



**INVITACIÓN PÚBLICA No.006-2026 DE MINIMA CUANTIA
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y
CARCELARIO DE YARUMAL**

LA PRESENTE INVITACIÓN PÚBLICA TIENE COMO FIN "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. INFORMACION GENERAL

El presente proceso se regirá por el procedimiento referido en el numeral 5 del artículo 2 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.

2. OBJETO

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".

2.1. OBJETO SEGUN CLASIFICACION BIENES Y SERVICIOS

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

2.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS Y ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR

ESPECIFICACIONES OBLIGATORIAS QUE EL PROPONENTE DEBERÁ SATISFACER:

- Se solicita que el oferente a participar ALLEGUE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO DE MARCA RECONOCIDA del producto 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.
- El oferente sumirá 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.
- 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.

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° BRUX 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 SOYA (SOJA) SIN-322 E-322), HUEVO, ANTIOXIDANTE (BHT SIN-321 E-321), AGUA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: COLOR CARACTERÍSTICO DE ACUERDO A 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 POLICROMIA + 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 CAÍDA LIBRE (G/L) 210 - 230 G/L; COLOR L* 14.50 - 19.00; HUMEDAD (%) MENOR A 4.5; PH 4.70 - 5.10; CAFEÍNA (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	CAMELO MENTOLADO BOLSA X 100 UNIDADES	CAMELO DURO SABOR A MENTOLADO BOLSA X 100 UNIDADES.



INPEC

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 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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No. 20 - 07.

Conmutador: (601) 2347474 Opción 2 Extensión 52718

contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página 4 de 33

Código: PA-LA-M03-F11-01



INPEC

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) (ALERGENO), 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 ENVOLTURA: 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 BIORENTADO. PAQUETE X 5 UNIDADES X 60 GRAMOS C/U; EMPAQUE POLIPROPILENO BIORENTADO.
16	GALLETA RECUBIERTA DE CHOCOLATE, ARROZ 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. ALÉRGENOS: 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



INPEC

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 FÓLICO 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 BIORETADO 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 FÓLICO), 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: CARACTERÍSTICO DE ACUERDO CON LOS PATRONES DE LINEA, GALLETA DORADA POR EL HORNEADO, SABOR: CARACTERÍSTICO CON NOTAS SALADAS Y DULCES DE ACUERDO CON LOS PATRONES DE LINEA, AROMA: CARACTERÍSTICO 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 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. ARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS NTC: 1241 PRODUCTOS DE MOLINERÍA: GALLETAS HUMEDAD



INPEC

		(%) MAX. 4.0% PROTEÍNA, % EN FRACCIÓNEN MASA BASE SECA/100G 3G (MÍN.) DETERMINACIÓN DE PLOMO COMO PB MÁX. 0.2 MG/KG CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICASRECUENTO DE BACTERIASAEROBIOSESMESOFILAS, UFC/G1000 - 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: CARACTERISITCO 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, TEMPERATURA: 20-25 °C, HUMEDAD REALTIVA 50-60%
22	HOJUELAS DE MAIZ 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 NOTASDE 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, S U P L E M E N T O 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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Carrera 21 No. 20 - 07.

Conmutador: (601) 2347474 Opción 2 Extensión 52718

contratos.epcyarumal@inpec.gov.co

Página 7 de 33

Código: PA-LA-M03-F11-01

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, PROTEÍNA 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 / BOPP 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 porción 1,7g - Fibra deitaria 0,6g -Azúcares totales 0,5g - Proteína 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, Acido 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, Acido Fumárico (regulador de la acidez), Ácido Láctico (regulador de la acidez), Ácido Málico (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 - Proteína 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 alimentaria 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. FABRICADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN NUECES DE ÁRBOLES. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: 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 HORNEADA 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. DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto elaborado a partir de tomates (<i>Lycopersicum 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 gProteína 6.1 gSodio 478 mgVitamina A 0 µg .R Vitamina D 0 µg Hierro 0.80 mg Calcio 46 mg Zinc 0.30 mgC
39	SARDINA ABREL 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. 3.0Negativo 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).
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. ADEMÁS, SE RECEPCIONARÁN LOS PRODUCTOS EN EL HORARIO DE 8 A 4 DE LA TARDE DE LUNES A VIERNES ÚNICAMENTE.

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

2.3. IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

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

2.4. CONDICIONES DE LA OFERTA

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

2.5. VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El valor total del contrato será hasta por la suma de **CIENTO NUEVE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$109.600.000)**.

El **EPMSC YARUMAL** pagará al **CONTRATISTA** el valor del contrato, con cargo al presupuesto del **EPMSC YARUMAL**, en pesos colombianos, así:

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

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

Las facturas serán canceladas por 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 la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

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



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

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

También, las facturas para pago deben contar con la aprobación del supervisor del contrato por medio del aplicativo de Facturación Electrónica by 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 supervisor junto con el número de la unidad ejecutora del Establecimiento (12-08-00-527) para que las facturas sean asignadas según corresponda.

2.6. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial estimado para esta contratación es de hasta **CIENTO NUEVE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$109.600.000)**, incluido IVA (si aplica) y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos

e indirectos que se puedan encontrar, Unidad/Subunidad Ejecutora **12-08-00-527 INPEC-EPMSC YARUMAL** DEPENDENCIA **527EXP-EPMSC YARUMAL** POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS **A-05-01-01-002-001. A-05-01-01-002-002, A-05-01-01-002-003** FUENTE **PROPIOS** SITUAC. **CSF**, amparados con los **CDP No. 1126 \$100.000.000, N°2726 \$6.400.000 Y N°2826 \$3.200.000** del 13/01/2026 y 21/01/2026 respectivamente.

2.7. JUSTIFICACION DEL VALOR DEL CONTRATO

El **EPMSC YARUMAL**, 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 (02) proponentes, de los cuales se obtuvo respuesta con la siguiente información.

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

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

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el **EPMSC YARUMAL**, 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 o la prestación del servicio objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos, horarios establecidos así: de 8 a 4 pm de lunes a viernes 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. Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso que se soliciten garantías).
- 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. Disponer durante la ejecución del contrato del equipo humano y personal necesario, idóneo y suficiente para la óptima ejecución del mismo.
- f. Atender los requerimientos del supervisor del contrato
- g. 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.
- h. 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.
- i. 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.
- j. Las demás inherentes al objeto y naturaleza del contrato y de las exigencias legales.
- k. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.

4. PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución **DEL CONTRATO** será hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto asignado, lo que ocurra primero, ello previa suscripción del acta de inicio, la cual 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 el **EPMSC YARUMAL** ubicado en la Carrera 21 No. 20 - 07 del municipio de Yarumal Antioquia.

6. SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato será ejercida por el **RESPONSABLE 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.

7. REQUISITOS HABILITANTES

7.1. CAPACIDAD JURIDICA

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.
- b. En caso de ser consorcio o unión temporal: tener la calidad de representante del consorcio o unión temporal, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. Tal facultad de representación debe comprender



la de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatarios) y liquidarlo.

- c. Los proponentes que tengan la calidad de personas naturales deberán presentar fotocopia de su documento de identificación: las propuestas presentadas por personas naturales de origen extranjero que se encuentren dentro del país, deberán estar acompañadas de la autorización correspondiente, expedida de conformidad con las normas de control migratorio vigentes.
- d. Los proponentes y cada uno de los integrantes de consorcios o uniones temporales varones, menores de 50 años de nacionalidad colombiana, deberán presentar fotocopia de la Libreta Militar y del Representante Legal.

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.

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.

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; y el mismo deberá ser expreso en el certificado de existencia y representación legal, en cuanto a la distribución y comercialización de los productos que se pretenden contratar por esta entidad. De no acreditarse lo anterior, la oferta será rechazada de plano.

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 7 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 antecedente 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. Inhabilidad, sanciones y multas

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

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 productos cuya sumatoria debe ser igual o superior al 100 % del valor del presupuesto oficial estimado para la presente contratación; Adicional a lo mencionado, la experiencia debe ser relacionada con la actividad comercial de productos similares a los aquí publicados para contratar.

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.

7.2.1. 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.

7.2.2. Otros documentos

7.2.2.1. Persona Natural

Deberá contener la propuesta:

- a. Carta de presentación de la propuesta con el presupuesto discriminado.
- b. Oferta económica con valores unitarios y totales discriminados.
- c. Condiciones técnicas exigidas con cumple o no cumple.
- d. Registro Único Tributario (RUT) que demuestre idoneidad con el objeto a contratar. Se demuestra idoneidad mediante el certificado de existencia y representación este debe cumplir con lo exigido según el artículo 33 del Código de Comercio (MATRICULA MERCANTIL).
- e. Fotocopia de la cédula.
- f. Certificado de no estar inmerso en causales de inhabilidad e incompatibilidad. (certificado de procuraduría, contraloría y antecedentes judiciales y medidas correctivas emitidas por Policía Nacional).
- g. Certificado de estar al día con seguridad social, salarios, prestaciones legales y parafiscales del personal que utilice para efectuar el objeto contratado.
- h. Formato Compromiso Anticorrupción.
- i. Cuenta bancaria a nombre de la persona natural con base en la cual se hará el registro presupuestal del compromiso.
- j. Formato de Información SIIF.
- k. Experiencia.
- l. Fichas técnicas y registro INVIMA y muestra física de todos los productos se exceptúan los productos que requieren refrigeración hasta el 24/02/2026 8:00 am.

7.2.2.2. PERSONA JURIDICA

Deberá contener la propuesta.

- a. Carta de presentación de la propuesta con el presupuesto discriminado.

- b. Oferta económica con valores unitarios y totales discriminados.
- c. Condiciones técnicas exigidas con cumple o no cumple.
- d. Certificado de Existencia y representación legal (idoneidad para suministrar este tipo de elementos o prestar estos servicios).
- e. Expedición registro certificado de existencia y representación legal o registro mercantil no mayor a 30 días con antelación al cierre.
- f. Matrícula Mercantil Renovada vigente según art. 33 código comercio.
- g. Registro Único Tributario (RUT).
- h. Fotocopia de la cédula del representante legal.
- i. Documentos del Revisor Fiscal: Cedula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Certificado de antecedentes junta central de contadores o en su defecto certificación del representante legal donde acredite está exento de la obligación de revisoría fiscal. art 13 parágrafo 2 ley 43 de diciembre de 1990.
- j. Certificado de no estar inmerso en causales de inhabilidad e incompatibilidad. (certificado de procuraduría, contraloría y antecedentes judiciales y medidas correctivas emitidas por Policía Nacional).
- k. Certificado de estar al día con seguridad social, salarios, prestaciones legales y parafiscales del personal que utilice para efectuar el objeto contratado.
- l. Facultades para contratar en caso de existir limitación del representante legal.
- m. Formato Compromiso Anticorrupción.
- n. Cuenta bancaria a nombre de la persona jurídica con base en la cual se hará el registro presupuestal del compromiso.
- o. Formato de Información SIIF.
- p. Experiencia.
- q. Fichas técnicas y registro INVIMA y muestra física de todos los productos se exceptúan los productos que requieren refrigeración, hasta el 24/02/2026 8:00 am.

Nota: La Entidad advierte que cualquier propuesta que no guarde este tipo de orden y que carezca de cualquiera de los requisitos allí establecidos podrá ser objeto de rechazo por lo cual se releva (exonera) del desorden generalizado que en lo sucesivo incurran quienes presenten sus ofertas dentro de cualquier proceso de contratación con el EPMSC Yarumal Antioquia. Se solicita a los oferentes abstenerse de enviar información adicional a lo requerida.

7.3. SELECCION 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 **EPMSC YARUMAL**, 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; Así como tampoco lo inherente al objeto social que no esté relacionado expresamente con la comercialización de los productos aquí solicitados en esta invitación pública.

9. ADENDAS

El **EPMSC YARUMAL** 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 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 **EPMSC YARUMAL**.
- 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. Cuando el proponente 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 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.

11. PROPUESTA ÚNICA HABIL Y DECLARATORIA DE DESIERTO

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.

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 y la aprobación de la garantía única por parte del **EPMSC YARUMAL**.

El contratista seleccionado, una vez comunicada la carta de aceptación de su oferta, deberá allegar dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al Grupo de Gestión Contractual, la garantía única a favor del **EPMSC YARUMAL**. En el evento en que no la allegue dentro de dicho término, será causal de incumplimiento del contrato, para lo cual la entidad, mediante acto administrativo, declarará dicho incumplimiento, el cual será objeto de recurso, y una vez en firme, procederá a aplicar las sanciones legales pertinentes.

13. LUGAR FÍSICO O ELECTRÓNICO PARA EL RECIBO DE PROPUESTAS

El **EPMSC YARUMAL** publicará en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co, la totalidad de los documentos del presente proceso de selección.

Las propuestas se presentarán en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II hasta la fecha establecida en el cronograma de actividades.

A partir de la fecha y hora de cierre para la presentación de ofertas, los proponentes no podrán retirarlas, adicionarlas o corregirlas.

Se deben anexar al SECOP II todos los documentos solicitados y totalmente legibles. Cualquier enmendadura en la propuesta o en los documentos que la acompañan deberá ser confirmada o validada con la firma del proponente.

NO SE ACEPTAN PROPUESTAS ENVIADAS POR CORREO FÍSICO, ELECTRÓNICO, FAX O CUALQUIER OTRO MEDIO TELEMÁTICO QUE NO SEA EL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA SECOP II.

El **EPMSC YARUMAL**, 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.

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 en su propuesta el resumen económico del Anexo No. 2 de la presente invitación pública, discriminando el valor unitario.

Sí 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.

15. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas serán evaluadas por:

- a. **VERIFICACIÓN ECONÓMICA:** responsable del área Gestión Corporativa.
- b. **VERIFICACIÓN JURÍDICA:** responsable del área Jurídica y Dirección.
- c. **VERIFICACIÓN TÉCNICA:** Responsable de Proyectos Productivos.

16. DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR LA OFERTA O REQUISITOS HABILITANTES

- a. El anexo 1 Carta de Presentación de la Oferta firmado por el representante legal.
- b. El anexo 2 Oferta Económica firmado por el representante legal.

- c. El anexo 3 que son las Condiciones Técnicas Exigidas, diligenciado en todas sus partes. (esta es la oferta técnica y no puede ser incompleta).
- d. El anexo 4 Certificado de Pago y Aportes Parafiscales. (En caso de que aplique).
- e. El anexo 5 Formato SIIF diligenciado. (Anexar Certificación Bancaria).
- f. El anexo 6 Experiencia. (En caso de que aplique).
- g. El anexo 7 Compromiso Anticorrupción.
- h. El Anexo 8 Certificado de Inhabilidad e Incompatibilidades o Prohibiciones.
- i. El anexo 9 Certificado de estar exento de Revisor Fiscal. (En caso de que aplique).
- j. Fotocopia de la cédula del Representante Legal.
- k. Certificado de Existencia y Representación expedido por la Cámara de Comercio.
- l. Registro Único Tributario RUT.
- m. Certificado de la Contraloría General de la República de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal.
- n. Certificado de la Procuraduría General de la Nación de no tener antecedentes Disciplinarios ni la empresa ni su representante legal.
- o. Los demás que solicite la entidad estatal.

17. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
<i>Publicación de Estudios Previos</i>	19/02/2026 19:00	SECOP II
<i>Publicación de Invitación Pública</i>	19/02/2026 19:00	SECOP II
<i>Recepción de Observaciones a la Invitación Pública</i>	20/02/2026 18:00	SECOP II
<i>Manifestación de interés de limitar la convocatoria a MIPYMES</i>	20/02/2026 18:00	SECOP II
<i>Respuesta de observaciones a la Invitación Pública</i>	23/02/2026 14:00	SECOP II
<i>Publicación de aviso de limitación a MIPYMES o si podrá participar cualquier interesado</i>	23/02/2026 15:00	SECOP II
<i>Plazo máximo para expedir Adendas</i>	23/02/2026 19:00	SECOP II
<i>Presentación de Ofertas</i>	Hasta el 24/02/2026 08:00	SECOP II
<i>Apertura de sobres</i>	24/02/2026 08:30	SECOP II
<i>Informe de presentación de ofertas</i>	24/02/2026 14:00	SECOP II
<i>Publicación del informe de evaluación de las Ofertas</i>	24/02/2026 15:00	SECOP II
<i>Presentación de obs. al informe de evaluación</i>	Hasta el 25/02/2026 18:00	SECOP II
<i>Respuesta a las Observaciones y Aceptación de la Oferta</i>	26/02/2026 14:00	SECOP II



Publicada la verificación de los requisitos habilitantes, según el caso, y de la evaluación del menor precio, la entidad otorgará un plazo único de un (01) día hábil para que los proponentes puedan formular observaciones a la evaluación. Las respuestas a las observaciones se publicarán en el SECOP II simultáneamente con la comunicación de aceptación de la oferta.

La entidad podrá adjudicar el contrato cuando sólo se haya presentado una oferta, y ésta cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, siempre que la oferta satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.

La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en el cual se efectuará el respectivo registro presupuestal del compromiso.

18. ESTIPULACIONES CONTRACTUALES

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

18.1. INCORPORACION DE CLAUSULAS EXCEPCIONALES AL DERECHO COMUN

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

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

El **EPMSC YARUMAL**, 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 SE LE ASIGNA	TRATAMIENTO O/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	CONTROL Y MONITOREO POR PARTE DEL INPEC	
											¿CÓMO?	¿CUÁNDO?
1	General	Externo	Planeación y Ejecución	Operacional	Que se presenta aumento o disminución de precios generados, en prorrogas o suspensiones imputables al contratista. No abra lugar a reajuste	Puede afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas	Baja	Contratista	Verificación por parte del Supervisor del Contrato del cumplimiento del objeto contractual	Bajo	verificación del cumplimiento de las actividades	Mensual
2	Específico	Externo	Planeación	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado, donde los precios cotizados se sostienen durante un tiempo determinado	tiempo prolongado para adjudicación del contrato, donde los precios cotizados aumentan, esto hace que el presupuesto sea muy justo en relación con las cantidades requeridas. Trayendo como consecuencia que se presente un número reducido de oferentes	Baja	Contratista	Solicitar cotizaciones con plazos amplios de validez de la oferta y realizar el proceso de contratación de forma ágil	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	No realizar la prestación oportuna del servicio en las condiciones establecidas	No se cumpliría la obligación de la entidad en la entrega de la publicación	Baja	Contratista	Determinar los términos de cumplimiento de las obligaciones del contratista (pólizas)	ALTO	Exigiendo póliza de garantía, para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato
4	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

19 GARANTIA UNICA

De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4. Del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía.

20 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.

21 INDEMNIDAD

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

22 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.

23 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.

24 CLAUSULA PENAL PECUNIARIA

En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EPMSC YARUMAL**, una suma equivalente al diez (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 **EPMSC YARUMAL** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o 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 **EPMSC YARUMAL**, 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 **EPMSC YARUMAL** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

25 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 a el **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.

26 CESION

El **EPMSC YARUMAL** no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del **EPMSC YARUMAL**.

27 SOLUCION 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.

28 LUGAR DE EJECUCION Y DOMICILIO CONTRACTUAL

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

Dado en Yarumal Antioquia, a los diecinueve (19) días del mes de febrero de 2026.



IN. JOHN ALEXANDER BEDOYA SANCHEZ
Director (E) EPMSC de Yarumal Antioquia

Revisado por: Jorge Andrés Espinosa Ruiz, Proyectos Productivos.
Elaborado por: Dg. Yennifer Posso Rodríguez, contratación.
Fecha de elaboración: 19/02/2026.
Archivo: C:/Escritorio/Contratos2026.

