



**ESTUDIOS PREVIOS MC-142-ASA-004-2026
CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA - SECOP II**

ESTUDIOS PREVIOS PARA "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS, COMO PRODUCTOS CÁRNICOS, OVOPRODUCTOS, VEGETALES Y FRUTAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO".

TABLA DE CONTENIDO

1.	DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD	2
2.	DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO	3
3	MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN	4
4	CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	7
5	CONCEPTO FINANCIERO	23
6	REQUISITOS HABILITANTES	23
7	EXPERIENCIA	25
8	ESTUDIO DE MERCADO	27
10.	DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	32
11.	PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	33
12.	FORMA DE PAGO	33
13.	DOMICILIO CONTRACTUAL	35
13.1	LUGAR DE EJECUCIÓN	35
14.	CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR	35
15.	CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA	37
16.	CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO	38
17.	ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO	38
18.	GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	39
19.	SUPERVISIÓN DEL CONTRATO	40
20.	CLAUSULA DE INDEMNIDAD	40
21.	DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD	40
22.	TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	40

De conformidad con lo normado en el art 94 Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del art 25 Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC, con posición de catálogo de gasto A-05-01-01-001-006 **BSÍTEM-705** REC 26 Otros Minerales, A-05-01-01-002-001 **BSÍTEM-706** REC 26 (CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS (materia prima de asadero, restaurantes, panadería), A-05-01-01-002-002 **BSÍTEM-707** REC 26 (PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS (leche y huevos), A-05-01-01-002-003 **BSÍTEM-708** REC 26 (PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (materia prima panadería, arepas, buñuelos, CONCENTRADOS); se procede a realizar los siguientes estudios previos **“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS, COMO PRODUCTOS CÁRNICOS, OVOPRODUCTOS, VEGETALES Y FRUTAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO”** y acorde con Certificado de Disponibilidad Presupuestal - **CDP No. 726** del 28/01/2026.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Para el cumplimiento de las políticas, los objetivos institucionales y atender las necesidades básicas sobre la atención y rehabilitación del recluso; siguiendo la normativa para la realización de los procesos de contratación, la cual ordena realizar la publicación de los estudios previos, invitaciones y todo aquel documento que conlleva a la adquisición de bienes o servicios necesarios para el buen funcionamiento del Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad Carcelaria de Pitalito. Con base en el art 3º Ley 489 de 1998, la función administrativa se desarrollará conforme a los principios constitucionales, en particular los atinentes a la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia, eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad, y transparencia y el Decreto 1082 de 2015, sobre la modalidad de selección, publicidad y selección.

De conformidad con la Ley 65 de 1993 y demás normas concordantes con esta, corresponde al INPEC promover la ejecución de programas de Atención Social y Tratamiento Penitenciario desarrollados con la intencionalidad de acciones protectoras que prevengan o minimicen los efectos de la prisionalización de la población para cumplir con los objetivos misionales. Es así que la norma ibidem establece en su artículo 79 la Obligatoriedad del Trabajo; es decir, que el trabajo en los establecimientos de reclusión es obligatorio para los condenados como medio terapéutico adecuado a los fines de la resocialización.

La Dirección General del INPEC amparado por el artículo 80 de la Ley 65 de 1993 determina los trabajos que deben organizarse como medios únicos y válidos para redimir la pena; obligatoriedad que permitió dar origen al Acuerdo 010 de 2004, el cual faculta a los Establecimientos de Reclusión del país la creación, organización, desarrollo de Proyectos. En este sentido, se adelantan actividades ocupacionales para que los privados de la libertad accedan a estas oportunidades que les brinda el Establecimiento orientadas a los procesos de comercialización de los diferentes Proyectos Productivos, Requiriendo para ello, contar con la materia prima e insumos necesarios para el Proyecto Productivo Asadero del Establecimiento y garantizar su adecuado funcionamiento.

Al respecto, cabe señalar que, dentro de la estructura del INPEC, el Grupo de Actividades Productivas y Gestión Comercial, como área de apoyo al Grupo de Atención y Tratamiento, le compete atender, facilitar los medios y el suministro de bienes y servicios para el correcto funcionamiento del proyecto de asadero, como componentes fundamentales requerido para:



- a. Generar una actividad de redención para los internos.
- b. Que aporte parte de sus utilidades a la caja especial del establecimiento.
- c. Que no atente contra la seguridad del establecimiento.
- d. Que no vaya en contra de la integridad física y psicológica de los internos.
- e. Que están dirigidos a satisfacer las necesidades de la comunidad interna o externa con un bien y/o servicio.

Frente a ello, el EPMSC Pitalito – Huila tiene la necesidad de conservar, fortalecer y promover el servicio de comidas preparadas (ASADERO) a la población interna privada de la libertad como fuentes de ocupación laboral, redención física de la pena y generar recursos económicos. En consecuencia, desde un enfoque de Tratamiento Penitenciario, el Establecimiento es el encargado de satisfacer la necesidad de los diferentes productos que por su condición, seguridad y reglamentación interna no está permitido el ingreso a los familiares y visitantes de los internos, por tal razón, este suministro es de suma importancia, para el Bienestar de los internos y dar cumplimiento a la misión Institucional.

En virtud de la Resolución 0003 del 02/01/2026 proferida por el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC «Por el cual se asignan unas partidas presupuestales a los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional en la cuenta A-02- Adquisición de bienes y servicios y cuenta A-05 Gastos de comercialización y producción para la vigencia fiscal de 2026» financia como Gastos de Comercialización y Producción el rubro gasto A-05-01-01-001-006 Otros Minerales, A-05-01-01-002-001 (CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS (materia prima de asadero, restaurantes, panadería), A-05-01-01-002-002 (PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS (leche y huevos), A-05-01-01-002-003 (PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (materia prima panadería, arepas, buñuelos, CONCENTRADOS); que corresponden a Recursos Propios.

Es de anotar, que dicha necesidad se encuentra contemplada en el plan anual de adquisiciones del Establecimiento publicado en la página <https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii> de la actual vigencia. Teniendo en cuenta que el presupuesto asignado para la presente contratación no excede el 10% de la menor cuantía de la entidad, corresponde al proceso de selección con fundamento en las disposiciones para "Mínima cuantía", los cuales servirán de sustento para la contratación del proyecto planteado.

En ese orden de ideas, esta dependencia adelanta los trámites de Contratación de Mínima Cuantía para tal fin, en procura de brindar condiciones de bienestar a la población interna privada de la libertad del EPMSC Pitalito, al garantizar los Gastos de Comercialización y Producción que demandan la actividad del Proyecto Productivo de Asadero, desarrollada al interior del Establecimiento, en cumplimiento del Acuerdo 010 de julio de 2014 concurrente con los presupuestos de Ley 65 de 1993 - Artículo 69. "Expendio de Artículos de Primera Necesidad".

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1 OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS, COMO PRODUCTOS CÁRNICOS, OVOPRODUCTOS, VEGETALES Y FRUTAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO.

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

Cumpliendo con las **condiciones técnicas exigidas** en el numeral 4 del presente estudio, con el propósito de cumplir con los fines misionales e institucionales que abarcan el sistema progresivo, base fundamental de la resocialización del interno.

El contratista en cumplimiento del objeto del contrato deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

- a. El oferente debe garantizar que los productos sean frescos y de buena calidad además de contar con suficientes productos que satisfagan los requerimientos del proyecto de Asadero.
- b. El oferente debe garantizar una atención inmediata y entregar los productos objeto del proceso de selección, en el término establecido en el numeral 11. Plazo de Ejecución del Contrato, en un plazo máximo de 72 horas una vez recibida la orden de pedido.
- c. Los productos deteriorados, incompletos, o que no cumplan con las características detalladas en el presente contrato serán devueltos y reemplazados por los exigidos o dará lugar a la aplicación de lo contenido en el estatuto del consumidor ley 1480 de 2011, reglamentada por el decreto único 1074 de 2015.
- d. El contratista asume los gastos de transporte y entrega de los elementos en el EPMSC Pitalito, Calle 19 Sur No. 6-180 Barrio Solarte, previa solicitud del supervisor.
- e. Las propuestas presentadas por los oferentes deberán ser presentadas sin IVA en los casos que aplique la tarifa correspondiente del producto a suministrar.
- f. Los proponentes deben estudiar minuciosamente la información contenida en estos estudios previos, evitando errores u omisiones que impidan tenerla en cuenta o afecten la verificación o evaluación, analizando circunstancias que inciden en el cumplimiento de obligaciones, costos y plazo de ejecución, como es el caso de factores como la distancia y los tiempos de desplazamiento cuando el proveedor no cuenta con representación comercial en la ciudad de Pitalito o en lugares aledaños lo que puede conllevar al incumplimiento en los plazos de entrega, teniendo en cuenta que los productos son requeridos de forma inmediata.

3 MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.3., ley 2069 de 2020 y decreto reglamentario 1860 de 2021 dentro de sus partes establece:

"Artículo 1. Objeto. El presente Decreto tiene como propósito reglamentar los artículos 30,31,32,34 Y 35 de la Ley 2069 de 2020, en relación con: el procedimiento de mínima cuantía, incluyendo disposiciones particulares que se refieren a la contratación con MiPymes y grandes almacenes; los criterios diferenciales para MiPymes, y la definición y los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres; las convocatorias limitadas a MiPymes; el fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y, sujetos de especial protección constitucional; así como la acreditación de los factores de desempate previstos en la Ley de Emprendimiento".

ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 **Opción 2 Ext.** 14226

expendio.epcpitalito@inpec.gov.co

- a. La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato.
- b. La Entidad Estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación.
- c. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a MiPymes colombianas.
- d. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a MiPymes o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a MiPymes.
- e. 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, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior, sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.
- f. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la Entidad Estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.
- g. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.
- h. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
- i. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

La modalidad del proceso de Contratación es **MINIMA CUANTIA** y se realizará por la Plataforma **SECOP II** de acuerdo a **Concepto Jurídico del 30/01/2026**. Radicado No. **2026IE0019965**.

3.1 ESTUDIOS PREVIOS

El Decreto 1860 de 2021 en su Artículo 2 modificado Artículo 2.2.1.2.1.5.1 del decreto 1082 de 2015:

Artículo 2. Modificación de la Subsección 5 de la Selección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. Modifíquese la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, la cual quedará de la siguiente manera:

Artículo 2.2.1.2.1.5.1. *Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que debe contener, como mínimo, lo siguiente:*

- a. *La descripción de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.*
- b. *La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible, o de lo contrario con el tercer nivel.*
- c. *Las condiciones técnicas exigidas.*
- d. *El valor estimado del contrato y su justificación.*
- e. *El plazo de ejecución del contrato.*
- f. *El Certificado de Disponibilidad Presupuestal que respalda la contratación.*

3.2 LIMITACIÓN A MIPYMES

Teniendo en cuenta que la presente contratación no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, aplica la posibilidad de limitarla a MiPymes, según lo establecido en el párrafo del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021, el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 34, Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 y los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015 modificados por el Art. 5 del Decreto 1860 de 2021:

"Artículo 2.2.1.2.4.2.2. "Convocatorias limitadas a MiPymes. *Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las MiPymes colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurren los siguientes requisitos:*

1. *El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$ 125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.*
2. *Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) MiPymes colombianas para limitar la convocatoria a MiPymes colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.*

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar MiPymes, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.



PARÁGRAFO. *Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de MiPymes, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo”.*

"Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. *De conformidad con el párrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a MiPymes colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada MiPymes deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo”.*

"Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. *La MiPymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:*

- a. *Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.*
- b. *Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.*

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. *En todo caso, las MiPymes también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.*

PARÁGRAFO 2. *Para efectos de la limitación a MiPymes, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.*

PARÁGRAFO 3. *En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de MiPymes o de proponentes plurales integrados únicamente por MiPymes.*

PARÁGRAFO 4. *Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen”.*

4 CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

4.1. Clasificación del bien o servicio de acuerdo con el código estándar de productos y servicios de naciones unidas-UNSPSC.

De conformidad con lo dispuesto en el Art 2.2.1.2.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, la contratación cuyo objeto corresponde a **“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS, COMO PRODUCTOS CÁRNICOS, OVOPRODUCTOS, VEGETALES Y FRUTAS PARA EL**

FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO", se encuentra clasificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas – UNSPSC, así:

UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
50151513	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Aceites y grasas comestibles	Grasas y aceites vegetales comestibles	Aceites vegetales o de planta comestibles
50401701	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Aguacates	Aguacate ajax b - 7
50423803	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales secos	Ajos Secos	Ajo cebollín seco
50192700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	Arepa
50407201	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Tubérculos	Arracacha
50221101	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Cereales	Arroz
50417101	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales orgánicos frescos	Alverjas dulces orgánicas	Alverja biquini orgánica
50112005	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes procesadas y preparadas	Carne, procesada con aditivos
50111513	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral	Carne, mínimamente procesada sin aditivos
50405323	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Cebollas	Cebolla verde
50111514	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos
50404106	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Hierbas	Cilantro
50171902	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Salmuera y salsa y aceitunas	Condimento
50131702	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla	Productos de leche o mantequilla de estante
50171830	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Salsas y condimentos y productos para untar	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
50421805	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales secos	Frijoles Secos	Frijoles appaloosa negra secos
50414000	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales orgánicos frescos	Hierbas orgánicas	Guasca
50307025	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta fresca	Frutas Nominant	Guineo
50421847	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales secos	Frijoles Secos	Frijoles habichuelas secos
50221301	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Harina y productos de molinos	Harina vegetal
50131612	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Huevos y sustitutos	Huevos en la cascara de gallina
50131618	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Huevos y sustitutos	Huevos en la cascara codorniz
50112009	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes procesadas y preparadas	Cerdo, procesado con aditivos
50414002	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales orgánicos frescos	Hierbas orgánicas	Laurel orgánico
50404614	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Lechugas	Lechuga hoja verde
50407200	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Maíces	Mazorca
50121539	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Pescados y mariscos	Pescado	Pescado fresco

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 **Opción 2 Ext.** 14226

expedio.eppitalito@inpec.gov.co



50181906	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de panadería	Pan y galletas y pastelitos dulces	Pan de repisa
50405706	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Papas	Papa amarilla
50192109	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y snacks	Papas fritas de talego o mezclas
50405702	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Papas	Papa redonda blanca
50305100	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta fresca	Papayas	Papayas
50192901	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasta o tallarines natural	Pasta sencilla o fideos
50111515	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
50405600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Pimientos	Pimientos
50305602	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta fresca	Piñas	Piña dorada
50307025	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta fresca	Frutas Nominant	Plátano
52152000	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar	Portacomida en Icopor
50131802	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Queso	Queso procesado
50417040	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales orgánicos frescos	Vegetales Nominant	Raíces chinas
50112005	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes procesadas y preparadas	Carne, procesada con aditivos
50171832	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Salsas y condimentos y productos para untar	Salsas para ensaladas o dips
50171552	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Hierbas y especias y extractos	Mezcla para adobar
50192703	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	Tamal
50112008	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes procesadas y preparadas	Tocino
50406500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Tomates	Tomate
50404125	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Hierbas	Tomillo
50313504	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta orgánica fresca	Uvas pasas orgánicas	Uvas Pasas
50407070	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Vegetales Nominant	Yuca
50402501	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Zanahorias	Zanahorias

4.2. Condiciones Técnicas Exigidas

Para satisfacer la presente necesidad de **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS, COMO PRODUCTOS CÁRNICOS, OVOPRODUCTOS, VEGETALES Y FRUTAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO"**, Los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES A ADQUIRIR
1	ACEITE	Aceite extraído de semillas vegetales correspondiente a aceite comestible, es decir aquel aceite apto, para consumo humano. Que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos	BIDÓN *20 LT.	1 o hasta agotar presupuesto

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 Opción 2 Ext. 14226

expendio.epcpitalito@inpec.gov.co

		libres, resinas, mucilagos, y jabones, ha desodorizarían por procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo 0.2 % puede corresponder al aceite puro o mezcla de aceites. Producto resistente a altas temperaturas con ingredientes de tipo vegetal empacado en envase plástico x 20 litros.		
2	AGUACATE	Fruto de color verdoso y piel gruesa, cuando está maduro la pulpa tiene una consistencia como de mantequilla dura, es muy rico en grasas, la corteza del mismo va de delgada a gruesa y de arrugada a lisa.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
3	AJO	El ajo es un vegetal con alto aporte calórico que proporciona a causa de su alto contenido en proteínas e hidratos de carbono, debido a que posee menos agua que otros alimentos parecidos. El ajo es uno de los bulbos con mayor contenido mineral: contiene, potasio, fósforo, magnesio, zinc	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
4	AREPA DE MAÍZ	Arepa 100% Maíz sin sal, ideal para acompañar tus comidas, es, blanca y la masa es puramente a base de maíz sin adiciones, ni siquiera sal.	UNIDAD	1 o hasta agotar presupuesto
5	ARRACACHA	Raíz tuberosa gruesas y carnosas, generalmente de color blanco y amarillento. Su exterior es rugoso con una textura similar a la papa, de 500g.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
6	ARROZ	Cereal de calidad extra con carbohidratos, fibra, proteína, contiene hierro, tiamina (B1), y niacina (B3), vitamina A y ácido fólico, seleccionado y clasificado, granos enteros y blancos, sin gluten. Libre de impurezas e insectos.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
7	ARVEJA VERDE	Arveja verde - para consumo debe ser fresca, de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, debe ser natural sin preservativos o aditivos.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
8	PESCADO BAGRE	Bagre con carne semi grasa color oscuro. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
9	PESCADO 3OCACHICO	Pescado Bocachico Estado: Fresco, eviscerado y sin escamas. Características del Producto: • Tamaño: Longitud promedio de 25 a 35 cm desde la cabeza hasta la cola. • Peso: Entre 300 y 600 gramos por unidad. Color: Exterior: Plateado brillante en los costados con tonalidades doradas en la parte superior. • Carne: Color blanco o ligeramente rosado, firme y de textura suave. Estado: • Sin escamas y completamente eviscerado. • Sin daños físicos, hematomas o signos de descomposición. • Libre de olores desagradables (debe conservar el olor fresco característico de pescado). Condiciones de Empaque y Transporte: • Empaque en cajas de poliestireno o material aislante de grado alimenticio. • Almacenamiento con hielo en escamas o gel refrigerante para mantener una temperatura de 0°C a 4°C. • Transporte en vehículos refrigerados, cumpliendo con las normativas sanitarias vigentes. Condiciones de Entrega: • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto



		<ul style="list-style-type: none"> • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 		
10	CARNE DE HAMBURGUESA	<p>1. Descripción del Producto: Carne de hamburguesa congelada, lista para asar, elaborada a base de carne de res (y/o mezcla con cerdo), con un contenido de grasa adecuado para mantener jugosidad y sabor al cocinarse.</p> <p>Características Físicas: Forma: Redonda, con bordes uniformes. Diámetro: 10 cm Espesor: 1.5 cm Peso por unidad: 100 g</p>	PAQUETE X 10 UNIDADES	1 o hasta agotar presupuesto
11	CARNE DE RES BOLA NEGRA	<p>Carne de res "Bola Negra", también conocida como "Corte de Cuadril", proveniente de la parte trasera del muslo de la res. Es un corte magro, de forma cilíndrica, firme y de textura fina, ideal para asados, guisos o milanesas. Se entrega fresca, sin hueso y sin exceso de grasa externa.</p> <p>Especificaciones del Producto: Corte: Bola Negra sin hueso y sin nervios visibles. Presentación: Entera o en porciones, según especificación. Sin adobos, marinados ni condimentos.</p> <p>Tamaño y Peso: Entera: 1.5 kg a 3 kg por pieza (ajustable según requerimiento). Porciones: 400 g a 500 g por pieza. Color: Rojo brillante y homogéneo, característico de carne fresca de res. Textura: Firme, elástica y fina al tacto, sin partes babosas o pegajosas. Sabor y Aroma: Fresco, propio de carne cruda de res, sin olores rancios o desagradables. Humedad: Sin exceso de líquidos en el empaque. Grasa: Bajo contenido de grasa externa (máximo 5%). Marmoleado: Mínimo, dada la naturaleza magra del corte.</p> <p>Condiciones de Entrega: <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. </p>	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
12	CARNE DE RES MOLIDA	<p>Especificaciones del Producto: Tipo de Carne: 100% carne de res. corte de carne entre tabla, hueso de solomo y cáscara (alguno de los 3 cortes) Contenido de Grasa: Máximo 20% (ajustable según requerimiento). Textura: Molida de forma uniforme, sin presencia de cartílagos, tendones o huesos. Color: Rojo brillante en estado fresco, sin manchas oscuras o de coloración. Olor: Fresco, característico de carne de res, sin olores rancios o desagradables. Humedad: Adecuada para mantener jugosidad sin exceso de líquidos.</p> <p>Condiciones de Almacenamiento y Transporte: Temperatura de almacenamiento: Carne molida fresca: 0°C a 4°C. Carne molida congelada: -18°C o inferior. Transporte: En vehículos refrigerados, manteniendo la cadena de frío constante.</p> <p>Condiciones de Entrega:</p>	KILO	1 o hasta agotar presupuesto

		<ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 		
13	CEBOLLA CABEZONA	Hortaliza, su bulbo es comestible presentando una estructura globosa, de un diámetro de 7 a 8 cm, formado por capas gruesas carnosas de aspecto fresco, sanos, libre de magulladura de insectos.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
14	CEBOLLA LARGA	Hortaliza de forma alargada, con un bulbo en un extremo y hojas verdes en el otro, de 3 a 4 cm de grosor, bulbo de color blanco y hojas de color verde oscuro, el tallo ha de ser blanco recto y consistente, sin marcas ni zonas gruesas, mientras que las hojas deben presentar un color verde oscuro y forma plana. Han de rechazarse aquellos ejemplares que presenten hojas amarillentas blandas, descoloridas o en mal estado. Puerros cuyas hojas están secas ni aquellas que tengas el tallo hinchado.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
15	CHICHARRON DE CERDO	<p>Chicharrón de cerdo crudo listo para freír, elaborado a partir de piel de cerdo fresca y seleccionada, con capa de grasa, cortado en piezas uniformes. Sin aditivos ni conservantes, adecuado para freír y obtener un chicharrón crujiente y sabroso.</p> <p>Especificaciones del Producto:</p> <p>Tipo: Chicharrón con grasa (piel con capa de grasa).</p> <p>Color: Natural, característico de piel de cerdo fresca, sin manchas oscuras o decoloración.</p> <p>Textura: Firme y elástica al tacto, sin presencia de residuos orgánicos ni pelaje.</p> <p>Corte: Piezas uniformes</p> <p>Olor: Fresco, característico de carne de cerdo, sin olores rancios o desagradables.</p> <p>Contenido de Grasa: Ajustable según el tipo (ej. 30-50% en chicharrón con grasa).</p> <p>Humedad: Máximo 10% para asegurar una adecuada fritura.</p> <p>Condiciones de Almacenamiento y Transporte:</p> <p>Temperatura de almacenamiento: Producto fresco: 0°C a 4°C.</p> <p>Producto congelado: -18°C o inferior.</p> <p>Transporte: En vehículos refrigerados, manteniendo la cadena de frío constante.</p> <p>Condiciones de Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
16	CHORIZO	Chorizo Tradicional, paquete x 10 Unds, peso neto 800 Gr. Es un producto cárnico preparado a partir de carne de res y cerdo y embutido en la tripa natural con diámetro de 28 a 32 mm, en colágeno, longitud de 10 a 12 cm.	PAQUETE	1 o hasta agotar presupuesto
17	CHULETÓN DE CERDO	<p>Especificaciones del Producto:</p> <p>Corte: Chuletón de cerdo con hueso, proveniente de la parte superior del lomo.</p> <p>Tamaño y Peso: Grosor: 2.5 cm a 4 cm.</p> <p>Peso por pieza: 400 g a 500 g</p> <p>Color: Rojo claro a rosado, con grasa blanca o ligeramente amarillenta.</p> <p>Textura: Firme y jugosa, sin textura pegajosa ni viscosa.</p> <p>Marmoleado: Distribución uniforme de grasa para garantizar jugosidad y sabor.</p>	KILO	1 o hasta agotar presupuesto

		<p>Olor: Fresco, característico de carne de cerdo, sin olores rancios o desagradables.</p> <p>Humedad: Sin exceso de líquidos en el empaque.</p> <p>Ingredientes: 100% carne de cerdo fresca y seleccionada. Sin aditivos ni conservantes.</p> <p>Condiciones de Almacenamiento y Transporte:</p> <p>Temperatura de almacenamiento: Chuletón fresco: 0°C a 4°C.</p> <p>Transporte: En vehículos refrigerados, manteniendo la cadena de frío constante.</p> <p>Condiciones de Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 		
18	CHURRASCO DE RES	<p>Churrasco de res, corte tradicional proveniente de la parte baja del lomo o del costado (como el vacío o entraña), ideal para asar a la parrilla. Se entrega fresco sin hueso, y con un adecuado marmoleo para garantizar jugosidad y sabor.</p> <p>Especificaciones del Producto:</p> <p>Corte: Churrasco de res (puede incluir cortes como vacío, entraña o tira de asado).</p> <p>Presentación: Entero o en porciones. Con o sin hueso (según especificación). Sin adobos, marinados ni condimentos.</p> <p>Tamaño y Peso: Entero: 1 kg a 3 kg por pieza (ajustable según requerimiento). Porciones: 400 g a 500 g por pieza.</p> <p>Color: Rojo brillante, característico de carne fresca de res.</p> <p>Textura: Firme y elástica al tacto, sin partes babosas o pegajosas.</p> <p>Sabor y Aroma: Fresco, propio de carne cruda de res, sin olores rancios o desagradables.</p> <p>Humedad: Sin exceso de líquidos en el empaque.</p> <p>Grasa: Con capa moderada de grasa externa para conservar jugosidad (máximo 10%).</p> <p>Marmoleado: Moderado para asegurar sabor y terneza.</p> <p>Condiciones de Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
19	CILANTRO	Hierba fresca con tallos delgados y ramificados con hojas verdes con un aroma característico.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
20	COLOR	Condimento, mezcla de colorantes para alimentos, harina de arroz, colorantes artificiales, contiene tartrazina.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
21	COSTILLA AHUMADA DE CERDO	<p>Costilla ahumada de cerdo, precocida.</p> <p>Elaborada a partir de costillas frescas y seleccionadas, marinadas y sometidas a un proceso de ahumado natural para obtener un sabor característico e intenso. Empacada al vacío o en atmósfera modificada para mantener su frescura y jugosidad.</p> <p>Especificaciones del Producto:</p> <p>Corte: Costilla de cerdo, con carne jugosa y tierna adherida al hueso.</p> <p>Cocción: precocida y ahumada, lista para calentar.</p> <p>Tamaño y Peso: Longitud: 15 cm a 30 cm</p> <p>Peso por pieza: 500 g</p>	KILO	1 o hasta agotar presupuesto

		<p>Color: Marrón dorado a rojizo, característico del proceso de ahumado y cocción.</p> <p>Textura: Tierna y jugosa, con corteza ligeramente caramelizada.</p> <p>Sabor: Intenso y ahumado, con notas dulces y saladas equilibradas.</p> <p>Aroma: Característico a ahumado natural, sin olores rancios o desagradables.</p> <p>Humedad: Conservada en su jugo, sin exceso de líquidos en el empaque.</p> <p>Condiciones de Almacenamiento y Transporte:</p> <p>Temperatura de almacenamiento: Costilla ahumada lista para calentar (refrigerada): 0°C a 4°C. Costilla ahumada lista para calentar (congelada): -18°C o inferior.</p> <p>Transporte: En vehículos refrigerados, manteniendo la cadena de frío constante.</p> <p>Condiciones de Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 		
22	COSTILLA DE CERDO	<p>Carne fresca correspondiente en la canal porcina a la región comprendida por tejido osteo-muscular, grasa y conjuntivo de la zona costal. Se obtiene a partir de las operaciones de despiece y deshuesado de la panceta. Textura: tersa, sin pegajosidad al tacto. Sin glándulas, tumores, hematomas ni huesos fracturados. Sin degeneración grasa. Libre de suciedad o elementos extraños. Color: característico de especie y producto, manteniendo su frescura, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto fresco, libre de olores extraños.</p> <p>Condiciones de Almacenamiento y Transporte:</p> <p>Temperatura de almacenamiento: Costilla ahumada lista para calentar (refrigerada): 0°C a 4°C. Costilla ahumada lista para calentar (congelada): -18°C o inferior.</p> <p>Transporte: En vehículos refrigerados, manteniendo la cadena de frío constante.</p> <p>Condiciones de Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
23	COSTILLA DE RES	<p>Costilla de res cruda, fresca y de alta calidad, proveniente de animales sanos y seleccionados. Cortada y empacada bajo estrictos estándares de higiene para mantener su frescura, textura y sabor natural. Adecuada para diversos métodos de cocción, como asado, horneado o parrilla.</p> <p>Especificaciones del Producto:</p> <p>Corte: Costilla de res entera, con carne jugosa, sin capa de grasa y tierna adherida al hueso.</p> <p>Presentación: Sin adobos, marinados ni condimentos.</p> <p>Corte recto a 50 mm de la columna vertebral, desde la tercera hasta la séptima costilla. Costillas de 200mm de longitud.</p> <p>Textura: tersa, sin pegajosidad al tacto. Sin glándulas, tumores, hematomas ni huesos fracturados. Sin degeneración grasa. Libre de suciedad o elementos extraños.</p> <p>Color: Rojo brillante y homogéneo, característico de carne fresca de res.</p>	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto

		<p>Textura: Firme y elástica al tacto, sin partes babosas pegajosas.</p> <p>Sabor y Aroma: Fresco, propio de carne cruda de res, sin olores rancios o desagradables.</p> <p>Humedad: Sin exceso de líquidos en el empaque.</p> <p>Grasa: Marmoleado moderado para garantizar jugosidad y sabor al cocinar.</p> <p>Condiciones de Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 		
24	CREMA DE LECHE	<p>Crema de leche: Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo, Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo.</p> <p>La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semientera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. Color, olor y sabor característico del producto.</p>	LITRO	1 o hasta agotar presupuesto
25	CREMA MARINERA X 70 GR.	Crema marinera instantánea, SOBRE POR 70 GR.	UNIDAD	1 o hasta agotar presupuesto
26	FRIJOL	El grano deberá tener color rojo oval y el lote deberá estar conformado del mismo color, deberá poseer un 15 % de humedad, convendrá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
27	GALLINA CRIOLLA	Gallina criolla entera o partida, en medida según necesidad, incluye una merma por pérdidas de agua para lograr un PESO FINAL, que oscila entre 2000 gr a 2500 gr, sin marinar libre de plumas, cañones, y grasa, (con viseras) no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frío, de color amarilloso, textura firme al tacto, olor característico a gallina saludable, debe cumplir con lo establecido en la resolución 4287 de 2007 del Ministerio de Protección Social.	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
28	GUASCA	Planta, comestible y se usa como condimento. Sirve para aromatizar sopas, guisos y ensaladas. Es el condimento principal de la sopa de ajíaco. También se utiliza para acompañar leche, aguacates y alcaparras.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
29	GUINEO	PLATANO en un estado 100% verde y sin proceso de maduración	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
30	HABICHUELA	Habichuela. Nombre común, judías verdes, familia de las (leguminosas). Es un fruto en legumbre (vainas) en cuyo interior se localizan de 4 a 6 semillas. Se debe mantener con cadena de frío y entregar fresca.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
31	HARINA DE MAIZ	Harina precocida de maíz natural, 100% maíz, tiene excelente desempeño en las preparaciones y en el proceso de armar, asar o freír, no aporta grasa. Presentación 500 gms.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
32	HIGADO DE RES	Hígado de res fresco, obtenido de bovinos sanos y sacrificados en establecimientos certificados. Ideal para consumo humano en preparaciones culinarias diversas	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
		<p>Especificaciones del Producto:</p> <p>Tipo de Producto: Hígado de res (Bos taurus).</p> <p>Presentación:</p> <p>Entero o en cortes (rebanadas uniformes de 1-2 cm de</p>		

		<p>grosor). Fresco (refrigerado) o congelado. Sin venas, coágulos o exceso de grasa. Color: Rojo oscuro o marrón brillante, característico de hígado fresco de res. Textura: Firme, húmeda y lisa, sin partes babosas o pegajosas. Olor y Sabor: Fresco, propio de carne cruda de res, sin olores rancios o desagradables. Humedad: Sin exceso de líquidos en el empaque. Grasa: Mínima, sin capas gruesas adheridas. Impurezas: Libre de restos de bilis, hematomas o Contaminantes físicos. Condiciones de Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 		
33	HUEVOS AA	Huevos de gallina, tipo AA entre 60 y 66.9 gramos unidad, frescos	PANAL X 30 UNIDADES	1 o hasta agotar presupuesto
34	HUEVOS DE CODORNIZ	Huevos de codorniz, paquete x 24 unidades tipo, frescos	PAQUETE X 24 UNIDADES	1 o hasta agotar presupuesto
35	JAMÓN DE CERDO	Jamón Sándwich producto cárnico a base de carne de cerdo, es buena fuente de proteína. Una deliciosa mezcla de carnes. Presentación: envasado al vacío, paquete x 500 gs. X 21 tajadas.	PAQUETE	1 o hasta agotar presupuesto
36	LAUREL	El laurel presenta un aroma balsámico, intenso, fresco y dulce, con una nota de picante.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
37	LECHUGA BATAVIA	Planta de color verde de sabor suave y fresco. Es una planta, propia de las regiones semi -templadas, su parte comestibles son las hojas, forma cogollos redondeados y compactos. Debe mantenerse con cadena de frio, para garantizar su frescura.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
38	LECHUGA CRESPA	Planta con hojas rizadas y onduladas de color verde, su textura es crujiente y tierna	PAQUETE X 200G	1 o hasta agotar presupuesto
39	LOMO DE CERDO	<p>Carne de cerdo para asar, corte fino para asar de lomo del cerdo, el corte debe estar de tejidos conectivos, nervios y grasa, porcionado por 450gr -500 gr, lista para la plancha. Las piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Debe cumplir con lo establecido en la resolución 4287 de 2007 del Ministerio de Protección Social.</p> <p>Condiciones de Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
40	LOMO DE RES	<p>De alta calidad, obtenido de la parte superior de la res (Longissimus dorsi), conocido por su ternera y sabor superior. Ideal para asar, hornear o preparar a la parrilla. Especificaciones del Producto:</p> <p>Tipo de Corte:</p> <p>Lomo Entero: Sin hueso, limpio de grasa externa y membranas. Filetes de Lomo: Cortes uniformes de 2 a 4 cm de grosor. Presentación: Fresco (refrigerado) o</p>	KILO	1 o hasta agotar presupuesto

		<p>congelado. Empaque al vacío para mayor duración y frescura. Color: Rojo brillante, característico de carne fresca de res.</p> <p>Textura: Firme, suave y jugosa, sin partes babosas o pegajosas.</p> <p>Marmoleo: Uniforme, con grasa intramuscular ligera para mejorar sabor y jugosidad.</p> <p>Olor y Sabor: Fresco, propio de carne cruda de res, sin olores rancios o extraños.</p> <p>Humedad: Sin exceso de líquidos en el empaque.</p> <p>Grasa: Mínima (máximo 1 cm de cobertura externa).</p> <p>Impurezas: Libre de huesos, cartílagos, hematomas o contaminantes físicos.</p> <p>Condiciones de Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 		
41	MAIZ DULCE	<p>Maíz dulce en grano al vacío enlatado Corte de granos limpio y neto con una altura de corte uniforme, producto preparado a partir de granos de maíz dulce de variedades adaptadas, Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo o blanco - Sabor dulce y azucarado, olor franco y típico, exentos de sabores o olores extraños.</p>	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
42	MAZORCA ENTERA	<p>Deberán presentar la forma típica de cultivar. Los choclos de cada lote deberán presentar brácteas de color verde, apretados y ordenados, se tolera una pequeña abertura que puede verse en la punta</p>	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
43	MOJARRA ROJA 3/4	<p>Mojarra cruda, fresca y de alta calidad, proveniente de aguas limpias y controladas. Pescado entero, eviscerado, sin escamas. Empacado bajo estrictos estándares de higiene para mantener su frescura, textura y sabor natural</p> <p>Especificaciones del Producto:</p> <p>Entera sin escamas y eviscerada.</p> <p>Tamaño y Peso:</p> <p>Entera: 400 g a 600 g por pieza</p> <p>Color: Carne blanca o ligeramente rosada, brillante y translúcida.</p> <p>Textura: Firme y elástica al tacto.</p> <p>Sabor y Aroma: Fresco, propio de pescado, sin olores amoniacales o rancios.</p> <p>Humedad: Sin exceso de líquidos en el empaque.</p> <p>Ojos: Brillantes y claros, no hundidos ni opacos.</p> <p>Branquias: De color rojo brillante, sin mucosidad ni mal olor.</p> <p>Condiciones de Almacenamiento y Transporte:</p> <p>Temperatura de almacenamiento:</p> <p>Mojarra fresca (refrigerada): 0°C a 4°C.</p> <p>Transporte: En vehículos refrigerados, manteniendo la cadena de frío constante.</p> <p>Condiciones de Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. 	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
44	PAN DE HAMBURGUESA	<p>Pan con ajonjolí, elaborado con harina de trigo. Presentación paquete x 6 unidades entre 525 gs. y 650 gs.</p>	PAQUETE X 12 UNIDADES	1 o hasta agotar presupuesto

45	PAPA CRIOLLA	Denominada también papa amarilla es originaria de Colombia, es un tubérculo de piel delgada y de color amarillo, es una papa pequeña (2 a 6 cm de diámetro). Tiene un gran valor alimenticio ya que es una fuente rica en proteína, carbohidratos, potasio, vitaminas y minerales.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
46	PAPA	Papa tipo R-12, numero 2 y/o sabanera lavada y/o seleccionada, debe tener aspecto fresco y sano.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
47	PAPA RIPIO	Paquete de ripio de papa en corte de cabello de ángel Papa ripio, frita, con sabor natural, con corte cabello de ángel. PRESENTACION PAQUETE POR 1000 GR.	PAQUETE	1 o hasta agotar presupuesto
48	PAPAYA	Fruta tropical de forma ovalada o aperada, que mide entre 10 y 20cm y pesa aproximada de 500 g a 1000 g de color entre el verde amarillento y el naranja. La pulpa debe ser roja anaranjada o amarilla, dulce y muy jugosa	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
49	PASTA FIDEO	Pasta corta y de fino grosor, perfecta para toda clase de preparación de sopas e incluso para mezclar con arroz.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
50	PECHUGA DE POLLO	Pieza de pollo fresca derivada del despiece, que comprende el pectoral, entera sin hueso. Conservación: Refrigerado a temperatura de conservación de entre 0 y 4°C. Congelado a temperatura de conservación de -18°C. Especificaciones del Producto: Tipo de Corte: Entera: Sin hueso y sin piel. Filetes: Cortes uniformes de 1 a 2 cm de grosor. Cubos o tiras: Para preparaciones específicas. Presentación: Fresca (refrigerada) o congelada individualmente (IQF Individually Quick Frozen). Empaque al vacío o en bandeja sellada con atmósfera modificada. Color: Rosa claro, uniforme, característico de carne fresca de pollo. Textura: Firme, jugosa y lisa, sin partes babosas o pegajosas. Humedad: Sin exceso de líquidos en el empaque. Grasa: Mínima, sin capas gruesas adheridas. Impurezas: Libre de plumas, restos óseos, cartílagos, hematomas o contaminantes físicos. Olor y Sabor: Fresco, propio de carne cruda de pollo, sin olores rancios o desagradables. Condiciones de Entrega: • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones.	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
51	PERNIL DE CERDO	Fresco o congelado, obtenido de la parte trasera del cerdo (muslo), ideal para asar, hornear o preparar guisos. Producto de alta calidad, adecuado para consumo humano. Especificaciones del Producto: Tipo de Corte: Entero con hueso: Incluye hueso y piel. Deshuesado: Sin hueso, con o sin piel. Fileteado: En rodajas uniformes de 2 a 4 cm de grosor. Presentación: Fresco (refrigerado) o congelado. Empaque al vacío para mantener frescura y evitar quemaduras por congelación. Color: Rosado claro a rojo suave, característico de carne fresca de cerdo. Textura: Firme, jugosa y lisa, sin partes babosas o pegajosas. Marmoleo: Ligero, con grasa intramuscular para mejorar	KILO	1 o hasta agotar presupuesto

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 **Opción 2 Ext.** 14226

expendio.epcpitalito@inpec.gov.co

		<p>sabor y jugosidad. Humedad: Sin exceso de líquidos en el empaque. Grasa: Moderada (máximo 1 cm de cobertura externa). Impurezas: Libre de pelos, restos de hueso, cartílagos, hematomas o contaminantes físicos. Olor y Sabor: Fresco, propio de carne cruda de cerdo, sin olores rancios o desagradables Condiciones de Entrega: <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. </p>		
52	PEZUÑAS DE CERDO	<p>Fresca o congelada, limpia y lista para la preparación culinaria. Ideal para caldos, sopas y guisos tradicionales. Especificaciones del Producto: Tipo de Corte: Entera o partida en mitades. Sin uñas y bien limpia de residuos. Presentación: Fresca (refrigerada) o congelada. Empaque al vacío o en bolsas de grado alimentario. Color: Rosado pálido a blanco, uniforme y característico de la carne de cerdo fresca. Textura: Firme y carnosa, con una capa de piel tersa y suave. Humedad: Sin exceso de líquidos en el empaque. Grasa: Moderada, adherida a la piel y al tejido muscular. Impurezas: Libre de cerdas, fragmentos óseos sueltos, hematomas o contaminantes físicos. Olor y Sabor: Fresco, propio de carne cruda de cerdo, sin olores rancios o extraños. Condiciones de Entrega: <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. </p>	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
53	PIERNA PERNIL DE POLLO	<p>Producto obtenido de las aves debidamente faenadas, al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal del fémur con el acetábulo coxal y la extremidad distal del fémur con la tibia y el peroné; incluyendo la masa muscular que lo rodea y la piel. CARACTERÍSTICAS Producto libre de residuos químicos, materia fecal, plumas o traumatismos (hematomas, manchas, pulseras), sin residuos de huesos ni quemaduras por el frío, de color rosa pálido, textura firme y olor característico a pollo fresco. Condiciones de Entrega: <ul style="list-style-type: none"> • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones. </p>	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
54	PIMENTÓN	<p>Fruto alargado y cilíndrico con poco contenido de fibra, y alto porcentaje de jugo, cascara lisa y pulpa. Blanca amarillenta con forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistente, firme sana libre de magulladura.</p>	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
55	PIÑA	<p>Fruta tropical de 20 cm Aprox. sin hojas, la pulpa debe ser de color amarillo</p>	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto

56	PLÁTANO VERDE Y/O MADURO	Plátano hartón seleccionado, tamaño promedio entre 400 y 500 gr, la unidad, de calidad extra.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
57	POLLO CRUDO	Pollo fresco entero o partido, en medida según necesidad, incluye una merma por pérdidas de agua para lograr un PESO FINAL , que oscila entre 2000 gr a 2500 gr, sin marinar libre de plumas, cañones, y grasa, en rabadilla listo para hornear, no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, debe cumplir con lo establecido en la resolución 4287 de 2007 del Ministerio de Protección Social. Condiciones de Entrega: • La entrega se realizará en el lugar y horario especificado en el contrato. • El producto debe cumplir con las condiciones de frescura, tamaño, peso y color descritas anteriormente. • Se aceptarán devoluciones si el producto no cumple con las especificaciones.	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
58	PORTACOMIDAS EN ICOPOR SECO	Contenedor en Poliuretano REF: P1 de 20 cm de largo, 21.50 cm de ancho, 7.80 cm de alto.	UNIDAD	1 o hasta agotar presupuesto
59	PORTACOMIDAS EN ICOPOR SOPA	Contenedor en Poliuretano*16 onzas, para sopas	UNIDAD	1 o hasta agotar presupuesto
60	PORTACOMIDAS EN ICOPOR SOPA	Contenedor en Poliuretano*32 onzas, para sopas	UNIDAD	1 o hasta agotar presupuesto
61	QUESO MOZARELLA	Queso doble crema ENTERO bloque x2500 G. FRESCO, Ligeramente Salado. Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. PRODUCTO BLANDO.	bloque x2500 G	1 o hasta agotar presupuesto
62	QUESO MOZARELLA TAJADO	Queso doble crema tajado bloque x2500. FRESCO, Ligeramente Salado. Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. PRODUCTO BLANDO.	bloque x2500 G	1 o hasta agotar presupuesto
63	RAICES CHINAS	Raíces chinas contiene brotes del frijol mungo o soya verde, frescas x empaque 500 gms.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
64	SAL	Sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano, presentación salero plástico.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
65	SALCHICHA PAQUETE	Salchicha hecha con carnes especiales, RES, CERDO Y POLLO. PRESENTACIONES empacadas al vacío.	PAQUETE X 30 UNIDADES	1 o hasta agotar presupuesto
66	SALCHICHA PERRO PAQUETE	Salchicha hecha con carnes especiales, RES, CERDO Y POLLO. PRESENTACIONES empacadas al vacío, empaque x 1440 gs. Contenido 18 unidades.	PAQUETE X 18 UNIDADES	1 o hasta agotar presupuesto
67	SALSA BBQ	Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas, eliminadas pieles y semillas al que se le añade azúcares, vinagre de alcohol, sal, aroma, almidón, estabilizante, especias y conservadores.	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
68	SALSA DE CIRUELA	salsa agridulce viscosa de color marrón claro, con sabor a ciruela PAQUETE X 1000 GR.	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
69	SALSA DE MAIZ	Salsa de maíz, PAQUETE X 1000 GR.	KILO	1 o hasta agotar presupuesto
70	SAZONADOR EN POLVO	Sal, Acentuadores de Sabor (Glutamato Monosódico E-621, Inosinato Disódico E-631, Guanilato Disódico E-627), Harina de Arroz, Especies Naturales (Perejil Deshidratado, Cebolla Deshidratada, Cúrcuma, Tomillo Deshidratado, Pimienta Molida Deshidratada, Ajo Deshidratado, Orégano Deshidratado, Comino Molido Deshidratado, Laurel	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 **Opción 2 Ext.** 14226

[expedio.epcpitalito@inpec.gov.co](mailto:expendio.epcpitalito@inpec.gov.co)

		Deshidratado), Azúcar, Anticompactante (Fosfato Tricálcico E-341 (iii)), Extracto de Levadura		
71	TAMAL	Es un alimento que se prepara a base de maíz y se rellena con carne de pollo (contramuslo 75g) y cerdo (40g), un huevo cocido, zanahoria, papa, arveja, arroz. Adicionalmente se condimenta con ajo, cebolla bien picada, comino y sal, luego se le aplica hogo, un guiso especial que se hace a partir de cebolla larga bien picada, ajo, color y comino para sofreír a fuego lento. Esta mezcla se envuelve en hojas de plátano, y se cocinan bien amarrados en agua hirviendo durante 2 ½ horas a fuego medio.	UNIDAD	1 o hasta agotar presupuesto
72	TOCINO	Tocino o panceta, es un producto cárnico que incluye la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo, específicamente los músculos ventrales, está compuesta de piel y grasa entreverado de carne.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
73	TOMATE	Fruto es una baya de color rojo, cuyo tamaño es variable, desde 3 cm de diámetro hasta 16 cm, con semillas dentro de un pericarpio carnoso desarrollado de un ovario. Su forma puede ser redondeada, achatada o en forma de pera y su superficie lisa o asurcada	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
74	TOMILLO	El tomillo es una hierba aromática bastante habitual en la cocina. Debido a su intenso olor y característico sabor se utiliza en diferentes elaboraciones, y es un elemento familiar en estofados, parrillas, adobos, marinados y aliños.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
75	TRUCHA 3/4	Trucha fresca o congelada, de alta calidad, apta para consumo humano. Ideal para preparaciones a la parrilla, al horno o en filetes. Especificaciones del Producto: Tipo de Presentación: Entera: Eviscerada, con cabeza y cola. Tamaño y Peso: Entera: 300 g a 400g por unidad. Color: Carne rosada o anaranjada, característica de la especie. Piel brillante y escamosa, sin opacidad ni manchas oscuras. Textura: Firme y elástica, que recupere su forma al presionar. Humedad: Sin exceso de líquidos en el empaque. Olor: Fresco, propio de pescado, sin olores rancios o desagradables. Impurezas: Libre de vísceras, escamas sueltas, espinas sueltas y contaminantes físicos.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
76	UVAS PASAS	Uvas deshidratadas dulces	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
77	YUCA	Es un tubérculo alargado, con una corteza externa que es parduzca de aspecto leñoso y una interna que es de color blanco o amarillo en su totalidad sin manchas ni nervaduras, textura intacta debe sentirse firme al tacto, sin partes blandas ni viscosas de 500g.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto
78	ZANAHORIA	Zanahoria. Hortaliza de color naranja, de forma alargada, el grosor puede variar de 2 a 4 cm y de largo de 10 a 25cm, tiene un sabor suave ligeramente dulce.	LIBRA	1 o hasta agotar presupuesto

El proponente manifiesta de manera expresa en la **carta de presentación de la oferta** que dará cumplimiento a los anteriores requisitos mínimos. El cumplimiento de estos se calificará con la denominación **CUMPLE o NO CUMPLE**, por lo que no otorgará puntaje. El proponente debe diligenciar en el formato con la marca de los productos que ofertará.

4.3. OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

- a. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la Disponibilidad Presupuestal para este proceso.
- b. El servicio debe ser prestado en las instalaciones del EPMSC Pitalito ubicado en la calle 19 sur N° 6 – 180 Barrio Solarte Pitalito – Huila.
- c. La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el INPEC por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros
- d. Será obligación primordial del Contratista cumplir con las condiciones y especificaciones técnicas exigidas anteriormente.
- e. Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito Nacional, Departamental y Municipal que se causen debido a la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato.
- f. Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, así como los aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales que le correspondan.
- g. Atender las directrices del supervisor del contrato para la ejecución del mismo.
- h. Adoptar las medidas de prevención y control para cumplir con el objeto de la presente invitación.
- i. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía presentada.
- j. La persona natural o jurídica que preste el servicio debe tener una inscripción en cámara de comercio.
- k. Deberá mantener a EPMSC Pitalito indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallos de cualquier especie que se entable o pueda levantarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución del contrato.
- l. El director de EPMSC Pitalito, se reserva el derecho de adjudicar, cuando el oferente No cumpla con las especificaciones técnicas y requisitos de calidad en cada uno de los productos requeridos.

NOTA 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 2: Para los efectos del contrato, se tomará el valor de la propuesta en cantidades unitarias, por lo tanto, el valor total del contrato será el que resulte de la oferta por unidad y su ejecución será en cantidades indeterminadas de acuerdo con las necesidades y requerimientos del proyecto productivo.

NOTA 3: El proponente debe presentar la oferta que incluya todos los ítems solicitados, las especificaciones técnicas y la marca de los mismos. No se aceptan ofertas parciales so pena de causal de rechazo de la oferta.

NOTA 4: Los productos deben venir en sus respectivos empaques, no re-empacados, de primera calidad, en perfecto estado. El no cumplimiento dará causal de devolución del producto.

NOTA 5: Los productos deben ser de excelente calidad y de marcas reconocidas. En caso de ser adjudicado el contrato, el precio no será reajustado durante la ejecución del contrato. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores omisiones en que incurra al indicar el valor de su propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.

NOTA 6: Se establecerán entregas de los productos contratados de manera parcial de acuerdo con las necesidades del Proyecto Productivo Asadero. Las cantidades a solicitar pueden ser todas en el primer pedido o diferidas en varios hasta cumplir el plazo establecido. En cualquiera de los casos, **el Contratista tiene tres (03) días hábiles después de haber recibido el oficio de Pedido, para entregar en el Almacén del EPMSC Pitalito, las referencias y cantidades contenidas en el mismo y solo se recibirán los productos y/o elementos en el horario de 08:00 am – 11:00 am y de 01:30 pm – 04:00 p.m. días hábiles de lunes a viernes.** Respecto



al primer pedido del contrato, este se notificará con la comunicación de aceptación del presente contrato previo requerimiento por parte del supervisor.

5 CONCEPTO FINANCIERO

Los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son de acuerdo a oficio radicado N° **2026IE0016774** del **28/01/2026** son:

IVA	RETENCIONES
Que la adquisición de estos elementos está excluida de IVA de acuerdo a la certificación del Ministerio de Justicia y del derecho bajo radicado MJD-CER26-0000373-10000 del 13/01/2026, y consultada la norma estos elementos certificados por parte del INPEC y cumplen con las condiciones señaladas en el artículo 130 de la ley 633 de 2000, para ser sujeto de la exclusión de IVA en los procesos de contratación que llevara a cabo esa entidad.	Retención en la fuente por compras Retención en la fuente de industria y comercio Pitalito por compras

6 REQUISITOS HABILITANTES

PROPUESTA: La propuesta será diligenciada en la plataforma SECOP II por el contratista interesado.

- a) **Anexo 1** Carta de Presentación de la Oferta firmado por el representante legal.
- b) **Anexo 2** Condiciones técnicas exigidas y el resumen económico, diligenciado en todas sus partes. (esta es la oferta técnica y económica no puede ser incompleta).
- c) **Anexo 3** Formato SIIF diligenciado.
- d) **Anexo 4** Compromiso Anticorrupción.
- e) **Anexo 5** Experiencia del proponente.
- f) Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal o persona natural sobre pago de aportes de sus empleados (documentos adicionales del Revisor Fiscal y/o Contador Público) de acuerdo a la naturaleza jurídica del Oferente y Diligenciar Anexo 6 Para Personas Jurídicas y/o Anexo 7 Personas Naturales.
- g) **Anexo 8** Si se encuentra exento o No aplica
- h) **Anexo 9** Formato para Autorización Notificación Electrónica.
- i) **Anexo 10** MiPymes
- j) Fotocopia de la cédula de ciudadanía de la Persona Natural o del Representante Legal, según el caso.
- k) Certificación Bancaria vigente.
- l) Acreditación de Existencia y Representación Legal (certificado de cámara de comercio u otro no mayor a 60 Días).
- m) Fotocopia del Registro Único Tributario RUT actualizado del proponente.
- n) Certificado de la Contraloría General de la República de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal.
- o) Certificado de la Procuraduría General de la Nación de no tener antecedentes Disciplinarios ni la empresa ni su representante legal.
- p) Medidas Correctivas - Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC.
- q) El Certificado de deudores alimentarios morosos (REDAM)
- r) Póliza de seriedad de la oferta

MATRICULA MERCANTIL O CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL:

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 **Opción 2 Ext.** 14226

expedio.epcpitalito@inpec.gov.co

Cuando se trate de persona natural, o persona jurídica respectivamente, el proponente deberá presentar con su oferta el certificado de matrícula mercantil o existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, el cual debe haber sido expedido con no más de treinta (30) días calendarios de antelación a la fecha de cierre de esta convocatoria, que su objeto social y actividad económica tenga relación directa con el objeto del presente proceso. Cuando se trate de persona jurídica, el proponente deberá presentar con su oferta el certificado de existencia y representación legal, el cual debe haber sido expedido con no más de treinta (30) días calendario.

La Entidad Estatal debe verificar la capacidad jurídica de una persona jurídica revisando los siguientes aspectos:

- a) El objeto social de la persona jurídica para efectos de verificar que esté autorizada para cumplir con el objeto del contrato. El objeto social es transcrito en los certificados de existencia y representación legal.
- b) La calidad de representante legal de quien suscribe la oferta, lo cual se verifica con la inscripción del representante legal en el certificado de existencia y representación legal.
- c) Las facultades del representante legal de la persona jurídica para presentar la oferta y obligar a la persona jurídica a cumplir con el objeto del contrato, lo cual se verifica con la inscripción del representante legal en el certificado de existencia y representación legal. Si el representante legal tiene limitaciones para comprometer o contratar a nombre de persona jurídica, deber presentar copia de los estatutos, del acta de junta de socios o junta directiva, en el cual haya sido autorizado para presentar propuestas y celebrar el respectivo contrato en caso de resultar adjudicatario del mismo. En todo caso dicha autorización debe ser con anterioridad a la fecha de presentación de propuesta.
- d) La duración de la persona jurídica deberá ser igual a la del plazo de ejecución del contrato y un (1) año más.

AUTORIZACIÓN PARA CONTRATAR: En caso de existir límites estatutarios a las facultades del representante legal para presentar propuesta, asociarse o contratar, se debe presentar copia de la autorización del órgano competente, en la cual se le faculte para presentar la propuesta y celebrar el contrato.

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, DE RESPONSABILIDAD FISCAL Y POLICIVOS. Se debe anexar el certificado del representante legal del proponente.

CERTIFICADO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS. Se debe acreditar certificación vigente expedida por La Policía Nacional quien llevará un registro nacional de medidas correctivas que incluirá la identificación de la persona, el tipo de comportamiento contrario a la convivencia, el tipo de medida correctiva y el estado de pago de la multa o cumplimiento de la medida correctiva, donde establezca que el oferente **NO REGISTRA MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES**. Ley 1801 de 2016. En caso que el proponente, o el representante legal de la empresa proponente sean de nacionalidad extranjera, este requisito se verificará con el número de pasaporte, por lo cual este documento se debe allegar en la propuesta.

FOTOCOPIA DEL RUT. El proponente deberá acreditar que se encuentre inscrito en el registro único tributario, mediante la presentación de la copia del Rut.

DOCUMENTO QUE ACREDITE LA CONSTITUCIÓN DE CONSORCIO Y UNIÓN TEMPORAL: Cuando el contratista sea un consorcio y unión temporal, deberá adjuntar los certificados de existencia y representación legal de cada uno de los integrantes (si son personas jurídicas), en las mismas condiciones establecidas para la invitación. En el caso de consorcios se establecerá en el



documento de constitución el porcentaje de participación de cada uno de los miembros. En caso de que el contratista sea unión temporal, se indicara en el documento de constitución, señalara los términos y extensión de la participación de la propuesta, y en el contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad. Los consorcios y uniones temporales designarán, en el respectivo acto de constitución, la persona que lo representa para todos los efectos.

CERTIFICADO DE REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM:

Teniendo en cuenta que este es una medida utilizada como mecanismo de control al incumplimiento de las obligaciones alimentarias. De conformidad con lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 6 de la ley 2097 de 2021 "El deudor alimentario moroso solo podía contratar con el Estado una vez se ponga a paz y salvo con sus obligaciones alimentarias. Esta inhabilidad también se predica del deudor alimentario moroso que actúe como representante legal de la persona jurídica que aspira a contratar con el Estado". Para el efecto el proponente deberá:

PERSONA NATURAL: Anexar el certificado de la consulta de deudores alimentarios REDAM.

PERSONA JURÍDICA: Anexar el certificado de la consulta de deudores alimentarios REDAM del Representante Legal.

PROPONENTES PLURALES: Anexar el certificado de la consulta de deudores alimentarios REDAM de cada uno de los representantes que lo conforman.

ACREDITACIÓN DEL PAGO A LOS SISTEMAS DE RIESGOS PROFESIONALES, PENSIÓN, SALUD Y APORTES A LAS CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR, ICBF Y SENA. Los proponentes deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones y cuando corresponda el pago por riesgos profesionales, los aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y SENA, mediante certificación expedida (si para el caso aplica). Además, deberán adjuntar planilla o soporte de pago.

7 EXPERIENCIA.

7.1 EXPERIENCIA GENERAL: Los proponentes deben presentar el Registro Mercantil para el caso de las personas naturales o el Certificado de Existencia y Representación Legal, si es el caso de una persona jurídica. **En todo caso, debe cumplir con mínimo un código CIIU de los relacionados a continuación.**

7.1.1 Personas Jurídicas: Certificado de Existencia y Representación Legal. Si la propuesta la presenta una persona jurídica debe anexar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio, el cual debe estar vigente, donde conste quién ejerce la representación legal y las facultades del mismo, y que tenga como actividad económica principal, la descrita en cualquiera de los siguientes códigos **CIIU: 1011** Procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos: salchichas, salchichón, morcillas, mortadela, longaniza, butifarra y otros embutidos; patés, jamón, tocineta, **4631** Comercio al por mayor de productos alimenticios, **4669** Comercio al por mayor de otros productos n.c.p., **4711** Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, **4719** Comercio al por menor en establecimientos, con surtido compuesto de productos diferentes de alimentos (víveres en general), **4722** Comercio al por menor de leche, productos lácteos y huevos, en establecimientos Especializados, **4723** Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de mar, en establecimientos especializados, **4729** Comercio al por menor de otros productos alimenticios n.c.p., en establecimientos especializados. En dicho certificado se acreditará que el objeto social del

proponente permite realizar el objeto del presente proceso de selección y que la persona jurídica tendrá una duración no inferior al término de duración del contrato y un (1) año más. Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al representante legal, el oferente anexará la correspondiente autorización impartida por la junta de socios o el estatuto de la sociedad que tenga esa función y que lo faculte específicamente para presentar la propuesta en este proceso y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

En el evento que del contenido del 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 anexará copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de éstos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, se adjuntará la autorización específica para participar en este proceso y dar cumplimiento al contrato que se llegue a suscribir con el EPMSC Pitalito, en caso de resultar seleccionado.

Si la propuesta se presenta a nombre de una sucursal, se deberán anexar los certificados tanto de la sucursal como de la casa principal. En ofertas conjuntas, cuando los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, o uno de ellos, sea persona jurídica, cada uno de ellos o el integrante respectivo, aportará el certificado correspondiente.

Nota: Documento de facultades para presentar propuestas y contratar. Si el representante legal o apoderado no tiene facultades amplias y suficientes para presentar la propuesta y contratar, deberá adjuntar el acta de la junta o asamblea de socios (o documento soporte) donde se le otorguen tales atribuciones con anterioridad a la fecha de cierre del presente proceso de Selección. En el evento que el oferente presente su propuesta por medio de apoderado, el poder deberá contener de manera expresa y clara la facultad especial otorgada para participar en procesos de contratación de la naturaleza que se trate.

7.1.2 Personas Naturales: Cédula de ciudadanía y Certificado de Matrícula Mercantil. Si la propuesta la presenta una persona natural, debe anexar copia simple de la cédula de ciudadanía y el certificado de matrícula mercantil de persona natural, expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no mayor a sesenta (60) días anteriores al cierre del presente proceso de selección. En las que tenga como actividad económica principal, la descrita en cualquiera de los siguientes códigos **CIU: 1011** Procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos: salchichas, salchichón, morcillas, mortadela, longaniza, butifarra y otros embutidos; patés, jamón, tocineta, **4631** Comercio al por mayor de productos alimenticios, **4669** Comercio al por mayor de otros productos n.c.p., **4711** Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, **4719** Comercio al por menor en establecimientos, con surtido compuesto de productos diferentes de alimentos (víveres en general), **4722** Comercio al por menor de leche, productos lácteos y huevos, en establecimientos Especializados, **4723** Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de mar, en establecimientos especializados, **4729** Comercio al por menor de otros productos alimenticios n.c.p., en establecimientos especializados.

7.2 EXPERIENCIA ESPECIFICA:

El oferente deberá acreditar experiencia en la entrega de productos iguales o similares con entidades públicas y/o privadas, mediante un mínimo de un (01) contratos ejecutados, cuyo valor sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial. Para la acreditación de esta experiencia que puede ser continua o discontinua, se tendrá en cuenta la realización de contratos celebrados, con entidades públicas y/o privadas, y se anexarán los siguientes documentos:

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 **Opción 2 Ext.** 14226

expendio.eccpitalito@inpec.gov.co



7.2.1 Entidades públicas: Acta de liquidación expedida por la Entidad Contratante y/o Certificación de experiencia emitida por la misma que deberá reunir mínimo 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
- f) Valor total del contrato

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante.

7.2.2 Entidades privadas: Para Certificaciones Expedidas por Entidades Privadas será necesario que se adjunte a la misma copia del Contrato suscrito. No serán válidos los contratos verbales, comunicaciones y/o carta de aceptación de ofertas, las certificaciones expedidas por el mismo contratista. En el caso de contratos ejecutados en consorcio o unión temporal, se deberá anexar la copia de la carta de información, en caso de que los respectivos porcentajes de participación no se encuentren Incluidos en los documentos oficiales (de la entidad pública). En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá cumplir con los requisitos establecidos para la experiencia general y específica.

El proponente deberá diligenciar el Anexo 5.

8 ESTUDIO DE MERCADO

8.1. ANÁLISIS DEL SECTOR- DECRETO 1082 DE 2015

En cumplimiento de lo dispuesto en el art 2.2.1.1.1.6.1, Decreto 1082 de 2015, El EPMSC Pitalito, procederá a la elaboración, del análisis del sector, y dejar constancia mediante el presente documento. Para determinar la situación actual del citado sector, se realizó un análisis desde las siguientes perspectivas:

8.2 PERSPECTIVA LEGAL

El EPMSC Pitalito - Huila, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un proceso para **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS, COMO PRODUCTOS CÁRNICOS, OVOPRODUCTOS, VEGETALES Y FRUTAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO"**, de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público, Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.3., ley 2069 de 2020 y decreto reglamentario 1860 de 2021 dentro de sus partes establece:

"Artículo 1. Objeto. El presente Decreto tiene como propósito reglamentar los artículos 30,31,32,34 Y 35 de la Ley 2069 de 2020, en relación con: el procedimiento de mínima cuantía, incluyendo disposiciones particulares que se refieren a la contratación con MiPymes y grandes almacenes; los criterios diferenciales para MiPymes, y la definición y los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres; las convocatorias limitadas a MiPymes; el fomento a

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 **Opción 2 Ext.** 14226

expedio.epcpitalito@inpec.gov.co

la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y, sujetos de especial protección constitucional; así como la acreditación de los factores de desempate previstos en la Ley de Emprendimiento”.

La presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "mínima cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la mínima cuantía de la Entidad. En consideración a lo anterior, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario- INPEC está obligado a dar cumplimiento a dicha normatividad.

OTRAS DISPOSICIONES

- a) Constitución Política de Colombia
- b) Ley 80 de 1993, Estatuto de contratación estatal
- c) Ley 1150 de 2007, Modificadorio de la Ley 80 de 1993
- d) Ley 1474 de 2011, Estatuto Anticorrupción
- e) Ley 1480 de 2011, Estatuto del Consumidor
- f) Ley 1882 del 2018 Modificadorio de la Ley 1150 de 2007
- g) Ley 2069 del 2020 Emprendimiento
- h) Decreto 310 de 2021
- i) Circular externa Colombia Compra Eficiente 27 de diciembre de 2023

8.3. ANALISIS DE LA OFERTA Y DEMANDA

8.3.1 ANÁLISIS DE LA OFERTA

De acuerdo al análisis de la oferta, se ha identificado que a nivel local, Regional y Nacional existen diversas empresas legalmente constituidas que ofrecen los servicios requeridos por el EPMSC Pitalito, por tanto, se tienen valores de empresas como referencia para la negociación después del análisis del sector y que se consideran ajustados a los precios del mercado, dada la experiencia y que se encuentran en el estudio de mercado. Así mismo se anexan los soportes de cotizaciones aportadas por estos establecimientos comerciales de posibles oferentes dedicados a la venta de los elementos adquirir.

8.3.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La entidad al igual que todas las entidades estatales adquiere este tipo de servicios según lo estipulado por la Ley 80 de 1993 de Contratación Estatal, realizando los diferentes estudios de mercado, y estudiando la viabilidad de los diferentes tipos de modalidad y selección de contratación. Dicho procedimiento se debe ejecutar bajos los estándares de calidad en beneficio de la población vulnerable que maneja el ERON, a través de procesos de contratación por mínima cuantía, teniendo en cuenta el presupuesto aprobado para la respectiva vigencia.

8.3. 7 HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

El EPMSC Pitalito - Huila, ha realizado las siguientes contrataciones con objeto similar, así:

AÑO	Nº CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	VALOR IVA	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2023	142-MC-CONT-016-23	MINIMA CUANTIA	SUPRISA S.A.S	95.795.628	N/A	SECOP II



2024	142-MC-CONT-026-2024	MINIMA CUANTIA	ECOFRUTOS SERVICIOS INTEGRALES SAS	20.049.074	N/A	SECOP II
2025	142-MC-CONT-006-2025	MINIMA CUANTIA	IMPACTO GERENCIAL LCR SAS	\$132.286.137	N/A	SECOP II

8.4. ANÁLISIS DEL SECTOR

Teniendo en cuenta el objeto contractual, se consultó en la página del SECOP procesos en otras entidades, encontrando algunos procesos con objeto similar, que comparten algunas características y sirven como referencia para analizar el mercado.

AÑO	ENTIDAD	Nº CONTRATO	OBJETO	CONTRATISTA	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
2025	CPMS NEIVA	CO1.PCCNTR. 7635726	CONTRATAR EL SUMINISTRO SEMANAL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA DE ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE NEIVA, EJECUTANDO EL PRESUPUESTO ASIGNADO MEDIANTE RESOLUCIÓN 000003 DEL 02 DE ENERO DEL 2025	IMPACTO GERENCIAL LCR S.A.S	\$123.076.407
2025	COJAM	COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA 018 DE INVITACIÓN No. MC-INV-022-2025	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LA POBLACION PRIVADA DE LA LIBERTAD EN EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO, EN PRODUCTOS COMO HARINAS, VERDURAS, EMPAQUES ENTRE OTROS, Y DISTRIBUIR EL PRODUCTO TERMINADO A LA POBLACION DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO DE MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ - COJAM (RECURSOS ASIGNADOS MEDIANTE LA RESOLUCIÓN 008079 DEL 17 DE SEPTIEMBRE DE 2025)	GENEB S.A.S.	\$72.154.345
2026	CPAMS GIRON	421-MC-01-2026	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE POLLO ENTERO-PECHUGA FRESCA ALAS DE POLLO COMO MATERIA PRIMA DESTINADOS A LA COMERCIALIZACION EN EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CPAMS GIRON DEL INPEC 2026 POR PRECIOS UNITARIOS FIJOS MONTO AGOTABLE	PROSOCEC SAS NIT	\$133.681.600

8.5. ANÁLISIS DE MERCADO

Se debe considerar que en el comercio en el municipio de Pitalito presenta desinterés por este tipo de solicitudes, razón por la cual se dificulta obtener cotizaciones y realizar un estudio de mercado más amplio y eficaz. Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización mediante comunicación telefónica, de manera personal y correo electrónico a varios establecimientos de comercio, de las cuales tres enviaron cotizaciones: **ECOFRUTOS SERVICIOS INTEGRALES SAS, IMPACTO GERENCIAL LCR SAS.**

Teniendo en cuenta que 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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 **Opción 2 Ext.** 14226

expedio.eppitalito@inpec.gov.co

de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS, COMO PRODUCTOS CÁRNICOS, OVOPRODUCTOS, VEGETALES Y FRUTAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO**, de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro, siguiendo el orden respectivo, plasmado en la parte superior, así:

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO.	UNIDAD DE MEDIDA	IMPACTO	ECOFRUTOS	PROMEDIO
1	ACEITE	BIDÓN *20 LT.	\$ 170.000,00	\$ 178.500,00	\$ 174.250,00
2	AGUACATE	LIBRA	\$ 6.200,00	\$ 6.820,00	\$ 6.510,00
3	AJO	LIBRA	\$ 10.000,00	\$ 11.200,00	\$ 10.600,00
4	Arepa de maíz	UNIDAD	\$ 380,00	\$ 399,00	\$ 389,50
5	ARRACACHA	LIBRA	\$ 3.870,00	\$ 4.218,30	\$ 4.044,15
6	ARROZ	LIBRA	\$ 2.900,00	\$ 3.045,00	\$ 2.972,50
7	ARVEJA VERDE	LIBRA	\$ 9.000,00	\$ 10.080,00	\$ 9.540,00
8	BAGRE	LIBRA	\$ 22.000,00	\$ 26.400,00	\$ 24.200,00
9	BOCACHICO	LIBRA	\$ 11.500,00	\$ 13.685,00	\$ 12.592,50
10	CARNE DE HAMBURGUESA	PAQUETE	\$ 28.700,00	\$ 31.283,00	\$ 29.991,50
11	CARNE DE RES BOLA NEGRA	KILO	\$ 38.000,00	\$ 42.560,00	\$ 40.280,00
12	CARNE DE RES MOLIDA	KILO	\$ 35.700,00	\$ 39.270,00	\$ 37.485,00
13	CEBOLLA CABEZONA	LIBRA	\$ 3.100,00	\$ 3.441,00	\$ 3.270,50
14	CEBOLLA LARGA	LIBRA	\$ 3.800,00	\$ 4.522,00	\$ 4.161,00
15	CHICHARRON DE CERDO	KILO	\$ 27.000,00	\$ 29.700,00	\$ 28.350,00
16	CHORIZO	PAQUETE	\$ 3.800,00	\$ 4.142,00	\$ 3.971,00
17	CHULETÓN DE CERDO	KILO	\$ 36.400,00	\$ 40.040,00	\$ 38.220,00
18	CHURRASCO DE RES	KILO	\$ 45.000,00	\$ 48.600,00	\$ 46.800,00
19	CILANTRO	LIBRA	\$ 23.000,00	\$ 24.150,00	\$ 23.575,00
20	COLOR	LIBRA	\$ 28.700,00	\$ 30.996,00	\$ 29.848,00
21	COSTILLA AHUMADA DE CERDO	KILO	\$ 35.000,00	\$ 37.800,00	\$ 36.400,00
22	COSTILLA DE CERDO	KILO	\$ 36.500,00	\$ 39.785,00	\$ 38.142,50
23	COSTILLA DE RES	LIBRA	\$ 33.000,00	\$ 37.620,00	\$ 35.310,00
24	CREMA DE LECHE	LITRO	\$ 31.000,00	\$ 32.550,00	\$ 31.775,00
25	CREMA MARINERA X 70 GR.	UNIDAD	\$ 7.800,00	\$ 7.800,00	\$ 7.800,00
26	FRIJOL	LIBRA	\$ 6.200,00	\$ 6.820,00	\$ 6.510,00
27	GALL'NA CRIOLLA 1600 GR - 1800 GR	UNIDAD	\$ 30.000,00	\$ 34.500,00	\$ 32.250,00
28	GUASCA	LIBRA	\$ 16.300,00	\$ 17.115,00	\$ 16.707,50
29	GU NEO	LIBRA	\$ 2.500,00	\$ 2.800,00	\$ 2.650,00
30	HABICHUELA	LIBRA	\$ 6.500,00	\$ 7.475,00	\$ 6.987,50
31	HARINA DE MAIZ	LIBRA	\$ 4.800,00	\$ 5.280,00	\$ 5.040,00
32	HIGADO DE RES	LIBRA	\$ 23.100,00	\$ 25.641,00	\$ 24.370,50
33	HUEVOS AA	PANAL X 30 UNIDADES	\$ 21.700,00	\$ 22.785,00	\$ 22.242,50
34	HUEVOS DE CODORNIZ	PAQUETE X 24 UNIDADES	\$ 10.000,00	\$ 9.500,00	\$ 9.750,00

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 **Opción 2 Ext.** 14226

expedio.eccpitalito@inpec.gov.co

35	JAMÓN DE CERDO	PAQUETE	\$ 15.700,00	\$ 17.270,00	\$ 16.485,00
36	LAUREL	LIBRA	\$ 31.400,00	\$ 29.830,00	\$ 30.615,00
37	LECHUGA BATAVIA	LIBRA	\$ 4.500,00	\$ 4.950,00	\$ 4.725,00
38	LECHUGA CRESPA	PAQUETE X 200G	\$ 3.850,00	\$ 4.312,00	\$ 4.081,00
39	LOMO DE CERDO	KILO	\$ 38.000,00	\$ 44.080,00	\$ 41.040,00
40	LOMO DE RES	KILO	\$ 42.500,00	\$ 48.875,00	\$ 45.687,50
41	MAIZ DULCE	LIBRA	\$ 10.320,00	\$ 11.352,00	\$ 10.836,00
42	MAZORCA ENTERA	LIBRA	\$ 6.000,00	\$ 7.020,00	\$ 6.510,00
43	MOJARRA ROJA 3/4	LIBRA	\$ 15.700,00	\$ 19.154,00	\$ 17.427,00
44	PAN DE HAMBURGUESA	PAQUETE X 12 UNIDADES	\$ 14.100,00	\$ 15.651,00	\$ 14.875,50
45	PAPA CRIOLLA	LIBRA	\$ 3.600,00	\$ 4.140,00	\$ 3.870,00
46	PAPA R-12 Y/O SABANERA	LIBRA	\$ 2.600,00	\$ 3.042,00	\$ 2.821,00
47	PAPA RIPIO X 1000 GR.	PAQUETE	\$ 23.400,00	\$ 25.974,00	\$ 24.687,00
48	PAPAYA	LIBRA	\$ 8.200,00	\$ 9.020,00	\$ 8.610,00
49	PASTA FIDEO	LIBRA	\$ 5.700,00	\$ 5.985,00	\$ 5.842,50
50	PECHUGA DE POLLO	KILO	\$ 29.700,00	\$ 33.561,00	\$ 31.630,50
51	PERNIL DE CERDO	KILO	\$ 41.000,00	\$ 47.150,00	\$ 44.075,00
52	PEZUÑAS DE CERDO	KILO	\$ 26.000,00	\$ 28.600,00	\$ 27.300,00
53	PIERNA PERNIL DE POLLO	KILO	\$ 12.700,00	\$ 14.605,00	\$ 13.652,50
54	PIMENTÓN	LIBRA	\$ 4.800,00	\$ 5.232,00	\$ 5.016,00
55	PIÑA	LIBRA	\$ 10.000,00	\$ 11.400,00	\$ 10.700,00
56	PLÁTANO VERDE Y/O MADURO	LIBRA	\$ 3.000,00	\$ 3.690,00	\$ 3.345,00
57	POLLO CRUDO	KILO	\$ 26.000,00	\$ 30.420,00	\$ 28.210,00
58	PORTACOMIDAS EN ICOPOR SECO	UNIDAD	\$ 830,00	\$ 904,70	\$ 867,35
59	PORTACOMIDAS EN ICOPOR SOPA 16 OZ	UNIDAD	\$ 950,00	\$ 1.035,50	\$ 992,75
60	PORTACOMIDAS EN ICOPOR SOPA 32 OZ	UNIDAD	\$ 1.650,00	\$ 1.798,50	\$ 1.724,25
61	QUESO MOZARELLA BLOQUE X 2500 GRS.	BLOQUE	\$ 72.000,00	\$ 78.480,00	\$ 75.240,00
62	QUESO MOZARELLA TAJADO X 2500 GRS.	BLOQUE	\$ 75.000,00	\$ 81.750,00	\$ 78.375,00
63	RAICES CHINAS	LIBRA	\$ 13.200,00	\$ 13.860,00	\$ 13.530,00
64	SAL	LIBRA	\$ 1.700,00	\$ 1.785,00	\$ 1.742,50
65	SALCHICHA PAQUETE X 500 gs.	PAQUETE X 30	\$ 17.000,00	\$ 18.700,00	\$ 17.850,00
66	SALCHICHA PERRO PAQUETE X 1440 gs. 18 UNIDADES	PAQUETE	\$ 70.500,00	\$ 77.550,00	\$ 74.025,00
67	SALSA BBQ X 1000 GMS.	KILO	\$ 22.100,00	\$ 24.089,00	\$ 23.094,50
68	SALSA DE CIRUELA X 1000 GMS.	KILO	\$ 17.000,00	\$ 18.530,00	\$ 17.765,00
69	SALSA DE MAIZ X 1000 GMS.	KILO	\$ 25.400,00	\$ 27.686,00	\$ 26.543,00
70	SAZONADOR EN POLVO	LIBRA	\$ 21.200,00	\$ 23.108,00	\$ 22.154,00
71	TAMAL	UNIDAD	\$ 10.500,00	\$ 11.445,00	\$ 10.972,50
72	TOCINO	LIBRA	\$ 12.800,00	\$ 14.720,00	\$ 13.760,00
73	TOMATE	LIBRA	\$ 5.700,00	\$ 6.270,00	\$ 5.985,00
74	TOMILLO	LIBRA	\$ 50.000,00	\$ 57.500,00	\$ 53.750,00

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEP

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 Opción 2 Ext. 14226

expedio.epcpitalito@inpec.gov.co

75	TRUCHA 3/4	LIBRA	\$ 21.100,00	\$ 24.687,00	\$ 22.893,50
76	UVAS PASAS	LIBRA	\$ 11.700,00	\$ 12.636,00	\$ 12.168,00
77	YUCA	LIBRA	\$ 3.950,00	\$ 4.424,00	\$ 4.187,00
78	ZANAHORIA	LIBRA	\$ 2.980,00	\$ 3.337,60	\$ 3.158,80
TOTAL			\$ 1.609.480,00	\$ 1.770.131,60	\$ 1.689.805,80

9. VALORES ESTIMADOS DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para **“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS, PRODUCTOS CÁRNICOS, OVOPRODUCTOS, VEGETALES Y FRUTAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO”**. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta la cotización y obteniendo el promedio de mínimo de acuerdo al número de cotizaciones recibidas las cuales serán mínimo tres (02) cotizaciones así: (Valor cotización 1 + Valor cotización 2) / 2 = \$ Valor promedio.

Todos los productos son necesarios para cumplir con la misión institucional del EPMS C Pitalito. Sin embargo, durante el proceso de selección, la presentación de ofertas de menor valor determinará la prioridad del producto; en su defecto, las cantidades relacionadas se refieran al estimado a contratar, pueden aumentar o disminuir durante la ejecución sin sobrepasar el presupuesto asignado para cada Rubro o CDP (Ejecución del Contrato será por sistema de monto agotable). En caso de que las cantidades a adquirir no satisfagan la necesidad real o cantidad requerida se podrán adicionar cantidades en el evento de sobrar presupuesto al momento de la adjudicación o ejecución. Es decir, la adquisición de estos productos no garantiza la satisfacción de la totalidad de las necesidades requeridas, por lo tanto, en ocasiones se hace necesario la adquisición de un mayor número de ellas en caso de existir la disponibilidad de recursos, ya sean provenientes de la presentación de ofertas de menor valor o de la consecución posterior de nuevos recursos.

Por lo anterior, se estima un presupuesto de gasto hasta el 24/12/2026 o hasta agotar presupuesto, en atención al histórico de consumo mensual, por un valor de **SETENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. (\$71.562.000)**, Excluido de IVA de acuerdo al valor promedio cotizado.

NOTA: El contratista debe presentar su oferta económica sin sobrepasar el presupuesto oficial estimado para el presente proceso, al igual que el valor unitario promedio de cada producto.

10. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

CDP- No. 726
Fecha: 28/01/2026
Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-142 EPMS C PITALITO
POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS: A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS, A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON. OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS,
FUENTE: PROPIOS
RECURSO: 26
SITUAC: CSF
OBJETO: CDP PARA COMPRA DE MATERIA PRIMA PARA EL ASADERO DEL EPMS C PITALITO DURANTE EL 2026
EXPEDIDO POR: NESTOR RAMIRO SANCHEZ CORTES
Por Valor: \$ 76.362.000 SETENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA DOS MIL PESOS M/Cte.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 **Opción 2 Ext.** 14226

expendio.epc@italito@inpec.gov.co

11. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato de **SUMINISTRO** resultante del presente proceso de Selección será hasta el **24/12/2026** a partir de la suscripción del acta de inicio, previo perfeccionamiento y legalización del contrato y/o hasta agotar el presupuesto total.

12. FORMA DE PAGO

La EPMSC Pitalito - Huila efectuará los pagos al contratista de acuerdo al valor de los BIENES y/o SERVICIOS recibidos en su totalidad; previa presentación de las facturas correspondientes, 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 el pago, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período. Las facturas serán canceladas por el EPMSC Pitalito - Huila, 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 art 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 la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del cupo 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 renta por compras, Impuesto de Industria y Comercio 6 x 1000, 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.

12.1 Recepción de facturas electrónicas, notas débito y notas crédito.

Ten en cuenta el cumplimiento de los siguientes requisitos al momento de radicar tus documentos electrónicos, así evitarás la devolución de las mismas:

- a.** Las facturas electrónicas deberán cumplir los requisitos legales, establecidos en los artículos 615 y 617 del Estatuto Tributario
- b.** La recepción de la factura electrónica o radicación se realizará a través de SIIF NACION para lo cual el contratista deberá adjuntar el documento.ZIP (XML+PDF) al correo electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co y colocar en el asunto la siguiente información: 12-08-00-142; No. Contrato; correo del supervisor del contrato.
- c.** Radicación en fechas y horarios establecidos.
- d.** Diligenciar en la sección de la factura, campo notas u observaciones, la siguiente leyenda: # \$ 12-08-00-142; No. contrato; correo del supervisor # \$

- e. Registrar en la sección de la factura Datos del comprador o adquiriente, en el campo correo, el buzón electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
- f. El valor facturado nunca deberá exceder el monto autorizado en la orden de compra o en el contrato.
- g. Cuando registre el NIT del contratista y el de la entidad pública adquiriente no vincular el dígito de verificación, por cuánto que, si lo hacen, al momento de hacer la validación, se rechazará la recepción de la factura y en consecuencia la única forma de corregir este error es anularla con una nota crédito y emitir una nueva de manera correcta.
- h. PSI EPMSC-PITALITO: 12-08-00-142.

12.1.2. Canales autorizados para la radicación Facturas Electrónicas:

El EPMSC Pitalito – Huila, Recuerda que el ÚNICO correo electrónico autorizado para la Recepción de tus documentos electrónicos es: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, los documentos que sean enviados a correos electrónicos diferentes no serán tenidos en cuenta en el proceso de radicación y pago. Para que la recepción de tus documentos electrónicos sea exitosa, deberás remitir un correo electrónico por cada factura con las características enunciadas anteriormente.

12.1.3. Tener en cuenta:

- a. Estas características deben ser validadas con el proveedor tecnológico.
- b. Tener en cuenta que nuestro correo de recepción autorizado se ha dispuesto únicamente para el proceso de facturación electrónica con validación previa, por lo cual agradecemos abstenerse de remitir información no relacionada con este proceso.
- c. La entrega de documentos electrónicos a funcionarios del Establecimiento sin validar no está permitida, por lo cual, las facturas se entenderán como no radicadas.

12.1.4. Fechas y horarios de radicación:

La fecha límite de radicación de facturas de gastos generales será el día 05 calendario* de cada mes y para la radicación de factura de los proyectos productivos será el día 12 calendario de cada mes, si este día es fin de semana o día festivo, la fecha límite será el día hábil anterior.

Nota: Los documentos electrónicos entregados fuera de fecha o de horario, no serán tenidos en cuenta en el proceso de radicación.

12.1.5. Recomendación para facturar:

- a. En la sección de la factura, campo notas u observaciones de la Factura Electrónica el contratista deberá relacionar la siguiente información para ser convalidada por SIIF: # \$ 12-08-00-142; Contrato; correo.supervisor@entidad.gov.co # \$ (tener en cuenta espacios)
- b. En la sección de la factura, datos del adquiriente o comprador, campo correo electrónico, se debe relacionar el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
- c. Los proveedores y contratistas cuando registren su NIT y el de la entidad pública adquiriente no vinculen el dígito de verificación, por cuánto que, si lo hacen, al momento de hacer la validación, se rechazará la recepción de la factura y en consecuencia la única forma de corregir este error es anularla con una nota crédito y emitir una nueva de manera correcta.
- d. Si una vez emitida, no existe una comunicación de devolución no se debe volver a enviar la factura, porque se devolverá por ya estar procesada



- e. Los contratistas que son persona natural al registrarse en la factura deben seleccionar como tipo de contribuyente persona natural y no persona jurídica, porque al ser validado con el tercero del SIIF Nación no coincidirá y será devuelta la factura para su corrección desde la emisión.
- f. En el evento que la factura haya sido devuelta por cualquiera de las causales enumeradas, deben reenviarla al correo "siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co" desde un correo empresarial o personal adjuntando el contenedor de documentos (Factura en PDF y XML) comprimidos con .ZIP y registrando en el asunto, en estricto orden, la siguiente información: 12-08-00-142; Contrato; correo.supervisor@entidad.gov.co

12.1.6. DOCUMENTOS PARA EL PAGO

Para cada pago se requiere la presentación de los siguientes documentos:

- a. Presentación en debida forma de la factura.
- b. Certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor del contrato.
- c. Informe mensual de supervisión el cual debe estar suscrito por el supervisor del contrato cuando así sea necesario.
- d. Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales y Parafiscales y/o planilla de pago de seguridad social y aportes parafiscales del contratista.

Se entienden incluidos como parte del valor del contrato que se derive del presente proceso de selección, todos los impuestos, derechos, tasas, gastos directos e indirectos y contribuciones que se generen con ocasión o como efecto del contrato, los cuales corren a cargo del CONTRATISTA.

13. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales, el domicilio se fija en Pitalito – Huila calle 19 Sur N° 6 -180 Barrio Solarte.

13.1 LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en las instalaciones del EPMSC Pitalito, ubicado en la calle 19 Sur N° 6 -180 Barrio Solarte de Pitalito - Huila.

14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

14.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con EL EPMSC-Pitalito, 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 estudios previos, aceptación de oferta y propuesta.
- b. Cumplir con lo establecido en el objeto y alcance del presente documento en los términos y condiciones pactados.
- c. **El contratista deberá subir a la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP II, las facturas con sus respectivos soportes, dichas facturas deberán coincidir con**

- las facturas radicadas en medio físico en el establecimiento, para su respectiva aprobación por parte del supervisor y respectivo pago.
- d. La validación de las mismas en el sistema Olimpia; la Administración del SIIF-Nación, Ministerio de Hacienda informa que a partir del 1º de abril de 2021, para poder efectuarse el pago de facturas electrónicas a proveedores y contratistas, se debe efectuar el proceso descrito en el ítem **12.1.5. Recomendación para facturar para que la Dian pueda validar dicho documento.**
 - e. Acatar las disposiciones en materia de seguridad sean impuestas al personal que desarrollará el contrato.
 - f. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato.
 - g. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo.
 - h. Cumplir con las características establecidas en el objeto del proceso de selección, según las especificaciones técnicas del pliego de condiciones definitivo sus anexos y la propuesta, en concordancia con lo establecido en el estudio y los documentos previos.
 - i. Para garantizar la seguridad de los alimentos, es primordial conservar la cadena de frío, ya que la pérdida de temperatura óptima de refrigeración o congelación en cualquiera de las etapas, puede perjudicar la calidad del producto. Para lo cual el contratista deberá Garantizar la cadena de frío en los productos contratados que así lo requieran.
 - j. Atender en un término no superior a veinticuatro horas (72) horas siguientes de recibida la solicitud, los requerimientos realizados por el supervisor del contrato, respecto de cambio de cronograma, o cualquier requerimiento realizado.
 - k. Adjuntar los anexos que certifiquen el cumplimiento del objeto contractual y demás obligaciones derivadas del mismo, según el valor facturado.
 - l. Tomar todas las medidas de seguridad necesarias con fin de evitar daños a terceros durante el desarrollo del objeto contractual.
 - m. Suscribir los documentos contractuales y las respectivas pólizas de acuerdo con las condiciones contractuales; después de adjudicado el proceso; el contratista contara con tres (02) días hábiles para; suscribir el contrato, el acta de inicio del contrato y presentar las pólizas que se requieren dentro del contrato.
 - n. Cumplir con el cronograma pre contractual, contractual y pos contractual.
 - o. Asumir los riesgos tipificados, asignados y acordados en los estudios y documentos previos, el pliego de condiciones definitivo, y la audiencia efectuada para tales fines.
 - p. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
 - q. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
 - r. El contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud de la contratación, cuando con ellos cause perjuicio a la Administración o a terceros.
 - s. Cumplir con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social. Para el efecto, el CONTRATISTA debe presentarle al supervisor del contrato, la documentación que acredite el cumplimiento del pago de estas obligaciones.
 - t. Las demás que se encuentren contempladas en la solicitud formulada por la entidad y en la oferta presentada por EL CONTRATISTA, así como las que se deriven de la suscripción del contrato.

14.2. OBLIGACIONES DEL ESTABLECIMIENTO

El EPMSC Pitalito se obliga para con el Contratista a:

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 **Opción 2 Ext.** 14226

expendio.epcpitalito@inpec.gov.co



- a. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
- b. Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
- c. Realizar trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado.
- d. Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el art 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
- e. Todas las demás que permitan el cumplimiento de las condiciones previstas en invitación pública, oferta y contrato.

15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Una propuesta será rechazada cuando:

- a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
- b) Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Art 8 y 9 Ley 80 de 1993, Art 18 Ley 1150 de 2007, art 1,2,3,4 y 5 Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2º literal k) del art 84 Ley 1474 de 2011 que adiciona el art 8 Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Art 221 Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
- c) Si la oferta contiene 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) Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas siempre que no se haya presentado Indisponibilidad en la Plataforma SECOP II para lo cual el oferente deberá consultar la guía de Indisponibilidad para proveedores.
- f) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente dentro de los anexos solicitados.
- g) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie en su totalidad y sin modificar las columnas del Anexo 2 OFERTA ECONÓMICA CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS- CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.
- h) Cuando la Entidad requiera al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido de su oferta y no se obtenga respuesta antes de dar inicio al proceso de Evaluación de las ofertas de acuerdo al procedimiento establecido en el Art 2.2.1.1.2.2.4 Decreto 1082 de 2015 y la GUÍA PARA EL MANEJO DE OFERTAS ARTIFICIALMENTE BAJAS EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN de Colombia Compra Eficiente.
- i) Cuando 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 Art 2.2.1.1.2.2.4 Decreto 1082 de 2015.
- j) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica.
- k) Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.
- l) Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección en su totalidad o por grupos cuando la invitación los clasifique.

- m) Cuando se compruebe que los documentos presentados por el proponente contienen información falsa.
- n) Cuando al verificar la información referente al boletín de responsables fiscales y al pago de los aportes parafiscales o de contratación de aprendices, se encuentre reportado al proponente en el Boletín o incumplimiento en el pago de dichas obligaciones, y no sea subsanada esta situación dentro del término señalado en la invitación.
- o) Cuando el objeto social y/o actividad comercial certificada por la cámara de comercio no corresponda o no esté relacionada con la actividad económica a desarrollar objeto del contrato.
- p) Cuando estando prohibido en la invitación pública, se presente propuesta parcial o alternativa, o en condiciones técnicas inferiores a las mínimas requeridas por la entidad.
- q) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

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 Art 2.2.1.1.2.2.4 Decreto 1082 de 2015.
- b. Cuando no se presente ninguna oferta.
- c. En caso de no lograrse la habilitación de ningún proponente.

17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El EPMSO Pitalito perteneciente al Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación asociados al Proceso de Contratación. De acuerdo con las disposiciones del art 4 ley 1150 de 2007 y de los art 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del art 2.2.1.2.5.2 decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. **Ver Anexo Matriz de Riesgos.)** La presentación de las ofertas implica la aceptación por parte del proponente, de la distribución de los riesgos previsibles así efectuada por la Entidad y ajustada, si a ello hay lugar. Con el valor de la oferta presentada, el oferente deberá cubrir (así se entenderá con la presentación de la oferta) los costos directos e indirectos en que incurrirá el proponente para la correcta ejecución del objeto contractual, según la descripción que del mismo se ha hecho.

ANÁLISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

N°	CÓDIGO	NOMBRE	EVALUACIÓN	RFO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PREVENCIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	TRATAMIENTO/ CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	TIPO DE RIESGO	CONTROL Y MONITOREO POR PARTE DEL INPEC	
											¿CÓMO?	¿CUÁNDO?
1	0001	Obra	Alto	Revisión	Aumento de precios generados por prórrogas o suspensiones que sean imputables al contratista, en tal situación no habrá lugar a reajuste	Disminución en las cantidades estimadas a adquirir	Revisión	Control	Seguimiento por parte del Supervisor del contrato el cumplimiento del Objeto Contractual	Alto	Verificar el cumplimiento de las actividades requeridas para el inicio y satisfacción del objeto contractual	Mensual
2	0002	Producto	Alto	Revisión	Productos de mala calidad, vencidos o deteriorados	Incumplimiento de lo contratado	Revisión	Control	Solicitud y cambio de los productos	Alto	Supervisión directa con la presentación de informes	Previa solicitud o cuando se requiera informar algún tipo de novedad
3	0003	Producto	Alto	Revisión	Incumplimiento en la prestación del servicio o la entrega del bien de manera oportuna y en las condiciones establecidas	No se cumplirá la obligación de la entidad en la entrega de la publicación	Revisión	Control	Determinar los términos de cumplimiento de las obligaciones del contratista	Alto	Solicitar Informes de Supervisión previos a pagos a realizar	Durante toda la Ejecución del Contrato

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Calle 19 sur N° 6- 180 Barrio Solarte. Pitalito (Huila)

Conmutador: 6012347474 Opción 2 Ext. 14226

expedio.e@cpitalito@inpec.gov.co



18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

Las garantías deberán constituirse por el contratista a favor del **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO – EPMSC PITALITO NIT. 813.001.834-1**, 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, 2.2.1.2.3.1.17. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos:

18.1 ETAPA PRECONTRACTUAL:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Garantía Seriedad del Ofrecimiento	10 %	Duración de 03 meses.

18.2 ETAPA CONTRACTUAL:

18.2.1 CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para garantizar el cumplimiento general del contrato y el pago de multas y sanciones. Esta Garantía deberá constituirse por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y seis (6) meses más.

18.2.2 CALIDAD DE LOS BIENES: Equivalente al 20% del valor total del Contrato y con una vigencia igual a la duración del Contrato y seis (6) meses más.

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del Contrato	10 %	Duración del Contrato y 06 meses más.
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	20 %	Duración del Contrato y 06 meses más.

EL CONTRATISTA se compromete a constituir a favor del EPMSC Pitalito **dentro de los dos (02) días hábiles** siguientes a la suscripción del contrato, una Garantía Única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato, la cual se mantendrá vigente durante su vigencia y 06 meses más. La Garantía Única que presentará el contratista avalará el cumplimiento por parte suya de las obligaciones a su cargo surgidas del contrato, la cual se mantendrá vigente durante la vigencia del contrato y se ajustará a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado, de conformidad Decreto 1082 de 2015. Esta incluirá como riesgos amparados los siguientes: AFIANZADO, Debe figurar como afianzado el nombre completo del Proponente, cuando se presente en consorcio, unión temporal o cualquier otra forma de asociación, se identificarán todos y cada uno de sus integrantes, con sus porcentajes de participación; **BENEFICIARIO, ESTABLECIMIENTO ENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD CARCELARIA DE PITALITO – EPMSC-PITALITO, del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC. Con NIT. 813.001.834-1.**

19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será el designado por el Ordenador del Gasto del EPMSC Pitalito - Huila. El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, art 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

El Contratista se obliga a mantener indemne al EPMSC Pitalito - Huila, de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas o dependientes.

21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de responsable de la estructuración del estudio en el cual se analizó la conveniencia y oportunidad para realizar la presente contratación, con la suscripción de esta declaración, manifiesto que es perentoria la realización de este proceso y por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación propuesta, en particular porque la misma ha cumplido con lo establecido en el art 87 Ley 1474 de 2011, la cual modificó el numeral 12 del art 25 Ley 80 de 1993.

22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

Para este proceso de contratación teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.



INST. NATHALIE DAZA CABRERA

Responsable Proyectos Productivos EPMSC Pitalito - Huila

Revisado por: Nury del Pilar Bonilla / Contratación

Elaborado por: Nathalie Daza Cabrera / Proyectos Productivos

Fecha elaboración: 30/01/2026