INPEC

INVITACIÓN PÚBLICA MÍNIMA CUANTIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC

INVITACIÓN PÚBLICA No. MC 002 - 2026

LA PRESENTE INVITACION PUBLICA TIENE COMO FINALIDAD CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS- PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES, PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA LA GESTION DE LOS PROCESOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CPMSCAL, SEGÚN RESOLUCION No. 000003 DEL 02 DE ENERO DE 2026.

INFORMACIÓN GENERAL

El presente proceso se regirá por el procedimiento referido en el numeral 5 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, reglamentado por el Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021, por cuanto el presupuesto oficial no supera el 10% de la menor cuantía fijada para la Entidad. Esta invitación estará publicada desde el día **6 de febrero de 2026** en el Sistema Electrónico para la contratación pública – SECOP II, y las ofertas que llegaren a presentarse como consecuencia de la misma deberán ser cargadas en dicha plataforma hasta el cierre del sistema establecido en la Plataforma del SECOP II.

El comité evaluador estará conformado por:

- **VERIFICACIÓN JURÍDICA:** Abg. Claudia Andrea Hernández - Dg. Salas Ordoñez Héctor CPMSCAL
- **VERIFICACIÓN TÉCNICA, ECONOMICA y EXPERIENCIA:** Dragoneante Escobar Sánchez Wirley - Responsable del Proyectos productivos CPMSCAL- CALI.

1. OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS- PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES, PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA LA GESTION DE LOS PROCESOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CPMSCAL, SEGÚN RESOLUCION No. 000003 DEL 02 DE ENERO DE 2026.

2.1. OBJETO SEGÚN CLASIFICACIÓN BIENES Y SERVICIOS

LOTE 1

Código del Clasificador de Bienes y Servicios

50131612	(E) Productos de Uso Final	Alimento, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Huevos y sustitutos	Huevos en la cascara de gallina
50131802	(E) Productos de Uso Final	Alimento, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Queso	Queso procesado

LOTE 2
Código del Clasificador de Bienes y Servicios

Código UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
50171630	(E) Productos de Uso Final	Alimento, bebidas y tabaco	Condimentos y conservantes	Salsas y condimentos y productos para usar	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
50192100	(E) Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y snacks	Papas fritas de talego o mezclas
50192601	(E) Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Acompañamientos preparados	Papas preparadas frescas o arroz o pasta o relleno
50181901	E) Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de panadería	Pan y galletas y pastelitos dulces	Pan fresco
50192802	E) Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Empanadas y quiches y pasteles	Pasteles de sal congelados
50221303	E) Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Harina y productos de molinos	Almidón o harina comestible

2.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS Y ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR

Para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS- PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES, PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA LA GESTION DE LOS PROCESOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CPMSCAL, SEGÚN RESOLUCION No. 000003 DEL 02 DE ENERO DE 2026.**

Los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

LOTE N° 1: A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS			
NO.	CODIGOS UNSPSC	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES
1	50112010	HUEVOS AA PANAL X 30 UNIDADES	EL PRODUCTO DEBERÁ DISTRIBUIRSE Y EXPENDERSE DEBIDAMENTE IDENTIFICADO, EN EL RÓTULO DEL EMPAQUE Y EMBALAJE, DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA LEGISLACIÓN NACIONAL VIGENTE Y LAS SIGUIENTES CONSIDERACIONES:NOMBRE DEL ALIMENTO: CATEGORÍA DEL HUEVO: TIPO DE REFERENCIA DE ACUERDO AL PESO, NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL PRODUCTOR Y EMPACADOR: PRODUCIDO POR GRANJA AVÍCOLA, FECHA DE VENCIMIENTO/LOTE, ESTABLECIDO POR CADA PRODUCTOR.CONDICIONES TECNICAS DEL PROCESO LIMPIEZA ESTÁNDAR- ROTULADO-TRAZABILIDAD CON MATERIAL ADHERIDO AL PRODUCTO EN ESTE CASO GALLINAZA QUE REPRESENTA MENOS DE UN 25% DE LA SUPERFICIE CUBIERTA DEL PRODUCTO; PRESENTACIÓN EMPAQUE BANDEJA X 30.
2	50131802	QUESO TAJADO BLOQUE X 2500 GRS	QUESO FRESCO, SEMIDURO, SEMIGRASO. INGREDIENTES LECHE ENTERA, SAL, ACIDULANTE, CUAJO DESCRIPCIÓN ES UN PRODUCTO, FRESCO, ACIDO, NO MADURADO DE PASTA COCIDA E HILADA EN SALMUERA ELABORADA A PARTIR DE LECHE FRESCA QUE ES PARCIALMENTE ACIDIFICADA Y COAGULADA POR LA ACCIÓN ENZIMÁTICA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO COLOR BLANCO LEVEMENTE AMARILLO OLOR LÁCTICO POCO PERCEPTIBLE SABOR LÁCTICO POCO DESARROLLADO LIGERAMENTE ACIDO TEXTURA FIBROSA FORMA CUBICA , CARATERISTCAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD 49,70G/100G GRAVIMÉTRICO MATERIA GRASA 12,21G/100G GRAVIMET4RICO , MATERIA GRASA EXTRACTO SECO 24,27G/100G CALCULO CARATERISTICAS MICROBIOLÓGICAS MOHOS 102 *ufc/g* 5x102 *ufc/g* ECHERICHA COLI < 10*ufc/g* 102 *ufc/g* STAPHYLOCOCCUS COAGULOSA POSITIVA < 102 *ufc/g* 103 *ufc/g* SALMONELLA/ 25G AUSENTE LISTERIA MONOCYTOGENES/25G AUSENTE PRESENTACIÓN Y EMPAQUE BLOQUES DE 2500G EMPACADOS HERMÉTICAMENTE EN POLIETILENO GRADO ALIMENTICIO.

<table>
<tr><th colspan="4">LOTE N° 2: A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIIOS (materia prima panadería, arepas, buñuelos, concentrados)</th></tr>
<tr><th>NO.</th><th>CODIGOS UNSPSC</th><th>ELEMENTOS</th><th>ESPECIFICACIONES</th></tr>
<tr><td>1</td><td>50221001</td><td>ARROZ BULTO X 50 KILOS</td><td>ARROZ (BLANCO): ARROZ DESCASCARADO AL CUAL SE LE HA ELIMINADO PARCIAL O TOTALMENTE POR ELABORACIÓN EL GERMEN Y LAS CAPAS DE LA ALEURONA, NTC 671, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: COLOR BLANCO, OLOR CARATERIZTICO DEL PRODUCTO, SABOR CARATERISTICO DEL PRODUCTO, TEXTURA DURA APARIENCIA ALARGADA, HUMEDAD 14 %, COMPOSICION CULALITATIA ARROZ BLANCO INFORMACIÓN ADICIONAL DEL ROTULO: CONSUMIR SEGÚN PREPARACIÓN DESCRITA, DESPUÉS DE ABIERTO CONSUMA EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN: LÁMINA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD (PEBD), CALIBRE 1.8" COLORES: BLANCO, AMARILLO, VERDE, AZUL Y NEGRO, EN PRESENTACIONES DE 250, 500, 1000, 3000, 5000 Y 12500 GRAMOS. SACO DE POLIPROPILENO DE 50KG. BOLSA PACA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD SIN IMPRESIÓN CALIBRE 4", VIDA ÚTIL: 1 AÑO PARA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEFINIDAS EN LA PRESENTE FICHA TÉCNICA. FUMIGACIÓN: TRES MESES, CUMPLIENDO CON LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO ESTABLECIDAS. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE, PREFERIBLEMENTE INFERIOR A 24°C, EN LUGAR FRESCO Y SECO, DEBE ESTAR PROTEGIDO DEL SOL Y LA HUMEDAD, Y DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES, SOBRE ESTIBA SANITARIA. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS TIPO 1 GRADO 2 % GRANO PARTIDO 12, %GRANO YESADO 11 DAÑO POR CALOR 1.5 DAÑO TOTAL 4 GRANO ROJO 2 TIPO CONTRASTE 6 NO DEBE EXCEDER LOS LIMITES PARA PLAGUISIDAS, INDICADOS POR EL CODEX ALIMENTARIUS, CARATERISTICAS
<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICAS</th><th>ESPECIFICACIONES</th></tr>
<tr><td>Detección de Escherichia Coli/g</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella/25g o ml</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales /g</td><td><3</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes totales/g</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recto Staphylococcus aureus UFC/g</td><td>< 100</td></tr>
<tr><td>Recto Bacillus Cereus UFC/g</td><td>1.000 máximo</td></tr>
<tr><td>Recto Aerobios Mesófilos UFC/g</td><td>300.000 máximo</td></tr>
<tr><td>Recto Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>5.000 máximo</td></tr>
</table>
MICROBILOGICAS</td></tr>
<tr><td>2</td><td>50171551</td><td>SAL BULTO X 50 KILOS</td><td>SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO, ES UN PRODUCTO DE ORIGEN MINA, OBTENIDO A PARTIR DE LA CRISTALIZACIÓN POR EVAPORISACION MECÁNICA O VACUMN PAN DE SALINAS TERRESTRES, ES UN SOLIDO CRISTALINO INCOLORO, HIGROSCÓPICO Y ALTAMENTE SOLUBLE EN AGUA. INGREDIENTES: CLORURO DE SODIO, FLUORURO DE POTASIO, YODURO/YODATO DE POTASIO Y AUTOCOMPACTANTE (FERROCIANURO DE SODIO E-53S). PRESENTACIÓN COMERCIAL BULTO X 50 KILOS</td></tr>
<tr><td>3</td><td>50221002</td><td>HARINA TRIGO BULTO X 50 KILOS</td><td>PRODUCTO OBTENIDO DE LA MOLIENDA Y CERNIDO, DEL ENDOSPERMO Y CAPAS INTERNAS DEL PERICARPIO DE GRANOS DE TRIGO, CON EL FIN DE OBTENER UN TAMAÑO DE PARTÍCULA DETERMINADO. COMPOSICIÓN TRIGO, PRE-MEZCLA VITAMÍNICA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL DECRETO 1944 DE 1996, ÁCIDO ASCÓRBICO Y ENZIMAS PARA ALIMENTOS. MEDIANTE LA ADICIÓN DE PRE-MEZCLA VITAMÍNICA, SEGÚN DECRETO 1944 DEL 28 DE OCTUBRE DE 1996 (FORTIFICACIÓN DE HARINA DE TRIGO). VITAMINA B3 Ó NIACINA MG/KG C 55,0 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLES EXTERNO HIERRO MG/KG C 44,0 AOAC. 984.27 ED. 21 DE 2019 EXTERNO VITAMINA B1 Ó TIAMINA MG/KG C 6,00 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLE EXTERNO VITAMINA B2 Ó RIBOFLAVINA MG/KG C 4,00 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLE EXTERNO ÁCIDO FÓLICO MG/KG C ,54 IN-GS-3.244 V9 2020-09-30 EXTERNO SACOS IMPRESOS DE POLIPROPILENO LAMINADO MICROPERFORADO. REFERENCIA POR 12,5 KG , 25 KG Y 50 KG LA MARCACIÓN DE LOTE, FECHA DE VENCIMIENTO, FECHA DE EMPAQUE Y HORA SE IMPRIME DIRECTAMENTE EN EL SACO.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>50171631</td><td>SALSA BBQ X 4000 GRS</td><td>AGUA, AZÚCAR, CONCENTRADO DE TOMATE, VINAGRE, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), SAL, ALMIDÓN, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, HARINA DE MOSTAZA, ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), SABORIZANTE NATURAL E IDÉNTICO AL NATURAL, COLORANTE ARTIFICIAL (ROJO PUNZÓ 4R). ESTE PRODUCTO SE ELABORA EN UNA PLANTA DONDE SE PROCESA CON HUEVO, LECHE, SOYA Y SULFITOS,</td></tr>
</table>

			COLOR MARRON A CAFÉ OSCURO , OLOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO , SABOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO TEXTURA LIQUIDO ESPERO UNIFORME , MICORBIOLOGICOS MESÓFILOS AEROBIOS (UFC/G) MAX 20000 , COLIFORMES TOTALES (NMP 9 COLIFORMES FECALES (NMP) 3 MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G 10 ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR (UFC/G) 10 STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/G) 100 FISICOQUIMICAS PH 3.5 – 4.0 GRADOS BRIX (°BX) 34-40 CONSISTENCIA (CM/15 S) 6 – 10 VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 15 MESES A PARTIR DE SU FABRICACIÓN USOS E INSTRUCCIONES: PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO, IDEAL PARA ACOMPAÑAR O ADOBAR TODO TIPO DE CARNES. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: CONSÉRVESE BIEN CERRADO, EN UN LUGAR LIMPIO, SECO, FRESCO Y ALEJADO DE LOS RAYOS DIRECTOS DEL SOL O CUALQUIER FUENTE DE CALOR. DESPUÉS DE ABIERTO EL ENVASE, MANTÉNGASE REFRIGERADO Y CONSÚMASE ANTES DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.
5	50171831	SALSA MOSTAZA X 4000 GRS	AGUA, VINAGRE, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), HARINA DE MOSTAZA, AZÚCAR, SAL, ALMIDÓN, ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), CÚRCUMA, SABORIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL (MOSTAZA), CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO), COLORANTES ARTIFICIALES (TARTRAZINA, ROJO PUNZÓ 4R). CONTIENE TARTRAZINA. ESTE PRODUCTO SE ELABORA EN UNA PLANTA QUE PROCESA CON HUEVO, LECHE, SOYA Y SULFITOS COLOR OCRE, OLOR CARATERISTICO DEL PRODUCTO, SABOR CARATERISTICO DEL PRODUCTO, TEXTURA MASA BLANDA UNIFORME VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACIÓN USOS E INSTRUCCIONES PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO, IDEAL PARA TODOTIPO DE COMIDAS RÁPIDAS. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: CONSÉRVESE BIEN CERRADO, EN UN LUGAR LIMPIO, SECO, FRESCO Y ALEJADO DE LOS RAYOS DIRECTOS DEL SOL O CUALQUIER FUENTE DE CALOR. DESPUÉS DE ABIERTO EL ENVASE, MANTÉNGASE REFRIGERADO YCONSÚMASE ANTES DE LA FECHA DE VENCIMIENTO
6	50171831	SALSA MAYONESA X 4000 GRS	AGUA, ACEITE VEGETAL, AZÚCAR, VINAGRE, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), HUEVOS, SAL, ESTABILIZANTES (GOMA XANTHAN, CMC), HARINA DE MOSTAZA, CONDIMENTOS, CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO), ACIDULANTES (ÁCIDO FOSFÓRICO, ÁCIDO CÍTRICO), SECUESTRANTE (EDTA), EXTRACTO DE ESPECIAS NATURALES, ANTIOXIDANTE (TBHQ), COLORANTE ARTIFICIAL (BETACAROTENO). PUEDE CONTENER SOYA, SE ELABORA EN UNA PLANTA QUE PROCESA CON LECHE Y SULFITOS. PORCIÓN 1 CUCHARADA (15 G). PORCIONES POR ENVASE 11 APROX. CANTIDAD/PORCIÓN: CALORÍAS 30, CALORÍAS DE GRASA 25, GRASA TOTAL 3 G (5 % VD), GRASA SATURADA 0.5 G (3 % VD), COLESTEROL < 5 MG (2 % VD), SODIO 110 MG (5 % VD), CARBOHIDRATOS TOTALES 1 G (0 % VD), AZÚCARES < 1 G, PROTEÍNA 0 G (0 % VD). NO ES UNA FUENTE SIGNIFICATIVA DE GRASA TRANS, FIBRA, VITAMINA A, VITAMINA C, HIERRO Y CALCIO. LOS PORCENTAJES DE VALORES DIARIOS ESTÁN BASADOS EN UNA DIETA DIARIA DE 2000 CALORÍAS
7	50192801	AREPA PINCHO X 50 UNIDADES X 1400 GRAMOS	AREPA DE MAIZ PINCHO PRODUCTO PARA CONSUMO OBTENIDO DE LA MASA DE MAÍZ PETO BLANCO PREVIAMENTE COCIDA, MEZCLADA CON SAL INGREDIENTES MAÍZ, SAL, CONSERVANTE (ÁCIDO SÓRBICO) VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SE DEBE CONSERVAR AL MEDIO AMBIENTE Y SU VIDA ÚTIL ES DE 40 DÍAS O SE DEBE CONSERVAR REFRIGERADA (2°C A 6°C) Y SU VIDA ÚTIL ES DE 40 DÍAS. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO MANTENER BAJO CONDICIONES SANITARIAS ADECUADAS, ALEJADA DE FUENTES DE CONTAMINACIÓN (PRODUCTOS CRUDOS, PRODUCTOS EMISORES DE OLORES COMO DETERGENTES U OTROS)COLOCAR SOBRE ESTIBAS LIMPIAS, ALEJADO DE LAS PAREDES TRANSPORTAR EN VEHÍCULOS BAJO CONDICIONES SANITARIAS ADECUADAS Y APTOS PARA ALIMENTOS FORMA DE CONSUMO LISTA PARA CONSUMIR O SI PREFIERE CALIENTE EN HORNO A 176°C, PLANCHA, PARRILLA POR 5 MINUTOS, O FRITA Y ACOMPAÑE CON BEBIDAS FRÍAS O CALIENTES USOS PREVISTOS CONSUMO DIRECTO O EN PREPARACIONES CULINARIAS BOLSA POLIETILENO DE 50 UNIDADES DE 1400 GRAMOS **Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 unidad (28 g) Número de porciones por envase: 50 Calorías (Kcal): Por 100g: 123; Por porción: 35 Grasa total: 1.3 g; 0.4 g Grasa saturada: 0.4 g; 0.1 g Grasa trans: 0.0 mg; 0.0 mg Carbohidratos totales: 26 g; 7.3 g Fibra dietaria: 3.6 g; 1.0 g Azúcares totales: 0.0 g; 0.0 g Azúcares añadidos: 0.0 g; 0.0 g Proteína: 3.5 g; 1.0 g Sodio: 120 mg; 34 mg Vitamina A: 0.00 µg ER; 0.00 µg ER Vitamina D: 10 UI; 2.8 UI Hierro: 0.07 mg; 0.02 mg Calcio: 20 mg; 5.3 mg Zinc: 0.85 mg; 0.24 mg

8	50192601	EMPANADA PAPA Y CARNE RES X 25 UNIDADES	EMPANADA RELLENA DE PAPA Y CARNE DE RES DESCRIPCION ALIMENTO COMPUESTO POR RELLENO DE PAPA CON CARNE MOLIDA DE RES, CONDIMENTADO CON VEGETALES Y ALIÑOS INGREDIENTES MAÍZ, PAPA, CARNE DE RES, ALMIDÓN DE YUCA, CEBOLLA RAMA, CEBOLLA HUEVO, CONDIMENTO (CALDO SABOR A GALLINA (SAL, ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), FÉCULA DE MAÍZ, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA DE MAÍZ, AJO DESHIDRATADO, ACEITE VEGETAL REFINADO (MAÍZ), ESPECIAS Y CONDIMENTOS, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ANTICOMPACTANTE (DIÓXIDO DE SILICIO), COLORANTE NATURAL (CARAMELO)). MEZCLA DE COLORANTES (HARINA DE ARROZ, COLORANTE NATURAL (ANATO, CÚRCUMA), COLOR ARTIFICIAL (TARTRAZINA)(5MG/KG), SABORIZANTE (COMINO, HARINA DE ARROZ, PIMENTÓN, SAL SABOR NATURAL (AJO, AJO NATURAL, AJO DESHIDRATADO, ACHIOTE, COLOR NATURAL (CÚRCUMA),PIMENTÓN, AJO NATURAL. INFORMACION ALERGÉNICA CONTIENE TARTRAZINA CONDICIONES DE CONSERVACIÓN MANTENERSE EN CONGELACIÓN (-18° C) Y CONSUMIRSE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE. EVITAR LA INCIDENCIA DE LA LUZ SOLAR DIRECTA INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN FREIR EL PRODUCTO DE 5 A 8 MINUTOS EN SUFICIENTE ACEITE A TEMPERATURA MÁXIMA DE 180°C.AIRFRYER: HORNEAR A 200°C POR 8 MINUTOS.HORNO A GAS: PRECALENTAR EL HORNO A 180°C, HORNEAR POR 12 MINUTOS TIPO DE ENVASE BOLSA PLÁSTICA POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD (PEBD) PRESENTACIÓN COMERCIAL DE 2 G HASTA 25000G VIDA UTIL ESTIMADA 60 DÍAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR: ESPECIADO CARACTERÍSTICO.SABOR: ESPECIADO CARACTERÍSTICO.TEXTURA: MASA CRUJIENTE, RELLENO BLANDO NO SECO. PRESENTACION COMERCIAL 80 – 100 GRS
9	50221002	APANADO BROSTY X 1000 GRS	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO APANADOR BROASTER, COMPOSICIÓN SAL, ACENTUADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO, INOSINATO DISÓDICO, GUANILATO DISÓDICO, EXTRACTO DE LEVADURA), ESPECIAS PURAS (AJO, CEBOLLA, COMINO, APIO, PIMIENTA, ALBAHACA, ANÍS, LAUREL, CORIANDRO), AZÚCAR, MEZCLA DE ESPECIAS CURRY (MOSTAZA), EXTRACTOS DE ESPECIAS (APIO, CEBOLLA, CILANTRO, AJO, COMINO, ORÉGANO, TOMILLO), COLORANTES ARTIFICIALES (AMARILLO NO.5, ROJO PONCEAU), SABOR IDÉNTICO NATURAL POLLO, ANTIAGLUTINANTE (DIÓXIDO DE SILICIO).CONTIENE APIO, MOSTAZA Y TARTRAZINA USO PREVISTO Y APLICACIONES 18 - 20GR POR CADA POLLO PORCIONADO. APLICAR POR FROTACIÓN Y REFRIGERAR MÍNIMO 1 HORA. VIDA ÚTIL VEINTICUATRO (24) MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN.CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR (POLVO) TONOS AMARILLOS VISUAL, COMPARADO CONTRA UN PATRÓN COLOR (SLN 1%) TONOS AMARILLOS VISUAL, COMPARADO CONTRA UN PATRÓN. DILUIR 1G DE MUESTRA EN 100G DE AGUA OLOR ESPECIADO OLFATIVO, COMPARADO CONTRA UN PATRÓN SABOR ESPECIADO, SALADO GUSTATIVO. DILUIR 1G DE MUESTRA EN 100G DE AGUA COMPARANDO CONTRA UN PATRÓN
10	50181901	PAN HAMBURGUESA PAQUETE X 12 UND	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AZÚCAR,MARGARINA INDUSTRIAL VEGETAL (MEZCLA DE ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE, AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTES IDÉNTICO AL NATURAL (MANTEQUILLA), ANTIOXIDANTE (BHT), COLORANTE NATURAL (BETA-CAROTENO)), LEVADURA, AJONJOLÍ, SAL, MEJORADOR DE MASA (HARINA DE SOYA, ESTEAROIL-2-LACTILATO DE SODIO, HARINA DE TRIGO, CARBONATO CÁLCICO, FOSFATO MONOCÁLCICO, ENZIMAS, ÁCIDO ASCÓRBICO), CONSERVANTES (PROPIONATO DE CALCIO, ÁCIDO SÓRBICO), ACENTUADOR DE SABOR (CLORURO DE SODIO, EXTRACTOS BOTÁNICOS NATURALES), ENZIMAS FÚNGICAS Y/O BACTERIANAS, REGULADOR DE PH (ÁCIDO LÁCTICO), PROTEÍNA DE LECHE, ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN). DESCRIPCION Y ELABORACION PRODUCTO HORNEADO DE TEXTURA BLANDA Y SUAVE. SE ELABORA A PARTIR DE HARINA FERMENTADA MEDIANTE LA ACCIÓN DE LA LEVADURA. ESTA MASA SE COLOCA EN MOLDES REDONDOS Y, TRAS UN PERÍODO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA, SE HORNEA HASTA ALCANZAR UN DORADO UNIFORME CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR LA COBERTURA ES DE COLOR DORADO A LIGERAMENTE MORENO, LA MIGA ES COLOR BLANCO CREMOSO. NO DEBE PRESENTAR NI CONTENER MATERIAL EXTRAÑO ALGUNO. OLOR Y SABOR AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICOS A PAN HORNEADO, SIN PRESENCIA DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES TEXTURA LA MIGA DEBE SER ELÁSTICA, CON POROS PEQUEÑOS DISTRIBUIDOS EN FORMA UNIFORME, NO DEBE SER DESMENUZABLE, NI PEGAJOSA. PH4,8 - 6,0 HUMEDAD 20 - 40% CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS PH 4,8 - 6,0 HUMEDAD 20 - 40% CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MOHOS 5 ,2 2X102 UFC/G ESCHERICHIA COLI 5, 0 <10 UFC/G PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, ÍTEM 8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA, PÁRAMETRO 8.1 - PAN. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), SOYA, AJONJOLÍ Y LECHE. ESTE PRODUCTO SE MANUFACTURA EN UNA PLANTA QUE PROCESA HUEVO. ROTULADO CUMPLE CON LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 PARA ROTULADO, RESOLUCIÓN 810 DE 2021 Y RESOLUCIÓN 2492 DEL 2022 PARA ROTULADO NUTRICIONAL. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE PAN HAMBURGUESA X 12 UNIDADES 760 GRS , PAN HAMBURGUESA X 6 UND 380 GRS , FORMA DE CONSUMO EN FORMA DIRECTA PARA PERSONAS CON DIETA NORMAL DE TODAS LAS EDADES O DE ACUERDO A RECOMENDACIONES NUTRICIONALES. COMO ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS O PARA EL DESAYUNO, EN REFRIGERIOS O EMPAREDADOS.
11	50181901	PAN PERRO X 12 UNIDADES	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AZÚCAR,MARGARINA INDUSTRIAL VEGETAL (MEZCLA DE ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE, AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTES IDÉNTICO AL NATURAL (MANTEQUILLA), ANTIOXIDANTE (BHT), COLORANTE NATURAL (BETA-CAROTENO)), LEVADURA, AJONJOLÍ, SAL, MEJORADOR DE MASA (HARINA DE SOYA, ESTEAROIL-2-LACTILATO DE SODIO, HARINA DE TRIGO,

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>CARBONATO CÁLCICO, FOSFATO MONOCÁLCICO, ENZIMAS, ÁCIDO ASCÓRBICO), CONSERVANTES (PROPIONATO DE CALCIO, ÁCIDO SÓRBICO), ACENTUADOR DE SABOR (CLORURO DE SODIO, EXTRACTOS BOTÁNICOS NATURALES), ENZIMAS FÚNGICAS Y/O BACTERIANAS, REGULADOR DE PH (ÁCIDO LÁCTICO), PROTEÍNA DE LECHE, ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN). DESCRIPCION Y ELABORACION PRODUCTO HORNEADO DE TEXTURA BLANDA Y SUAVE. SE ELABORA A PARTIR DE HARINA FERMENTADA MEDIANTE LA ACCIÓN DE LA LEVADURA. ESTA MASA SE COLOCA EN MOLDES Y, TRAS UN PERÍODO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA, SE HORNEA HASTA ALCANZAR UN DORADO UNIFORME CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR LA COBERTURA ES DE COLOR DORADO A LIGERAMENTE MORENO, LA MIGA ES COLOR BLANCO CREMOSO. NO DEBE PRESENTAR NI CONTENER MATERIAL EXTRAÑO ALGUNO. OLOR Y SABOR AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICOS A PAN HORNEADO, SIN PRESENCIA DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES TEXTURA LA MIGA DEBE SER ELÁSTICA, CON POROS PEQUEÑOS DISTRIBUIDOS EN FORMA UNIFORME, NO DEBE SER DESMENUZABLE, NI PEGAJOSA. PH4,8 - 6,0 HUMEDAD 20 - 40% CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS PH 4,8 - 6,0 HUMEDAD 20 - 40% CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MOHOS 5 ,2 2X102 UFC/G ESCHERICHIA COLI 5, 0 <10 UFC/G PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, ÍTEM 8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA, PÁRAMETRO 8.1 - PAN. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), SOYA, AJONJOLÍ Y LECHE. ESTE PRODUCTO SE MANUFACTURA EN UNA PLANTA QUE PROCESA HUEVO. ROTULADO CUMPLE CON LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 PARA ROTULADO, RESOLUCIÓN 810 DE 2021 Y RESOLUCIÓN 2492 DEL 2022 PARA ROTULADO NUTRICIONAL. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE PAN PERRO X 6 UND 370 GR , PAN PERRO X 12 UNIDADES 780 GRS FORMA DE CONSUMO EN FORMA DIRECTA PARA PERSONAS CON DIETA NORMAL DE TODAS LAS EDADES O DE ACUERDO A RECOMENDACIONES NUTRICIONALES. COMO ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS O PARA EL DESAYUNO, EN REFRIGERIOS O EMPAREDADOS.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>50192602</td><td>PAPA FRANCESA PRECOCIDA PREFRITA X 2500 GRS</td><td>NOMBRE DEL PRODUCTO: PAPA PRECOCIDA, PREFRITA Y CONGELADA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: PAPA PRECOCIDA, PREFRITA Y CONGELADA CORTE EN BASTONES LISOS CALIBRE 11X11 INGREDIENTES: PAPA SELECCIONADA, ACEITE VEGETAL, SECUESTRANTE (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SODIO). CONSUMIDORES POTENCIALES: NIÑOS DESDE LOS 5 AÑOS Y ADULTOS PRESENTACIONES COMERCIALES: PRESENTACIÓN BOLSA DE 2500 G, 1000 G Y 500 G MATERIAL DE EMPAQUE PELÍCULA COEXTRUIDA DE POLIETILENO DE ALTA RIGIDEZ, CON TINTAS TIPO NITROCELULOSA DE ALTO DESEMPEÑO. ROTULADO - FECHA DE VENCIMIENTO: EN EL ROTULO DEL PRODUCTO SE INDICA LA FECHA DE VENCIMIENTO (EXPIRA), LOTE (L.), CÓDIGO DE REFERENCIA DEL PRODUCTO (PNB225, PNB210, PNB205), HORA DE EMPAQUE, NÚMERO DE MÁQUINA EMPACADORA, FECHA DE PRODUCCIÓN Y CALENDARIO JULIANO. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: *MANTENGASE CONGELADO A -18°C. VIDA ÚTIL: SE ENCUENTRA IMPRESO EN EL PRODUCTO LA FECHA DE VENCIMIENTO A UN AÑO CONTADO A PARTIR DEL DÍA DE ELABORACIÓN (MANTENIENDO A UNA TEMPERATURA DE -18 °C +/- 2°C). INSTRUCCIONES PARA EL USO: *UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE SE RECOMIENDA CONSUMIR EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE*NO DESCONGELAR ANTES DE SU PREPARACIÓN. *ASEGURE UNA CORRECTA COCCIÓN PREVIO A SU CONSUMO
<table>
<tr><th colspan="3">Información Nutricional</th></tr>
<tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 taza (80g)
Número de porciones por envase: Aprox. 31</td></tr>
<tr><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 g
135</td><td>Por porción
106</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>4,2 g</td><td>3,3 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>2,6 g</td><td>2,1 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>22 g</td><td>18 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>1,3 g</td><td>1,1 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>2,9 g</td><td>2,3 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>49 mg</td><td>39 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0,89 mg</td><td>0,71 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>0,60 mg</td><td>0,48 mg</td></tr>
<tr><td colspan="3">No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D y Calcio.</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>13</td><td>73131703</td><td>MIX VEGETALES CONGELADOS X 500 GRS</td><td>MIX DE VEGETALES CONGELADOS COMPOSICIÓN GRANOS DE MAÍZ DULCE, ARVEJA VERDE, ZANAHORIA DESCRIPCIÓN DEL PROCESO EL PROCESO EMPIEZA CON LA RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA IMPORTADA, EL CUAL SE ALMACENA EN BODEGA DE CONGELACIÓN POSTERIORMENTE EL PRODUCTO SE PASA A ZONA DE EMPAQUE PARA SER ENVASADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALESCOLOR: MAÍZ: AMARILLO; ZANAHORIA: NARANJA; ARVEJA: VERDE APARIENCIA: LIBRES DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS OLOR: CARACTERÍSTICO, SIN OLORES DIFERENTES A MAÍZ DULCE, ZANAHORIA O ARVEJA.TEXTURA: COMPACTO Y FRÍO AL TACTO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/G <100 INVESTIGACIÓN LISTERIA MONOCYTOGENES (A/P) AUSENCIA/25G INVESTIGACIÓN DE SALMONELLA SPP (A/P) AUSENCIA/25G ALERGENOS NINGUNO OGM NO MODIFICADO GENÉTICAMENTE PRESENTACIONES COMERCIALES GRAMAJE GRANEL: 15000 G Ó 25000 G , 500, 1000 , EMPAQUE BOLSA GRADO ALIMENTARIODE POLIETILENO</td></tr>
</table>

			ALMACENAMIENTO EL PRODUCTO DEBE SER ALMACENADO CONGELADO A -18°C ± 6°C . VIDA ÚTIL CONGELADO A -18°C ± 6°C, 12 MESES FORMAS DE CONSUMO PRODUCTO LISTO PARA COCINAR EN AGUA HIRVIENDO DURANTE 10 MINUTOS O FREÍR DURANTE 15 MINUTOS, SEGÚN SU PREFERENCIA. IDEAL PARA ACOMPAÑAR ENSALADAS Y DEMÁS COMIDAS. UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE SE RECOMIENDA CONSUMIR EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE

No	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	El proponente debe ofrecer productos, de primera calidad y de acuerdo con el artículo 4º numeral 5º de la ley 80 de 1993.
2	Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte por valor unitario de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
3	Se deben anexar fotos de los productos ofrecidos por el proponente donde se valide claramente la especificación técnica de cada producto (tipo de empaque, contenido neto, especificación técnica, fecha de conducción, características físicas, químicas, contenido del producto, registro Invima).
4	Se deben anexar las fichas técnicas de los productos ofrecidos debidamente certificada por el fabricante en el aplicativo de SECOP II (es el documento en donde están las características físicas, químicas, contenido del producto y es elaborada por el fabricante). *"Una ficha técnica de producto o servicio es un documento en el cual se detallan todas las características de un producto, incluyendo su composición, características físicas, químicas y técnicas, recomendaciones, modos de uso Este documento permite estandarizar el producto y ayudar a los usuarios a encontrar lo que necesitan. Es el esquema de presentación del producto cuyo objetivo es garantizar la satisfacción y entrega de las necesidades expresadas por el cliente"*
5	El proponente entregará los productos con un porcentaje en días igual o menor al 90% a su fecha de vencimiento, además el proponente en su propuesta acepta el cambio de los productos ya vencidos.
6	Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta debido a sumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y omisiones.
7	Al presentar la oferta el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental municipal, que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales de cargo del contratista.
8	La entidad se reserva el derecho de recibir el bien o servicio solicitado, si lo ofertado no llena la expectativa y condiciones exigidas, en materia de calidad, para lo cual el proveedor deberá realizar los cambios solicitados.
9	La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente, se debe sostener hasta la entrega total de los productos según la orden de compra.
10	El evento que la propuesta escogida incluya descuento o regalía, esta deberá ser reflejada en la factura de venta.
11	En caso de los productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere. El texto de los empaques deberá figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo nombre del producto, el contenido nominal.
12	La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros embalajes u otros.
13	Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a su presentación y contenido. Las especificaciones técnicas estarán establecidas en la ficha técnica, como anexo a la invitación publica de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del decreto 1082 del 2015 y sus modificaciones en el decreto 1860 del 2021.
14	Para recibir estos productos se coordinará con el supervisor del contrato y el almacenista del establecimiento.

15	La entidad estatal proyectará la orden de compra como documento interno y será comunicado al proveedor. En el evento en que se tenga que utilizar entregas parciales a la orden de compra, el supervisor del contrato, el administrador del proyecto o responsable del área solicitara las cantidades y el proveedor facturara cada entrega realizada.
16	Los productos que se le soliciten al proveedor seleccionado deberán ser entregados en la CPMSCAL CALI a más tardar en cinco (5) días hábiles después de la solicitud.
17	El no cumplimiento del plazo de ejecución del contrato implicará la cesión y anulación del mismo.
18	Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta debido asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y omisiones.
19	La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente, se debe sostener hasta la entrega total de los productos según la orden de compra.
20	El evento que la propuesta escogida incluya descuento o regalía, esta deberá ser reflejada en la factura de venta.
21	El proveedor contratado se compromete con la administración a entregar los anteriores productos, las cuales estarán a disposición del Proyecto Productivo Expendio para cuando el proyecto lo necesite las veces que sea necesario el suministro, ya que el Proyecto no dispone con lugares de almacenamiento
22	Todo proveedor deberá tener clara la ley de contratación Estatal en Colombia y el cumplimiento de esta.

Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no cumplimiento de alguna de ellas, en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

NOTA: Con base en las cantidades requeridas en las necesidades de las especificaciones técnicas, el contrato se realizará por el ajuste de los precios unitarios de la oferta más favorable del resultado del proceso de mínima cuantía, hasta cumplir con la necesidad del estudio previo y el presupuesto asignado según los Certificados de Disponibilidad Presupuestal del respectivo proceso

2.3. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

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

2.4. CONDICIONES DE LA OFERTA

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

La oferta no podrá superar el valor promedio unitario que se estipula en los estudios previos

2.5. VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El valor total del contrato será hasta por la suma de **CINCUENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($56.800.000,00). M/CTE,** para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS- PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES, PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA LA GESTION DE LOS PROCESOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO**

DE LA CPMSCAL, SEGÚN RESOLUCION No. 000003 DEL 02 DE ENERO DE 2026. De acuerdo al valor promedio cotizado.

LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI pagará al CONTRATISTA el valor del contrato, con cargo al presupuesto de la CPMSCAL CALI, en pesos colombianos, así: La CPMSCAL CALI efectuará pagos cada 90 días al contratista de acuerdo al valor de los servicios recibidos; es decir, por **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS- PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES, PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA LA GESTION DE LOS PROCESOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CPMSCAL, SEGÚN RESOLUCION No. 000003 DEL 02 DE ENERO DE 2026.** previa presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período.

Las facturas serán canceladas por la CPMSCAL CALI dentro de los Noventa (90) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF Y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello.

Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos.

En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente Renta por Servicios y/o Retención en la Fuente ICA, 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.

Se debe cumplir con los parámetros de norma en relación a la facturación Electrónica Decreto 358 del año 2020, según Circular Externa 049 del 20 de noviembre de 2020, Circular Externa 016 del 09 de marzo de 2021 del Ministerio de Hacienda, toda norma que adicione o modifique durante la etapa de ejecución contractual.

Nota: cuando se emita la factura el proveedor o contratista deberá registrar en las notas u observaciones la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador de la siguiente manera: Identificación de la entidad; Contrato o identificación la caja menor que adquiera ByS; Nombre del supervisor@dominio de la entidad #$ Ejemplo: #$12-08-00-226; Contrato o identificación la caja menor que adquiera ByS; PedroPerez@cremil.gov.co#$

Como esta factura será remitida por el operador, la solución gratuita o el facturador propio, el asunto que se defina en el correo es el establecido por las normas vigentes en materia de factura electrónica expedidas por la DIAN. En el evento que la factura haya sido rechazada porque en las notas u observaciones no se hicieron los registros correctamente, pero la factura está bien, deben reenviarla al correo"siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co" desde un correo empresarial o personal registrando en el asunto lo siguiente sin espacios al final: Identificación de la entidad; Contrato o identificación de la caja menor que adquiera ByS; Nombre del supervisor@dominio de la entidad Ejemplo: 12-08-00-226; Contrato o identificación la caja menor que adquiera ByS; PedroPerez@cremil.gov.co

Como se observar, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador no tienen los signos #$, por tal razón si los registran, la recepción de la factura será nuevamente rechazada. Es importante indicar a los proveedores y contratistas que cuando registren su NIT y el de la entidad pública adquiriente no vinculen el digito de verificación, por cuando 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.

Para la presentación y recepción de Facturas es obligatorio el cargue en SECOP II por parte del contratista en el punto de ejecución del contrato, para que CPMSCAL – CALI realice el proceso de obligación y pago respectivo, de lo contrario no se podrá hacer los pagos. Por tal razón CPMSCAL-CALI no asume responsabilidad, dado que el cargue de facturas es una obligación contractual del proveedor.

El proveedor está en la obligación de presentar los parafiscales actualizados en los días previos al respectivo pago de las distintas facturas, el cual debe ser coordinado con el supervisor del contrato y ser entregado al área de pagaduría de CPMSCAL-CALI, de lo contrario no se podrá hacer los pagos. Por tal razón CPMSCAL-CALI no asume responsabilidad, dado que la presentación y actualización de pago a parafiscales es una obligación contractual del proveedor.

2.6. PRESUPUESTO OFICIAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No **226** de fecha 15 de enero de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-226 INPEC Cali, DEPENDENCIA 226 INPEC Proyecto productivo Asadero CPMSCAL Cali, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A–05-01-01-002-002 **PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS**, FUENTE Propios, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS- PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES, PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA LA GESTION DE LOS PROCESOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CPMSCAL**, Expedido por el Responsable de Presupuesto de La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Cali CPMSCAL-CALI INPEC, por valor de **VEINTIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($28.400.000) Excluido IVA.**

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No **326** de fecha 15 de enero de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-226 INPEC Cali, DEPENDENCIA 226 INPEC Proyecto productivo Asadero CPMSCAL Cali, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A–05-01-01-002-003 **PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, FUENTE Propios, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS- PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES, PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA LA GESTION DE LOS PROCESOS DEL PROYECTO**

PRODUCTIVO ASADERO DE LA CPMSCAL, Expedido por el Responsable de Presupuesto de La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Cali CPMSCAL-CALI INPEC, por valor de **VEINTIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($28.400.000) Excluido IVA.**

Para un total de: **CINCUENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($56.800.000) Excluido IVA**

2.7. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR DEL CONTRATO

LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI CPMSCAL, en aras de efectuar un estudio de mercado más ajustado, procedió a realizar la consulta de los precios de mercado, adelantando el estudio mediante la invitación a cotizar de posibles proponentes, de los cuales se obtuvo respuesta con la siguiente información.

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización mediante correo electrónico a las siguientes empresas:

- **CENTER GROUP A&L S.A.S.**
- **CORPORACION JUNTOS ES MAS FACIL**
- **MERCOLANTA**

Teniendo en cuenta que todas las anteriores entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios unitarios para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS-PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES, PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA LA GESTION DE LOS PROCESOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CPMSCAL, SEGÚN RESOLUCION No. 000003 DEL 02 DE ENERO DE 2026.** de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:

LOTE 1: A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS						
ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS (CONTENIDAS EN EL NUMERAL 4, LITERAL B DEL PRESENTE ESTUDIO)	CANTIDADES A SOLICITAR	CENTER GROUP	CORPORACION JUNTOS ES MAS FACIL	MERCOLANTA	VALOR UNIDAD PROMEDIADO
1	HUEVOS DE GALLINA LIMPIO AA FRESCO X 30 UND	Por monto agotable hasta el presupuesto asignado mediante resolución presupuestal N° 000003 del 02 de enero de 2026, por valor de veintiocho millones cuatrocientos mil pesos ($28.400.000).	$18.000	$17.700	$19.100	$18.266,00
2	QUESO CREMA TAJADO BLOQUE X 2500 GR		$71.000	$68.210	$69.700	$69.636,00
TOTAL						$87.902

LOTE 2: A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DE L ALMIDOS; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (Materia prima panadería)						
ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS (CONTENIDAS EN EL NUMERAL 4, LITERAL B DEL PRESENTE ESTUDIO)	CANTIDADES A SOLICITAR	CENTER GROUP	CORPORACION JUNTOS ES MAS FACIL	MERCOLANTA	VALOR UNIDAD PROMEDIADO
1	ARROZ EXCELSO. ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO, GRANO EXTRA BLANCO GRANO ENTERO Y QUEBRADO, BULTO X 50 KG	Por monto agotable hasta el presupuesto asignado mediante resolución presupuestal N° 000003 del 02 de enero de 2026,	$202.000	$198.000	$197.100	$199.033

2	SAL REFINADA X 50 KG	por valor de veintiocho millones cuatrocientos mil pesos ($28.400.000).	$55.000	$61.000	$58.000	$58.000
3	HARINA DE TRIGO X 50 KG		$171.000	$168.000	$169.300	$169.433
4	SALSA TOMATE X 4000 GR		$46.800	$51.000	$48.900	$48.900
5	SALSA MOSTAZA X 4000 GR		$47.800	$51.000	$48.900	$49.233
6	SALSA MAYONESA X 4000 GR		$47.800	$51.000	$48.900	$49.233
7	AREPA CHORICERA X 50 UNIDADES X 1400 GR		$7.600	$8.100	$7.700	$7.800
8	EMPANADA PRECOCIDA DE RES Y PAPA 80 GR UNIDAD, BOLSA X 15 UNIDADES		$22.150	$22.500	$22.600	$22.416
9	HARINA TIPO BROSTER PARA APANAR X 1000 GR		$31.640	$32.000	$32.500	$32.046
10	PAN HAMBURGUESA 5 PULGADAS PAQ X 12 UND		$11.450	$12.300	$13.200	$12.316
11	PAN PERRO 800 GR PAQ 12 UND		$11.450	$12.300	$13.200	$12.316
12	PAPA FRANCESA PRECOCIDA, PREFRITA PAQ X 2500 GR		$27.280	$29.100	$28.300	$28.226
13	MIX VEGETALES CONGELADOS X 500 GR		$7.160	$8.100	$8.000	$7.753
TOTAL						**$ 696.705**

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con **LA CPMSCAL CALI**, 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 y/o orden de compra, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS- PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES, PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA LA GESTION DE LOS PROCESOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CPMSCAL, SEGÚN RESOLUCION No. 000003 DEL 02 DE ENERO DE 2026.**
b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
c) Atender los requerimientos del supervisor del contrato, por mala calidad de los productos recibidos, en un tiempo máximo de 24 horas.
d) El oferente que resulte seleccionado garantizará que los productos sean de primera calidad
e) 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.
f) Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato y/o orden de compra o quien haga sus veces a través de su jefatura.
g) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre de 2026, a partir de la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II, expedición del registro presupuestal, aceptación de garantías y la suscripción del acta de inicio.

5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El lugar de ejecución será en los puntos EDS ubicada en cercanía a las instalaciones de la CPMSCAL Cali de la Dirección Regional Occidente y en las EDS a nivel Nacional en las cuales el proveedor disponga de surtidores de suministro de combustible.

6. SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato será ejercida por el señor Dg. **VALENCIA SECUE RAFAEL**, responsable (a) del Proyecto Productivo Asadero de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Cali CPMSCAL CALI.

El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

7. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar que ha ejecutado mínimo un (1) contrato para entidades públicas o privadas a la fecha de apertura del presente proceso, con objeto similar, cuya sumatoria debe ser igual o superior al 80 % del presupuesto aprobado para el citado proceso de contratación.

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

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

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua.

8. REQUISITOS HABILITANTES

8.1. CAPACIDAD JURÍDICA

8.1.1 Carta de presentación de la propuesta:

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

Quien suscriba la carta de presentación de la propuesta deberá:

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

corresponda.

b) En caso de ser consorcio o unión temporal: tener la calidad de representante del consorcio o unión temporal, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. Tal facultad de representación debe comprender la de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatarios) y liquidarlo.

c) Los proponentes que tengan la calidad de personas naturales deberán presentar fotocopia de su documento de identificación: las propuestas presentadas por personas naturales de origen extranjero que se encuentren dentro del país, deberán estar acompañadas de la autorización correspondiente, expedida de conformidad con las normas de control migratorio vigentes.

d) Los proponentes y cada uno de los integrantes de consorcios o uniones temporales varones, menores de 50 años de nacionalidad colombiana, deberán presentar fotocopia de la Libreta Militar y del Representante Legal.

8.1.2 Acreditación de la existencia y la representación legal

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

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

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

Para el caso de otras formas asociativas, podrán presentar el documento equivalente al de existencia y representación legal, que contenga los elementos necesarios para la verificación de la información requerida. Las sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia deberán acreditar que cuentan con un apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para representarlas extrajudicialmente hasta la constitución de la sucursal en Colombia, en caso de resultar aceptada su propuesta, de conformidad con lo señalado en el título VIII del Libro II del Código de Comercio Colombiano.

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

- El documento público relacionado con sociedades extranjeras en el cual se certifique la existencia de la sociedad y el ejercicio de su objeto social, tendrá validez en Colombia con la sola Apostilla.
- Cuando el documento otorgado en el exterior deba ser autenticado, el interesado deberá velar porque la autoridad que autentica, certifique sobre la existencia de la sociedad y sobre la extensión del objeto social, documento éste que se deberá apostillar.
- En el evento en el cual, en un Estado Parte de la Convención, la autoridad ante quien se autentican los

documentos no tenga la facultad de certificar sobre la existencia de la sociedad y sobre el ejercicio del objeto social de la misma, el interesado podrá solicitar dichas certificaciones ante la autoridad competente del lugar. Para que surtan efectos en Colombia, estas certificaciones deberán a su vez ser apostilladas por la autoridad del Estado donde emana el documento.

- Si no existiera una autoridad local que pueda expedir las certificaciones de existencia de la sociedad y del ejercicio del objeto social de acuerdo con las leyes del respectivo país, el interesado podrá acudir ante el Cónsul Colombiano quien podrá certificar que tuvo a la vista las pruebas de la existencia de la sociedad y del ejercicio de su objeto conforme a las leyes del respectivo país. En este caso, como la Convención no se aplica a los documentos ejecutados directamente por agentes diplomáticos o consulares, deberá seguir el trámite ordinario de legalización, o sea que el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia abonará la firma del Cónsul.

En el evento en que el certificado expedido por la cámara de comercio, se haga la remisión a los estatutos de la Sociedad para establecer las facultades del Representante Legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, se deberá igualmente adjuntar la autorización específica para participar en este Proceso de Selección y suscribir el contrato con la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI**, en caso de resultar seleccionado.

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

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

8.1.2.1 Objeto Social

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

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

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

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el proponente deberá adjuntar una certificación expedida por el revisor fiscal – si la persona jurídica está obligada a tener revisor fiscal- o por la persona natural, según el caso, en donde acredite que dentro de los seis meses anteriores al cierre del proceso de selección se encuentra al día con el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar. Si la persona jurídica no está obligada a tener Revisor Fiscal, conforme a la

normatividad legal vigente, el representante legal deberá indicar las razones por las cuales no está obligada a tener revisor fiscal. Requisito que deberá ser acreditado también por el contratista para la realización de cada uno de los pagos derivados del contrato estatal.

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

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

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

Así mismo, en el evento de que no se encuentre obligado a pagar aportes parafiscales durante algún periodo, deberá señalar expresamente dicha circunstancia, indicando la razón correspondiente y los periodos exentos.

8.1.4 Documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal

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

a. Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o unión temporal.

b. Identificar a cada uno de sus integrantes: nombre o razón social, tipo y número del documento de identidad y domicilio.
c. Designar la persona, que, para todos los efectos, representará el consorcio o la unión temporal. Deberán constar su identificación y las facultades de representación, entre ellas, la de presentar la propuesta correspondiente al presente proceso de selección y las de celebrar, modificar y liquidar el contrato en caso de resultar adjudicatario, así como la de suscribir la totalidad de los documentos contractuales que resulten necesarios.

d. Señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades, su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato de cada uno de los integrantes de la forma asociativa.

e. Señalar en forma clara y precisa, en el caso de la UNIÓN TEMPORAL, los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la CPMSCAL CALI.
f. Señalar la duración del mismo que no deberá ser inferior a la duración del contrato y un año más, contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección. Por tanto, deberá indicar que éste no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal.

g. Si los miembros del consorcio o la unión temporal o alguno de ellos, es persona jurídica, debe adjuntar a la propuesta el certificado de existencia y representación legal, atendiendo lo exigido para estos documentos en la presente invitación pública.

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

1. Si la va a efectuar en representación del consorcio o la unión temporal uno de sus integrantes, caso en el cual debe informar el número del NIT de quien factura.

2. Si la facturación la van a presentar en forma separada cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, caso en el cual deben informar el número de NIT de cada uno de ellos y la participación de cada uno en el valor del contrato.

3. Si la va a realizar el consorcio o unión temporal con su propio NIT, caso en el cual se debe indicar el número. Además, se debe señalar el porcentaje o valor del contrato que corresponda a cada uno de los integrantes, el nombre o razón social y el NIT de cada uno de ellos.

8.1.5 Verificaciones antecedentes fiscales, disciplinarias y Consulta al SIRI "Sistema de Información de Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad"

El evaluador designado por el ordenador del gasto verificará si los proponentes se encuentran con sanciones disciplinarias que los inhabiliten para celebrar contratos con el Estado. Adicionalmente la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI**, consultará al SIRI, de conformidad con lo establecido en la Ley 190 de 1995 y 1238 de 2008, y verificará si aparecen reportados en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.

8.1.6 Registro Único Tributario – Rut.

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

8.1.7 Formato SIIF.

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

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

8.1.8 Compromiso Anticorrupción

El proponente deberá aportar con su propuesta, el Anexo No. 7 (Compromiso anticorrupción), debidamente diligenciado. En caso de consorcio o unión temporal esta declaración deberá ser, además, suscrita por cada uno de los integrantes que lo conforman.

8.1.9 INHABILIDADES, SANCIONES Y MULTAS – A DICIEMBRE 31 DE 2025

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

8.2 CAPACIDAD TÉCNICA

El proponente debe demostrar que ha ejecutado mínimo un (1) contrato para entidades públicas o privadas a la fecha de apertura del presente proceso, con objeto similar, cuya sumatoria debe ser igual o superior al 80 % del presupuesto aprobado para el citado proceso de contratación.

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

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

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua.

La experiencia con entidades públicas o privadas únicamente se demostrará con la sumatoria hecha la conversión correspondiente, según lo indicado en el numeral anterior, sea igual o superior al 80 % de lo ofertado por el proponente.

8.2.1 Requerimientos Técnicos Mínimos

El oferente en su propuesta deberá relacionar y cumplir con la totalidad de los requerimientos técnicos señalados en la presente invitación, para ello deberá diligenciar el formato correspondiente. En el evento de no cumplir con alguno de los requerimientos técnicos, se declarará no hábil.

8.3 SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

La propuesta más favorable para la CPMSCAL-ERE será la que ofrezca el menor valor Unitario y sobre dicha oferta se verificarán los requisitos de la INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA y siempre que la oferta satisfaga las condiciones técnicas exigidas en los estudios previos del proceso.

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

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

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

9. REGLAS DE SUBSANABILIDAD.

A solicitud de la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI - CPMSCAL CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC**, los proponentes podrán subsanar la ausencia de requisitos o la falta de documentos necesarios para acreditar el cumplimiento de los requisitos habilitantes hasta la fecha y hora previstas en la solicitud. En ejercicio de esta posibilidad, los proponentes no podrán subsanar asuntos relacionados con la falta de capacidad para presentar la oferta, ni para acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad a la fecha establecida para la presentación de la propuesta inicial, ni completar, adicionar o modificar la oferta presentada.

10. ADENDAS

La CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI - CPMSCAL CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC podrá modificar, de oficio o a solicitud de los interesados, los términos de la presente Invitación Pública, hasta el día hábil anterior al plazo previsto para el vencimiento del término para la presentación de las propuestas, únicamente mediante ADENDAS, cuya publicación se realizará en el SECOP II y serán agregadas a esta invitación que se encuentra en la subdirección de Gestión Contractual para consulta.

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

11. CAUSALES DE RECHAZO

La **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI - CPMSCAL CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO- INPEC** rechazará las propuestas en los siguientes casos:

a) Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenida correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones.
b) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
c) Cuando se presente la propuesta en forma subordinada al cumplimiento por parte de la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI - CPMSCAL CALI**, de cualquier condición o modalidad impuesta por el proponente.
d) Cuando el oferente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por autoridad competente.
e) Cuando la propuesta sea presentada en un idioma diferente al castellano, que impida la comparación objetiva de las ofertas.
f) Cuando la oferta **no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas y no aporte las fichas técnicas del fabricante**.
g) Cuando la descripción de la oferta económica no coincida con la oferta técnica.
h) Cuando el valor de la propuesta económica supere el valor estimado por Grupo o el valor promedio unitario para el presente proceso de selección.
i) Cuando no haya sido presentada en la fecha, hora y lugar señalado en el plazo de presentación de propuestas (Cierre).
j) Cuando el objeto social de la persona jurídica proponente, la actividad comercial de la persona natural comerciante o el objeto social de los integrantes que conforman el consorcio o la unión temporal no permita ejecutar el objeto de la contratación.
k) La no presentación del poder otorgado de conformidad con la Ley y los Estatutos, cuando la propuesta sea presentada a través de apoderado.

l) Cuando existan varias ofertas presentadas por el mismo proponente en el presente proceso de selección (Por sí o por interpuesta persona o en consorcio o unión temporal), o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección.
m) Cuando el proponente o alguno de los miembros que conforman el consorcio o la unión temporal se encuentra en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, concordante con la Ley 1150 de 2007 y articulo 90 de la Ley 1474 de 2011, y demás disposiciones constitucionales o legales vigentes.

n) Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos falsos, tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error y/o engaño a la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI - CPMSCAL CALI**, con base en el numeral 7 del Artículo 26 de la Ley 80 de 1993, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes.
o) Cuando se compruebe la existencia de embargos o medidas cautelares proferidas por autoridad competente, en contra del oferente y en el caso de proponentes plurales de cualquiera de sus integrantes.
p) 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 Artículo 2.2.1.1.2.2.4.del Decreto 1082 de 2015.
q) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica o esta no esté firmada por el representante legal.
r) Cuando el proponente se encuentre en mora por el no pago de aportes al Sistema General de Riesgos Laborales y se encuentre debidamente reportado de conformidad con el registro de avisos de la Administradora de Riesgos Laborales correspondiente (Artículo 7 de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012).
s) Cuando se haya incurrido en las inhabilidades contempladas en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas vigentes.
t) Cualquier otra causal contemplada en la ley.

NOTA: En observancia de lo establecido en el Parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, la administración podrá solicitar a los proponentes los documentos referentes a la futura contratación que no constituyan los factores de escogencia establecidos en esta invitación publica hasta el término establecido por la entidad, igualmente para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas.

12. PROPUESTA ÚNICA HABIL Y DECLARATORIA DE DESIERTO

El proceso será declarado desierto cuando:

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

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

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2, numeral 5°, literal c), de la Ley 1150 de 2007, y en el artículo 2.2.1.2.1.5.2., numeral 6, del Decreto 1082 de 2015, la entidad debe aceptar la oferta de menor precio, mediante comunicación escrita, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en esta invitación para

participar. En la aceptación de la oferta, la entidad debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.

La oferta y su aceptación constituyen el contrato, según lo dispuesto en los artículos citados para su ejecución, conforme al artículo 41 de la Ley 80 de 1993, se requiere la expedición del Registro Presupuestal y la aprobación de la garantía única por parte de la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI - CPMSCAL CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC**.

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

14. LUGAR ELECTRÓNICO PARA EL RECIBO DE PROPUESTAS

La CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI - CPMSCAL CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC publicará en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co, la totalidad de los documentos del presente proceso de selección.

Toda la correspondencia que se genere y que esté relacionada con el presente Proceso de Selección se cargará en la plataforma SECOP II o a la dirección de correo electrónico: contratos.epccali@inpec.gov.co; en estos casos, el interesado o el proponente deberán confirmar el recibo de la información remitida. Transversal 25 No.31-116 Tel. 4140303 ext. 22616 contratos.epccali@inpec.gov.co

Las propuestas deberán presentarse y radicarse en la plataforma SECOP II hasta la hora prevista para el cierre del sistema.

En cuanto a las aclaraciones y envío de documentos requeridos con ocasión de la verificación y evaluación de las propuestas, sólo serán tenidas en cuenta aquellas que se entreguen en tiempo, identifiquen el proceso de selección al que se refieren, indiquen el nombre y firma de la persona natural y/o del representante legal de la persona jurídica que la remite, indiquen la dirección física, fax o de correo electrónico del remitente y cargadas en la plataforma SECOP II.

La CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI - CPMSCAL CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC, por su parte, enviará la correspondencia a las direcciones, números de fax o correos electrónicos registrados por los interesados o proponentes y la publicará en el SECOP II.

15. PRESENTACION DE LA OFERTA

En el **CUESTIONARIO** de la plataforma SECOP II denominada "1. Lista de artículos" - "VALOR GLOBAL DEL CONTRATO" – FAVOR DIGITAR: **CINCUENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($56.800.000,00)**

Todos los oferentes deberán digitar/diligenciar EL VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL, esto es: de **CINCUENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($56.800.000,00)**

Lo anterior, teniendo en cuenta que el COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA equivalente al CONTRATO se suscribirá por el mencionado valor, esto se justifica que se trata de un proceso en la modalidad de MONTO AGOTABLE. La presentación de la propuesta implica la aceptación y conocimiento de la legislación colombiana sobre los temas objeto del presente proceso y de todas las condiciones y obligaciones establecidas en el estudio previo.

NOTA 1: NO adjuntar en ese acápite el ANEXO No. 8 - FORMATO PARA OFERTA ECONOMICA.

NOTA 2: Si el proponente digita un valor diferente a: de CINCUENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($56.800.000,00) en este acápite, la entidad no podrá celebrar el contrato a monto agotable por dicho valor. En este acápite el valor de CINCUENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($56.800.000,00) no debe ser alterado por los proponentes SO PENA DE RECHAZO.

a) En el CUESTIONARIO de la plataforma SECOP II, en el artículo 2, denominada "2. ANEXO No. 8 - FORMATO DE OFERTA ECONOMICA - PARA COMPETIR ENTRE PROPONENTES", el Oferente debe presentar su oferta económica, cotizando los ítems que requiere el CPMSC CALI, por cada LOTE sin superar el valor individual establecido para cada ítem objeto de la presente invitación pública, para ello deberá diligenciar y adjuntar el formato establecido en el Anexo No. 8.
b) La Oferta económica se presentará, conforme al formato establecido y debidamente diligenciado. (Anexo No. 8.).
c) El valor ofertado deberá comprender los costos directos (materiales, mano de obra, transporte, administración, etc.) e indirectos (impuestos, tasas, contribuciones, gastos de legalización del contrato, etc).
d) Los errores en la oferta económica serán asumidos por el contratista. El oferente deberá calcular todas estas variables y por lo tanto la CPMSCAL-ERE no será ni se hará responsable por reclamaciones.
e) La CPMSCAL-ERE no aceptará ofertas parciales o por ítems.
f) La no presentación de la oferta económica generará rechazo de la propuesta.
g) La presentación de la misma sin la firma del proponente requerirá ratificación por parte de este.
h) Cuando no se presente el formato de la oferta económica en la forma en que lo ha establecido La CPMSCAL-ERE, o éste presente errores o incongruencias en la descripción de los ítems, especificación, detalle, unidad, cantidad, y demás elementos que forman el formato de la oferta económica será rechazada.
i) Un oferente solo podrá presentar una oferta.
j) El valor correspondiente a su oferta económica no pondrá exceder el valor máximo establecido por La CPMSCAL-ERE so pena de rechazo.
k) El valor ofertado por ítem no podrá superar el valor unitario establecido por la CPMSCAL-ER en cada uno de los ítems. (Anexo No. 8.)
l) La CPMSCAL-ERE aceptará la oferta con el precio más bajo, siempre y cuando el proponente cumpla con las condiciones establecidas en la invitación. (Anexo 8).

16. DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR LA OFERTA O REQUISITOS HABILITANTES

- Anexo 1 Carta de Presentación de la Propuesta: debe estar firmada por el representante legal de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente, indicando su nombre, documento de identidad y demás datos requeridos en los presentes Pliegos de Condiciones.

- Anexo 2. Oferta Económica: por los ítems, con los precios unitarios y totales los elementos objeto de la presente contratación, de acuerdo con las características técnicas exigidas, firmada por el representante legal de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente.
- Anexo 3. Condiciones Técnicas Exigidas: diligenciado en todas sus partes (esta es la oferta técnica y no puede ser incompleta). firmado por el representante legal de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente
- Anexo 4 Modelo de documento de conformación de Consorcio o Unión Temporal: se requerirá solo cuando sea necesario, según sea el caso, firmado por el representante legal de Consorcio o Unión Temporal proponente.
- Anexo 5 Formato SIIF: diligenciado y respaldado por Certificación Bancaria.
- Anexo 6 Relación de experiencia en contratación Estatal. Anexar cualquiera de los siguientes documentos que acrediten la experiencia solicitada con entidades públicas: certificaciones, copia de contratos, órdenes de compra, actas de inicio, de entrega o de finalización
- Fotocopia de la cédula del Representante Legal ampliada al 150%.
- Fotocopia del Registro Único Tributario RUT.
- Certificado de Existencia y Representación expedido por la Cámara de Comercio. NO MAYOR A 30 DIAS.
- Certificado de la Contraloría General de la República de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal.
- Certificado de la Procuraduría General de la Nación de no tener antecedentes Disciplinarios ni la empresa ni su representante legal.
- Certificado de la Policía Nacional de no tener antecedentes judiciales el representante legal.
- Certificación Bancaria.
- Anexo 7 Compromiso Anticorrupción. firmado por el representante legal de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente.
- Anexo 8 Certificado de aportes parafiscales para persona natural o jurídica. Las personas naturales o jurídicas deben acreditar que se encuentran al día con el pago de aportes relativos al Sistema Integral de Seguridad Social, así como los pagos de parafiscales como, SENA, ICBF y Cajas de compensación Familiar, cuando responda. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el revisor fiscal, si es el caso, de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. Adjuntar planilla de pago ULTIMO MES.
- Anexo 9. Certificado de Inhabilidades e Incompatibilidades. Diligenciado y debidamente firmado por el representante legal de la empresa o quien haga sus veces.

17. CRONOGRAMA.

17.1. Lo establecido en la Plataforma del SECOP II.

18. ESTIPULACIONES CONTRACTUALES

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

18.1. INCORPORACIÓN DE CLÁUSULAS EXCEPCIONALES AL DERECHO COMÚN.

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

18.2. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO. LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI - CPMSCAL CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 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 artículo 2.2.1.2.5.2 del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborados por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

MATRIZ DE RIESGOS

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS- PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES, PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA LA GESTION DE LOS PROCESOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CPMSCAL, SEGÚN RESOLUCION No. 000003 DEL 02 DE ENERO DE 2026.

Con base en los riesgos expuestos, El oferente debe cumplir con las siguientes garantías en el momento que se adjudique el respectivo contrato:

Nº	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Categoría	¿Afecta la ejecución?	Monitoreo y revisión por parte del INPEC	
														¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Inadecuada elaboración de estudios previos	Elementos y/o servicios que no cumplen con las condiciones requeridas y no van a satisfacer las necesidades de la entidad, por lo tanto atrasan el proceso a contratar	3	4	8	Entidad Estatal	Quien elabora los estudios previos debe tener claridad sobre la necesidad de la entidad, el objeto y las especificaciones técnicas	Baja	SI	Realizar un estudio de mercado acorde con las necesidades a satisfacer	Etapa precontractual
3	Específico	Externo	Planeación	Tecnológico	Fallas en la plataforma del SECOP II	Incumplimiento en el cronograma de actividades por fallas en la plataforma	4	5	18	Colombia compra eficiente	Elaborar un cronograma con un lapso de tiempo amplio para que permita subir al sistema los documentos con anterioridad	Alta	SI	Reportar a la mesa de servicio de Colombia compra eficiente la fallas presentadas	Etapa contractual hasta la finalización del contrato
1	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Suministro de elementos en mal estado, los cuales alteran las condiciones de los mismo	Incumplimiento del contrato en cuanto a la calidad del producto	4	4	7	Contratista	Hacer pruebas o inspecciones de los elementos establecidos en los estudios previos e invitación	baja	SI	Inspección y revisión al momento de recibir los artículos	durante la recepción de dichos elementos
1	Específico	Externa	Ejecución	Operacional	Incumplimiento en la ejecución del contrato	Afecta la gestión del contrato	4	4	7	Contratista	El contratista deberá informar dentro del tiempo establecido las novedades para que solicite la respectiva prorroga al contrato	Media	SI	Revisión e inspección de la ejecución del contrato por parte del supervisor del contrato	Durante la ejecución del contrato

18.3. GARANTÍA ÚNICA:

El oferente deberá constituir a favor de la **CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI – INPEC 805.007.945-7**, de conformidad con las coberturas y suficiencia establecidas en el Decreto 1082 de 2015, Garantía única que podrá consistir en: Póliza de seguros expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia, fiducia mercantil en garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía, que ampare:

19. **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 cuatro (4) meses más.
20. **CALIDAD DE LOS ELEMENTOS:** Por el 20% del valor total del Contrato y con una vigencia igual a la duración del Contrato y cuatro (4) meses Más. No obstante, deberá permanecer vigente hasta tanto se liquide el contrato.

20.1. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO.

De acuerdo a los lineamientos fijados por la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC- CPMSCAL** y el Departamento Nacional de Planeación en el Manual Explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, numeral 1.2.3 exclusiones de aplicabilidad y excepciones, numeral 5, se logra concluir que el presente proceso no está cobijado por un acuerdo internacional o un tratado de libre comercio vigente.

20.2. INDEMNIDAD.

EL CONTRATISTA acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño **la CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC**, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del **CONTRATISTA.**

20.3. PAGO DE PARAFISCALES.

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

20.4. PROHIBICIONES.

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

20.5. PENAL PECUNIARIA.

En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor del la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y**

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

El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal.

La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable al **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal. Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC**, dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

20.6. MULTAS.

En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a LA CPMSCAL CALI para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

20.7. CESIÓN.

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

20.8. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS.

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

20.9. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales y contractuales, el lugar de ejecución será en la Transversal 25 N° 31-116 de la ciudad de Cali Valle.

INPEC

Atentamente,

Dr. JESUS ALBERTO CORDOBA CAMPOS
Director CPMSCAL CALI.

Aprobó: Dr. Jesús Alberto Córdoba Campos – Director CPMSCAL-ERE
Revisó: P.U. Daniela Fernanda Casanova - Responsable Gestion Corporativa CPMSCAL
Elaborado: Abg. Claudia A Hernández – Dg Héctor Fabio Salas – área Contratación CPMSCAL
Fecha: 4/02/2026
Archivo: Z:\CONTRATACION 2026\ASADERO\MC 002-2026 LACTEOS Y MOLINERIA