



**ESTUDIOS PREVIOS No.006-2026 PARA CONTRATAR BAJO LA
MODALIDAD DE SELECCIÓN DE MINIMA CUANTIA.**

**"ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE
PRODUCTOS LACTEOS, ENLATADOS Y PRODUCTOS DE MOLINERIA
COMO EMPAQUETADOS PARA SATISFACER LAS NECESIDADES QUE
DEMANDAN LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD DEL PROYECTO
PRODUCTIVO DE EXPENDIO DEL EPMS YARUMAL PARA LA VIGENCIA
2026".**

Contenido

1.	DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER.....	2
2.	SOPORTE JURIDICO DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.....	3
3	CONDICIONES TECNICAS.....	4
4.	TIPO DE CONTRATO.....	12
5.	CONCEPTO FINANCIERO.....	12
6.	EXPERIENCIA.....	13
7.	ESTUDIO DE MERCADO.....	13
8.	PERSPECTIVA.....	13
9.	ANALISIS DE MERCADO.....	14
10.	HISTORICO DE LA ENTIDAD.....	18
11.	ANALISIS DEL MERCADO.....	14
12.	VALOR.....	14
13.	CRITERIOS DE EVALUACION Y SELECCIÓN DE LA PROPUESTA.....	14
14.	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.....	22
15.	FORMA Y SITIO DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS.....	34
16.	FORMA DE PAGO.....	23
17.	DOMICILIO CONTRACTUAL.....	24
18.	LUGAR DE EJECUCIÓN.....	24
19.	CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR.....	24
19.1.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.....	24
19.2.	OBLIGACIONES DEL INPEC.....	25
20.	CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA.....	26
21.	CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO.....	27
22.	MULTAS.....	27
23.	SUPERVISIÓN DEL CONTRATO.....	27
24.	CLAUSULA DE INDEMNIDAD.....	27



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 **EPMSC YARUMAL**, con posición de catálogo de gasto **A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS, A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS**. Se procede a realizar los siguientes;

ESTUDIOS PREVIOS

Mediante Resolución No. 000003 del 02/01/2026 se asignaron al EPMSC YARUMAL recursos por valor de \$100.000.000 por el rubro de A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA. Además, Mediante Resolución No. 000003 del 02/01/2026 se asignaron al EPMSC YARUMAL recursos por valor de \$6.400.000 por el rubro de A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS y Mediante Resolución No. 000003 del 02/01/2026 se asignaron al EPMSC YARUMAL recursos por valor de \$3.200.000 por el rubro de A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS.

1. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC –, con personería jurídica, patrimonio independiente y autonomía administrativa, creado por el Decreto Extraordinario 2160 de 1992, adscrito al Ministerio del Interior y de Justicia, cumple funciones relacionadas con la ejecución de las penas privativas de la libertad y de la detención precautelativa, el tratamiento penitenciario, la dirección y coordinación de la vigilancia, seguridad y control.

La Ley 65 de 1993 o Código Penitenciario y Carcelario asigna al Gobierno Nacional para que por conducto del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC se garantice la ejecución de las penas privativas de la libertad impuestas a través de una sentencia penal condenatoria, el control de las medidas de aseguramiento, del mecanismo de seguridad electrónica y de la ejecución del trabajo social no remunerado.

La Ley 65 de 1993 es el Código que regula el cumplimiento de las medidas de aseguramiento, la ejecución de las penas privativas de la libertad personal y de las medidas de seguridad.

Con base en la Ley 489 de 1998 artículo 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.

De conformidad con la Ley 65 de 1993, corresponde al Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, promover la ejecución de programas de Atención Social y Tratamiento Penitenciario desarrollados con la intencionalidad de acciones protectoras que prevengan o minimicen los efectos de la prisionalización de la población reclusa de todos los Establecimientos de Reclusión. En sus artículos 9 y 10, ARTICULO 9 FUNCIONES Y FINALIDAD DE LA PENA Y DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD. La pena tiene función protectora y preventiva, pero su fin fundamental es la resocialización. Las medidas de seguridad persiguen fines de curación, tutela y rehabilitación. ARTICULO 10. FINALIDAD DEL TRATAMIENTO PENITENCIARIO. El tratamiento penitenciario tiene la finalidad de alcanzar la resocialización del infractor de la ley penal, mediante el examen de su personalidad y a través de la disciplina, el trabajo, el estudio, la formación espiritual, la cultura, el deporte y la recreación, bajo un espíritu humano y solidario.

Por lo que se hace necesario la adquisición de productos lácteos, cárnicos enlatados y productos de molinería como empaquetados para satisfacer las necesidades que demandan los Privados de la Libertad dentro del proyecto productivo de expendio del EPMSC YARUMAL para la vigencia 2026.

La necesidad antes mencionada se encuentra incluida en el Plan de Anual de Adquisiciones, el cual se encuentra publicado en la página de Colombia Compra Eficiente SECOP II.

1.1. DESCRIPCION DEL OBJETO A CONTRATAR

CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS, ENLATADOS Y PRODUCTOS DE MOLINERIA COMO EMPAQUETADOS PARA SATISFACER LAS NECESIDADES QUE DEMANDAN LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD DEL PROYECTO PRODUCTIVO DE EXPENDIO DEL EPMSC YARUMAL PARA LA VIGENCIA 2026”.

1.2. ALCANCE DEL OBJETO

- a. Cumplir a cabalidad con el suministro a que se refiere el objeto del contrato con las especificaciones técnicas establecidas en este Estudio Previo.
- b. Cumplir a cabalidad con el suministro objeto del proceso contractual en el término establecido en el numeral plazo de ejecución del contrato.
- c. Atender de manera oportuna y eficiente todas las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.
- d. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y moras en la ejecución del contrato.
- e. Además de:

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página 3 de 28
Código: PA-DO-G01-F02 v

3



INPEC

2. SOPORTE JURIDICO DE LA MODALIDAD 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.

3. CONDICIONES TECNICAS

3.1. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC

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, el elemento a adquirir está codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	PRODUCTO
50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50201700	Café y té
50161511	Chocolate o sustituto de chocolate
50221201	Listo para comer o cereal caliente
51191905	Suplementos vitamínicos
50161814	Azúcar o sustituto de azúcar, confite
50182001	Ponqués pasteles o biscochos frescos
50101717	Nueces y semillas sin cascara
50181905	Galletas de dulce
50181909	Galletas de soda
50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
50171832	Salsas para ensaladas o dips
50171832	Salsas para ensaladas o dips
50112023	Carne especializada mixta, procesada con aditivos
50192112	Maíz pira
50192109	Papas fritas de talego o mezclas
50161814	Azúcar o sustituto de azúcar, confite
50181901	Pan fresco



INPEC

50131701	Productos de leche o mantequilla frescos
50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
50131704	Leche en polvo

3.2. CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS

ESPECIFICACIONES OBLIGATORIAS QUE EL PROPONENTE DEBERÁ SATISFACER:

- Se solicita allegar las fichas técnicas, registro INVIMA en el orden que se presentan los productos en las presentes especificaciones técnicas, de no ser así se tendrá que subsanar el orden de la presentación de los documentos.
- Se solicita que el oferente a participar ALLEGUE FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS DE MARCA RECONOCIDA, en caso de no allegar esta condición NO SERÁ TENIDA EN CUENTA DICHA OFERTA.
- Los productos deben contar con el Registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA-, por parte de la Secretaria de Salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados.
- Se solicita que el oferente as participar ALLEGUE MUESTRA FISICA de los productos a ofertar, en caso de no allegar muestra no será tomada en cuenta la oferta.
- El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.
- Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad, ya que con estas se determinan las características del producto, las cuales deben ser las mismas en el momento de la entrega.
- Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que oferte el grupo de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
- Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.
- Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y/u omisiones.
- Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.
- Cada uno de los elementos debe estar empacado en su envoltura de origen de fabricación. El EPMSC YARUMAL NO ACEPTA PRODUCTOS REMANUFACTURADOS



INPEC

- En caso de los productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere.

ESPECIFICACIONES DE OBLIGATORIEDAD CUMPLIMIENTO

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES REQUERIDAS
1	AZUCAR BOLSA X500 GRAMOS	AZUCAR EXTRAÍDA DE LA CAÑA A TRAVÉS DE UN PROCESO DE MOLIENDA, PURIFICACIÓN DEL JUGO, CRISTALIZACIÓN Y REFINACIÓN. BOLSA X 1000 GRAMOS SE EVAPORA A 65° BRIX Y SE CRISTALIZA POR SEMILLAMIENTO.
2	BARQUILLO X 44 GRAMOS	BARQUILLOS CON CREMA DE CHOCOLATE. PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE EL HORNEO APROPIADO DE UNA MASA LIQUIDA, Y POSTERIOR ENRULADO DE LA MASA HORNEADA Y CREMADA CON INGREDIENTES APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO. ESTE PRODUCTO ESTÁ CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE INGREDIENTES TALES COMO LA GRASA VEGETAL DE PALMA, AZÚCAR Y HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS TALES COMO: NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO ENTRE OTROS. INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA [CONTIENE GLUTEN, NIACINA, TIAMINA (VITAMINAB1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO, ÁCIDO FÓLICO], AZÚCAR, LECHE EN POLVO, GRASA VEGETAL DE PALMA NO HIDROGENADA*, AZÚCAR INVERTIDO, ALMIDÓN DE MAÍZ, COCOA EN POLVO (2,2%), MARGARINA, MASA DE CACAO (1,7%), SAL YODADA, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOJA) SIN-322 E-322), HUEVO, ANTIOXIDANTE (BHT SIN-321 E-321), AGUA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: COLOR CARACTERÍSTICO DE ACUERDO LOS PATRONES DE LÍNEA, OBLEA DORADA POR EL HORNEO Y RELLENO CAFÉ: SABOR CARACTERÍSTICO A CHOCOLATE DE ACUERDO A LOS PATRONES DE LÍNEA; AROMA CARACTERÍSTICO A BARQUILLO, AGRADABLE Y SUAVE; TEXTURA CROCANTE. EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES: ENVOLTURA: MATERIAL BOPP BIOMATE TSI 20 MM + BOPP BIOALUMIN WBHB 20 MM Y BANDEJA TERMOFORMADA EN POLIPROPILENO NATURAL. PLEGADIZA: EN MATERIAL CARTULINA ESMALTADA REVERSO KRAFT, CALIBRE 0.4MM IMPRESIÓN POLICROMÍA + BARNIZ UV. PRESENTACIÓN UNIDAD X 10 BARQUILLOS X 44 GRAMOS.
3	BEBIDA ACHOCOLATADA X 220 GRAMOS	BEBIDA EN POLVO INSTANTÁNEA ACHOCOLATADA CON VITAMINAS Y MINERALES A, D, B1, B2, NIACINA, HIERRO, Y CALCIO, AZÚCAR Y COCOA, LECITINA DE SOYA, ACEITE VEGETAL, ALMIDÓN, SABORIZANTES ARTIFICIALES Y SAL. PASTA DE AVELLANA. PESO (G) Y DIMENSIONES (MM) DEL ENVASE: PESO POR UNIDAD DE CONSUMO (G) 220, PESO NETO POR ENVASE (G) 220; PESO BRUTO POR ENVASE (G) 226; ALTO DEL ENVASE (MM) 223,0; ANCHO DEL ENVASE (MM) 128,0; PROFUNDO DEL ENVASE (MM) 57,0; VOLUMEN (CM3) 1.627. UNIDAD DE MEDIDA BASE: DOY PACK POR 220 GRAMOS, VIDA ÚTIL 1 AÑO. PESO POR UNIDAD DE CONSUMO 220 GRAMOS.
4	BON BOM CON COCO X 360 GMS X 24 UNIDADES	BONBOM SUPORCOCO INGREDIENTES: Azúcar, coco, glucosa, agua y sal yodada (E470a). Contiene coco. Puede contener maní, huevo, soya, leche y gluten. X 360 GRAMOS X 24 UNIDADES.
5	CAFÉ SOLUBLE CAJA X 48 UNIDADES X 1,5 GR	CAFÉ INSTANTÁNEO GRANULADO, 100% PURO CAFÉ. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: DENSIDAD CÁIDA LIBRE (G/L) 210 - 230 G/L; COLOR L* 14.50 - 19.00; HUMEDAD (%) MENOR A 4.5; PH 4.70 - 5.10; CAFEÍNA

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página 6 de 28
Código: PA-DO-G01-F02 v



INPEC

		(BASE SECA %) SUPERIOR A 2.2. VIDA ÚTIL 2 AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN A TEMPERATURA MENOR DE 30° C Y HUMEDAD RELATIVA MENOR A 60% LEJOS DE FUENTES DE LUZ Y CALOR. PRESENTACIÓN STICK PACK DE 1.5 GRAMOS: MATERIAL FLEXIBLE LAMINADO, SELLADO HERMÉTICAMENTE CON EL FIN DE CONSERVAR LA FRESCURA DEL PRODUCTO. PRESENTACIÓN COMERCIAL: CAJA X 48 SOBRE X 1.5 GRAMOS
6	CARAMELO MENTOLADO BOLSA X 100 UNIDADES	CARAMELO DURO SABOR A MENTOLADO BOLSA X 100 UNIDADES.
7	CEREAL DE AROZ TOSTADO CUBIERTO DE CHOCOLATE X 30 GRS	CEREAL DE ARROZ TOSTADO CUBIERTO CON SABOR A CHOCOLATE, VITAMINAS Y MINERALES. EL TAMAÑO DEBERÁ SER UNIFORME, EL LARGO DEBERÁ ESTAR ENTRE UN RANGO DE 9MM A 16MM, CON UN ANCHO DE 3 A 6MM. LA FORMA DEBERÁ SER VARIADA, LIGERAMENTE CILÍNDRICA ABOMBADA CON TERMINALES REDONDEADOS. EL COLOR DEBE SER CAFÉ MODERADAMENTE OSCURO. SIN SER DURO DEBE TENER UNA TEXTURA CRUJIENTE Y AUDIBLE. LEVE SABOR TOSTADO, CON SUAVE SABOR A ARROZ EN EL FONDO Y UN CARACTERÍSTICO SABOR A CHOCOLATE. Calorías Porción por 30g: 110 Porción por 100g: 366.3 KCAL Grasa Total Porción por 30g: 0 Porción por 100g: 1.3 G Grasa saturada Porción por 30g: 0 Porción por 100g: 0.8 G Grasa Trans Porción por 30g: 0 Porción por 100g:
8	CHOCOLATINA BURBUJA JET * 12 UNIDADES	CHOCOLATINA BUBURBJET x 12 gramos paquete por 12 unidades
9	CHOCOLATINAS X 11 GRAMOS X 50 UNIDADES	CHOCOLATINA CON LECHE. INGREDIENTES: AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, LECHE EN POLVO, MASA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA) Y SABOR ARTIFICIAL (ETILVAINILLINA). CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: SEGÚN PLAN DE CALIDAD; PLOMO MG/KG < 0,1 / AOAC 999.10; PH [10%] 6.0 – 7.0 AOAC - 970.21 [A]; ANÁLISIS QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE CNCH O EN LABORATORIOS EXTERNOS; [1] AFLATOXINAS [B1,B1,G1,G2] MG/KG < 10 / AOAC 991.31. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: ANÁLISIS QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE CNCH O EN LABORATORIOS EXTERNOS; E COLI NMP/ML
10	COCOA EN POLVO X 200 GRAMOS	COCOA SIN AZUCAR EN POLVO X 200 GRAMOS
11	DETODITO - PASABOCAS SABORES SURTIDOS X 45 GRAMOS X 12 UNIDADES	MEZCLA DE PAPA, PLÁTANO Y CHICHARRÓN; SABOR NATURAL. MATERIA PRIMA: PAPA PROCEDENTE DE CULTIVOS CERTIFICADOS POR LA COMPAÑÍA VARIEDAD R12, PLÁTANO PROCEDENTE DE CULTIVOS CERTIFICADOS POR LA COMPAÑÍA, PELLET DE CERDO IMPORTADO. COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA PAPA, PLÁTANO, PELLET DE CERDO, ACEITE VEGETAL Y SAL. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO: LA PAPA ES SELECCIONADA Y CLASIFICADA SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD. POSTERIORMENTE ES LAVADA, PELADA Y FREÍDA EN ACEITE VEGETAL. EL PLÁTANO ES SELECCIONADO Y CLASIFICADO SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD. POSTERIORMENTE ES PELADO, REBANADO Y FREÍDO. EL PELLET DE CERDO ES FREÍDO. TODOS LOS INGREDIENTES SE UNEN PARA SER SABORIZADOS, EMPACADOS Y EMBALADOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ANÁLISIS QUE SE REALIZAN POR MEDIO DE LOS SENTIDOS, EN LOS CUALES SE DETECTAN ALGUNOS FACTORES DE CALIDAD COMO EL ASPECTO, LA TEXTURA Y EL GUSTO. LOS FACTORES QUE DETERMINAN EL ASPECTO INCLUYEN EL TAMAÑO, FORMA, INTEGRIDAD, DIFERENTES CLASES DE DAÑOS, TRANSPARENCIA, COLOR Y CONSISTENCIA. LOS FACTORES QUE DETERMINAN LA TEXTURA INCLUYEN, LA CONSISTENCIA AL TACTO, LA BLANDURA Y GRANULOSIDAD. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: HUMEDAD (SPECTRASTART) 1,40%; ACEITE (SPECTRASTART) 35,0%; SAL (AUTO TITULACIÓN) 1,70%. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: MESOFILOS AEROBIOS MÁXIMO 10.000; COLIFORMES TOTALES

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página 7 de 28
Código: PA-DO-G01-F02 v



INPEC

		MÁXIMO 110; COLIFORMES FECALES MENOR DE 3; RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS MÁXIMO 2000. PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAQUETE INDIVIDUAL X 45 GRAMOS X BOLSA DE 12 UNIDADES.
12	DULCE RELLENO CON CHICLE BOLSA X 24 UNIDADES	BON BON BUM, CARAMELO RELLENO DE CHICLE CON SABOR A FRESA. CONTENIDO: UNIDADES POR ENVASE 24; CONTENIDO POR CARTÓN 15. PESO Y DIMENSIONES DEL ENVASE: PESO NETO POR ENVASE 504 GR; PESO BRUTO POR ENVASE 528 GR; PESO POR UNIDAD DE CONSUMO 20 GR; VOLUMEN (CM3) 2184; ALTO DEL ENVASE (MM) 195 MM; ANCHO DEL ENVASE (MM) 280 MM; FONDO O PROFUNDIDAD DEL ENVASE 50 MM. PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD X 20 GRAMOS X BOLSA X 24 UNIDADES
13	DULCE TIPO GOMITAS BOLSA UNIDAD X 70 GRAMOS	GOMITAS MASTICABLES BOLSA POR 70 GRAMOS
14	FRUNAS X 32 UNIDADES PESO NETO X 440 GRAMOS	CARAMELO BLANDO CON SABOR A FRUTAS (FRESA, LIMÓN, NARANJA, FRUTAL). DESCRIPCIÓN FÍSICA: CARAMELO BLANDO. SABOR: FRUTAS, FRESA, NARANJA, LIMÓN. INGREDIENTES: JARABE DE GLUCOSA (ALÉRGENO); AZÚCAR; AGUA; GRASA VEGETAL; DEXTRINA; ÁCIDO CÍTRICO; GELATINA (ALÉRGENO); SABORES ARTIFICIALES; GLICERINA; DIÓXIDO DE TITANIO; LECITINA DE SOYA (ALÉRGENO), COLORANTES ARTIFICIALES AMARILLO NO. 5 (TARTRANIZA) (E 102) (ALÉRGENO), AMARILLO NO.6 SUNSET (E 110), ROJO NO. 40 (E 129), AZUL NO. 1 BRILLANTE (E 133). COMPONENTES ALÉRGENOS: JARABE DE GLUCOSA, AMARILLO NO. 5 (TARTRAZINA), MANÍ, AJONJOLÍ, HARINA DE TRIGO, SOYA, LECHE. EMPAQUE ENVASE: BOLSA: LAMINADO; ESTRUCTURA: BOPP 20M + BOPP 20M; BANDEJA: ESTRUCTURA: POLIPROPILENO TRASLUCIDO TERMOFORMADO; BOMBONERA: ESTRUCTURA: POLIÉSTER. EMPAQUE ENVOLUTURA: CUBO: ESTRUCTURA: POLIPROPILENO SELLABLE; PASTILLA: ESTRUCTURA: PAPEL PARAFINADO. PRESENTACIÓN COMERCIAL: CAJA X 18 BANDEJAS (440 GRAMOS) X 32 CUBOS (13.75 GRAMOS) X 5 UNIDADES (2.75 GRAMOS)
15	GALAS X UNIDAD X 60 GRAMOS	PONQUÉ GALA TAJADA DE SABORES SURTIDOS (NATURAL, VAINILLA, COCO). INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (VITAMINA B1: 6 MG/KG, VITAMINA B2: 4 MG/KG, NIACINA: 55 MG/KG, ÁCIDO FÓLICO: 1.54 MG/KG, HIERRO: 44 MG/KG, VITAMINA C: 60 MG/KG), AZÚCAR, HUEVO, GRASA VEGETAL (PALMA), AGUA, ALMIDÓN DE MAÍZ, HUMECTANTE (GLICEROL), COCOA EN POLVO, SAL YODADA, REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO ACÉTICO), EMULSIFICANTES (ESTERES DE POLIGLICEROL Y MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS), LECHE EN POLVO DESCREMADA, CONSERVANTES (ÁCIDO SÓRBICO, PROPIONATO DE SODIO, PROPIONATO DE CALCIO), LEUDANTE (POLVO DE HORNEAR(PIROFOSFATO DE SODIO, BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONOCÁLCICO)), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN) Y SABOR NATURAL IDÉNTICO. ALÉRGENOS: CONTIENE LECHE, HUEVO, CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (TRIGO). FABRICADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN NUECES Y DERIVADOS DE SOYA. PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD X 60 GRAMOS; MATERIAL DEL EMPAQUE POLIPROPILENO BIORIENTADO. PAQUETE X 5 UNIDADES X 60 GRAMOS C/U; EMPAQUE POLIPROPILENO BIORIENTADO.



INPEC

16	GALLETA RECUBIERTA DE CHOCOLATE, AROZ CRUJIENTE Y MANI X 31 GRAMOS X 24 UNIDADES	CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: HUMEDAD [%] 3.5 MÁXIMO/AOAC 931.04; PH [10 %] 6.0 - 7.0/ AOAC 970.21 [A]; [1] AFLATOXINAS TOTALES EN UG/KG < 10 [INCLUYE LA T] / AOAC 991.31; ANÁLISIS QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD O EN LABORATORIOS EXTERNOS; APLICA PARA CUBA. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: MICROORGANISMOS U.F.C/G 10.000 MÁXIMO/AOAC 966.23.A Ó 990.12; MOHOS Y LEVADURAS U.F.C/G 100 MÁXIMO/AOAC 997.02; COLIFORMES TOTALES NMP/G < 100/ AOAC 2002.08; ANÁLISIS QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS INTERNOS O EXTERNOS; [1] SEGÚN PLAN DE CALIDAD; APLICA PARA CUBA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: SABOR CHOCOLATE, CEREAL Y NUECES; COLOR CAFÉ; OLOR CHOCOLATE Y 60 X Página 9 de 20 CEREAL; TEXTURA CRUJIENTE. INOCUIDAD MATERIAL EXTRAÑO AUSENCIA/VISUAL. ALÉRGICOS: LECHE Y DERIVADOS POSITIVO/COMPOSICIÓN; GLUTEN POSITIVO/COMPOSICIÓN; LECITINA DE SOYA POSITIVO/COMPOSICIÓN; HUEVO Y DERIVADOS PUEDE TENER TRAZAS; MANÍ Y NUECES DE ÁRBOL POSITIVO/COMPOSICIÓN. PRESENTACIÓN COMERCIAL: PLEGADIZA X 24 UNIDADES X 31 GRAMOS
17	GALLETA RELLENA CON CREMA DISPLAY X 12 UNIDADES X 4 UNIDADES CADA UNA.	GALLETA ELABORADA A BASE DE HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, CONTIENE NIACINA 75MG/KG, HIERRO (FUMARATO FERROSO) 55MG/KG, ÁCIDO FOLICO 1.54 MG/KG, AZÚCAR, GRASA VEGETAL (PALMA) AGUA, FÉCULA DE MAÍZ, AZÚCAR INVERTIDO, SAL, LEUDANTES (BICARBONATO DE SODIO, PIRÓFOSFATO ACIDO DE SODIO) LECITINA DE SOYA, SABORIZANTES ARTIFICIALES, ÁCIDO CÍTRICO, COLORANTES ARTIFICIALES, ROJO NO 40 LACA C.I 16035. CONTIENE GLUTEN. MINERALES Y VITAMINAS USADOS POR MG/KG DE HARINA: NIACINA 75; HIERRO (FUMARATO FERROSO) 55; MONONITRATO DE TIAMINA (VITAMINA B1) 6,4; RIBOFLAVINA (VITAMINA B2) 7,0; ÁCIDO FÓLICO 1,54. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: HUMEDAD % 2,0 - 2,5; GRASA % 13,0 - 13,5; PROTEÍNA % 4,0 MÍNIMO; CENIZAS % 0,5 - 1,0; PH 7,0 - 7,5. CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS: MESÓFILOS VIABLES UFC/G 10.000; COLIFORMES NMP/G 11; MOHOS UFC/G 150; LEVADURAS UFC/G 150; ESCHERICHIA COLI NEGATIVA; SALMONELLA EN 25/G NEGATIVA; PRESENTACIÓN COMERCIAL: MULTIEMPAQUE: 6 X 12 PAQUETICOS DE 6 GALLETAS EMPACADAS EN BOPP, ENVOLTURA EXTERNA DE BIENTENDIDO DE POLIPROPILENO IMPRESO, LA ENVOLTURA INTERNA ES UN BOPP METALIZADO. PESO NETO PAQUETICOS X 50 GRAMOS; PESO NETO MULTIEMPAQUE 403 GAMOS.
18	GALLETA SALADA X UNIDAD 364 GRS	INGREDIENTES HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (CONTIENE, GLUTEN, NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ACIDO FOLICO), ACEITE VEGETAL DE PALMA Y CANOLA, ACEITE VEGETAL PALMA Y CANOLA(7,6%) AZUCAR INVERTIDO, AZUCAR, ALMIDON DE MAIZ, LECHE EN POLVO, EXTRACTO DE MALTA SAL YODADA, HUEVO EN POLVO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA SIN-322 E-22), LEUDANTES (BICARBONATO DE SODIO SIN -500 E-500 PIRÓFOSFATO ACIDO DE SODIO SIN-450 E-450), BICARBONATO DE AMONIO SIN -503 E-503), SUSTANCIA PARA EL TRATAMIENTO DE HARINAS (PROTEASA), AGUA. COLOR: CARACTERISITCO DE ACUERDO CON LOS PATRONES DE LINEA, GALLETA DORADA POR EL HORNEADO, SABOR: CARACTERISTICO CON NOTAS SALADAS Y DULCES DE ACUERDO CON LOS PATRONES DE LINEA, AROMA: CARACTERISTICO A GALLETA FRESCA, AGRADABLE Y SUAVE, TEXTURA CROCANTE, EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES ENVOLTURA BOPP BIOSEAL TSI 25 UM, ENVASE: BOPP BIOSEAL TSI 15 UM + BOPP BIOALUMIN WVHB 15 UM, EMPAQUE: CARTON CORRUGADO PARED SENCILLA KRAFF CLAVE: C620K. PESO NETO UNIDAD POR 364 GRAMOS, CARTON POR 24 UNIDADES. VIDA UTIL 12 MESES EL PRODUCTO ESTA

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co



INPEC

		DISEÑADO PARA SER CONSUMIDO DIRECTAMENTE, ALMACENAR EN BODEGAS VENTILADAS PREFERIBLEMENTE LEJOS DE LA INCIDENCIA DIRECTA DE LA LUZ SOLAR, TEMPERATURA: 20-25 °C, HUMEDAD REALTIVA 50-60%.
19	GALLETA SALADA X 300 GRS	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA [CONTIENE GLUTEN, NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO], GRASA VEGETAL DE PALMA NO HIDROGENADA*, SAL YODADA, AZÚCAR INVERTIDO, LECHE EN POLVO, AZÚCAR, LEVADURA, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA SIN-322 E-322), LEUDANTES (BICARBONATO DE SODIO SIN-500 E-500, BICARBONATO DE AMONIO SIN-503 E-503), SUSTANCIA PARA EL TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (PROTEASA SIN-1101(I) E-1101(I)), AGUA. DESCRIPCIÓN FÍSICAPRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE EL HORNEO APROPIADO DE UNA MASA SÓLIDA, DE LAS FIGURAS FORMADAS DEL AMASADO DE DERIVADOS DEL TRIGO U OTRAS FARINÁCEAS, CON OTROS INGREDIENTES APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO. ESTE PRODUCTO ESTÁ CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE INGREDIENTES TALES COMO LA GRASA VEGETAL DE PALMA, AZÚCAR Y HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS TALES COMO: NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO ENTRE OTROS. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS NTC: 1241 PRODUCTOS DE MOLINERÍA: GALLETAS HUMEDAD (%) MAX. 4.0% PROTEÍNA, % EN FRACCIÓN EN MASA BASE SECA/100G 3G (MÍN.) DETERMINACIÓN DE PLOMO COMO PB MAX. 0.2 MG/KG CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIO MESOFILAS, UFC/G 1000 - 5000 RECUENTO DE COLIFORMES EN PLACA, UFC/G
20	GALLETA WAFER CON SABOR AREQUIPE COBERTURA DE CHOCOLATE BOLSA X 24 UNIDADES	GALLETA WAFER CON SABOR AREQUIPE CUBIERTA CON UNA CAPA DE COBERTURA SABOR A CHOCOLATE, COMPOSICIÓN AZÚCAR 36,95 GRASA VEGETAL NO HIDROGENADA (ACEITES DE PALMA, PALMISTE, A 26.40% NO HIDROGENADA (ACEITES DE PALMA, PALMISTE, A 26.40% HARINA DE TRIGO LICOR DE CACAO 4.25%, COCOA EN POLVO 4.25% LECHE ENTERA EN POLVO 3.30% SUERO EN POLVO 3,00 % EMULSIONANTE (LECITINA DE SOYA) 0.35% COMPOSICIÓN QUÍMICA EN 100 GRS PROTEÍNAS: 6.78 G, GRASA: 26.63 G, CARBOHIDRATOS: 63.13 G, CENIZA: 2.00 G, HUMEDAD: 1.46 G, FIBRA CRUDA: 1.72 G, CALORÍAS: 510.62 CAL, CALCIO: 67.86 MG, HIERRO: 3.81 PESO NETO 180 GRS
21	GALLETAS MANTEQUILLA X 405 GRS	INGREDIENTES HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (CONTIENE, GLUTEN, NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ACIDO FOLICO), ACEITE VEGETAL DE PALMA Y CANOLA CON OMEGA 3 (0,1%) Y OMEGA 6 (1,3), GRASA VEGETAL DE PALMA Y CANOLA CON OMEGA 3 (0,1%) Y OMEGA 6 (0,9%), SAL YODADA, AZUCAR INVERTIDO, LECHE EN POLVO, AZUCAR. LEVADURA, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA SIN-322 E- 22) ACIDOS GRASOS OMEGA 3 (0,01%), LEUDANTES (BICARBONATO DE SODIO SIN -500 E-500, BICARBONATO DE AMONIO SIN -503 E-503), SUSTANCIA PARA EL TRATAMIENTO DE HARINAS (PROTEASA), SABOR ARTIFICIAL, AGUA. COLOR: CARACTERISTICO DE ACUERDO CON LOS PATRONES DE LINEA, GALLETA DORADA POR EL HORNEADO, SABOR: CARACTERISTICO CON NOTAS SALADAS Y DE MATEQUILLA DE ACUERDO CON LOS PATRONES DE LINEA, AROMA: CARACTERISTICO A GALLETA FRESCA, AGRADABLE Y SUAVE, TEXTURA CROCANTE, EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES ENVOLTURA BOPP BIOSEAL TSI 25 UM, ENVASE: BOPP BIOSEAL TSI 15 UM + BOPP BIOALUMIN WVHB 15 UM, EMPAQUE: CARTON CORRUGADO PARED SENCILLA KRAFF CLAVE: C620K. PESO NETO UNIDAD POR 405 GRAMOS, CARTON POR 18 UNIDADES. VIDA UTIL 12 MESES EL PRODUCTO ESTA DISEÑADO PARA SER CONSUMIDO DIRECTAMENTE, ALMACENAR EN BODEGAS VENTILADAS PREFERIBLEMENTE LEJOS DE LA INCIDENCIA DIRECTA DE LA LUZ SOLAR,

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página **10** de **28**
Código: PA-DO-G01-F02 v
3



INPEC

		TEMPERATURA: 20-25 °C, HUMEDAD REALTIVA 50-60%
22	HOJUELAS DE MAÍZ AZUCARADAS X 30 GRS	HOJUELAS DE MAÍZ AZUCARADAS, RECUBIERTAS DE AZÚCAR BLANCO, CON VITAMINAS Y MINERALES. EL TAMAÑO DE LA HOJUELA PUEDE VARIAR DE 10MM A 30MM, LAS HOJUELAS FORMADAS POR 2 O 3 GRITS SON ACEPTABLES SIEMPRE Y CUANDO NO MIDAN MÁS DE 30MM. EL GROSOR DEBERÁ SER UNIFORME, APROXIMADAMENTE DE 1MM DE ESPESOR. LA FORMA DEBERÁ SER VARIADA, PEQUEÑOS ÓVALOS, CÍRCULOS O RECTÁNGULOS HECHAS DE MAÍZ AMARILLO, EL COLOR DEBERÁ SER UNIFORME, HOJUELAS AMARILLAS CON Matices CAFÉS Y UNA APARIENCIA DE NIEVE O ESCARCHADO. SIN SER DURAS DEBEN TENER UNA TEXTURA CRUJIENTE Y AUDIBLE. DEBEN TENER UN SABOR A MAÍZ TOSTADO DULCE PRINCIPALMENTE. CON PEQUEÑAS NOTAS DE MALTA. 30 G CALORÍAS 110 KCAL GRASA TOTAL 0 G GRASA SATURADA 0 G GRASA TRANS 0 G COLESTEROL 0 MG SODIO 110 MG CARBOHIDRATOS TOTALES 27 G FIBRA DIETARIA < 1 G AZÚCARES 12 G PROTEÍNA 1 G HIERRO 15 %* VITAMINA B1 20 %* VITAMINA B6 20 %* ÁCIDO FÓLICO 25 %* VITAMINA B12 10 %* VITAMINA D 20 %*
23	KOLA GRANULADA SOBRE X 25 GRS	COLOR PRODUCTO ROJO, SUPLEMENTO DIETARIO OLOR A VITAMINAS, PRINCIPIO ACTIVO VITAMINA A, TIAMINA, RIVOFILAVINA, NIACINAMIDA, ACIDO PANTOTENICO, PIRIDOXINA, CIANOCOBALAMINA, ACIDO ASCORBICO, COLECALCIFEROL, TOCOFEROL, ACIDOFOLICO, HIERRO, CALCIO, FOSFORO C SABOR DULCE SOBRE X 25 GRS
24	MAIZITOS X 30 GRAMOS X 12 UNIDADES	TORTILLAS DE MAÍZ CON FORMA RECTANGULAR ELABORADOS A PARTIR DE MAÍZ AMARILLO SOMETIDO A PROCESO DE COCCIÓN, REMOJO, MOLIDO, EXTRUSIÓN, FREÍDO, SAZONADO Y EMPAQUE. SABORES SURTIDOS DE MAÍZ, LIMÓN Y TOMATE. INGREDIENTES: MAIZITOS NATURAL: MAÍZ, ACEITE VEGETAL Y SAL; MAIZITOS LIMÓN: MAÍZ, ACEITE VEGETAL Y SABOR IDÉNTICO AL NATURAL A LIMÓN; MAIZITOS TOMATE: MAÍZ, ACEITE VEGETAL Y AROMA IDÉNTICO AL NATURAL A TOMATE [AZÚCAR, SAL, PREPARACIONES AROMATIZANTES, MALTODEXTRINA DE MAÍZ, GLUTAMATO MONOSÓDICO (POTENCIADOR DE SABOR), DEXTROSA, DIACETATO SÓDICO, DIÓXIDO DE SILICIO (ANTICOMPACTANTE), TRIOL, PROTEINA HIDROLIZADA DE MAÍZ, AMARILLO NO. 6 Y ROJO 40 (COLORANTES ARTIFICIALES), ÁCIDO MÁLICO (ACIDULANTE), ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE), INOSINATO Y GUANILATO DE SÓDIO (POTENCIADORES DE SABOR), BETA- CYCLODEXTRINA Y EXTRACTO DE PAPRIKA (COLORANTE NATURAL). DESCRIPCIÓN DEL PROCESO: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, LIMPIEZA, TRANSFERENCIA DE MAÍZ, COCCIÓN, REMOJO, LAVADO, MOLIENDA, EXTRUSIÓN, FREÍDO, ENFRIAMIENTO, SAZONADO, PESAJE, EMPAQUE, RAYOS X Y ALMACENAMIENTO. PRESENTACIÓN: UNIDAD X 30 GRAMOS X BOLSA X 12 UNIDADES.
25	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA X UNIDAD X 18 GRAMOS	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA X UNIDAD X 18 GRAMOS
26	MILO SOBRE X 25 GRAMOS	MILO SOBRE X 25 GRAMOS
27	PAPAS SABORES SURTIDOS X 25 GRAMOS X 12 UNIDADES	PAPAS FRITAS CON SABOR IDÉNTICO AL NATURAL A PAPRIKA AHUMADA, LIMÓN Y POLLO. DESCRIPCIÓN: HOJUELAS DE PAPA DE SUPERFICIE PLANA, FREÍDAS EN ACEITE VEGETAL, CON APARIENCIA CASERA (CÁSCARA EN LOS BORDES, COLOR DORADO, DOBLADAS Y PEQUEÑAS BURBUJAS EN LA SUPERFICIE) Y CON VARIEDAD DE SABORES (PAPRIKA AHUMADA, LIMÓN Y POLLO). INGREDIENTES: PAPRIKA AHUMADA PAPA, ACEITE VEGETAL Y AROMA IDÉNTICO AL NATURAL A PAPRIKA AHUMADA; LIMÓN PAPA, ACEITE VEGETAL Y SABOR IDÉNTICO AL NATURAL A LIMÓN; POLLO PAPA, ACEITE VEGETAL Y AROMA IDÉNTICO AL NATURAL A POLLO. EMPAQUE 25 GRAMOS; MATERIAL EMPAQUE BOPP MATE /

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página 11 de 28
Código: PA-DO-G01-F02 v
3



INPEC

		BOPE METALIZADO. PARÁMETRO: ANCHO 13,6 CMS; ALTO 18,5 CMS; PROFUNDIDAD 3,5 CMS - 4 CMS; HUMEDAD 1% MÁXIMO; GRASA TOTAL 14% - 15%; PROTEÍNA 0% - 1%; CARBOHIDRATOS 0,04SODIO 5% - 9%. PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD X 25 GRAMOS X BOLSA X 12 UNIDADES.
28	PASABOCA DE MAIZ CON SABOR A QUESO POR 42 GR	EXTRUIDOS DE MAÍZ CON SABOR A QUESO INGREDIENTES: Cereal de maíz, Oleína de palma, Saborizante artificial a queso [Maltodextrina de maíz, Suero de leche en polvo, Aceite vegetal, Sal yodada, Saborizante natural a queso y saborizante artificial a mantequilla, Glutamato Monosódico (acentuador del sabor), Grasa butírica, Queso, Mezcla de colorantes artificiales (Amarillo No. 6, Amarillo No. 5 o Tartrazina, Rojo No. 40) y colorante natural Extracto de Annato, Ácido Láctico (regulador de la acidez), Dióxido de Silicio (antiaglutinante)], Sal yodada, Saborizante idéntico al natural. Grasa Saturada por porcion 1,7g - Fibra deitaria 0,6g -Azúcares totales 0,5g - Proteina 0,8g . por 42 Gr
29	PASABOCAS DE MAÍZ SABOR ARTIFICIAL A LIMÓN	PASABOCAS DE MAÍZ SABOR ARTIFICIAL A LIMÓN. INGREDIENTES: Maíz, Aceite vegetal, Sabor artificial a limón [Sal yodada, Almidón de maíz, Ácido Cítrico (regulador de la acidez), Maltodextrina, Glutamato Monosódico (acentuador del sabor), Azúcar, Ají, Cloruro de Potasio (acentuador del sabor), Saborizantes naturales e idénticos al natural, Almidón modificado, Dióxido de Silicio (antiaglutinante), Fosfato Dipotásico (antiaglutinante), Guanilato Disódico (acentuador del sabor), Inosinato Disódico (acentuador del sabor), Aceite Vegetal, Ácido Fumárico (regulador de la acidez), Ácido Láctico (regulador de la acidez), Ácido Máfico (regulador de la acidez), Trifosfato de Calcio (regulador de la acidez)]. Grasa Saturada por porcion 5,0g - Fibra deitaria 2,4g -Azúcares totales 0,6g - Proteina 2,2g . por 40 gramos
30	PASABOCAS DE MAIZ VARIETADES * 43 GRAMOS	PRODUCTO DE APERITIVO DE MAÍZ FRITO CON SABOR A QUESO. INGREDIENTES: Maíz (80%), aceite de girasol, condimento preparado con sabor a queso (suero de Leche en polvo, harina de trigo, sal, queso en polvo (de Leche), tomate en polvo, sustancias aromatizantes (contiene Leche), cebolla en polvo, suero de mantequilla en polvo (de Leche), cloruro de potasio, potenciador de sabor) Proteínas 6,5g- 2,9g - Sal 1,0-0,4g - Fibra deitaria 4,9g- 2,2g
31	PASABOCAS MAIZ EXPANDIDO POR 39 GRAMOS	PASABOCAS MAIZ EXPANDIDO POR 39 GRAMOS
32	PASABOCAS SALADO CON SABOR A POLLO EN TROZOS * 12 UND	TROCITOS DE POLLO elaborados de harina de trigo con deliciosos sabores: sabor natural, sabor a pollo, sabor a limón, sabor a picante, sabor bar-b-q, 0% grasas trans, libre en colesterol. contiene trigo (gluten) derivados lácteos y tartrazina. Conservación: temperatura ambiente, después de abierto el paquete consúmase en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento. Paquete por 12 unidades de 30 gr.
33	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE X 65 GRAMOS	DESCRIPCIÓN: PONQUE OBTENIDO A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SELECCIONADAS POR SU ÓPTIMA CALIDAD, SOMETIDO A PROCESO DE MEZCLA, DOSIFICACIÓN, HORNEO, Y CUBRIMIENTO CON CHOCOLATE. INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (VITAMINA C 60 MG/KG, NIACINA 55 MG/KG, HIERRO 44 MG/KG, TIAMINA 6 MG/KG, RIBOFLAVINA 4 MG/KG; ÁCIDO FÓLICO 1.54 MG/KG), AZÚCAR, HUEVOS FRESCOS, GRASA VEGETAL (PALMA), AGUA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS E471), LECHE DESCREMADA EN POLVO, SAL YODADA, LEUDANTES (POLVO DE HORNEAR (PIROFOSFATO DE SODIO, BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONO CÁLCICO)), CONSERVANTE (ÁCIDO SÓRBICO, PROPIONATO DE CALCIO, PROPIONATO DE SODIO), SABORIZANTES NATURALES IDÉNTICOS, COLORANTE NATURAL (LUTEÍNA), COBERTURA SABOR A CHOCOLATE [AZÚCAR, GRASA VEGETAL (PALMA), COCOA, LECHE DESCREMADA EN POLVO Y EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA)]. ALÉRGICOS: TIENE CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (TRIGO), HUEVO, LECHE (LACTOSA INCLUIDA) Y PRODUCTOS DERIVADOS DE SOYA.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página 12 de 28
Código: PA-DO-G01-F02 v
3



INPEC

		FABRICADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN NUECES DE ARBOLES. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: ANCHO CM 11; ESPESOR CM 2; ALTURA CENTRO CM (MÍNIMO) 7,5; HUMEDAD 19%; GRASA 23%; PROTEÍNA 8%; CARBOHIDRATOS 49%. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE COMERCIAL: UNIDAD X 65 GRAMOS; MATERIAL DEL EMPAQUE POLIPROPILENO BIORENTADO
34	ROSQUITAS X 35 GRAMOS	PRODUCTO HORNEADO OBTENIDO A PARTIR DE LA MEZCLA ALMIDÓN DE YUCA, QUESO Y HUEVOS, DE TEXTURA DURA CROCANTE, EN FORMA DE ROSCA, COLOR AMARILLO DORADO PRODUCTO DEL HORNEO Y SABOR SALADO. RICO EN MINERALES, CARBOHIDRATOS Y PROTEÍNA. PRODUCTO CALADO DE PANIFICACIÓN A BASE ALMIDÓN DE YUCA, QUESO Y HUEVOS. ALMIDÓN DE YUCA, QUESO, HUEVOS FRESCOS, LEVADURA, PANDEYUCA, Y COLORANTE AMARILLO # 5 (TARTRAZINA). RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA - ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS - PESAJE DE INGREDIENTES - MEZCLA DE INGREDIENTES - MOLDEADO - HORNEO - ENFRIAMIENTO - EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO. ASPECTO MASA HORNENADA DE TEXTURA EN FORMA DE ROSCA, COLOR APARENTE, AMARILLO DORADO PRODUCTO DEL HORNEO, OLOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SABOR, SALADO Y CARACTERÍSTICO DE SUS COMPONENTES (PRODUCTO HORNEADO DE PANIFICACIÓN Y QUESO. PRESENTACIÓN COMERCIAL PAQUETE X 35 GRAMOS.
35	SALSA BBQ DOY PACK X 190 GRS	SALSA BBQ DOY PACK X 190 GRAMOS
36	SALSA DE TOMATE UNIDAD X 200 GRS	SALSA DE TOMATE. X 200 GRAMOS. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto elaborado a partir de tomates (<i>Lycopersicon Esculentum</i> P. Mill), sanos, limpios y maduros, enteros, troceados o triturados, o de pulpa, pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, especias y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente o por la Comisión del Codex Alimentarius
37	SALSA MAYONESA UNIDAD X 190 GRAMOS	SALSA MAYONESA UNIDAD X 190 GRAMOS
38	JAMONETA POR 370 GRAMOS	JAMONETA POR 370 GRAMOS Carne (carne de pollo mecánicamente separada, carne de res), agua, almidón, grasa animal, emulsificante (proteína de soya), harina de trigo fortificada, mezcla para saborizar [gluten de trigo, fibra vegetal, saborizante artificial, plasma (cerdo), estabilizante (CMC), antioxidante (eritorbato de sodio), acidulante (ácido fumarico), humo condensado], sal, saborizante natural, sal curante [sal, fijador de color (nitrito de sodio)], reguladores de acidez (polifosfatos de sodio), azúcar, antioxidante (eritorbato de sodio), colorante artificial (eritrosina) 5Grasa Total 5.0 g Grasa Saturada 1.6 g Grasa Trans 0 mg Carbohidrato Totales 4.0 g Fibra dietaria 0 g Azúcares 0 g Azúcares añadidos 0 g Proteína 6.1 g Sodio 478 mg Vitamina A 0 µg .R Vitamina D 0 µg Hierro 0.80 mg Calcio 46 mg Zinc 0.30 mg C
39	SARDINA ABRE FACIL X 155 GRAMOS	SARDINA ABRE FACIL X 155 GRAMOS Pescado especie sardina en salsa de tomate, sellados herméticamente y sometidos a procesos de esterilización comercial. Bases volátiles expresadas como nitrógeno (mg/100 g, base húmeda) Máx. 50 Cloruros como cloruro de sodio, (% m/m) Gas sulfhídrico como H ₂ S Máx. 3.0 Negativo Histamina (mg/100g) Máx. 3.0 Cadmio (Cd) Mercurio (Hg) Máx. 0.1 Máx 0.5
40	SALCHICHAS DE POLLO X 150 GRAMOS	Salchichas de pollo Viena x 150 gramos Carne (carne de pollo mecánicamente separada, carne de res), agua, almidón y/o almidón modificado, tocino, emulsificante (proteína de soya), extracto proteico (cerdo, res), sal, premezcla con especias [sal, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz), saborizante artificial, acentuador de sabor (glutamato monosódico), saborizante natural, harina de arroz, especias y extracto de especias], sal curante [sal, fijador de color (nitrito de sodio)], reguladores de acidez (polifosfatos de sodio), antioxidante (eritorbato de sodio), colorante artificial (eritrosina).

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página 13 de 28
Código: PA-DO-G01-F02 v
3



INPEC

41	HELADO	HELADO VASITO DE VAINILLA Caja por 20 vasos por 45 g c/u
42	HELADO	HELADO ARTESANAL MARCUYA RELLENO Caja x 20 unidades de 75g
43	HELADO	HELADO CASERO DE MORA Caja x 20 unidades de 60 g c/u
44	HELADO	HELADO CASERO DE COCO Caja x 20 unidades de 60 g c/u
45	LECHE EN POLVO ENTERA BOLSA PILLOW X 380 GR	LECHE EN POLVO ENTERA BOLSA X 380 GRAMOS
46	LECHE EN POLVO ENTERA X 200 GRAMOS	LECHE EN POLVO ENTERA X 200 GRAMOS

NOTA: TODA VEZ QUE ALGUNOS DE LOS PRODUCTOS PRESENTAN FECHAS DE VENCIMIENTO CORTAS, PARA CONSUMO SEMANAL Y QUE NO PERMITEN LARGA VIDA, ADEMÁS EL EPMSC YARUMAL NO CUENTA CON UNA CADENA DE FRIO O BODEGA DE ALMACENAJE QUE PERMITA MANTENER LOS PRODUCTOS CONGELADOS Y OTROS, QUIEN RESULTE ADJUDICATARIO DE ESTE PROCESO, DEBERÁ CONTAR CON CAPACIDAD DE SUMINISTRAR DE MANERA SEMANAL LA CANTIDAD DE CADA PRODUCTO QUE REQUIERA EL ESTABLECIMIENTO, SIN INCURRIR EN VARIACIONES DE COSTOS DE LOS PRODUCTOS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

QUIEN RESULTE ADJUDICATARIO DEL PROCESO DEBERÁ RESPONDER POR LO DAÑOS Y MALA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS, LOS CUALES DEBERÁN SER CAMBIADOS DE INMEDIATO.

ADEMAS, SE RECEPCIONARAN LOS PRODUCTOS EN EL HORARIO DE 8 A 4 DE LA TARDE DE LUNES A VIERNES UNICAMENTE.

LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS ANTERIORMENTE SON DE CARÁCTER OBLIGATORIO, POR TANTO, SERÁ CAUSAL DE RECHAZO, EL NO OFRECIMIENTO DE ALGUNA DE ELLAS.

4. TIPO DE CONTRATO

De acuerdo con la tipología contractual existente, el contrato a celebrar es de SUMINISTRO.

5. CONCEPTO FINANCIERO

La Responsable del SIIF NACION perfil contable del EPMSC YARUMAL hace saber que los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son.

"...Este proceso queda EXCLUIDO del valor IVA, De acuerdo a lo enunciado en el artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos de impuestos a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita



INPEC

expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho ANDRES IDARRAGA FRANCO...".

Además, se aplicarán: Retención en la fuente; A. Título de Retención en Compras: Conforme los porcentajes establecidos por el Estatuto Tributario vigente dependiendo del Régimen del contratista (0%, 2.5% ó 3.5%). Rete ICA Actividades por compras (Aplica lo contenido en el Acuerdo No. 015 de dic 21 de 2021 Nuevo estatuto de Rentas del Municipio de Yarumal, Antioquia) el 4 x 1000, 7 x 1000 y 8 x 1000. Según corresponda.

De igual manera; Estampilla "Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid" 0.4% del valor del acto, contrato y/u operación según Ordenanza Departamento de Antioquia No. 41 del 16 de diciembre de 2020, Art. 312 al 323; Y Estampilla "Pro Institución Universitaria Digital de Antioquia IU DIGITAL" 0.4% del valor del acto, contrato y/u operación según Ordenanza Departamento de Antioquia No. 20 del 26 de Agosto de 2022, Art. 357-1 al 357-14.

De igual manera; Estampilla "Pro Desarrollo de la Institución Universitaria de Envigado (I.U.E)" 0.4% del valor del acto, contrato y/u operación según Ordenanza Departamento de Antioquia No. 48 del 17 de octubre de 2025, Autorizada por la Ley 1614 de 2013.

5.1. IVA

Este proceso queda excluido del valor del IVA., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro del Interior y de Justicia ." Teniendo en cuenta la certificación en la que el Ministro del Interior y de Justicia, indica "que cualquier adquisición o importación de equipos, elementos e insumos nacionales o importados con cargo al presupuesto del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, tiene como finalidad la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional".

6. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar mediante certificaciones o actas de liquidación que ha ejecutado mínimo **dos (02)** contratos para entidades públicas o privadas en los últimos **Cinco (05)** años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso para contratar la prestación del servicio de suministro de combustible cuya sumatoria debe ser igual o superior al 100 % del valor del presupuesto oficial estimado para la presente contratación.



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

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

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

7. ESTUDIO DE MERCADO

7.1. 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 **EPMSC YARUMAL**, procederá a la elaboración, del análisis del sector objeto de estudio y dejará constancia en el proceso de selección.

Para dar cumplimiento a la función constitucional y misión legal, el **EPMSC YARUMAL** ha revisado condiciones particulares de procesos de contratación similares, consulta realizada a través la página web www.colombiacompra.gov.co, además de acopiar información suficiente de precios, calidad, condiciones técnicas y plazos de entrega por lo cual ha solicitado información a los proveedores verificando la idoneidad de los mismos, desde la capacidad organizacional, financiera, legal y técnica, información consultada con lo cual se demuestra la experiencia en el campo de los SUMINISTROS requeridos, datos que han sido plasmados en los documentos del proceso a fin de que la decisión de negocio sea adecuada y se garantice la satisfacción de la necesidad del **EPMSC YARUMAL**.

8. PERSPECTIVA LEGAL

El **EPMSC YARUMAL**, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato de adquisición de productos lácteos, enlatados y productos de molinería como empaquetados para satisfacer las necesidades que demandan los privados de la libertad dentro del proyecto productivo de expendio del **EPMSC YARUMAL** para la vigencia 2025, de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación



INPEC

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 **EPMSC YARUMAL** está obligado a dar cumplimiento a dicha normatividad.

9. ANALISIS DE LA OFERTA Y ANALISIS DE LA DEMANDA

Colombia Compra Eficiente recomienda que en los Procesos de Contratación de mínima cuantía el alcance del estudio de sector deba ser proporcional al valor del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos. En esta modalidad de selección no es necesario hacer un estudio extensivo de las condiciones generales de los potenciales oferentes, definir su participación en el PIB industrial o estudiar la estructura de los estados financieros de los posibles proveedores y de la industria. En estos casos, es necesario revisar las condiciones particulares de otros Procesos de Contratación similares, acopiar información suficiente de precios, calidad, condiciones y plazos de entrega con otros clientes del proveedor públicos o privados, solicitar información a los proveedores, verificar la idoneidad de los mismos y plasmar tal información en los Documentos del Proceso, siempre con el propósito de que la decisión de negocio sea adecuada y garantice la satisfacción de la necesidad de la Entidad Estatal, cumpliendo los objetivos de eficiencia, eficacia y economía y buscando promover la competencia.

9.1. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Se realizó la búsqueda de los productos que se requieren para satisfacer la necesidad del objeto en la página Tienda Virtual de Colombia Compra Eficiente, donde se registraron las siguientes novedades, (1) No se encuentra un Acuerdo Marco de Precios que abarque las necesidades aquí plasmadas. (2) No se encuentra un proveedor, de la categoría GRANDES ALMACENES /SUPERFICIES que ofrezcan los productos en **EL TIEMPO Y FORMA ESTABLECIDOS**, en consecuencia, se opta por el proceso de selección de mínima cuantía – SECOP II.

Se investigó el mercado local y departamental para indagar por los precios de los productos demandados por el área de proyectos productivos en la presente contratación. De todo lo cual queda la evidencia en los documentos del proceso. El estudio se hace con base a las cotizaciones de las empresas que respondieron a nuestra solicitud, estos precios sirvieron para realizar un promedio.

9.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

¿Cómo adquieren las entidades estatales y las empresas privadas el bien, obra o servicio?



La Entidad Estatal, a diferencia de las empresas privadas, debe hacer un riguroso proceso de contratación que siempre presenta dificultad, especialmente en las etapas precontractual y contractual. En la etapa precontractual, se presentan ausencias de cotizaciones para la proyección de los estudios previos. Empezando porque los comerciantes locales no tienen casi ninguna disposición a responder a nuestras solicitudes de cotización, a menos que se les pague por ellas, lo que nos priva de obtener información óptima sobre el comportamiento del mercado local. Además, la Entidad debe exigirles que las cotizaciones no incluyan el IVA, o que al menos lo discrimine, y muchas empresas usan software que automáticamente lo incluye. En la etapa contractual, las formalidades de la documentación también son un problema, y en nuestro entorno carcelario, el valor de la cuantía. Los establecimientos carcelarios no cuentan con altos presupuestos para atraer a los mejores actores del comercio. Otros inconvenientes como las demoras para los pagos que realiza el Ministerio de Hacienda o las sanciones impuestas por la Tesorería General de INPEC impiden el pago oportuno de las obligaciones y con ello afectan la reputación de la Entidad como comprador. El descuento de retención en la fuente ahuyenta a potenciales oferentes por su alto valor. Por otro lado, la localización geográfica del establecimiento también es un problema porque desincentiva la concurrencia de oferentes por el precio del flete, que muchas veces hace exiguas las ganancias del contratista y esto se traduce en ausencia de ofertas que llevan a la declaratoria desierta de muchos procesos contractuales. En general, es complicado ejecutar el presupuesto en un municipio alejado de las grandes ciudades y con un mercado local poco desarrollado, donde los comerciantes no conocen el Sistema Electrónico de Contratación Pública II, siendo la plataforma que debemos usar para adelantar la gestión contractual. La empresa privada se exonera de realizar las formalidades de las entidades públicas y adquiere los bienes y servicios sin hacer mayor trámite, eligiendo productos de alta calidad y al mejor precio.

10. HISTORICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, el **EPMSC YARUMAL**, ha realizado contrataciones en relación con el objeto contractual.

AÑO	CONTRATISTA	OBJETO	MODALIDAD DE CONTRATACION	TIEMPO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO
2025	ENRIPAN S.A.S	CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS Y PRODUCTOS DE MOLINERÍA COMO EMPAQUETADOS	MC-006-2025	10 MESES	\$103.096.252

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página **18** de **28**
Código: PA-DO-G01-F02 v
3



INPEC

		(2) PARA SATISFACER LAS NECESIDADES QUE DEMANDAN LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD DEL PROYECTO PRODUCTIVO DE EXPENDIO DEL EPMSC YARUMAL PARA LA VIGENCIA 2025			
2024	ENRIPAN S.A.S	CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS Y PRODUCTOS DE MOLINERIA COMO EMPAQUETADOS (2) PARA SATISFACER LAS NECESIDADES QUE DEMANDAN LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD DEL PROYECTO PRODUCTIVO DE EXPENDIO DEL EPMSC YARUMAL PARA LA VIGENCIA 2024.	MC-003-2024	10 MESES	\$98.998.950
2023	PROVEER INSTITUCIONAL S.A.S.	CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS Y PRODUCTOS DE MOLINERIA COMO EMPAQUETADOS (2) PARA SATISFACER LAS NECESIDADES QUE DEMANDAN LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD DEL PROYECTO PRODUCTIVO DE EXPENDIO DEL EPMSC YARUMAL PARA LA VIGENCIA 2023.	ORDEN DE COMPRA No. 103916 – TIENDA VIRTUAL DEL ESTADO COLOMBIANO	2 MESES	\$17.696.926,88
2023	GARA COLOMBIA S.A.S.	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y EMPAQUETADOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE EXPENDIO Y ASÍ CUBRIR LAS NECESIDADES QUE DEMANDAN LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD DEL EPMSC YARUMAL 2023	MC-017-2023 – SECOP II	10 MESES	\$45.429.500

11. ANALISIS DE MERCADO

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

- **SOLUCIONES DE INNOVACION EMPRESARIAL**
- **ENRIPAN S.A.S**

Se realiza el estudio de mercado con base a los precios ofertados por el proveedor **SOLUCIONES E INNOVACION EMPRESARIAL E INDUSTRIAS ALIMENTICAS S.A.S.** Se deja constancia que la solicitud de cotización también fue enviada a otros proveedores vía correo electrónico y no allegaron respuesta.

ITEM	PRODUCTO	COTIZACION 1	COTIZACION 2	PROMEDIO
1	AZUCAR BOLSA X500 GRAMOS	\$ 4,300	\$ 4,500	\$ 4,400
2	BARQUILLO X 44 GRAMOS	\$ 4,200	\$ 4,000	\$ 4,100
3	BEBIDA ACHOCOLATADA X 220 GRAMOS	\$ 14,000	\$ 14,400	\$ 14,200

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página 19 de 28
Código: PA-DO-G01-F02 v

**INPEC**

4	BON BOM CON COCO X 360 GMS X 24 UNIDADES	\$ 14,800	\$ 14,500	\$ 14,650
5	CAFÉ SOLUBLE CAJA X 48 UNIDADES X 1,5 GR	\$ 14,300	\$ 14,500	\$ 14,400
6	CARAMELO MENTOLADO BOLSA X 100 UNADEDES	\$ 19,100	\$ 18,900	\$ 19,000
7	CEREAL DE AROZ TOSTADO CUBIERTO DE CHOCOLATE X 30 GRS	\$ 2,100	\$ 2,400	\$ 2,250
8	CHOCOLATINA BURBUJA JET * 12 UNIDADES	\$ 14,300	\$ 14,700	\$ 14,500
9	CHOCOLATINAS X 11 GRAMOS X 50 UNIDADES	\$ 58,900	\$ 59,100	\$ 59,000
10	COCOA EN POLVO X 200 GRAMOS	\$ 16,100	\$ 15,800	\$ 15,950
11	DETODITO - PASABOCAS SABORES SURTIDOS X 45 GRAMOS X 12 UNIDADES	\$ 42,000	\$ 42,500	\$ 42,250
12	DULCE RELLENO CON CHICLE BOLSA X 24 UNIDADES	\$ 14,800	\$ 14,400	\$ 14,600
13	DULCE TIPO GOMITAS BOLSA UNIDAD X 70 GRAMOS	\$ 3,300	\$ 3,000	\$ 3,150
14	FRUNAS X 32 UNIDADES PESO NETO X 440 GRAMOS	\$ 13,700	\$ 14,000	\$ 13,850
15	GALAS X UNIDAD X 60 GRAMOS	\$ 2,800	\$ 3,200	\$ 3,000
16	GALLETA RECUBIERTA DE CHOCOLATE, ARROZ CRUJIENTE Y MANI X 31 GRAMOS X 24 UNIDADES	\$ 45,600	\$ 45,900	\$ 45,750
17	GALLETA RELLENA CON CREMA DISPLAY X 12 UNIDADES X 4 UNIDADES CADA UNA	\$ 17,350	\$ 17,700	\$ 17,525
18	GALLETA SALADA X UNIDAD 364 GRS	\$ 12,100	\$ 12,500	\$ 12,300
19	GALLETA SALTIN X 300 GRS	\$ 9,200	\$ 9,000	\$ 9,100
20	GALLETA WAFER CON SABOR AREQUIPE COBERTURA DE CHOCOLATE BOLSA X 24 UNIDADES	\$ 10,800	\$ 11,000	\$ 10,900
21	GALLETAS MANTEQUILLA X 405 GRS	\$ 9,700	\$ 10,000	\$ 9,850
22	HOJUELAS DE MAIZ AZUCARADAS X 30 GRS	\$ 2,100	\$ 2,500	\$ 2,300
23	KOLA GRANULADA SOBRE X 25 GRS	\$ 2,500	\$ 2,800	\$ 2,650

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página **20** de **28**
Código: PA-DO-G01-F02 v
3



INPEC

24	MAIZITOS X 30 GRAMOS X 12 UNIDADES	\$ 28,000	\$ 27,800	\$ 27,900
25	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA X UNIDAD X 18 GRAMOS	\$ 1,300	\$ 1,600	\$ 1,450
26	MILO SOBRE X 25 GRAMOS	\$ 2,500	\$ 2,800	\$ 2,650
27	PAPAS SABORES SURTIDOS X 25 GRAMOS X 12 UNIDADES	\$ 31,250	\$ 31,500	\$ 31,375
28	PASABOCA DE MAIZ CON SABOR A QUESO POR 42 GR	\$ 2,900	\$ 3,100	\$ 3,000
29	PASABOCAS DE MAÍZ SABOR ARTIFICIAL A LIMÓN	\$ 2,700	\$ 2,900	\$ 2,800
30	PASABOCAS DE MAIZ VARIEDADES * 43 GRAMOS	\$ 3,800	\$ 3,500	\$ 3,650
31	PASABOCAS MAIZ EXPANDIDO POR 39 GRAMOS (yupis)	\$ 2,900	\$ 2,600	\$ 2,750
32	PASABOCAS SALADO CON SABOR A POLLO EN TROZOS * 12 UND	\$ 22,000	\$ 22,500	\$ 22,250
33	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE X 65 GRAMOS (chocorrano)	\$ 3,500	\$ 3,400	\$ 3,450
34	ROSQUITAS X 35 GRAMOS	\$ 2,900	\$ 3,200	\$ 3,050
35	SALSA BBQ DOY PACK X 190 GRS	\$ 4,900	\$ 5,100	\$ 5,000
36	SALSA DE TOMATE UNIDAD X 200 GRS	\$ 4,900	\$ 5,100	\$ 5,000
37	SALSA MAYONESA UNIDAD X 190 GRAMOS	\$ 4,900	\$ 5,100	\$ 5,000
38	JAMONETA POR 370 GRAMOS	\$ 13,100	\$ 13,500	\$ 13,300
39	SARDINA ABREL FACIL X 155 GRAMOS	\$ 6,800	\$ 7,200	\$ 7,000
40	SALCHICHAS DE POLLO (SALCHICHA VIENA) X 150 GRAMOS	\$ 5,200	\$ 5,800	\$ 5,500
41	HELADO	\$ 42,000	\$ 42,700	\$ 42,350
42	HELADO	\$ 57,800	\$ 58,100	\$ 57,950
43	HELADO	\$ 52,200	\$ 52,600	\$ 52,400
44	HELADO	\$ 52,200	\$ 52,600	\$ 52,400
45	LECHE EN POLVO ENTERA BOLSA	\$	\$	\$

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página 21 de 28
Código: PA-DO-G01-F02 v



INPEC

	PILLOW X 380 GR	17,100	16,900	17,000
46	LECHE EN POLVO ENTERA X 200 GRAMOS	\$ 15,100	\$ 14,750	\$ 14,925

12. VALOR

El valor estimado para el presente proceso de contratación corresponde a **CIENTO NUEVE MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL CIENTO CINCUENTA PESOS M/CTE (\$109.594.150)** soportado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) 1126, 2726 y 2826 del 13/01/2026 y 21/01/2026 respectivamente.

13. CRITERIOS DE EVALUACION Y SELECCIÓN DE LA PROPUESTA

Teniendo en cuenta que se trata de un proceso de selección de mínima cuantía y por el objeto del contrato a celebrar, el único criterio de evaluación será el menor precio, siempre y cuando este no dé lugar a una propuesta con precio artificialmente bajo, conforme con lo establecido en el artículo 28 del Decreto 1510 de 2013, que pueda llegar a afectar considerablemente la calidad del suministro.

En el evento que la propuesta de menor precio no cumpla con los requisitos mínimos habilitantes exigidos en la Invitación que se haga por parte de la entidad, esta podrá contratar con el oferente que se ubique en el segundo lugar en la evaluación realizada, y así sucesivamente hasta logra la adjudicación.

14. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución **DEL CONTRATO** se fija hasta el 31 de diciembre del año 2026 o hasta agotar el presupuesto asignado, lo que ocurra primero, *previa* suscripción 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 II y la expedición del Registro Presupuestal del Compromiso.

15. FORMA Y SITIO DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

Los productos requeridos deberán ser suministrados por el contratista:

1. Dentro del término del inicio del contrato hasta antes del plazo de ejecución del contrato, es decir, 31 de Diciembre de 2026.
2. Deberá constar recibido a entera satisfacción por el Supervisor del Contrato designado.
3. Deberán ser entregados los productos en el Establecimiento de Reclusión en el horario de 8 a 4 PM de lunes a viernes, sin excepción alguna.



INPEC

Además, el contratista deberá ~~suministrar~~ los productos **SIEMPRE CUMPLIENDO CON LAS NECESIDADES** descritas.

16. FORMA DE PAGO

El **EPMSC YARUMAL** efectuará el pago en pagos parciales al contratista de acuerdo al valor de servicios recibidos, previa presentación de la factura correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

De acuerdo a lo establecido mediante Directiva Permanente No. 09 de 2020 de la Presidencia de la República, la factura deberá ser allegada de manera electrónica.

Además, la facturación de manera correcta deberá ser dirigida al Establecimiento de Yarumal **Y NO** al INPEC, para estos efectos, el NIT del **EPMSC YARUMAL** 811.010.125-7.

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

Las facturas serán canceladas por el **EPMSC YARUMAL** dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en el Área de Gestión Corporativa, según 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 por compras y Retención de Impuesto de Industria y Comercio (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.



Además, se aplicará ESTAMPILLA "Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid" de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza N° 41 del 16 de Diciembre de 2020, Art. 312 al 323". ESTAMPILLA "Pro Institución Universitaria Digital de Antioquia IU DIGITAL" 0.4% del valor del acto, contrato y/u operación según Ordenanza Departamento de Antioquia No. 20 del 26 de Agosto de 2022, Art. 357-1 al 357-14. De igual manera; Estampilla "Pro Desarrollo de la Institución Universitaria de Envigado (I.U.E)" 0.4% del valor del acto, contrato y/u operación según Ordenanza Departamento de Antioquia No. 48 del 17 de octubre de 2025, Autorizada por la Ley 1614 de 2013.

También, las facturas para pago deben contar con la aprobación del supervisor del contrato por medio del aplicativo de Facturación Electrónica de SIIF Nación del Ministerio de Hacienda; Haciéndose saber que; el contratista es el obligado a enviar las facturas electrónicas (mediante documento ZIP - contenedor electrónico con la factura en archivo .XML y .PDF) al correo electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co y al respectivo correo del establecimiento contratos.epcyarumal@inpec.gov.co junto con el número de la unidad ejecutora del Establecimiento (12-08-00-527) para que las facturas sean asignadas según corresponda.

17. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de Yarumal - Antioquia.

18. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en el **EPMSC YARUMAL** ubicado en la Carrera 21 No. 20 - 07 del Municipio de Yarumal Antioquia.

19. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

19.1. 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 entrega de los productos objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos, horarios y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
- b. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
- c. Garantizar la calidad del producto de conformidad con la Ley 1480 de 2011, artículo 5 y s.s.



INPEC

- d. Adelantar todas las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia, calidad y de acuerdo a las especificaciones exigidas por el **EPMSC YARUMAL**.
- e. Entregar los productos oportunamente y durante la ejecución en las condiciones técnicas, características, especificaciones y cantidades requeridas por el **EPMSC- YARUMAL**.
- f. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
- g. Disponer durante la ejecución del contrato del equipo humano y personal necesario, idóneo y suficiente para la óptima ejecución del mismo.
- h. Atender los requerimientos del supervisor del contrato.
- i. El contratista debe radicar la factura en la plataforma SIIF Nación, anexo con la certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal, firmada por el representante legal o revisor fiscal, adjuntar copia de las respectivas planillas y crear la factura en el SECOP II.
- j. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.
- k. Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista al momento de la presentación de la oferta.
- l. Las demás inherentes al objeto y naturaleza del contrato y de las exigencias legales.

19.2. OBLIGACIONES DEL INPEC

El **EPMSC YARUMAL** 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 de los servicios recibidos, 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 de los servicios entregados a la Entidad.



INPEC

- 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.

20. 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 y/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. Cuando el oferente sea persona natural o jurídica con la cual el EMPSC YARUMAL haya suscrito contratos con anterioridad, y que durante la ejecución de los mismos el contratista haya incumplido con alguna o algunas de las



INPEC

obligaciones contractuales, y que como consecuencia de ello el Establecimiento haya requerido de manera expresa a dicho contratista ante tal o tales incumplimientos.

m. En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

21. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

El proceso será declarado desierto cuando:

- a. Cuando todas las ofertas presentadas excedan el valor del presupuesto oficial y/o se determine que su valor es artificialmente bajo, de acuerdo con lo establecido en el de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.
- b. Cuando no se presente ninguna oferta.
- c. En caso de no lograrse la habilitación de ningún proponente.
- d. Las causales determinadas en la ley 80 de 1993 artículo 25, numeral 18.

22. 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 **EPMSC YARUMAL** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. El CONTRATISTA autoriza expresamente al **EPMSC YARUMAL** para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

23. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión y control de ejecución del contrato, deberá ser ejercida por la persona que figure como responsable del área de Proyectos Productivos del **EPMSC YARUMAL** o quien determine la Dirección del Establecimiento.

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.

24. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No.20 - 07, Yarumal, Colombia
Conmutador: (+57) 601 2347474 opción 2 ext. 52718
contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página **27** de **28**
Código: PA-DO-G01-F02 v
3



INPEC

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

25. 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 indispensable 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.

Dado en Yarumal, Antioquia a los dieciocho (18) días del mes de febrero de 2026.

Jorge Espinosa Ruiz

JORGE ANDRES ESPINOSA RUIZ

Responsable de Proyectos Productivos EPMSC YARUMAL

Elaborado por: Jorge Andrés Espinosa Ruiz, Proyectos Productivos.

Fecha de elaboración: 18/02/2026.

Archivo: C:/documentos/contratos2026.