



**ESTUDIOS PREVIOS
CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA**

ESTUDIOS PREVIOS PARA “CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASAS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026”

TABLA DE CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD	1
2. DESCRIPCION DEL OBJETO DEL CONTRATO	4
3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN	6
4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	6
5. CONCEPTO FINANCIERO	15
6. ESTUDIO DE MERCADO	16
7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	19
8. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	20
9. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	20
10. FORMA DE PAGO	20
11. DOMICILIO CONTRACTUAL	21
12. LUGAR DE EJECUCIÓN	21
13. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR	21
14. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA	22
15. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO	22
16. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO	23
17. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	23
18. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO	23
19. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.	24
20. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD	24
21. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	24

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la 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-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS ACEITES Y GRASAS \$1.502.000, A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS \$7.600.000, A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS \$ 18.595.000, se procede a realizar los siguientes estudios previos “CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASAS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026”**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Corresponde al INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO – INPEC, asignar unas partidas a los establecimientos de reclusión a nivel nacional para la vigencia 2025, por concepto gastos de funcionamiento del instituto en las cuentas de gastos de personal, gastos generales, y gastos de comercialización y producción para atender necesidades en algunas subunidades ejecutoras, así como para cubrir requerimientos que demandan las actividades de los diferentes áreas que se desarrollan al interior de los establecimientos de Reclusión, rubro definido en la Resolución 000003 del 02/01/2026 como **“Adquisición de bienes y servicios”**, para financiar los Gastos de Funcionamiento de la **CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYÁN**.

Se requiere la adquisición de estos productos para satisfacer las necesidades del establecimiento de reclusión. Con base en la Ley 489/98 Art. 3 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.

Que se ha realizado la proyección de las cantidades para cubrir las necesidades del establecimiento, las cuales se registran en el siguiente cuadro:

A-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS ACEITES Y GRASAS

ITEM	DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD
1	Aceite vegetal * 15 litros	Bidon	14

A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS

ITEM	DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD
1	Queso costeño	Libra	120
2	Queso cuajada *2500gr	Bloque	10
3	Queso doble crema por bloque *2,5 kg	Bloque	20
4	Huevos Super* 30 unidades	Panal	230
5	Leche liquida* 900 ml * 6 unidades	paca	35
6	crema de leche * 850g	bolsa	10

A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS

ITEM	DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD
1	Salsa De Piña 1000g	Bolsa	30
2	Gelatina de sabores surtidos * 500gr	Bolsa	30
3	Leche en polvo *300gr	Bolsa	50
4	Harina De Maiz Blanca *500gr	Bolsa	50
5	Harina De Maiz Aro Amarilla 500gr	Bolsa	50
6	Azucar Morena Incauca 2.5kg	paquete	15
7	Mani Triturado 1000g	Bolsa	30
8	Levadura instantanea 500g	Bolsa	59

9	Polvo Hornear 500g	Bolsa	10
10	Grageas De Colores 500g	Bolsa	10
11	Salchicha Perro * 24 unidades	Bolsa	50
12	Uvas Pasas 500g	Libra	3
13	Bicarbonato 500g	Libra	5
14	Paca Arroz a 500g	Libra	2
15	Salvado De Trigo 500g	Libra	500
16	Azucar Blanca 50kg	Bulto	20
17	Bocadillo Lonja 500g	Lonja	40
18	Panela 500gr	Libra	10
19	Salsa De Tomate 1000g	kilo	40
20	Arequipe * 1000g o mas	kilo	40
21	Esencia 3850 ml vainilla blanca	Galon	5
22	Escencia 3800 ml vainilla negra	Galon	5
23	Esencia 3800 ml Coco	Galon	3
24	Esencia 3800 ml mantequilla	Galon	8
25	Esencia 3800 ml ponque	Galon	4
26	Esencia 3800 ml ron con pasas	Galon	4
27	Esencia 3800 ml canela	Galon	2
28	Esencia 3800 ml arequipe	Galon	2
29	Esencia 3800 ml queso	Galon	3
30	Mayonesa 1000g	kilo	25
31	Cocoa En Polvo 230g	bolsa	15
32	Fecula De Maiz 5000g	bulto	4
33	Colmaiz * 500 gr	Libra	120
34	Ripio de papa * 2500gr	Bolsa	10
35	caja TULICREM (Margarina industrial para relleno y decoracion) * 15 Kg	caja	10
36	COLOR VEGETAL liquido Colores surtidos	tarro	40
37	Color amarillo huevo tarro polvo *500gr	tarro	5
38	Almidon agrio de yuca * 12 kilos	Bulto	3
39	Margarina vitina Roja Hojaldre *2,5 kg	Barra	30
40	CARNE DE HAMBURGUESA * 10 UNIDADES	paquete	50
41	Levadura fresca	Libra	30
42	Papa congelada *2.5 kg	paquete	50
43	Mortadela * 480gr	paquete	60
44	Chocolate blanco * 500gr	Libra	5
45	Chocolate negro *500 gr	Libra	5
46	Porta Hamburguesa * 100 unidades	paquete	5
47	Vaso Plastico Aro Traslucido 7oz X50 unidades	paquete	20
48	Servilleta * 200 unidades	paquete	20
49	Tenedor Plastico Tami Blanco 100u	paquete	5
50	Papel aluminio * 200m	rollo	8

51	Vinipel para alimento rollo	rollo	10
----	-----------------------------	-------	----

Que el presupuesto actual solo alcanza para cubrir una parte de las cantidades proyectadas, representadas en el Numeral 2.2 ALCANCE DEL OBJETO del presente estudio, motivo por el cual esperamos mediante un nuevo proceso o adicional a este poder ampliar el cubrimiento en la materia.

Que se realizó búsqueda en la tienda virtual del estado colombiano de los elementos que se pretende comprar, y los mismos no se encuentran ofertados por ninguno de los proveedores, motivo por el cual se debe proceder a realizar proceso de mínima cuantía a través de la plataforma del SECOP II.

Por lo tanto, el **INPEC – CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYÁN**, requiere adelantar un proceso de selección de mínima cuantía en el cual se busca determinar una persona natural o jurídica con el fin de que realice el suministro de elementos con destino al adecuado funcionamiento de la **CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYÁN** de acuerdo al rubro establecido para tal fin descrito en el objeto de la Invitación Pública que debe adelantarse en razón de la cuantía.

Con el fin de cubrir la necesidad de la Cárcel, se presenta la única opción que corresponde a la compra de estos elementos para el adecuado funcionamiento de la **Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad para Mujeres de Popayán**.

Se cuenta con recursos disponibles en el presupuesto de la vigencia **2026** por valor de **UN MILLON QUINIENTOS DOSMIL PESOS MCTE (\$1.502.000,00)** con cargo a los rubros presupuestal **A-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS ACEITES Y GRASA, SIETE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE (\$7.600.000 M/CTE)**, con cargo a los rubros presupuestal **A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS Y DIECIOCHO MILLONES QUINIENTOS NOVETA Y CINCO MIL PESOS MONEDA CORRIENTA (\$18.595.000 M/CTE)**, con cargo a los rubros presupuestal **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS**, soportado mediante Resolución No. 00003 del 02 de enero de 2026; CDP 526 del 19/01/2026 emanadas por la Dirección General del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC. Para un total de **\$ 27.697.000**.

Dentro del plan anual de adquisiciones se encuentran incluidos los elementos que se pretenden comprar mediante este proceso para satisfacer las necesidades esenciales de la **CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYÁN**.

2. DESCRIPCION DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASAS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026”

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

El proponente adjudicatario deberá realizar las siguientes actividades, que serán ejecutadas de acuerdo con el cronograma de actividades presentado por el contratista, el cual será revisado y aprobado por el supervisor del contrato.

A-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS ACEITES Y GRASAS

ITEM	DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD
1	Aceite vegetal * 15 litros	Bidon	14

A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS

ITEM	DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD
1	Queso costeño	Libra	120
2	Queso cuajada *2500gr	Bloque	10
3	Queso doble crema por bloque *2,5 kg	Bloque	20
4	Huevos Super* 30 unidades	Panal	230
5	Leche liquida* 900 ml * 6 unidades	paca	35
6	crema de leche * 850g	bolsa	10

A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS

ITEM	DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD
1	Salsa De Piña 1000g	Bolsa	30
2	Gelatina de sabores surtidos * 500gr	Bolsa	30
3	Leche en polvo *300gr	Bolsa	50
4	Harina De Maiz Blanca *500gr	Bolsa	50
5	Harina De Maiz Aro Amarilla 500gr	Bolsa	50
6	Azucar Morena Incauca 2.5kg	paquete	15
7	Mani Triturado 1000g	Bolsa	30
8	Levadura instantanea 500g	Bolsa	59
9	Polvo Hornear 500g	Bolsa	10
10	Grageas De Colores 500g	Bolsa	10
11	Salchicha Perro * 24 unidades	Bolsa	50
12	Uvas Pasas 500g	Libra	3
13	Bicarbonato 500g	Libra	5
14	Paca Arroz a 500g	Libra	2
15	Salvado De Trigo 500g	Libra	500
16	Azucar Blanca 50kg	Bulto	20
17	Bocadillo Lonja 500g	Lonja	40
18	Panela 500gr	Libra	10
19	Salsa De Tomate 1000g	kilo	40
20	Arequipe * 1000g o mas	kilo	40
21	Esencia 3850 ml vainilla blanca	Galon	5
22	Escencia 3800 ml vainilla negra	Galon	5
23	Esencia 3800 ml Coco	Galon	3
24	Esencia 3800 ml mantequilla	Galon	8

25	Esencia 3800 ml ponque	Galón	4
26	Esencia 3800 ml ron con pasas	Galón	4
27	Esencia 3800 ml canela	Galón	2
28	Esencia 3800 ml arequipe	Galón	2
29	Esencia 3800 ml queso	Galón	3
30	Mayonesa 1000g	kilo	25
31	Cocoa En Polvo 230g	bolsa	15
32	Fecula De Maiz 5000g	bulto	4
33	Colmaiz * 500 gr	Libra	120
34	Ripio de papa * 2500gr	Bolsa	10
35	caja TULICREM (Margarina industrial para relleno y decoracion) * 15 Kg	caja	10
36	COLOR VEGETAL liquido Colores surtidos	tarro	40
37	Color amarillo huevo tarro polvo *500gr	tarro	5
38	Almidon agrio de yuca * 12 kilos	Bulto	3
39	Margarina vitina Roja Hojaldre *2,5 kg	Barra	30
40	CARNE DE HAMBURGUESA * 10 UNIDADES	paquete	50
41	Levadura fresca	Libra	30
42	Papa congelada *2.5 kg	paquete	50
43	Mortadela * 480gr	paquete	60
44	Chocolate blanco * 500gr	Libra	5
45	Chocolate negro *500 gr	Libra	5
46	Porta Hamburguesa * 100 unidades	paquete	5
47	Vaso Plastico Aro Traslucido 7oz X50 unidades	paquete	20
48	Servilleta * 200 unidades	paquete	20
49	Tenedor Plastico Tami Blanco 100u	paquete	5
50	Papel aluminio * 200m	rollo	8
51	Vinipel para alimento rollo	rollo	10

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 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "mínima cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la mínima cuantía de la Entidad.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

- a) **Clasificación del bien o servicio de acuerdo con el código estándar de productos y servicios de naciones unidas-UNSPSC**

Conforme con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE TELAS E HILOS PARA LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA DE CONFECCIONES LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN-INPEC 2025"**

Está codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

A-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS ACEITES Y GRASAS

ITEM	Código UNSPSC	DESCRIPCION
1	50151513	Aceite vegetal * 15 litros

A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS

ITEM	Código UNSPSC	DESCRIPCION
1	50131800	Queso costeño
2	50131800	Queso cuajada *2500gr
3	50131800	Queso doble crema por bloque *2,5 kg
4	50131623	Huevos Super* 30 unidades
5	50131701	Leche liquida* 900 ml * 6 unidades
6	50131702	crema de leche * 850g

A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS

ITEM	Código UNSPSC	DESCRIPCION
1	50171800	Salsa De Piña 1000g
2	51131903	Gelatina de sabores surtidos * 500gr
3	50131700	Leche en polvo *300gr
4	50221301	Harina De Maiz Blanca *500gr
5	50221301	Harina De Maiz Aro Amarilla 500gr
6	50161509	Azucar Morena Incauca 2.5kg
7	50101700	Mani Triturado 1000g
8	50181709	Levadura instantanea 500g
9	50181709	Polvo Hornear 500g
10	50181709	Grageas De Colores 500g
11	50112000	Salchicha Perro * 24 unidades
12	50303500	Uvas Pasas 500g
13	51171504	Bicarbonato 500g
14	10151701	Paca Arroz a 500g
15	50221301	Salvado De Trigo 500g
16	50161509	Azucar Blanca 50kg
17	50192401	Bocadillo Lonja 500g
18	50161509	Panela 500gr
19	50171800	Salsa De Tomate 1000g
20	50131702	Arequipe * 1000g o mas
21	50181709	Esencia 3850 ml vainilla blanca
22	50181709	Escencia 3800 ml vainilla negra
23	50181709	Esencia 3800 ml Coco

24	50181709	Esencia 3800 ml mantequilla
25	50181709	Esencia 3800 ml ponque
26	50181709	Esencia 3800 ml ron con pasas
27	50181709	Esencia 3800 ml canela
28	50181709	Esencia 3800 ml arequipe
29	50181709	Esencia 3800 ml queso
30	50171800	Mayonesa 1000g
31	50161500	Cocoa En Polvo 230g
32	50221301	Fecula De Maiz 5000g
33	50221303	Colmaiz * 500 gr
34	50192602	Ripio de papa * 2500gr
35	50151600	caja TULICREM (Margarina industrial para relleno y decoracion) * 15 Kg
36	12171506	COLOR VEGETAL liquido Colores surtidos
37	12171506	Color amarillo huevo tarro polvo *500gr
38	50221303	Almidon agrio de yuca * 12 kilos
39	50131702	Margarina vitina Roja Hojaldre *2,5 kg
40	50192111	CARNE DE HAMBURGUESA * 10 UNIDADES
41	50181709	Levadura fresca
42	50192602	Papa congelada *2.5 kg
43	50112000	Mortadela * 480gr
44	1031320	Chocolate blanco * 500gr
45	50161500	Chocolate negro *500 gr
46	52151506	Porta Hamburguesa * 100 unidades
47	52151506	Vaso Plastico Aro Traslucido 7oz X50 unidades
48	52151506	Servilleta * 200 unidades
49	52151506	Tenedor Plastico Tami Blanco 100u
50	48102108	Papel aluminio * 200m
51	48102108	Vinipel para alimento rollo

De acuerdo con lo estipulado en la ley 633 de 2000 los elementos a proveer en la presente invitación deben estar exentos de I.V.A, razón por la cual los proponentes deberán tener en cuenta eximir de dicho impuesto los productos al presentar sus propuestas.

b) Condiciones Técnicas Exigidas

C)“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASAS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026”

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

A-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS ACEITES Y GRASAS

Ítems	Descripción	Especificación técnica
1	Aceite vegetal * 15 litros	El aceite vegetal es un producto alimenticio obtenido de semillas o frutos de origen vegetal (como soya, girasol, maíz o palma), refinado y apto para consumo humano. Se presenta como un líquido transparente y homogéneo, de color amarillo claro, sin sedimentos, turbidez ni olores extraños, con sabor neutro característico. Se envasa en recipientes grado alimenticio debidamente sellados y rotulados con nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de elaboración y vencimiento. Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz, evitando temperaturas elevadas, para conservar su estabilidad y calidad, siendo adecuado para fritura, cocción y preparación de alimentos en servicios de alimentación

A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS

Ítems	Descripción	Especificación técnica
1	Queso costeño	El queso Costeño se caracteriza principalmente, por ser un queso fresco, no madurado, semigraso, además de su alto contenido de sal y su proceso de elaboración artesanal. Debido a su método de fabricación, el queso Costeño se puede conservar por varios días, lo que facilita su transporte y distribución. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, Con registro INVIMA.
2	Queso cuajada *2500gr	Queso hecho a base de leche entera, bajo en sodio, buena fuente de calcio y con sabor ligero ideal para acompañar todas las comidas. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, Con registro INVIMA.
3	Queso doble crema por bloque *2,5 kg	El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semicocida e hilada, elaborado con leche de vaca, cuajo y sal; su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara y se asemeja mucho al queso mozzarella por su contenido de humedad y grasa. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, Con registro INVIMA.
4	Huevos Super* 30 unidades	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina, peso mínimo por unidad 50gr, El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad. Con registro INVIMA.
5	Leche líquida* 900 ml * 6 unidades	Leche libre de antibióticos. No agregamos conservantes, conserva todos los nutrientes naturales de la leche: grasa, proteínas, calcio y carbohidratos. Es una Leche larga vida, Cremosa, fuente de proteína, calcio, vitaminas y minerales, El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, Con registro INVIMA.
6	crema de leche * 850g	producto lácteo obtenido a partir de la fracción grasa de la leche de vaca, apto para consumo humano y conforme a la normativa sanitaria vigente. Se presenta como un líquido espeso y homogéneo, de color blanco a marfil, con aroma y sabor lácteo característicos, sin grumos, separación excesiva ni olores extraños. Su contenido de grasa varía según la presentación comercial (generalmente entre 18 % y 35 %). Se comercializa en envases grado alimenticio debidamente rotulados con nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de elaboración y vencimiento. Debe almacenarse refrigerada entre 2 y 6 °C y, una vez abierta, consumirse en el menor tiempo posible para garantizar su calidad e inocuidad en preparaciones culinarias.

A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS

Ítems	Descripción	Especificación técnica
1	Salsa De Piña 1000g	Elaborada a partir de la pulpa de piñas frescas, ideal para utilizar como aderezos, acompañar comidas rápidas y postres. Calorías 94 Kcal (cada 100g),

		Carbohidratos 20 g, Azúcares Añadidos 17 g, Sodio 30 mg
2	Gelatina de sabores surtidos * 500gr	La gelatina es una proteína pura, natural, procedente de materia prima animal, que contiene colágeno. Con consistencia firme y delicioso sabor, vida útil 12 meses, con registro INVIMA
3	Leche en polvo *300gr	Producto obtenido mediante la deshidratación de leche pasteurizada, libre de materias extrañas, con olor y sabor característicos, sin signos de rancidez o deterioro. Vida útil de 12 a 24 meses en envase original cerrado y condiciones adecuadas, con registro INVIMA.
4	Harina De Maiz Blanca *500gr	Harina precocida de maíz natural con verdadero sabor 100% colombiano y 100% maíz, tiene excelente desempeño en las preparaciones y en el proceso de armar, asar o freír, no aporta grasa. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
5	Harina De Maiz Aro Amarilla 500gr	Harina precocida de maíz natural con verdadero sabor 100% colombiano y 100% maíz, tiene excelente desempeño en las preparaciones y en el proceso de armar, asar o freír, no aporta grasa. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
6	Azucar Morena Incauca 2.5kg	producto natural obtenido de la caña de azúcar, caracterizado por mantener sus melazas naturales, lo que le otorga un tono marrón, sabor tipo caramelo y alta solubilidad. Se destaca por una polarización mínima de 1% y un alto contenido de sacarosa, siendo ideal para repostería y endulzar. con registro INVIMA
7	Mani Triturado 1000g	El maní triturado es un producto alimenticio obtenido del fruto de tostado y/o blanqueado, caracterizado por una textura crujiente y sabor intenso. Se utiliza comúnmente en repostería, heladería y snacks. Sus especificaciones técnicas clave incluyen un bajo nivel de humedad (generalmente < 9%), alta concentración de proteínas, grasas saludables y una granulometría que varía de trozos medianos a polvo, con registro INVIMA
8	Levadura instantanea 500g	agente leudante de Saccharomyces cerevisiae deshidratado, caracterizado por pequeños gránulos porosos que no requieren rehidratación previa.
9	Polvo Hornear 500g	leudante químico compuesto por bicarbonato de sodio, uno o más agentes ácidos (como fosfato monocálcico) y almidón (maíz/fécula) para controlar la humedad. Es un polvo fino, blanco y seco que libera dióxido de carbono (CO2) al humedecerse y calentarse, ideal para bizcochos, galletas y repostería en general, con una dosificación típica del 0,5%-2,5% sobre el peso de la harina., con registro INVIMA.
10	Grageas De Colores 500g	pequeñas esferas comestibles de azúcar, ideales para decorar pastelería, galletas y helados. Presentan colores vivos y uniformes, con una textura crujiente, vida útil de 12 meses y empaque sellado, contando frecuentemente con registro sanitario Invima para garantizar seguridad alimentaria
11	Salchicha Perro * 24 unidades	productos cárnicos embutidos, cocidos o frescos, elaborados con carne (cerdo, res, pollo) y grasa, con un contenido cárnico generalmente superior al 60% Poseen características organolépticas de color rosado/rojo, textura firme y sabor característico, empaquetadas al vacío o en atmósfera modificada, requiriendo refrigeración (0C A 4C) y con una vida útil comercial de 30-45 días, con registro INVIMA.
12	Uvas Pasas 500g	Uva pasa deshidratada, sin semilla. Las uvas que se destinan a la deshidratación suelen tener la pulpa firme y un elevado contenido en azúcar. Textura madura, color. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, Con registro INVIMA.
13	Bicarbonato 500g	Compuesto químico en forma de polvo cristalino blanco, inodoro y con un sabor ligeramente alcalino. Presenta una alta solubilidad en agua y un pH de aproximadamente 8,5 (solución al 1%), actuando como un álcali suave. Se utiliza comúnmente en la industria alimenticia, farmacéutica y de tratamiento de aguas, con una masa molar de 84,007 g/mol, Con registro INVIMA

14	Paca Arroz a 500g	El Arroz producto 100% colombiano, seleccionado y fortificado (Vitamina A, ácido fólico), reconocido por su calidad superior, textura suelta y blanda. Es un arroz blanco de grano entero, Ideal para preparaciones diversas gracias a su grano seleccionado, Arroz blanco, Vitamina A, Ácido Fólico, Gelificante (Carboximetil Celulosa Sódica), registro sanitario
15	Salvado De Trigo 500g	
16	Azucar Blanca 50kg	Es sacarosa cristalizada la cual es extraída de la caña de azúcar a través de procesos industriales. Este producto puede consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos. Características: Polarizacio 99,4 S Min, Humedad 0,070% max, Color a 420nm-400Max, Turbiedad a 420nm - 400 Max. Vida util 6 meses.El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA
17	Bocadillo Lonja 500g	Producto 100% natural, obtenido de la mezcla de pulpa de fruta refinada, azúcar y harina, concentrado y estabilizado por calentamiento y evaporación controlada, hasta obtener una pasta fluida, con olor y sabor característico a la fruta, producto natural tipo jalea, que se obtiene de la coccion de guayaba, util como relleno en productos de panaderia, pasteleria y galleteria, presentacion em manga plastica de 1 kilo, vida util 6 meses.El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA
18	Panela 500gr	producto derivado de la caña de azúcar que se utiliza como edulcorante para bebidas y postres. El imaginario colectivo lo ve como un producto de mejor calidad y, sobre todo, más saludable por tener un origen menos artificial que el azúcar refinado.
19	Salsa De Tomate 1000g	subproducto de la molienda del grano de trigo (Triticum aestivum), constituido por las capas externas (pericarpio) rico en fibra insoluble, proteína (14-18%) y minerales. Es un polvo o hojuela de color café claro, utilizado principalmente en alimentación humana (fibra dietética) y animal por su aporte nutricional, capacidad de saciedad y regulación del tránsito intestinal., registro sanitario
20	Arequipe * 1000g o mas	Dulce de leche de textura suave, y delicioso sabor, elaborado a partir de leche entera higienizada y azúcar principalmente, producto lacteo higienizado, condensado, azucarado, obtenido por la condensacion termica de la mezcla de leche, sacarosa, aditivos e ingredientes opcionales, El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA
21	Esencia 3850 ml vainilla blanca	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
22	Escencia 3800 ml vainilla negra	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
23	Esencia 3800 ml Coco	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
24	Esencia 3800 ml mantequilla	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El

		producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA..
25	Esencia 3800 ml ponque	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
26	Esencia 3800 ml ron con pasas	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
27	Esencia 3800 ml canela	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
28	Esencia 3800 ml arequipe	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
29	Esencia 3800 ml queso	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
30	Mayonesa 1000g	Salsa emulsionada fría, cremosa, espesa y de textura lisa, Ingredientes Típicos: Aceite vegetal (girasol/soja), agua, huevo pasteurizado, vinagre/jugo de limón, sal, azúcar, mostaza y estabilizantes (goma xantana, conservantes E202/E385 en versiones industriales), Color: Blanco cremoso a amarillo pálido, Sabor/Olor: Ácido suave, característico, agradable, Consistencia: Semisólida, espesa, lisa y sin grumos.
31	Cocoa En Polvo 230g	La Cocoa Corona es un cacao en polvo de uso alimentario que presenta un pH entre 5,2 y 6,0, con un contenido de grasa del 14 % al 17 %, lo que le aporta un sabor característico a chocolate. Su finura está garantizada con un retenido máximo del 5 % en malla 200. Cumple con los límites de inocuidad, incluyendo plomo $\leq 0,5$ mg/kg, aflatoxinas < 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ y pesticidas dentro de la normativa vigente. En el aspecto microbiológico, mantiene niveles seguros de mesófilos, mohos y levaduras, con ausencia de E. coli y Salmonella. Sensorialmente, se caracteriza por su color café, olor y sabor típicos a cacao y textura de polvo fino. No presenta material extraño y, aunque no contiene leche, puede tener trazas de soya, siendo apta para bebidas y aplicaciones de repostería.
32	Fecula De Maiz 5000g	Fecula de maíz 100% natural perfecta para coladas, malteadas, tortas, ponques, pasteles, salsas, apanados, sopas y mucho mas, ingredientes con infinitas posibilidades, El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
33	Colmaiz * 500 gr	Harina preparado a base de almidón de maíz, almidón de yuca, azúcar, y sal. Estado seco, utilizada para la elaboracion de buñuelos. Producto libre de modificación genética directa o indirecta, con registro INVIMA
34	Ripio de papa * 2500gr	El ripio de papa es un snack tipo pasabocas elaborado a partir de tiras finas de papa natural, fritas en aceite vegetal hasta obtener una textura crujiente,

		sazonadas generalmente con sal. Se caracteriza por un corte tipo "cabello de ángel" o viruta, siendo un acompañamiento ideal para comidas rápidas, con una vida útil comercial de hasta 6 meses.
35	caja TULICREM (Margarina industrial para relleno y decoracion) * 15 Kg	Margarina industrial de consistencia suave, diseñada para la elaboración de cremas, sin dejar sensación grasosa; se recomienda para la preparación de crema de mantequilla y elaboración de helados, Se mezcla fácilmente con diferentes sabores y colores, de color blanco, textura suave. Libre de grasas trans. Vida útil 6 meses El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA. Caja* 15 Kilogramos
36	COLOR VEGETAL liquido Colores surtidos	Colorante liquido liposolubles (solubles en aceite) e hidrosolubles (solubles en agua), comestible de diferentes colores amarillo, azul, rojo, verde, naranja, rosado, azul turquesa, café negro, blanco, fucsia, lila, alta capacidad de dilucion, colores fuertes y brillantes, para uso en panadería, vida útil 2 años, El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA, presentacion frasco entre 7 a 8 ml.
37	Color amarillo huevo tarro polvo *500gr	El colorante sintético amarillo huevo en polvo (500gr) es un aditivo alimentario hidrosoluble y de alta concentración, diseñado para proporcionar un tono intenso y uniforme (amarillo-naranja) en productos de pastelería, repostería y alimentos en general. Compuesto principalmente por cloruro sódico, tartrazina (E102) y colorante naranja (E110).
38	Almidon agrio de yuca * 12 kilos	Producto granulado que se obtiene de la fermentación del almidón de yuca útil en la fabricación de pan de yuca, buñuelos, almojábanas, pandebono y pandequeso, saco kraft de 12,5 kg, vida útil 6 meses. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad con registro INVIMA
39	Margarina vitina Roja Hojaldré *2,5 kg	Margarina para productos hojaldrados, con delicioso aroma y sabor a mantequilla. Insuperable volumen en el hojaldré. Insuperable volumen en el hojaldré. Su envoltura mantiene intactas las características físico-químicas de la margarina por más tiempo. Vida útil 6 meses. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
40	CARNE DE HAMBURGUESA * 10 UNIDADES	La carne de hamburguesa congelada se elabora a partir de carne de res apta para consumo humano, proveniente de cortes autorizados, fresca al momento de su procesamiento y libre de tejidos no comestibles. Se presenta en porciones circulares uniformes, con un peso aproximado entre 90 y 120 g por unidad, de color rojo característico, textura firme y sin olores extraños. Su formulación puede ser 100 % carne o incluir sal y condimentos permitidos, sin adición de soya ni extensores no declarados, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente. El producto es sometido a molienda, moldeado y congelación rápida, alcanzando una temperatura de conservación de -18 °C o inferior, lo que garantiza una vida útil aproximada de 6 a 12 meses. Se empaqueta en material plástico grado alimenticio, con rotulado que incluya nombre del producto, lote, fecha de elaboración y vencimiento, condiciones de almacenamiento y registro sanitario correspondiente, asegurando su inocuidad para uso en servicios de alimentación y establecimientos gastronómicos.
41	Levadura fresca	La levadura fresca es un producto biológico obtenido a partir de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , apto para consumo humano y utilizado como agente leudante en panificación. Se presenta en bloques o cubos compactos, de color beige claro, textura húmeda y firme, con olor característico suave, sin presencia de mohos, manchas oscuras ni olores extraños. Posee un alto poder fermentativo, lo que garantiza un adecuado crecimiento de masas. Debe mantenerse refrigerada entre 0 y 4 °C, ya que es sensible al calor y a la deshidratación, con una vida útil corta aproximada de 2 a 4 semanas según el fabricante. Se empaqueta en material grado alimenticio, debidamente rotulado con nombre del producto, lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y condiciones de conservación, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.
42	Papa congelada *2.5 kg	se elabora a partir de papa fresca apta para consumo humano, proveniente de variedades adecuadas para fritura como Parda Pastusa, R12 o Diacol Capiro, en buen estado sanitario, firme, limpia y sin brotes ni deterioro. Se presenta en tiras

		delgadas tipo juliana, con un largo aproximado de 4 a 6 cm y un grosor de 2 a 4 mm, de color amarillo claro natural, con olor y sabor característicos, sin presencia de material extraño ni manchas verdes u oscuras. Su procesamiento incluye lavado, pelado y corte uniforme, pudiendo comercializarse crudo fresco, prefrito o congelado, cumpliendo con los requisitos sanitarios y microbiológicos vigentes. Se empaça en bolsas plásticas grado alimenticio debidamente rotuladas y debe conservarse refrigerado entre 0 y 4 °C si es fresco, o a -18 °C si es congelado, manteniendo así su calidad e inocuidad para uso en preparaciones de servicio de alimentación como casinos y restaurantes.
43	Mortadela * 480gr	La mortadela es un producto cárnico procesado elaborado a partir de carne de res y/o cerdo, finamente picada y emulsionada, con adición de grasa, agua, sal, especias y aditivos permitidos para consumo humano. Se presenta en forma cilíndrica, de color rosado uniforme, textura suave y compacta, con aroma y sabor característicos, sin presencia de manchas, mohos ni olores extraños. Puede contener inclusiones visibles de grasa o condimentos según la formulación. El producto es sometido a cocción térmica que garantiza su inocuidad y se empaça al vacío o en envoltura grado alimenticio. Debe conservarse refrigerado entre 0 y 4 °C, con una vida útil aproximada de 30 a 90 días, dependiendo del proceso y del empaque, cumpliendo con la normativa sanitaria y el registro correspondiente para su uso en servicios de alimentación.
44	Chocolate blanco * 500gr	El chocolate blanco es un producto alimenticio elaborado a partir de manteca de cacao, azúcar y sólidos lácteos, apto para consumo humano y conforme a la normativa sanitaria vigente. Se presenta en tabletas, barras o trozos, de color blanco marfil uniforme, textura sólida y lisa, con aroma y sabor dulce característicos, sin sabores rancios ni olores extraños. Para la presentación de 500 g, el producto debe encontrarse íntegro, sin signos de derretimiento, grumos excesivos o cristalización anormal. Se empaça en material grado alimenticio, debidamente rotulado con nombre del producto, peso neto, lote, fecha de elaboración y vencimiento. Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz, preferiblemente entre 15 y 20 °C, garantizando así su calidad y vida útil.
45	Chocolate negro *500 gr	El chocolate negro es un producto alimenticio elaborado a partir de licor de cacao, manteca de cacao y azúcar, con un alto contenido de cacao y sin adición de sólidos lácteos, apto para consumo humano. Se presenta en tabletas, barras o trozos, de color marrón oscuro uniforme, textura sólida y firme, con aroma intenso y sabor característico ligeramente amargo, sin sabores extraños ni signos de rancidez. Para la presentación de 500 g, el producto debe estar íntegro, sin derretimiento, grietas excesivas ni cristalización anormal. Se empaça en material grado alimenticio, con rotulado que incluya nombre del producto, peso neto, lote, fecha de elaboración y vencimiento. Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz, preferiblemente entre 15 y 20 °C, para conservar su calidad y propiedades.
46	Porta Hamburguesa * 100 unidades	empaque desechable elaborado en cartón o papel grado alimenticio, apto para el contacto directo con alimentos. Se presenta en formato tipo caja o envoltura, con diseño resistente que permite contener y proteger la hamburguesa sin deformarla, manteniendo su integridad durante el transporte y consumo. Para la presentación de 100 unidades, las piezas deben estar limpias, secas, sin roturas ni deformaciones, con acabado uniforme y sin olores extraños. El producto se empaça en envoltura protectora que garantice su higiene y debe almacenarse en un lugar seco, limpio y libre de humedad, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes para su uso en servicios de alimentación.
47	Vaso Plastico Aro Traslucido 7oz X50 unidades	Vaso desechable transparente de 7 onzas que soporte el frío y el calor
48	Servilleta * 200 unidades	producto desechable elaborado a partir de papel absorbente grado alimenticio, apto para el contacto indirecto con alimentos. Se presenta en hojas cuadradas o rectangulares, de color blanco o natural, textura suave y resistente, con buena capacidad de absorción y sin olores extraños. Para la presentación de 200

		unidades, las servilletas deben encontrarse limpias, secas, sin manchas ni roturas excesivas. Se empaican en envoltura protectora que garantice su higiene, debidamente rotulada con nombre del producto, cantidad, lote y fabricante, y deben almacenarse en un lugar seco, limpio y protegido de la humedad, asegurando su adecuado uso en servicios de alimentación y consumo general.
49	Tenedor Plastico Tami Blanco 100u	El tenedor plástico Tami blanco es un utensilio desechable fabricado en plástico grado alimenticio, apto para el contacto directo con alimentos. Se presenta en color blanco, con diseño ergonómico, bordes lisos y estructura resistente que permite su uso en comidas frías o calientes sin deformarse. Para la presentación de 100 unidades, los tenedores deben encontrarse limpios, íntegros, sin rebabas ni defectos de fabricación, y sin olores extraños. Se empaican en material protector que garantice su higiene y deben almacenarse en un lugar seco, limpio y protegido de la contaminación, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente para su uso en servicios de alimentación.
50	Papel aluminio * 200m	material de empaque elaborado a partir de lámina de aluminio grado alimenticio, apto para el contacto directo con alimentos. Se presenta en rollo continuo, de espesor uniforme, flexible y resistente, con buena capacidad de barrera frente a la luz, la humedad y los olores. Para la presentación de 200 metros, el producto debe encontrarse íntegro, sin perforaciones, rasgaduras ni contaminación visible. Se empaica en caja protectora debidamente rotulada con nombre del producto, metraje, lote y fabricante. Debe almacenarse en un lugar seco, limpio y protegido de la humedad, garantizando su adecuado uso en preparación, conservación y manipulación de alimentos.
51	Vinipel para alimento rollo	película plástica flexible elaborada en PVC o polietileno grado alimenticio, apta para el contacto directo con alimentos. Se presenta en rollo continuo, transparente, de espesor uniforme, alta adherencia y buena resistencia al estiramiento, permitiendo una adecuada protección y conservación de los alimentos. El material no debe presentar perforaciones, rupturas ni contaminación visible y debe ser inodoro e insípido. Se empaica en caja protectora debidamente rotulada con nombre del producto, metraje, lote y fabricante, y debe almacenarse en un lugar fresco, seco y limpio, protegido del calor y la luz directa, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente para su uso en servicios de alimentación.

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

La ejecución del contrato se realizará según la necesidad del establecimiento y mediante cronograma elaborad entre el contratista y el supervisor del contrato y según la necesidad del establecimiento.

5. CONCEPTO FINANCIERO.

Según oficio No. 209-RMPY- CONT-034 de 2026 suscrito por la funcionaria CRISTIAN CAMILO BURBANO - GESTION CORPORATIVA RM POPAYAN, los impuestos que se tendrán en cuenta son:

PROCESO	IVA	DESCUENTOS
"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASAS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE	PARA COMPRAS EXENTO DE IVA SEGÚN CERTIFICACION DEL 13 DE ENERO DE 2026 EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE JUSTICIA Y DEL DERECHO PARA TAL FIN, EN CONCORDANCIA CON EL	Retención en la fuente renta por compras 2.5% Retención en la fuente ICA por COMPRAS según el caso. Según acuerdo municipal 024 de 2021 Retención de Estampilla pro-Universidad del Cauca 1% según lo establecido en la Ley 1177 de 2007 y ordenanza 032 de julio de



PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026"	DECRETO 2277 DE 2023	2024. Las demas que por Ley de acuerdo al tipo de contrastitas se llegare a aplicar
---	----------------------	--

Si el oferente es responsable del pago de I.V.A, deberá incluir este valor dentro de su oferta. Por ser un contrato de servicios, el contratista responsable de I.V.A deberá facturarlos para su respectiva tributación ante la DIAN.

6. ESTUDIO DE MERCADO

6.1 ANÁLISIS DEL SECTOR- DECRETO 1082 DE 2015

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario 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:

PERSPECTIVA LEGAL

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario -INPEC, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASAS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026"** de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes provisiones 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 2.2.1.2.1.5.1, 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.

6.2 ANALISIS DE LA OFERTA Y ANALISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS DE LA OFERTA

Para la ciudad de Popayán existen diferentes proveedores que pueden suministrar los elementos que se necesitan con el fin de cumplir el objeto del contrato que se pretende suscribir, para el caso puntual, y luego de diferentes solicitudes y búsqueda de proveedores que quieran participar del presente proceso se ha obtenido dos cotizaciones, de las empresas: COMERCIALIZADORA INSU ALIMENTOS y SALSAMENTARIA QUESERA MUÑOZ

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La Cárcel y penitenciaria de media seguridad para mujeres de Popayán, con el objeto de cumplir su misión, la cual es la resocialización del personal interno del establecimiento, cuenta con el área administrativa por lo que se hace necesario la adquisición de insumos con el fin de adelantar el normal funcionamiento de las diferentes áreas.

Las diferentes empresas tanto privadas, como del estado adquieren esta clase de productos mediante la celebración de contratos de suministros y compraventa.

6.3 ANALISIS DE MERCADO

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

- COMERCIALIZADORA INSU ALIMENTOS
SALSAMENTARIA QUESERA MUÑOZ

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 de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para “CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASAS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026” de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:

A-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS ACEITES Y GRASAS

ITEM	PRODUCTO	UN	CANT.	COTIZ. 1	COTIZ. 2	PARCIAL	PROMEDIO TOTAL
1	Aceite vegetal * 15 litros	Bidon	14	105.000	99.000	102.000	1.428.000
TOTAL - ESTUDIO DE MERCADO-							\$ 1.428.000

A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS

ITEM	PRODUCTO	UN	CANT.	COTIZ. 1	COTIZ. 2	PARCIAL	PROMEDIO TOTAL
1	Queso costeño	Libra	120	15.500	12.000	13.750	1.650.000
2	Queso cuajada *2500gr	Bloque	10	98.500	98.000	98.250	982.500
3	Queso doble crema por bloque *2,5 kg	Bloque	20	50.000	50.000	50.000	1.000.000
4	Huevos Super* 30 unidades	Panal	230	12.000	13.000	12.500	2.875.000
5	Leche líquida* 900 ml * 6 unidades	paca	35	29.000	22.000	25.500	892.500
6	crema de leche * 850g	bolsa	10	20.500	19.000	19.750	197.500
TOTAL - ESTUDIO DE MERCADO-							\$ 7.597.500

A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS

ITEM	PRODUCTO	UN	CANT.	COTIZ. 1	COTIZ. 2	PARCIAL	PROMEDIO TOTAL
1	Salsa De Piña 1000g	Bolsa	30	6.200	6.000	6.100	183.000
2	Gelatina de sabores surtidos * 500gr	Bolsa	30	20.400	13.000	16.700	501.000
3	Leche en polvo *300gr	Bolsa	50	15.000	11.000	13.000	650.000

4	Harina De Maiz Blanca *500gr	Bolsa	50	1.400	1.800	1.600	80.000
5	Harina De Maiz Aro Amarilla 500gr	Bolsa	50	1.400	1.800	1.600	80.000
6	Azucar Morena Incauca 2.5kg	paquete	15	14.600	10.000	12.300	184.500
7	Mani Triturado 1000g	Bolsa	30	16.000	17.000	16.500	495.000
8	Levadura instantanea 500g	Bolsa	59	14.000	6.600	10.300	607.700
9	Polvo Hornear 500g	Bolsa	10	6.000	8.500	7.250	72.500
10	Grageas De Colores 500g	Bolsa	10	6.000	8.000	7.000	70.000
11	Salchicha Perro * 24 unidades	Bolsa	50	13.000	15.000	14.000	700.000
12	Uvas Pasas 500g	Libra	3	7.500	8.000	7.750	23.250
13	Bicarbonato 500g	Libra	5	2.000	4.000	3.000	15.000
14	Paca Arroz a 500g	Libra	2	50.000	48.000	49.000	98.000
15	Salvado De Trigo 500g	Libra	500	1.800	1.200	1.500	750.000
16	Azucar Blanca 50kg	Bulto	20	155.000	150.000	152.500	3.050.000
17	Bocadillo Lonja 500g	Lonja	40	5.000	4.000	4.500	180.000
18	Panela 500gr	Libra	10	6.000	5.500	5.750	57.500
19	Salsa De Tomate 1000g	kilo	40	4.800	6.000	5.400	216.000
20	Arequipe * 1000g o mas	kilo	40	13.000	13.000	13.000	520.000
21	Esencia 3850 ml vainilla blanca	Galon	5	51.000	24.000	37.500	187.500
22	Esencia 3800 ml vainilla negra	Galon	5	51.000	24.000	37.500	187.500
23	Esencia 3800 ml Coco	Galon	3	45.000	24.000	34.500	103.500
24	Esencia 3800 ml mantequilla	Galon	8	51.000	24.000	37.500	300.000
25	Esencia 3800 ml ponque	Galon	4	43.000	24.000	33.500	134.000
26	Esencia 3800 ml ron con pasas	Galon	4	69.000	24.000	46.500	186.000
27	Esencia 3800 ml canela	Galon	2	70.000	24.000	47.000	94.000
28	Esencia 3800 ml arequipe	Galon	2	51.500	24.000	37.750	75.500
29	Esencia 3800 ml queso	Galon	3	70.000	24.000	47.000	141.000
30	Mayonesa 1000g	kilo	25	9.200	9.000	9.100	227.500

31	Cocoa En Polvo 230g	bolsa	15	17.000	17.000	17.000	255.000
32	Fecula De Maiz 5000g	bulto	4	28.000	35.000	31.500	126.000
33	Colmaiz * 500 gr	Libra	120	3.500	3.800	3.650	438.000
34	Ripio de papa *2500 gr	Bolsa	10	36.000	18.000	27.000	270.000
35	caja TULICREM (Margarina industrial para relleno y decoracion) * 15 Kg	caja	10	200.000	180.000	190.000	1.900.000
36	COLOR VEGETAL liquido Colores surtidos	tarro	40	5.500	5.800	5.650	226.000
37	Color amarillo huevo tarro polvo *500gr	tarro	5	20.500	18.000	19.250	96.250
38	Almidon agrio de yuca * 12 kilos	Bulto	3	85.000	95.000	90.000	270.000
39	Margarina vitina Roja Hojaldr *2,5 kg	Barra	30	32.000	30.000	31.000	930.000
40	CARNE DE HAMBURGUESA * 10 UNIDADES	paquete	50	25.700	12.000	18.850	942.500
41	Levadura fresca	Libra	30	7.000	6.600	6.800	204.000
42	Papa congelada *2.5 kg	paquete	50	22.000	23.000	22.500	1.125.000
43	Mortadela * 480gr	paquete	60	6.500	6.000	6.250	375.000
44	Chocolate blanco * 500gr	Libra	5	10.000	15.000	12.500	62.500
45	Chocolate negro *500 gr	Libra	5	13.800	15.000	14.400	72.000
46	Porta Hamburguesa * 100 unidades	paquete	5	12.500	10.000	11.250	56.250
47	Vaso Plastico Aro Traslucido 7oz X50 unidades	paquete	20	2.000	2.500	2.250	45.000
48	Servilleta * 200 unidades	paquete	20	4.500	5.500	5.000	100.000
49	Tenedor Plastico Tami Blanco 100u	paquete	5	4.600	3.500	4.050	20.250
50	Papel aluminio * 200m	rollo	8	54.000	80.000	67.000	536.000
51	Vinipel para alimento rollo	rollo	10	25.000	50.000	37.500	375.000
TOTAL - ESTUDIO DE MERCADO-							\$ 18.594.700

NOTA: Si el oferente es responsable del pago de I.V.A, deberá incluir este valor dentro de su oferta. Por ser un contrato de servicios, el contratista responsable de I.V.A deberá facturarlos para su respectiva tributación ante la DIAN.

7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASAS PARA LA ELABORACION



DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026” El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de la cotización por suministro y obteniendo el promedio de mínimo dos cotizaciones de menor valor así:

$(\$ \text{Valor cotización 1} + \text{Valor cotización 2}) / 2 = \$ \text{Valor promedio.}$

VALOR TOTAL PROMEDIO:

\$ 1.470.000+\$1.386.000=\$1.428.000

\$7.825.000+\$7.370.000=\$7.597.500

\$19.957.500+17.231.900=\$18.594.700

Obteniendo como resultado un Valor Promedio de **VEINTI SIETE MILLONES SEISCIENTOS VEINTE MIL DOSCIENTOS PESOS MCTE. (\$ 27.620.200 M/CTE)**, de acuerdo con el valor promedio cotizado.

8. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con, **CDP No. 526 del 19/01/2025**; Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-209 RM POPAYAN – GESTION, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS **-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS ACEITES Y GRASAS \$1.502.000, A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS \$7.600.000, A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS \$ 18.595.000, RECURSOS PROPIOS, SITUAC. CSF. OBJETO “CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASAS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026” Expedido por OFICINA DE PRESUPUESTO- RM POPAYAN INPEC, por valor total de (\$27.697.000) M/CTE.**

9. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre de 2026, a partir de la firma del acta de inicio, lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP y el Registro Presupuestal.

10. FORMA DE PAGO

El INPEC efectuará pagos previa presentación de la factura y certificación del supervisor del contrato (**EL contratista enviara la factura al SIIF NACION, quienes aprobaran o rechazaran la factura antes de su trámite en el INPEC**), en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previo el lleno de requisitos, y continuar con el registro en el SIIF NACION (SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACION FINANCIERA) y de esta manera realizar la solicitud de recursos ante el Ministerio de Hacienda, Una vez sea aprobado el PAC por parte del Tesoro Nacional, el pago se realizara mediante abono en cuenta suministrado por el proveedor. El contratista debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal, 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, previa certificación de entrada almacén, debidamente firmada por funcionario comitente.

Las facturas serán canceladas por el INPEC dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de aprobación del PAC y 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 y 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.

11. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de Popayán, carrera 3 No 16-11 Barrio Alfonso López.

12. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en la **CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYÁN** ubicada en la carrera 3 No 16-11 Barrio Alfonso López. Todos los productos o servicios que se obtengan mediante el presente proceso deberán ser entregados en las instalaciones de la **CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYÁN**.

13. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

13.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

- a) Realizar la prestación del servicio objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
- b) Asumir los costos del transporte, cargue, descargue y entrega del (os) bien (es).
- c) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
- d) Atender los requerimientos del supervisor del contrato, por mala calidad de los bienes recibidos, en un tiempo máximo de 24 horas.
- e) Cambiar si es el caso los elementos de mala calidad.
- f) Garantizar la calidad y especificaciones técnicas establecidas de los bienes a entregar.
- g) Firmar el acta de inicio del contrato.
- h) Entregar cronograma de entregas parciales mensuales de productos.

- i) Realizar las entregas parciales de productos según la solicitud del supervisor del contrato y cronograma aprobado.

13.2 OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC se obliga para con el Contratista a:

- 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 los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
- d) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
- e) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

14. 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 Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
- c) 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.
- f) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
- g) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a "PROPUESTA TECNICA REQUISITOS TECNICOS OBLIGATORIOS" en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.
- h) 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.
- i) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica.
- j) Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.
- k) Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección.
- l) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

15. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

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 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.

16. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación:

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO												
No	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	¿A QUIEN SE LE ASIGNA	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	CONTROL Y MONITOREO POR PARTE DEL INPEC	
											¿CÓMO?	¿CUÁNDO?
1	General	Externo	Planeación y Ejecución	Operacional	Que se presenta aumento o disminución de precios generados, en prorrogas o suspensiones imputables al contratista. No abra lugar a reajuste	Puede afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas	Baja	Contratista	Verificación por parte del Supervisor del Contrato del cumplimiento del objeto contractual	Bajo	verificación del cumplimiento de las actividades	Mensual
2	Específico	Externo	Planeación	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado, donde los precios cotizados se sostienen durante un tiempo determinado	tiempo prolongado para adjudicación del contrato, donde los precios cotizados aumentan, esto hace que el presupuesto sea muy justo en relación con las cantidades requeridas. Trayendo como consecuencia que se presente un número reducido de oferentes	Baja	Contratista	Solicitar cotizaciones con plazos amplios de validez de la oferta y realizar el proceso de contratación de forma agil	Bajo	Exigiendo cotizaciones con plazos amplios de la validez de la oferta y controlando tiempos dentro del proceso de contratación	en el estudio de mercado y proceso de contratación
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad del servicio no cumple con las especificaciones técnicas	Detrimiento público y no cumplimiento de la obligación de la entidad	Baja	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las características técnicas solicitadas se ajusten a las necesidades de la entidad	ALTO	Exigiendo póliza de garantía, para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato

17. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4. Del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía. No se exigirá garantía de cumplimiento en este proceso.

18. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por la funcionaria **DG. JULIE ALEXANDRA GUANCHA PANTOJA**; del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario-INPEC, o quien la reemplace en su ausencia.

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.



19. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

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

20. 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 artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, la cual modificó el numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993.

21. 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.

ORIGINAL FIRMADO

TE. LUCERO ADRIANA CORDOBA

Directora Cárcel y Penitenciaría De Media Seguridad Para Mujeres de Popayán

Revisado por: Abg. SARA LILIANA SUAREZ MUÑOZ

Elaborado por: DG. JULIE GUANCHA

Fecha de elaboración:05/02/2026