certificado de la Cámara de Comercio, además de allegar los requisitos legales para la expedición de dicha certificación (fotocopia de cedula de ciudadanía – fotocopia tarjeta profesional – y certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la junta de contadores).

En caso de consorcio o unión temporal esta certificación debe ser, además, presentada por cada una de las empresas que lo conforman.

En caso tal que **no** se encuentre obligado a pagar aportes parafiscales por algún periodo, deberá indicar dicha circunstancia, especificando la razón y los periodos exentos.

7.1.4. Documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal

Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión Temporal, se deberá aportar el documento de constitución suscrito por sus integrantes, el cual deberá expresar claramente su conformación, las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad, de tal manera que se demuestre el estricto cumplimiento a lo establecido en el artículo 7o. de la ley 80 de 1993, según Anexo No. 4, en el cual se deberá:

a. Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o unión temporal.
b. Identificar a cada uno de sus integrantes: nombre o razón social, tipo y número del documento de identidad y domicilio.
c. Designar la persona, que, para todos los efectos, representará el consorcio o la unión temporal. Deberán constar su identificación y las facultades de representación, entre ellas, la de presentar la propuesta correspondiente al presente proceso de selección y las de celebrar, modificar y liquidar el contrato en caso de resultar adjudicatario, así como la de suscribir la totalidad de los documentos contractuales que resulten necesarios.
d. Señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades, su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato de cada uno de los integrantes de la forma asociativa.
e. Señalar en forma clara y precisa, en el caso de la UNIÓN TEMPORAL, los términos y extensión de la participación

en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.

f. Señalar la duración del mismo que no deberá ser inferior a la duración del contrato y un año más, contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección. Por tanto, deberá indicar que éste no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal.
g. Si los miembros del consorcio o la unión temporal o alguno de ellos, es persona jurídica, debe adjuntar a la propuesta el certificado de existencia y representación legal, atendiendo lo exigido para estos documentos en la presente invitación pública.

En atención a lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 3050 de 1997, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal en el documento de constitución y para efectos del pago, en relación con la facturación deben manifestar:

1. Si la va a efectuar en representación del consorcio o la unión temporal uno de sus integrantes, caso en el cual debe informar el número del NIT de quien factura.
2. Si la facturación la van a presentar en forma separada cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, caso en el cual deben informar el número de NIT de cada uno de ellos y la participación de cada uno en el valor del contrato.
3. Si la va realizar el consorcio o unión temporal con su propio NIT, caso en el cual se debe indicar el número. Además, se debe señalar el porcentaje o valor del contrato que corresponda a cada uno de los integrantes, el nombre o razón social y el NIT de cada uno de ellos.

7.1.5. Verificación antecedente fiscales, disciplinarias y Consulta al SIRI "Sistema de Información de Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad"

El evaluador designado por el ordenador del gasto verificará si los proponentes se encuentran con sanciones disciplinarias que los inhabiliten para celebrar contratos con el Estado. Adicionalmente el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, consultará al SIRI, de conformidad con lo establecido en la Ley 190 de 1995 y 1238 de 2008, y verificará si aparecen reportados en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.

7.1.6. Registro Único Tributario – Rut.

El proponente, persona natural o jurídica, o cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, debe allegar con su oferta, fotocopia del Registro Único Tributario, actualizado, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 139 de 2012 emitida por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – DIAN.

7.1.7. Formato SIIF.

El proponente debe diligenciar la información contenida en el formato incluido como Anexo No. 5 y adjuntar el certificado de vigencia de la cuenta bancaria que exista a nombre del proponente.

Cuando el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal, sólo uno de los integrantes debe diligenciar el formato y anexar la certificación bancaria.

7.1.8. Compromiso Anticorrupción

El proponente deberá aportar con su propuesta, el Anexo No. 7 (Compromiso anticorrupción), debidamente diligenciado.

En caso de consorcio o unión temporal esta declaración deberá ser, además, suscrita por cada uno de los integrantes que lo conforman.

7.1.9. INHABILIDADES, SANCIONES Y MULTAS

Se verificará frente al Registro Único Empresarial y Social, según lo contemplado en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011.

7.2. CAPACIDAD TÉCNICA

El proponente debe demostrar que ha ejecutado mínimo DOS (2) contratos para entidades públicas o privadas en el último UN (1) año anterior a la fecha de apertura del presente proceso para **CONTRATAR ELEMENTOS Y/O INSUMOS PARA EL PROGRAMA TÉCNICO ASISTENCIA EN PANIFICACIÓN A DICTARSE CON LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA-CPMSBUG,** cuya sumatoria debe ser igual o superior al 100% de la propuesta y debe guardar relación con el objeto a contratar.

Las certificaciones para acreditar la experiencia solicitada deberán reunir los siguientes requisitos:

a. Nombre o razón social del contratante
b. Nombre o razón social del contratista
c. Objeto del contrato
d. Fecha de iniciación del contrato
e. Fecha de terminación del contrato.

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua. La experiencia con entidades públicas o privadas únicamente se demostrará con la sumatoria hecha la conversión correspondiente, según lo indicado en el numeral anterior, sea igual o superior al 100% de lo ofertado por el proponente. No se aceptarán acreditaciones de contratos verbales. No serán válidas las certificaciones expedidas por el mismo contratista. El incumplimiento de la experiencia mínima requerida o la no presentación de los soportes y formato solicitados ambos generarán EL RECHAZO de la propuesta.

7.2.1. Requerimientos Técnicos Mínimos

El oferente en su propuesta deberá relacionar y cumplir con la totalidad de los requerimientos técnicos mínimos señalados en el presente estudio previo, para ello deberá diligenciar el formato correspondiente **ANEXO** a la invitación pública. En el evento de no cumplir con alguno de los requerimientos técnicos mínimos, se declarará **NO HÁBIL**.

7.3. SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

De conformidad con lo establecido en el numeral 4° del artículo 2.2.1.2.1.5.2., del Decreto 1082 de 2015, La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil, según lo dispuesto en el numeral 5° del artículo 2.2.1.2.1.5.2., mencionado.

En caso de empate, la entidad aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo, conforme al numeral 7 del mismo artículo 2.2.1.2.1.5.2., del Decreto 1082 de 2015.

8. REGLAS DE SUBSANABILIDAD.

A solicitud del INPEC, los proponentes podrán subsanar la ausencia de requisitos o la falta de documentos necesarios para acreditar el cumplimiento de los requisitos habilitantes hasta la fecha y hora previstas en la solicitud. En ejercicio de esta posibilidad, los proponentes no podrán subsanar asuntos relacionados con la falta de capacidad para presentar la oferta, ni para acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad a la fecha establecida para la presentación de la propuesta inicial, ni completar, adicionar o modificar la oferta presentada.

9. ADENDAS

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC podrá modificar, de oficio o a solicitud de los interesados, los términos de la presente Invitación Pública, hasta el día hábil anterior al plazo previsto para el vencimiento del término para la presentación de las propuestas, únicamente mediante ADENDAS, cuya publicación se realizará en el SECOP y serán agregadas a esta invitación que se encuentra en la subdirección de Gestión Contractual para consulta.

En el evento en el que se modifiquen los plazos y términos del proceso de selección, la adenda incluirá el nuevo cronograma.

10. CAUSALES DE RECHAZO

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC rechazará las propuestas en los siguientes casos:

a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
b) Cuando el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Articulo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
c) Cuando la oferta contenga condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del INPEC.
d) Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
e) Cuando la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
f) Cuando el objeto social principal de la actividad comercial del oferente o la actividad mercantil del comerciante no tenga relación directa con el objeto de la contratación.
g) Cuando la vigencia de las Personas Jurídicas proponentes, Consorcios y Uniones Temporales es inferior a la del plazo de vigencia del contrato (plazo de ejecución).
h) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
i) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a "PROPUESTA TÉCNICA REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS" en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.
j) Cuandoo la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.
k) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica o presente inconsistencias.
l) Cuando los productos no sean nuevos, originales y de excelente calidad.
m) Cuando a los productos se les agregue el IVA (según el artículo 130 de la ley 633 de 2000).
n) Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.
o) Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección.
p) Cuando no se presenten a tiempo las aclaraciones o los documentos solicitados durante los plazos establecidos para la subsanación.
q) Cuando no se presenten con la propuesta las licencias, certificaciones, ficha técnica y/o permisos expedidos por las autoridades competentes respectivas, cuando estos se requieran según el objeto del contrato a ejecutar.
r) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

La ausencia de requisitos o falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, no servirá de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos (artículo 5º Ley 1150 de 2007).

11. PROPUESTA ÚNICA HÁBIL Y DECLARATORIA DE DESIERTO

El proceso será declarado desierto cuando:

a) Cuando todas las ofertas presentadas excedan el valor del presupuesto oficial y/o se determine que su valor es artificialmente bajo, de acuerdo con lo establecido en el de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.
b) Cuando no se presente ninguna oferta.
c) En caso de no lograrse la habilitación de ningún proponente.

12. ACEPTACIÓN DE LA OFERTA, FORMACIÓN DEL CONTRATO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2, numeral 5º, literal c), de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, reglamentado por el Decreto 1860 de 2021 y en el artículo 2.2.1.2.1.5.2., numeral 7, del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021 la entidad debe aceptar la oferta de menor precio, mediante comunicación escrita, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en esta invitación para participar. En la aceptación de la oferta, la entidad debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.

La oferta y su aceptación constituyen el contrato, según lo dispuesto en los artículos citados para su ejecución, conforme al artículo 41 de la Ley 80 de 1993, se requiere la expedición del Registro Presupuestal y la aprobación de la garantía única por parte del INPEC.

El contratista seleccionado, una vez comunicada la carta de aceptación de su oferta, deberá allegar dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al Grupo de Gestión Contractual, la garantía única a favor del INPEC. En el evento en que no la allegue dentro de dicho término, será causal de incumplimiento del contrato, para lo cual la entidad, mediante acto administrativo, declarará dicho incumplimiento, el cual será objeto de recurso, y una vez en firme, procederá a aplicar las sanciones legales pertinentes.

13. LUGAR FÍSICO O ELECTRÓNICO PARA EL RECIBO DE PROPUESTAS

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC publicará en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co, la totalidad de los documentos del presente proceso de selección.

Las propuestas deberán presentarse y radicarse en forma digital por medio de aplicativo Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co, en la fecha señalada en la presente Invitación Pública.

Las observaciones que se generen y estén relacionadas en el presente proceso de selección como también los documentos subsanables se radicarán directamente por medio de Mensaje indicando en la Referencia el número de esta Invitación Publica, a través del Portal Único de Contratación.www.colombiacompra.gov.co

La Dirección Regional Occidente del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, por su parte, enviará la correspondencia digital a través de mensaje en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co; o a los correos electrónicos registrados por los interesados o proponentes y la publicará en el SECOP II.

14. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La oferta será presentada a través del Sistema Electrónico para la Contratación Pública –SECOP II, Portal único de Contratación www.colombiacompra.gov.co

La presentación de la propuesta implica la aceptación y conocimiento de la legislación colombiana sobre los temas objeto del presente proceso y de todas las condiciones y obligaciones establecidas en el estudio previo.

Si ofrece algún descuento ya debe estar aplicado al valor unitario. El precio deberá ser expresado en números enteros. En el evento en que se presente divergencia entre el valor expresado en números y en letras, valdrá la capacidad expresada en letras. Si al evaluar la propuesta se encuentra un error aritmético, se procederá a su corrección y éste será el valor que se tendrá en cuenta para la evaluación.

La oferta económica deberá diligenciarse, y radicarse en Sistema Electrónico para la Contratación Pública –SECOP II, Portal único de Contratación www.colombiacompra.gov.co

No se aceptarán propuestas enviadas por correo, e – mail, fax ni por cualquier otro medio diferente al previsto en la presente invitación. El Sistema Electrónico para la Contratación Pública –SECOP II, Portal único de Contratación www.colombiacompra.gov.co, estará habilitado según el cronograma de esta invitación pública para que los proponentes ingresen los documentos exigidos, sin embargo, las propuestas que se presenten después de la fecha y hora fijada para su entrega se tendrán como extemporáneas.

15. DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR LA OFERTA O REQUISITOS HABILITANTES

1. El proveedor debe diligenciar y presentar El **anexo 1** Carta de Presentación de la Oferta firmado por el representante legal.
2. El proveedor debe diligenciar y presentar El **anexo 2** Oferta Económica. Por los ítems, con los precios unitarios y totales, firmada por el representante legal. (Solo cuando es monto agotable)
3. El proveedor debe diligenciar y presentar El **anexo 3** que son las condiciones técnicas exigidas, diligenciado en todas sus partes. (esta es la oferta técnica y no puede ser incompleta).

4. El proveedor debe diligenciar y presentar si aplica El **anexo 4** Modelo de documento de conformación de Consorcio o Unión Temporal. (Cuando Aplique)
5. El proveedor debe diligenciar y presentar El **anexo 5** Formato SIIF diligenciado (Anexar Certificación Bancaria).
6. El proveedor debe diligenciar y presentar El **anexo 6** Experiencia y anexar cualquiera de los siguientes documentos que acrediten la experiencia solicitada (certificaciones, copia de contratos, órdenes de compra, actas de entrega, finalización o liquidación)
7. El proveedor debe diligenciar y presentar El **anexo 7** Compromiso Anticorrupción.
8. El proveedor debe presentar Fotocopia de la cédula del Representante Legal.
9. El proveedor debe presentar Certificado de Existencia y Representación expedido por la Cámara de Comercio.
10. El proveedor debe presentar Registro Único Tributario RUT.
11. El proveedor debe presentar Certificado de la Contraloría General de la República de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal.
12. El proveedor debe presentar Certificado de la Procuraduría General de la Nación de no tener antecedentes Disciplinarios ni la empresa ni su representante legal.
13. El proveedor debe presentar Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal sobre pago de aportes de sus empleados (artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2007)

16. CRONOGRAMA.

El cronograma será el publicado en el SECOP II.

Nota: Para la realización de observaciones y las respuestas a estas, tener en cuenta el siguiente cronograma:

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación Estudios Previos e invitación a presentar ofertas	19/05/2025 2:00 PM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Plazo máximo para formular observaciones o comentarios a la invitación, para contestarlos por parte de la entidad y para efectuar adendas	20/05/2025 04:00 PM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Plazo máximo para presentar oferta	22/05/202510:00 AM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Apertura de Ofertas	22/05/202510:05 AM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Informe de presentación de ofertas	22/05/202510:20 AM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co.
Publicación informe de evaluación de las propuestas	23/05/2025 04:00 PM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Plazo para que los oferentes presenten observaciones a la evaluación.	26/05/2025 12:00 P.M.	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Respuesta a las Observaciones, si las hay.	27/05/2025 12:00 PM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Comunicación aceptación de la oferta.	28/05/2025 12:00 PM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Entrega de la garantía única de cumplimiento	N/A	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Aprobación de la garantía única de cumplimiento	N/A	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Plazo de validez de las ofertas	30 DÍAS	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co

17. ESTIPULACIONES CONTRACTUALES

La presentación de la oferta implica para el contratista seleccionado la aceptación de las condiciones y estipulaciones legales inherentes al contrato a celebrar. Por lo tanto, para todos los efectos legales, además de las estipulaciones de la presente invitación, se entienden pactadas e incorporadas al contrato a partir de la Comunicación de Aceptación de la Oferta las siguientes cláusulas:

17.1. INCORPORACIÓN DE CLÁUSULAS EXCEPCIONALES AL DERECHO COMÚN.

Se entenderán pactadas por las partes las cláusulas de caducidad, terminación, modificación e interpretación unilaterales establecidas en los artículos 14 al 18 de la Ley 80 de 1993.

17.2. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL

EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación: (Se debe señalar los riesgos identificados en el Estudio Previo bajo el título de Análisis del Riesgo y la forma de mitigarlos).

No.	CLASE	FUENTE		ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	¿A QUIEN SE LE	TRATAMIENTO/CONTROL A SER IMPLEMENTADO	IMPACTO DESPUÉS DEL	MONITOREO Y CONTROL POR PARTE DEL INPEC	
												¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD
1	General	Externo		Planeación y ejecución	Operacional	Aumento o disminución de precios generados en prorrogas o suspensiones imputables al contratista. No habrá formula de reajuste	Puede afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas	Baja	Contratista	Verificación por parte del Supervisor del Contrato del cumplimiento del objeto contractual	Bajo	Verificación del cumplimiento de las actividades programadas	Mensual
2	Específico	Externo		Planeación	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado, donde los precios cotizados se sostienen durante un tiempo determinado	Tiempo prolongado para la adjudicación del contrato, donde los precios cotizados aumentan, esto hace que el presupuesto sea muy justo en relación con las cantidades requeridas, trayendo como consecuencia que se presente un número reducido de oferentes	Baja	Contratista	Solicitar cotizaciones con plazos amplios de validez de la oferta y realizar el proceso de contratación en forma ágil	Bajo	Exigiendo cotizaciones con plazos amplios de la validez de la oferta y controlando tiempos dentro del proceso de contratación	Estudio de mercado y proceso de contratación
3	Específico	Externo		Ejecución	Operacional	No realizar la prestación oportuna del servicio o la entrega de los bienes contratados en las condiciones establecidas	No se cumpliría la obligación de la entidad en la entrega de la publicación	Baja	Contratista	Determinar los términos de cumplimiento de las obligaciones del contratista (pólizas)	Alto	Exigiendo póliza de garantía para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato
4	Específico	Externo		Ejecución	Operacional	La calidad del bien y/o servicio no cumple con las especificaciones técnicas	Detrimento público y no cumplimiento de la obligación de la entidad	Baja	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las características técnicas solicitadas se ajusten a las necesidades de la entidad	Alto	Exigiendo póliza de garantía para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato

17.3. GARANTÍA ÚNICA:

De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4., del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía. Para la presente contratación se exigirá Garantías.

Las garantías deberán constituirse por el contratista a favor de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG, NIT. 891.301.360-1 de conformidad con las coberturas y suficiencia establecida en el Decreto 1082 de 2015.

Dicha garantía consistirá en la póliza expedida por compañía de seguros, legalmente establecida en Colombia y cuya matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia y/o por garantía bancaria y/o Patrimonio Autónomo que cubra, de conformidad con el Decreto 1510 de 2013 y Decreto 1082 de 2015, los riesgos y suficiencias que se indican a continuación, conforme con los artículos 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.15, 2.2.1.2.3.1.16. y 2.2.1.2.3.1.17.

El Oferente que resulte adjudicatario debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor de la CPMSBUG. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos: (A) cumplimiento del Contrato, el cual debe cubrir:(a) el incumplimiento total o parcial del Contrato; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del Contrato; y (c) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria; (B) calidad del servicio y/o bien. La suficiencia de cada uno de los amparos y la vigencia de los mismos es la indicada en la siguiente tabla:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento	10%	Duración del contrato y 4 meses mas
Calidad y correcto funcionamiento	20%	Duración del contrato y 4 meses mas

17.4. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO.

De acuerdo a los lineamientos fijados por el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC y el Departamento Nacional de Planeación en el Manual Explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, numeral 1.2.3 exclusiones de aplicabilidad y excepciones, numeral 5, se logra concluir que el presente proceso no está cobijado por un acuerdo internacional o un tratado de libre comercio vigente.

17.5. INDEMNIDAD.

EL CONTRATISTA acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño a **EL INPEC**, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de EL **CONTRATISTA.**

17.6. PAGO DE PARAFISCALES.

EL CONTRATISTA está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

17.7. PROHIBICIONES.

EL CONTRATISTA se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: **1.** No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. **EL CONTRATISTA** no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. **2.** Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. **3. EL CONTRATISTA** sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.

17.8. PENAL PECUNIARIA.

En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL INPEC**, una suma equivalente al diez (10%) del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **EL INPEC** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente.

El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a **EL INPEC**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal.

La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal.

Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, **EL INPEC** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

17.9. MULTAS.

En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que **EL INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a EL INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en

desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

17.10. CESIÓN.

EL CONTRATISTA no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del INPEC.

17.11. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS.

Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.

17.12. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales y contractuales, el lugar de ejecución en los sitios requeridos y domicilio contractual será la ciudad de Buga Valle del Cauca.

Atentamente,

P.A.T

I.J. JORGE ELIECER PEÑA SUAREZ
Director (E) CPMSBUG

Elaboró: Sofia Garcia – Contratos
Revisó: Dg. Arenas Mac Brayan – Área Financiera
Fecha de elaboración: 19/05/2025
Archivo: C:\Users\Contratos Buga\Desktop\CONTRATOS 2025\CONTRATOS 2025\A. CONTRATOS 2025\2. MÍNIMA CUANTÍA\09.MC-227-009-2025 TRATAMIENTO SENAPANADERIA