



**INVITACIÓN PÚBLICA MÍNIMA CUANTIA  
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC**

**INVITACIÓN PÚBLICA No. 209.SMC.001.2026**

**LA PRESENTE INVITACIÓN PÚBLICA, TIENE COMO FIN “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. 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, reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, por cuanto el presupuesto oficial no supera el 10% de la menor cuantía fijada para la Entidad. Esta invitación estará publicada desde el 12 de junio de 2024 en el Sistema Electrónico para la contratación pública –SECOP II, y las ofertas que llegaren a presentarse como consecuencia de la misma se recibirán en la plataforma del SECOP II. El comité evaluador estará conformado por: VERIFICACIÓN JURÍDICA –ABOG.LUCERO CORDOBA; VERIFICACIÓN TÉCNICA, y ECONOMICA – SARA LILIANA SUAREZ MUÑOZ – FUNCIONARIA SUPERVISORA DEL CONTRATO, DRAGONEANTE JULIE ALEXANDRA GUANCHA PANTOJA.

**2. 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”**

**OBJETO SEGÚN CLASIFICACIÓN BIENES Y SERVICIOS**

**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 líquida* 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

## 2.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS Y ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR

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” 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 ( <i>Gallus gallus domesticus</i> ), 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 Maíz 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 Maíz 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	Azúcar 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	Maní 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 instantánea 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 (CO <sub>2</sub> ) 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	Salvado de trigo
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 concentración aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneado, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida útil 12 meses, presentación galón. 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 concentración aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneado, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida útil 12 meses, presentación galón. 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 concentración aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneado, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida útil 12 meses, presentación galón. 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 concentración aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneado, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida útil 12 meses, presentación galón. 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 más, 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 elaboración 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 decoración) * 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 líquido 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 dilución, 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, presentación 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 Hojaldre *2,5 kg	Margarina para productos hojaldrados, con delicioso aroma y sabor a mantequilla. Insuperable volumen en el hojaldre. Insuperable volumen en el hojaldre. 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 $-18^{\circ}\text{C}$ o inferior, lo que garantiza una vida útil aproximada de 6 a 12 meses. Se empaca 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 $4^{\circ}\text{C}$ , 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 empaca 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, frito o congelado, cumpliendo con los requisitos sanitarios y microbiológicos vigentes. Se empaca en bolsas plásticas grado alimenticio debidamente rotuladas y debe conservarse refrigerado entre $0$ y $4^{\circ}\text{C}$ si es fresco, o a $-18^{\circ}\text{C}$ 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 empaca al vacío o en envoltura grado alimenticio. Debe conservarse refrigerado entre $0$ y $4^{\circ}\text{C}$ , 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 empaca 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 empaca 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 empaca 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 frio 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 empacan 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 empacan 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 empaca 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 empaca 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 elaborado entre el contratista y el supervisor del contrato.

## 2.2. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

El contrato a celebrar es de compraventa

## 2.3. CONDICIONES DE LA OFERTA

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

Si es oferente es responsable del pago del 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.

## 2.4. VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El valor total del contrato será hasta por la suma de de **VEINTI SIETE MILLONES SEISCIENTOS VEINTE MIL DOSCIENTOS PESOS MCTE. (\$ 27.620.200 M/CTE)**

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

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.

## 2.5. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial estimado para esta contratación es de hasta de **VEINTI SIETE MILLONES SEISCIENTOS VEINTE MIL DOSCIENTOS PESOS MCTE. (\$ 27.620.200 M/CTE)**, incluido todos los impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos, y se encuentra amparado en las disponibilidades presupuestales 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**.

Si es oferente es responsable del pago del 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.

## 2.6. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR DEL CONTRATO

El INPEC, en aras de efectuar un estudio de mercado más ajustado, procedió a realizar la consulta de los precios de mercado, adelantando el estudio mediante la invitación a cotizar de dos (2) proponentes, de los cuales se obtuvo respuesta con la siguiente información.

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización mediante correo electrónico y de forma presencial 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
<b>TOTAL - ESTUDIO DE MERCADO-</b>							<b>\$ 1.428.000</b>

### 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 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 un	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

<b>TOTAL - ESTUDIO DE MERCADO-</b>	<b>\$ 7.597.500</b>
------------------------------------	---------------------

**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 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 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 decoración) * 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 *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 Hojaldre *2,5 kg	Barra	30	32.000	30.000	31.000	930.000
40	CARNE HAMBURGUESA 10 UN	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 un	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 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
<b>TOTAL - ESTUDIO DE MERCADO-</b>							<b>\$ 18.594.700</b>

Una vez realizado el promedio entre las dos (2) cotizaciones, el valor ofertado no supera los recursos establecidos por la entidad para la presente contratación.

### 3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

- a) Realizar la prestación del servicio objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
- 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.

### 4. PLAZO DE EJECUCIÓN.

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.

### 5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

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. El taller en el que se realice las actividades descritas deber estar ubicado en la ciudad de Popayán- Cauca, de lo contrario la oferta será rechazada.

## **6. SUPERVISOR DESIGNADO**

La supervisión del contrato será ejercida por las funcionarias; Dragoneante. **JULIE ALEXANDRA GUANCHA PANTOJA** ; del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario-INPEC.

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

## **7. REQUISITOS HABILITANTES**

### **7.1. CAPACIDAD JURÍDICA**

#### **7.1.1. Carta de presentación de la propuesta:**

De acuerdo con el contenido del Anexo No. 1, la carta de presentación de la propuesta debe estar suscrita por la persona natural o por el representante legal de la persona 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.

con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. Tal facultad de representación debe comprender la de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatarios) y liquidarlo.

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

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

#### **7.1.2. Acreditación de la existencia y la representación legal**

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

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

Si el proponente es una persona natural deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad, la cual debe tener relación con

el objeto a contratar, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, a la fecha de presentación de las propuestas.

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

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

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

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

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

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

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

#### **7.1.2.1. Objeto Social**

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

Selección.

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

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

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el proponente deberá adjuntar una certificación expedida por el revisor fiscal – si la persona jurídica está obligada a tener revisor fiscal- o por la persona natural, según el caso, en donde acredite que dentro de los seis meses anteriores al cierre del proceso de selección se encuentra al 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.

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

### **7.1.4. Documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal**

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

- a. Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o unión temporal.
- b. Identificar a cada uno de sus integrantes: nombre o razón social, tipo y número del documento de identidad y domicilio.
- c. Designar la persona, que, para todos los efectos, representará el consorcio o la unión temporal. Deberán constar su identificación y las facultades de representación, entre ellas, la de presentar la propuesta correspondiente al presente proceso de selección y las de celebrar, modificar y liquidar el contrato en caso de resultar adjudicatario, así como la de suscribir la totalidad de los documentos contractuales que resulten necesarios.
- d. Señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades, su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato de cada uno de los integrantes de la forma asociativa.
- e. Señalar en forma clara y precisa, en el caso de la UNIÓN TEMPORAL, los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.
- f. Señalar la duración del mismo que no deberá ser inferior a la duración del contrato y un año más, contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección. Por tanto, deberá indicar que éste no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal.

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

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

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

#### **7.1.5. Verificación de 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 el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, consultará al SIRI, de conformidad con lo establecido en la Ley 190 de 1995 y 1238 de 2008, y verificará si aparecen reportados en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.

#### **7.1.6. Registro Único Tributario – Rut.**

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

#### **7.1.7. Formato SIIF.**

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

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

#### **7.1.8. Compromiso Anticorrupción**

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

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

#### **7.1.9. INHABILIDADES, SANCIONES Y MULTAS – A 15 DE DICIEMBRE DE 2026**

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

#### **7.2. CAPACIDAD TÉCNICA**

### **7.2.1. Requerimientos Técnicos Mínimos**

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

### **7.3. SELECCIÓN DEL CONTRATISTA**

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

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

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

### **8. REGLAS DE SUBSANABILIDAD.**

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

### **9. ADENDAS**

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

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

### **10. CAUSALES DE RECHAZO**

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

- a. Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
- b. 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.

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

#### **11. 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 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.

#### **12. 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.

#### **13. LUGAR FÍSICO O ELECTRÓNICO PARA EL RECIBO DE PROPUESTAS**

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC publicará en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, Portal Único de Contratación [www.colombiacompra.gov.co](http://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 radicará directamente en la plataforma del SECOP II, y si tiene inconvenientes puede apoyarse en la dirección de correo electrónico [planeación.rmpopayan@inpec.gov.co](mailto:planeación.rmpopayan@inpec.gov.co); en estos casos, el interesado o el proponente deberán confirmar el recibo de la información remitida.

Las propuestas deberán presentarse y radicarse en forma virtual mediante la plataforma del SECOP II, en la fecha señalada en la presente Invitación Pública.

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 dirigidas a la dirección física o de Internet indicadas anteriormente.



El 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.

**NOTA: NO se recibirá ofertas presentadas en medio físico. Todos los documentos se presentarán mediante la plataforma del SECOP II.**

#### 14. PRESENTACION DE LA OFERTA

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.

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

No se aceptarán propuestas llevadas en físico a las oficinas de la **CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYÁN -INPEC**, enviadas por correo, e – mail, fax ni por cualquier otro medio diferente al previsto en la presente invitación. Las propuestas que se presenten después de la fecha y hora fijada para su entrega se tendrán como extemporáneas.

#### 15. DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR LA OFERTA O REQUISITOS HABILITANTES

**Para este proceso, se hace necesario que el proponente anexe los siguientes documentos en la plataforma del SECOP II:**

1. El anexo 1 Carta de Presentación de la Oferta firmado por el representante legal.
2. El anexo 5 Formato SIIF diligenciado (Anexar Certificación Bancaria).
3. El anexo 7 Compromiso Anticorrupción.
4. Fotocopia de la cédula del Representante Legal.
5. Fotocopia del NIT.
6. Certificado de Existencia y Representación expedido por la Cámara de Comercio.
7. Registro Único Tributario RUT.
8. Certificado de la Contraloría General de la República de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal.
9. Certificado de la Procuraduría General de la Nación de no tener antecedentes Disciplinarios ni la empresa ni su representante legal.

#### OFERTA ECONOMICA

La oferta inicial económica, diligenciando en el SECOP II, el valor total ofertado, y los valores unitarios de cada uno de los productos

#### 16. CRONOGRAMA.

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación Estudios Previos e invitación a presentar ofertas	09/02/2026	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. <a href="http://www.colombiacompra.gov.co">www.colombiacompra.gov.co</a>
Plazo máximo para formular observaciones o comentarios a la invitación, para contestarlos por parte de la entidad y para efectuar adendas	10/02/2026	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. <a href="http://www.colombiacompra.gov.co">www.colombiacompra.gov.co</a>

Plazo máximo para presentar oferta	11/02/2026	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Apertura de sobres	11/02/2026	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Verificación de los requisitos habilitantes (Capacidad Jurídica, Condiciones de Experiencia) y verificación de las condiciones, técnicas exigidas), solicitud de documentos a los proponentes y evaluación	11/02/2026	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Publicación informe de evaluación de las propuestas	11/02/2026	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Plazo para que los oferentes presenten observaciones a la evaluación.	12/02/2026	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Respuesta a las Observaciones, si las hay.	12/02/2026	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Comunicación aceptación de la oferta.	12/02/2026	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co

## 17. ESTIPULACIONES CONTRACTUALES

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

### 17.1. INCORPORACIÓN DE CLÁUSULAS EXCEPCIONALES AL DERECHO COMÚN.

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

### 17.2. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

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

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 QUIÉN LE ASIGNA	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	CONTROL Y MONITOREO POR PARTE DEL INPEC	
										¿CÓMO?	¿CUÁNDO?	
1	General	Externo	Planificación 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	Planificación	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

### **17.3. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO.**

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

### **17.4. INDEMNIDAD.**

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

### **17.5. PAGO DE PARAFISCALES.**

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

### **17.6. PROHIBICIONES.**

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

### **17.7. PENA PECUNIARIA.**

En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL 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, **EL INPEC** deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente.

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

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

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

### **17.8. MULTAS.**

En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que **EL INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. **EL CONTRATISTA** autoriza expresamente a **EL INPEC** para deducir directamente el valor de las multas causadas de



cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

#### **17.10. CESIÓN.**

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

#### **17.11. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS.**

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

#### **17.12. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL**

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

Atentamente,

**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 PANTOJA

Fecha de elaboración:05/02/2026

## CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

(Ciudad)  
Señores  
**Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC**  
(Dirección)  
Bogotá, D.C.

Ref.: Proceso de Mínima cuantía No. xxde(año).

**Objeto: La Presente Invitación Pública, Tiene Como Fin** *“(Escribir el objeto de la Invitación, este debe ser claro, preciso, no ambiguo que no se preste para diferentes interpretaciones y acorde con el Certificado de Disponibilidad presupuesta).”*

El suscrito actuando como (persona natural; Representante Legal de la sociedad \_\_\_\_\_; representante del Consorcio \_\_\_\_\_ o Unión Temporal \_\_\_\_\_, integrado por \_\_\_\_\_; o como apoderado de \_\_\_\_\_ según poder debidamente conferido y que adjunto a la presente, de acuerdo con las condiciones que se establecen en los documentos del Proceso de Selección Pública de la referencia, cordialmente me permito presentar propuesta para participar en el proceso citado en la referencia.

En caso que esa Entidad me adjudique el Proceso de Selección, me comprometo a aceptar el contrato correspondiente y efectuar los trámites la ejecución y legalización del mismo, dentro del término señalado para el efecto en la invitación pública y en el estudio previo.

Así mismo declaro:

- Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete al oferente.
- Que ninguna otra persona fuera del proponente tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato que de ella se derive.
- Que si se nos adjudica el contrato, nos comprometemos a aceptar el contrato dentro de los términos señalados para ello.
- Que conozco la información general y especial y demás documentos que integran la invitación pública y acepto los requisitos en ella contenidos.
- Que hemos conocido las Adendas publicadas en el SECOP.
- Que el suscrito afirma bajo la gravedad del juramento, que no existe ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés y/o prohibición, de las señaladas en la Constitución Política, en la Ley, especialmente en el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, y demás normas complementarias y concordantes, que impidan la participación del oferente en el presente proceso y en la celebración y ejecución del respectivo contrato.
- Que afirmo bajo la gravedad del juramento, que el proponente, los socios de la persona jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, no nos encontramos reportados en el boletín de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la República.



- Que no hemos sido sancionados o multados por ninguna Entidad Oficial por incumplimiento de contratos estatales, mediante providencia ejecutoriada dentro de los últimos dos (2) años anteriores a la fecha de cierre de este Proceso de Selección. (Nota: Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, deberá tener en cuenta a cada uno de sus miembros individualmente considerados. Si durante dicho período el proponente ha sido objeto de sanciones contractuales (multas y/o cláusula penal) por parte de cualquier entidad estatal, en lugar de hacer este juramento debe indicar aquí que ha tenido las sanciones y/o que le han sido hecho efectiva la garantía única.
- Que la propuesta consta de \_\_\_\_\_ folios numerados en forma consecutiva tanto en el original como en la copia, y se presenta la propuesta económica en sobre separado.
- Que la propuesta tiene vigencia hasta la terminación del contrato.

Atentamente,

**NOMBRE Y FIRMA** (persona natural; representante legal de la sociedad; representante del consorcio o unión temporal o apoderado según el caso)

C.C. No. \_\_\_\_\_ expedida en \_\_\_\_\_

Nit: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Número de teléfono: \_\_\_\_\_

Número de fax: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_



ANEXO N° 3

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

No	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Cumple	No cumple
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

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

Certifico que toda la información aquí contenida es veraz.

Atentamente,

FIRMA DEL PROPONENTE: \_\_\_\_\_

NOMBRE: \_\_\_\_\_

C.C. o NIT: \_\_\_\_\_

NÚMERO DE TELÉFONO \_\_\_\_\_

NÚMERO DE FAX \_\_\_\_\_

CORREO ELECTRÓNICO \_\_\_\_\_



## ANEXO No. 4

### MODELO DEL ACUERDO DE CONSORCIO O DE UNIÓN TEMPORAL

(Según sea el caso)

\_\_\_\_\_, identificado con la C.C. No. \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, y vecino de \_\_\_\_\_, obrando en representación de la sociedad, domiciliada en la ciudad de Y., identificado con la C.C. No. de \_\_\_\_\_, y vecino de \_\_\_\_\_, obrando en representación de la sociedad, \_\_\_\_\_ domiciliada en la ciudad de \_\_\_\_\_, hemos decidido conformar una (Unión temporal o Consorcio) (indicar el nombre del consorcio o la Unión Temporal que se conforma) en los términos que estipula la Legislación y, especialmente lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, que se hace constar en las siguientes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMERA:** La (Indicar el nombre de la Unión Temporal o Consorcio) se conforma con el propósito de presentar propuesta para la adjudicación, celebración y ejecución del contrato resultante ante el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, en relación con la Invitación Pública No. 001 de 2016 cuyo objeto es “Contratar la prestación del servicio de Publicación de edictos en un diario de amplia circulación a nivel nacional cada vez que sea necesario y requerido por el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario –INPEC”

**CLÁUSULA SEGUNDA:** La participación en la (Indicar el nombre de la Unión Temporal o Consorcio) que se acuerda, será del % para \_\_\_\_\_ y del % para.....(En el caso de Uniones Temporales, señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.)

**CLÁUSULA TERCERA:** (Integrante) e (Integrante), responderán en forma solidaria y mancomunada por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado.

**CLÁUSULA CUARTA:** Se acuerda que (Integrante) y (Integrante), atenderán en forma conjunta todas las obligaciones y deberes asumidos en la respectiva propuesta en los diferentes aspectos allí contenidos, delegando la representación y respectiva coordinación de la (Unión Temporal o Consorcio) en cabeza de \_\_\_\_\_, como representante legal de (Integrante) y de esta (Unión Temporal o Consorcio). (Indicar las facultades de representación

**CLÁUSULA QUINTA:** La duración de esta (Unión Temporal o Consorcio) se extenderá por todo el tiempo en que se generen obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, según lo preceptuado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993. (Ver numeral 4.1.4)

**CLÁUSULA SEXTA:** Las responsabilidades que se desprendan de esta (Unión Temporal o Consorcio) y sus efectos se regirán por las disposiciones previstas por la Ley 80 de 1993 para la (Unión Temporal o Consorcio). La Unión Temporal o Consorcio, no podrá ceder total o parcialmente los derechos u obligaciones que se deriven de la ejecución del contrato, sin el consentimiento previo y escrito por parte del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.

**CLÁUSULA SÉPTIMA:** 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 manifestamos:

En constancia de aceptación y compromiso, se firma el presente documento por los que en el intervienen, el día XX del mes de XX de (año) en la ciudad de XX

\_\_\_\_\_  
Nombre, identificación y sociedad que representa



**Actividad Económica.**

Industria	Cód	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	ercio	Códig	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Servicios		<input type="text"/>	Código	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Financiera	C	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**Nota:**

El formato debe ser diligenciado de manera legible en letra imprenta o a máquina.

Si desea registrar otras cuentas adicionales, puede hacerlo a continuación.

INSTITUCIÓN FINANCIERA	NÚMERO DE CUENTA	CLASE	
		CORRIENTE	AHORROS

Esta información será validada por el SIF a través del Ministerio de Hacienda y Crédito Público y el Banco de la República, por lo tanto, es importante que la información aquí consignada sea concreta, correcta y veraz, pues de ello dependerá que el abono en cuenta de las órdenes de pago tramitadas se efectúen en tiempo conforme lo estipule el contrato.

**Relación de Bancos que valida el SIF.**

1. BANCO DE BOGOTÁ.
2. BANCO POPULAR.
3. BANCAFE.
4. BANCO SANTANDER.
5. BANCOLOMBIA.
6. ABN AMBRO BANK
7. CITIBANK
8. LLOYDS TSB BANK
9. BANCO SUDAMERIS COLOMBIA.
10. BANCO GANADERO.
11. BANCO DE CRÉDITO.
12. BANCO COLPATRIA RED MULTICOLOR.
13. BANCO UNIÓN COLOMBIANO.
14. BANCO DE OCCIDENTE.
15. STANDARD CHARTERED.
16. BANCO CENTRAL.
17. BANCO MERCANTIL DE COLOMBIA.
18. BANCO TEQUENDAMA.
19. BANCO CAJA SOCIAL.
20. BANCO SUPERIOR.
21. BANK BOSTON.
22. MEGABANCO.
23. BANCO DAVIVIENDA.
24. BANCO AGRARIO DE COLOMBIA.
25. C.A.V. LAS VILLAS.



26. C.A.V. GRANAHORRAR.
27. C.A.V. CONAVI.
28. C.A.V. COLMENA.

### Compromiso anticorrupción

**Proceso de Contratación** [Insertar información]

[Nombre del representante legal o de la persona natural], identificado como aparece al pie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], manifiesto que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de [Nombre de la Entidad Estatal] para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.
2. No estamos en causal de inhabilidad, incompatibilidad ni conflicto de interés alguno para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación [Insertar información].
3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación [Insertar información].
5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación [Insertar información] nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los [Insertar información] días del mes de [Insertar información] de [Insertar información].

---

[Firma representante legal del Proponente o del Proponente persona natural]

Nombre: [Insertar información]

Cargo: [Insertar información]

Documento de Identidad: [Insertar información]