INPEC

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, VIVERES, CARNES Y LACTEOS PARA SER COMERCIALIZADAS A TRAVÉS DEL PROYECTO PRODUCTIVO EXPENDIO A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO.

DEPENDENCIA SOLICITANTE	**PROYECTOS PRODUCTIVOS EXPENDIO**			
TIPO DE RECURSO	INVERSIÓN	Código BPIN N/A	FUNCIONAMIENTO	SI
CÓDIGO PAA	50467007, 50112005, 50131702, 50201713, 50192109, 50192401, 50161813, 50201709, 50161511, 50192303, 50461803, 50181905, 50181903, 50405500, 50131704, 50182001, 50131802, 50112005, 50171830, 50181904, 51191905			
FECHA	26/02/2026			

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS
MÍNIMA CUANTÍA

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

El presente proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, a sus Decretos reglamentarios, a las normas que lo modifiquen o complementen y a lo estipulado en los presentes estudios previos, anexo complementario y demás documentos del proceso de selección.

Así mismo el presente proceso de contratación se realizará mediante la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía de conformidad con el numeral 2° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con la Sección 1 Subsección 2 del Decreto 1082 de 2015.

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario, INPEC, creado por el Decreto 2160 del 30 de diciembre de 1992, es un Establecimiento Público del Orden Nacional adscrito al Ministerio y de Justicia, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio.

Que la Resolución 243 de 17 de enero de 2020 "por la cual se desarrolla la estructura orgánica del nivel central y se determinan los grupos de trabajo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC", o el acto administrativo que lo sustituya Con base en el art 3° Ley 489 de 1998, 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 acuerdo con la Dirección General del INPEC, se emitió la Resolución No. **000003** de fecha **02/01/2026** le asignan al Proyecto Productivo Expendio el siguiente Rubro **A-05-01-01-002-001** Productos de CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS(materia prima de asadero, restaurantes, panadería) **BISITEM 706, por valor de $6.400.000,** Rubro **A-05-01-01-002-002** PRODUCTOS LACTEOS **BISITEM 707, por valor de $5.840.000**, Rubro **A-05-01-01-002-003** Productos de molinería, almidones y productos derivados

del almidón, otros productos alimenticios (materia prima panadería, arepas, buñuelos, concentrado) **BISITEM 708, por valor de $150.106.874,90.**

La necesidad presentada, se encuentra establecida en el Plan Anual de Adquisiciones 2026, el cual es publicado en la página del SECOP II.

La Dirección General del INPEC amparado por el artículo 80 de la Ley 65 de 1993 determina los trabajos que deben organizarse como medios únicos y válidos para redimir la pena; obligatoriedad que permitió dar origen al Acuerdo 010 de 2004, el cual faculta a los Establecimientos de Reclusión del país la creación, organización, desarrollo de Proyectos y del Almacén Expendio, con el objeto de comercializar o producir bienes y/o servicios al interior y exterior del Establecimientos (según sea el caso), para obtener rentabilidad económica y social.

Frente a ello, el EPMSC Pitalito busca garantizar los Gastos de Comercialización y Producción que demandan la actividad del Proyecto Productivo, desarrollada al interior del Establecimiento, en cumplimiento del Acuerdo 010 de julio de 2014 concurrente con los presupuestos de Ley 65 de 1993 - Articulo 69. "Expendio de Artículos de Primera Necesidad. En consecuencia, desde un enfoque de Tratamiento Penitenciario, el Establecimiento es el encargado de satisfacer la necesidad de los diferentes productos que por su condición, seguridad y reglamentación interna no está permitido el ingreso a los familiares y visitantes de los internos, por tal razón, este suministro es de suma importancia, para el Bienestar de los internos y dar cumplimiento a la misión Institucional.

En ese orden, por funciones y competencias le corresponde al Proyecto productivo Expendio iniciar el proceso contractual cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, VIVERES, CARNES Y LACTEOS PARA SER COMERCIALIZADAS A TRAVÉS DEL PROYECTO PRODUCTIVO EXPENDIO A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO.**

2. IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO

2.1. OBJETO

"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, VIVERES, CARNES Y LACTEOS PARA SER COMERCIALIZADAS A TRAVÉS DEL PROYECTO PRODUCTIVO EXPENDIO A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO."

2.1.2 ALCANCE DEL OBJETO

Cumpliendo con las condiciones técnicas exigidas en el **numeral 2.2.2** del presente estudio, con el propósito de llevar a cabo los fines misionales e institucionales que abarcan el sistema progresivo, base fundamental de la resocialización de las PPL, el proponente en cumplimiento del objeto del presente estudio previo, deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

a) El oferente debe garantizar que los productos sean de buena calidad y que satisfaga los requerimientos de los proyectos productivos.

b) El oferente debe garantizar una atención diligente y entregar el producto objeto del proceso de selección, en el término establecido en el estudio previo.
c) Los productos deteriorados, incompletos, o que no cumplan con las características detalladas en el contrato suscrito entre las partes, serán devueltos y reemplazados por los exigidos o dará lugar a la aplicación de lo contenido en el estatuto del consumidor ley 1480 de 2011, reglamentada por el decreto único 1074 de 2015.
d) El contratista seleccionado asumirá los gastos de transporte y entrega de los elementos en el EPMSC Pitalito, Huila ubicado en Calle 19 Sur No. 6-180 Barrio: Solarte, previa solicitud del supervisor.
e) Las propuestas presentadas por los oferentes deberán ser presentadas sin IVA en los casos que aplique la tarifa correspondiente del producto a suministrar.
f) Los proponentes deben estudiar minuciosamente la información contenida en estos estudios previos, evitando errores u omisiones que impidan tenerla en cuenta o afecten la verificación o evaluación, analizando circunstancias que inciden en el cumplimiento de obligaciones, costos y plazo de ejecución, como es el caso de factores como la distancia y los tiempos de desplazamiento cuando el proveedor no cuenta con representación comercial en la ciudad de Pitalito o en lugares aledaños lo que puede conllevar al incumplimiento en los plazos de entrega, teniendo en cuenta que los productos son requeridos de carácter urgente.

2.2. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

2.2.1. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

El bien o servicio objeto de la presente contratación está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC, como se indica a continuación:

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
50161509	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50467007	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Vegetales en lata o en frasco	Atún enlatado
50112005	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Carnes procesadas y preparadas	Carne, procesada con aditivos
50131702	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Productos de leche y mantequilla	Productos de leche o mantequilla de estante
50201713	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Café y té	Bolsas de té
50192109	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Pasabocas y snacks	Papas fritas de talego o mezclas
50192401	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	Mermeladas o preservativos de fruta
50161813	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Productos de confitería	Chocolate o sustituto de chocolate, confite
50201709	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Café y té	Café instantáneo
50161511	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Chocolate o sustituto de chocolate
50192303	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Postres y decoraciones de postres	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
50461803	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Frijoles en lata o en frasco	Frijoles azuki enlatados o envasados
50181905	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Pan y galletas y pastelitos dulces	Galletas de dulce

50181903	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Pan y galletas y pastelitos dulces	Galletas sencillas de sal
50405500	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Vegetales frescos	Maníes
50131704	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Productos de leche y mantequilla	Leche en polvo
50182001	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Productos de panadería	Ponqués pasteles o biscochos frescos
50131802	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Productos lácteos y huevos	Queso procesado
50112005	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Carnes procesadas y preparadas	Carne, procesada con aditivos
50171830	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Salsas y condimentos y productos para untar	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
50181904	Producto de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabacos	Productos de panadería	Pan y galletas y pastelitos dulces
51191905	Producto de Uso Final	Medicamentos y Productos Farmacéuticos	Suplementos dietéticos y productos de terapia alimenticia	Suplementos vitamínicos

2.2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer para cumplir con el objeto del presente proceso contractual:

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 1: LOMO ATÚN EN ACEITE X 80GR	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	Pack x3 80gr
3	**Material de elaboración**	Cada lata de 80g contiene lomos seleccionados, aceite y sal, ofreciendo un producto listo para consumir, rico en proteínas y bajo en carbohidratos, ideal para ensaladas o sándwiches
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 2: LOMO ATÚN EN AGUA X 80G	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	Pack x3 80gr
3	**Material de elaboración**	Conserva de lomos de atún claro o aleta amarilla, envasados al natural con agua y sal. Destaca por ser alto en proteínas, bajo en grasa (<1%) y sin conservantes
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 3: SALCHICHÓN COLLARÍN*6	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	Collarín x6 * 100g
3	**Material de elaboración**	Embutido cárnico procesado, diseñado para un consumo práctico y fraccionado. Este producto se caracteriza por ser una mezcla de carnes (cerdo, res o pollo) con especias y un proceso de ahumado.
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 4: ALBÓNDIGAS EN LATA 162GR	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	Unidad lata x162gr
3	**Material de elaboración**	Producto cárnico procesado y enlatado, diseñado como una solución de comida rápida que no requiere refrigeración antes de abrirse
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 5: AREQUIPE TARRO PLÁSTICO 220GR	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	Unidad Tarro 220gr
3	**Material de elaboración**	Dulce de leche de consistencia cremosa, obtenido mediante la concentración térmica de leche higienizada y azúcar.
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 6: AROMÁTICAS 18GR X 20SOBRES	

1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Caja 18gr x 20 Sobres
3	Material de elaboración	Mezcla de hierbas naturales deshidratadas, porcionadas en bolsas filtrantes individuales para su infusión en agua caliente.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 7: ENSALADA EN ATÚN LATA X 160GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad lata x 160gr
3	Material de elaboración	Conserva esterilizada, lista para el consumo, que combina atún (trozos o lomos) con vegetales (zanahoria, maíz, arvejas, pimentón) en aceite o agua.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 8: AVENA ORIGINAL 200GR BLS X 6UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Bolsa 200gr x 6un
3	Material de elaboración	Bebida láctea a base de leche entera y hojuelas de avena. Se caracteriza por su sabor cremoso, no contiene grumos y aporta calcio y proteínas.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 9: BOLIQUESO16GR DISPX12UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Paquete x 12Un
3	Material de elaboración	Snacks extruidos de maíz con sabor intenso a queso, caracterizados por ser crujientes y tener forma de bolitas.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 10: BOCADILLO 40GRX30UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Paquete x 30Un
3	Material de elaboración	Dulce tradicional tipo pasta sólida, elaborado mediante la cocción y concentración de pulpa de guayaba madura, caracterizándose por una textura firme, color rojizo uniforme, sabor intenso a fruta y un alto contenido de sólidos
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 11: YOGURT CON HOJUELAS	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Producto lácteo fermentado, de textura cremosa y sabor característico (dulce/ácido), acompañado de hojuelas de maíz o cereales crujientes.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 12: BROWNIE CHOCOLATE 50GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Bizcocho horneado, denso y húmedo, caracterizado por su intenso sabor a cacao
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 13: CAFÉ CLÁSICO 1.5G 48SOB	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad CAJA
3	Material de elaboración	Café instantáneo, diseñado para preparación rápida en agua caliente. Cada unidad contiene 48 sobres individuales de cada uno, ideal para porciones individuales, con ingredientes de café tostado y molido.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 14: CAFÉ GRANULADO 1.5G 48SOB	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad CAJA
3	Material de elaboración	Café instantáneo granulado, diseñado para preparación rápida en agua caliente. Cada unidad contiene 48 sobres individuales de cada uno, ideal para porciones individuales, con ingredientes de café tostado y molido.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 15: CAFÉ CON LECHE PLEG 22G 6UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad CAJA

3	Material de elaboración	Mezcla instantánea ofrece una solución práctica que combina café, leche y a veces azúcar en polvo, permitiendo preparar una taza cremosa al instante solo agregando agua caliente. ofreciendo un sabor equilibrado, alta solubilidad y un rendimiento de múltiples tazas
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Item 16: CHILE CON CARNE ENLATADO 440GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Guiso de consistencia espesa, base proteica de res y un perfil de sabor marcadamente especiado y picante
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Item 17: CHOCOLATINAS GRANDE CAJA X 24UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja x24Un
3	Material de elaboración	Caracterizan por su forma rectangular, una mezcla de licor y manteca de cacao, azúcar y, a veces, leche. La calidad se define por un alto porcentaje de cacao un "snap" firme al partirse, textura suave y sin sensación grasa
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Item 18: CHOCOLATINAS PEQUEÑA CAJA X 50UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja x50Un
3	Material de elaboración	Barra de chocolate con leche clásica, reconocida por su sabor suave, cremoso. Está compuesta principalmente por azúcar, manteca de cacao, sólidos de leche y masa de cacao
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Item 19: COCOA EN POLVO 230GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Producto obtenido por la molienda de tortas de cacao prensadas, caracterizado por un alto contenido de sólidos, color marrón (o rojizo/negro si es alcalinizado) y sabor intenso. Se clasifica por su porcentaje de grasa y presenta alta concentración de antioxidantes, minerales (hierro, magnesio) y proteínas
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Item 20: CONO BOCATTO 85GR X 12UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja x12 Un
3	Material de elaboración	Helado tipo sándwich en cono de galleta crocante, caracterizado por su cremosidad, salsa interna, cobertura superior con maní y su icónica punta rellena de chocolate
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Item 21: CONO CHOCOCONO 90GR X 24UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja x24U
3	Material de elaboración	Cono de helado de vainilla cremoso (con grasa vegetal) cubierto de salsa y trozos de chocolate, servido en barquillo crujiente
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Item 22: CHEETOS DE CARAMELO	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	De textura crujiente del maíz inflado de Cheetos con una cobertura dulce de caramelo, creando una experiencia de sabor dulce-salado. Se presentan generalmente en empaques tipo bolsa, ofreciendo un snack frito-horneado, con un color café-caramelo característico y aroma dulce, ideal para el mercado de botanas dulces
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Item 23: CHEETOS NATURALES	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Pasabocas extruidos a base de cereal de maíz, caracterizados por ser horneados en lugar de fritos, lo que reduce su contenido graso. Presentan una textura crujiente, sabor a queso suave y ausencia de colorantes artificiales intensos
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Item 24: FRIJOL EN LATA 310GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad

3	**Material de elaboración**	Conservas elaboradas a partir de granos maduros (bayos, negros, pintos), lavados, remojados y cocidos en un medio líquido (agua, sal, a veces tocino o salsa). Se envasan en latas de hojalata selladas herméticamente y esterilizadas, garantizando su conservación sin conservantes artificiales, con una textura tierna y un alto contenido de proteína, fibra, hierro y sodio
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 25: GALLETA CON HELADO 65GX20U	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Bolsa x18*4Un**
3	**Material de elaboración**	Postre congelado tipo sándwich que combina galletas horneadas (generalmente de vainilla o chocolate) con helado de leche o crema. Típicamente, con ingredientes como harina de trigo, azúcar, grasas vegetales, estabilizantes, y requiere almacenamiento en congelación
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 26: GALLETA CON RELLENO CREMOSO (SÁNDWICH)	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Unidad BOLSA. 18UN X 4**
3	**Material de elaboración**	Galletas tipo sándwich con relleno cremoso (fresa, vainilla, chocolate), caracterizadas por su textura crujiente, fabricadas con harina de trigo fortificada, grasa vegetal, azúcar y aromas artificiales
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 27 GALLETA CON RELLENO DE VAINILLA	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Unidad BOLSA. 18UN X 4**
3	**Material de elaboración**	Producto de confitería tipo oblea, caracterizado por su textura extremadamente crocante, ligera y fina, rellena de crema sabor a vainilla. Se compone de capas alternadas de galleta horneada (harina de trigo, azúcar) y crema de grasa vegetal, con un sabor dulce característico y aroma suave a vainilla, ideal para consumo directo.
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 28: GALLETA SALADA TACO X 2	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Unidad**
3	**Material de elaboración**	Crackers horneados, crocantes y de sabor salado, reconocidas por ser una opción versátil y tradicional. Se caracterizan por su textura ligera, color dorado claro, y por ser fuente de hierro, vitaminas B1, B2, B3 y ácido fólico, con cero grasas trans y colesterol
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 29: GALLETA SALADA TACO X5	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Unidad**
3	**Material de elaboración**	Crackers horneados, crocantes y de sabor salado, reconocidas por ser una opción versátil y tradicional. Se caracterizan por su textura ligera, color dorado claro, y por ser fuente de hierro, vitaminas B1, B2, B3 y ácido fólico, con cero grasas trans y colesterol
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 30: GALLETA CON SABOR A LECHE BOLSA X 21UND	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Unidad**
3	**Material de elaboración**	Productos horneados de textura crocante y sabor suave, elaborados principalmente con harina de trigo fortificada, leche en polvo, grasa vegetal, azúcar y leudantes (bicarbonato de amonio/sodio). Se caracterizan por su alto aporte energético, color dorado claro y una vida útil prolongada
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 31: BARRA DE CHOCOLATE 12PLEGX24UNDX28G	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Unidad**
3	**Material de elaboración**	Chocolatina crocante de 28g a 31g, caracterizada por una mezcla de galleta, caramelo, maní y arroz soplado cubiertos de chocolate. Ofrece una experiencia dulce y texturizada.
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 32: GALLETA DE SAL/DULCE TACO X3	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Unidad**
3	**Material de elaboración**	Crackers clásicos caracterizadas por su equilibrio único entre dulce y salado, textura crujiente y una forma rectangular, siendo ideales para snacks o acompañamientos. Son elaboradas con harina de trigo fortificada, contienen grasas vegetales (palma), y están fortificadas con hierro y vitaminas.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 33: GALLETA QUESO Y MANTEQUILLA TACO X3	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Galletas saladas, crocantes y horneadas, caracterizadas por su sabor distintivo a lácteos. Contienen harina de trigo fortificada, 2% de queso en polvo, y están enriquecidas con vitaminas B1, B2, B3, hierro, calcio y ácido fólico, siendo versátiles para acompañar comidas o snacks.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 34: HELADO ARTESANAL 70GX25UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja x25u
3	Material de elaboración	Textura cremosa y sabores intensos tipo postre (ej. Tres Leches, Mora). Técnicamente, son helados de crema con grasa vegetal, a menudo con veteados y rellenos, que buscan recrear sabores caseros en un formato de consumo individual
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 35: HELADO CASERO X60GX25UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja *25U
3	Material de elaboración	Textura cremosa y suave, diseñada para ofrecer una experiencia artesanal en sabores tradicionales como arequipe, coco, tres leches o ron con pasas. Presentado generalmente en empaques individuales (aprox. 60g-80g), combina leche, grasa vegetal y estabilizantes para una consistencia ideal.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 36: KUMIS EN VASO NATURAL 200GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Kumis en vaso es una bebida láctea fermentada, caracterizada por su sabor ácido, textura cremosa y valor probiótico, ideal para la digestión. Generalmente se presenta en envases individuales de 150g a 200g, con tapa de seguridad, y requiere refrigeración constante. Es rico en proteínas, calcio y fósforo.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 37: MANÍ RECUBIERTO Y HORNEADO 25G X 24UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja 24Un
3	Material de elaboración	Snack crocante, caracterizado por un núcleo de maní tostado envuelto en una capa crujiente de harina de trigo, azúcar, almidón y sal, generalmente horneado. Destaca por su textura firme, color marrón claro/dorado, sabor semi-dulce o salado, y alto valor calórico
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 38: LECHE ENTERA HIERRO 1LT TETRA	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad CAJA
3	Material de elaboración	Es leche de vaca estandarizada con un mínimo de 3% de materia grasa, envasada asépticamente en cartón multicapa (Tetrabrik) para conservación a temperatura ambiente. Ofrece alto valor nutricional, rico en calcio y proteínas, con una vida útil de meses antes de abrir
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 39: BOLSA LECHE EN POLVO X 200GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	En empaque diseñado para preservar la calidad del producto, típicamente fabricado con materiales barrera como BOPP, poliéster metalizado y polietileno para proteger contra humedad, luz y oxígeno. Presenta texturas suaves, color blanco amarillento y alto contenido de proteínas/calcio
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 40: BEBIDA LÁCTEA ACHOCOLATADA BOLSA 180ML X6UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Leche achocolatada, reconocida por su sabor cremoso y práctico empaque, ideal para el consumo infantil y meriendas. Es fuente de calcio, proteínas y está enriquecida con vitaminas A, B1 y B2
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 41: PALETA ALOHA LIMÓN X 65G X 24UN	

1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Helado de agua de sabor cítrico, refrescante y jugoso. Viene en una presentación de 65 gramos, con sabor artificial, colorantes naturales (cúrcuma/clorofila)
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 42: PAQUETE DE PAPAS FRITAS	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Bastones o rodajas de patata pre-fritas en aceite vegetal (girasol, palma, etc.), con un color amarillo uniforme, textura firme y crujiente
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 43: BISCOCHO ESPONJOSO RECUBIERTO DE CHOCOLATE TAJADA 65GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Bizcocho esponjoso con notas de vainilla y naranja, cubierto por una capa de chocolate de leche. Se caracteriza por su forma rectangular, empaque naranja icónico, peso de 65g, vida útil de 6 meses y alto contenido calórico y de azúcares.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 44: PONQUÉ ESPONJOSO SABOR CASERO A VAINILLA 230GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Torta esponjosa, húmeda y de miga cerrada, caracterizada por la técnica de **cremado** (batir mantequilla con azúcar) y un horneado uniforme. Se elabora con harina de trigo, azúcar, huevos, mantequilla (85% grasa) y esencia de vainilla de forma rectangular, empaque distintivo y una cocción tradicional, garantizando un sabor casero único
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 45: QUESITO TARRO 375GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Queso fresco, de pasta blanda, húmeda y blanca, típico de Colombia, elaborado con leche pasteurizada, cuajo y sal, caracterizado por su sabor suave y textura cremosa
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 46: ROSQUILLAS 16GR DISPX12UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Pasabocas horneados o fritos, caracterizados por su forma anular, textura crocante y sabor tradicional. Suelen ser elaboradas a base de almidón de yuca, arroz o harina de trigo, con opciones integrales, sin gluten, o sin azúcar añadido. Frecuentemente se presentan en empaques individuales o multipacks para snacks
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 47: SALCHICHA EN LATA 150GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Producto cárnico precocido (pollo, cerdo o mezclas), sumergido en salmuera, empacado herméticamente en latas de hojalata con abre fácil, diseñada para consumo directo o rápido, con características de sabor suave, textura suave y a menudo alta en sodio
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 48: SALSA MAYONESA 80GR X 12UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Emulsión fría, cremosa y estable de aceite vegetal (yema de huevo o huevo entero, y un agente ácido (vinagre o limón), sal y especias. Sus caracteristicas organolépticas incluyen un aspecto de crema homogénea, sin grumos, color amarillento a blanquecino y sabor característico, lista para el consumo, ideal para uso institucional o industrial. Se caracteriza por un empaque flexible que preserva la frescura
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 49: SALSA TOMATE 80GR X 12UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad

3	**Material de elaboración**	Producto elaborado con concentrado de tomate, agua, azúcar, vinagre, sal y especias, con una consistencia semilíquida y color rojo característico. Se caracteriza por un empaque flexible que preserva la frescura
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 50: TOSTADAS SABOR MANTEQUILLA 150GR X 10UN	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Unidad**
3	**Material de elaboración**	Producto de panadería horneado, caracterizado por ser delgado, crujiente, de color amarillo claro a dorado y con un distintivo aroma y sabor lácteo a mantequilla. Son ideales para desayunos o snacks, suelen ser libres de grasas trans y colesterol, y ofrecen una textura firme pero ligera
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 51: YOGUR EN BOLSA 150GR X 8UN	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Unidad**
3	**Material de elaboración**	Producto lácteo fermentado, empacado en polietileno flexible de alta o baja densidad (generalmente sellado herméticamente), diseñado para ser un envase higiénico, económico y de fácil manipulación. Suele tener consistencia líquida o batida, Requiere estricta cadena de frío
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 52: KOLA GRANULADA 25GR	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Unidad CAJA X8 SOBRES**
3	**Material de elaboración**	Suplemento dietario y multivitamínico en forma de gránulos para disolver en agua o leche. Contiene vitaminas (A, C, D3, E, Complejo B) y minerales (hierro, calcio, fósforo) que aportan energía, fortalecen el sistema inmune y apoyan el desarrollo
No.	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**
	Ítem 53: LECHE CONDENSADA BOLSA 90GR	
1	**Cantidad**	1
2	**Unidad de medida**	**Unidad**
3	**Material de elaboración**	Producto lácteo concentrado por evaporación y azucarado, lo que le confiere una textura viscosa, color crema uniforme y sabor dulce intenso. Se caracteriza por un alto contenido de sacarosa y sólidos lácteos

El proponente manifiesta de manera expresa en la carta de presentación de la oferta que dará cumplimiento a los anteriores requisitos mínimos.

NOTA 1: Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.
NOTA 2: Para los efectos del contrato, se tomará el valor de la propuesta en cantidades unitarias, por lo tanto, el valor total del contrato será el que resulte de la oferta por unidad y su ejecución será en cantidades indeterminadas de acuerdo con las necesidades y requerimientos del establecimiento.
NOTA 3: El proponente debe presentar la oferta que incluya todos los ítems solicitados, las especificaciones técnicas de los mismos. No se aceptan ofertas parciales so pena de causal de rechazo de la oferta.
NOTA 4: Los productos debe ser de excelente calidad. En caso de ser adjudicado el contrato, el precio no será reajustado durante la ejecución del contrato. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores omisiones en que incurra al indicar el valor de su propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.
NOTA 5: Se establecerán entregas de los bienes contratados de manera parcial de acuerdo con las necesidades del Establecimiento Penitenciario. Las cantidades a solicitar pueden ser todas en el primer pedido o diferidas en varios hasta cumplir el plazo establecido. En cualquiera de los casos, el Contratista tiene tres (03) días hábiles después de haber recibido el oficio de Pedido, para entregar en el Almacén del EPMSC PITALITO, las referencias y cantidades contenidas en el mismo y solo se recibirán los productos y/o elementos en el horario de 08:00 am – 11:00 am y de 01:30 pm – 04:00 p.m. días hábiles de lunes a viernes. Respecto al primer pedido del contrato,

este se notificará con la comunicación de aceptación del presente contrato previo requerimiento por parte del supervisor.

NOTA 6: El oferente debe tener en cuenta la entrega al inicio de la ejecución de los congeladores y estos será devueltos una vez se de por EJECUTADO el proceso contractual. (liquidado).

2.3. IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

En los términos del artículo 13 de la Ley 80 de 1993, se debe incluir la tipología contractual jurídicamente procedente para la satisfacción de la necesidad **SUMINISTRO**, el cual cumple con las características de consensual, bilateral, oneroso, conmutativo y típico en virtud del cual una de las partes (vendedor) se obliga a dar algo en favor de la otra (comprador) a cambio de una compensación en dinero.

Por lo anteriormente expuesto; se procede la adquisición de estos bienes, a través de la Plataforma SECOP II, una vez agotada la posibilidad de la compra por tienda virtual; con los criterios de selección, modalidad Selección de Mínima Cuantía de acuerdo a lo establecido en la ley 1474 de 2011 y decreto 1082 de 2015. **CONCEPTO JURÍDICO 2026IE0042449** de 26/02/2026.

2.4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo del contrato será el periodo comprendido entre la fecha de suscripción del acta de inicio y el **24/12/2026**, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

2.5. LUGAR DE EJECUCION Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio contractual de ejecución será en las instalaciones del EPMSC - Pitalito, ubicado en la calle 19 sur N.° 6 – 180 Barrio Solarte Pitalito - Huila.

2.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

2.6.1. OBLIGACIONES GENERALES

Además de los deberes señalados en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, el contratista contrae las siguientes obligaciones:

a. Realizar la prestación del servicio objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en estudios previos, aceptación de oferta y propuesta.
b. Cumplir con lo establecido en el objeto y alcance del presente documento en los términos y condiciones pactados.
c. **El contratista deberá Mantener actualizada la información requerida por el SECOP, es decir, subir a la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP II, las facturas con sus respectivos soportes, dichas facturas deberán coincidir con las facturas radicadas en medio físico en el establecimiento, para su respectiva aprobación por parte del supervisor y respectivo pago.**
d. Acatar las disposiciones en materia de seguridad sean impuestas al personal que desarrollará el contrato.

e. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato.
f. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente cumplir con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social. Para el efecto, el CONTRATISTA debe presentarle al supervisor del contrato, la documentación que acredite el cumplimiento del pago de estas obligaciones.
g. Cumplir con las características establecidas en el objeto del proceso de selección, según las especificaciones técnicas del pliego de condiciones definitivo sus anexos y la propuesta, en concordancia con lo establecido en el estudio y los documentos previos.
h. Atender en un término no superior a setenta y dos (72) horas siguientes de recibida la solicitud, los requerimientos realizados por el supervisor del contrato, respecto de cambio de cronograma, o cualquier requerimiento realizado.
i. Tomar todas las medidas de seguridad necesarias con fin de evitar daños a terceros durante el desarrollo del objeto contractual.
j. Suscribir los documentos contractuales y las respectivas pólizas de acuerdo con las condiciones contractuales; después de adjudicado el proceso, el contratista contara con dos (02) días hábiles para: suscribir el contrato, el acta de inicio del contrato y presentar las pólizas que se requieren dentro del contrato.
k. Cumplir con el cronograma pre contractual, contractual y pos contractual.
l. Asumir los riesgos tipificados, asignados y acordados en los estudios y documentos previos, el pliego de condiciones definitivo, y la audiencia efectuada para tales fines.
m. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
n. El contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las act vidades que desarrolle en virtud de la contratación, cuando con ellos cause perjuicio a la Administración o a terceros.
o. Las demás que se encuentren contempladas en la solicitud formulada por la entidad, las que se deriven de la suscripción del contrato y de las cláusulas adicionales que se incorporan al mismo o de la propuesta presentada por el CONTRATISTA.

2.6.2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

a. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la Disponibilidad Presupuestal para este proceso.
b. El servicio debe ser prestado en las instalaciones del EPMSC-Pitalito ubicado en la calle 19 sur N° 6 – 180 Barrio Solarte Pitalito – Huila.
c. La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el INPEC por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros
d. Será obligación primordial del Contratista cumplir con las condiciones y especificaciones técnicas exigidas anteriormente.
e. Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito Nacional, Departamental y Municipal que se causen debido a la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato.
f. Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, así como los aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales que le correspondan.
g. Atender las directrices del supervisor del contrato para la ejecución del mismo.

h. Adoptar las medidas de prevención y control para cumplir con el objeto de la presente invitación.
i. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía presentada.
j. La persona natural o jurídica que preste el servicio debe tener una inscripción en cámara de comercio.
k. Deberá mantener a EPMSC-Pitalito indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallos de cualquier especie que se entable o pueda levantarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución del contrato.
l. **Se requiere por parte del contratista la entrega en comodato de equipos de refrigeración para los helados con las siguientes características: capacidades entre 100 y 200 litros, temperaturas de congelación extrema (inferiores a -18°C) para mantener la cremosidad, tapas de vidrio templado deslizable para exhibición, bajo consumo energético y diseño compacto que facilita su ubicación en espacios pequeños, a menudo con ruedas para movilidad; que incluya su instalación, mantenimiento preventivo/correctivo de la nevera y reposición del producto en caso de daños por imperfectos de fábrica.**

2.7. OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC se obliga para con el Contratista a:

1. Aprobar oportunamente las Garantías que en debida forma constituya el contratista.
2. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
3. Expedir la certificación del recibo a satisfacción de los bienes 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.
4. Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor de los bienes entregados a la Entidad.
5. Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 14 de la Ley 1755 de 2015 "por medio de la cual se regula el derecho fundamental de petición y se sustituye un título del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo".
6. Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

2.8. SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato estará a cargo quien el ordenador del gasto designe, quien será notificado por escrito, por la Subdirección de Gestión Contractual o quien haga sus veces en los demás niveles del Instituto, una vez suscrito el contrato. El supervisor designado verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en el Manual de Contratación y en cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

2.9. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

La selección de la oferta más favorable para el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC – se realizará mediante la modalidad de Selección de Mínima Cuantía de conformidad con el numeral 5° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, en concordancia con la Sección 1 Subsección 5 del Decreto 1082 de 2015.
El presente proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, a sus Decretos reglamentarios, las normas que lo modifiquen o complementen y a lo estipulado en los presentes estudios previos, anexo complementario y demás documentos del proceso de selección.
En virtud de lo anterior y como quiera que el valor de los bienes/servicios a adquirir lo supera el diez (10%) por ciento de la menor cuantía establecida por la el INPEC para el presupuesto de la vigencia **2026**, se adelantara el proceso mediante la modalidad de selección de Mínima Cuantía.
Lo anterior de conformidad a lo previsto en el numeral 5° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, el cual señala que se seguirá el procedimiento de Mínima Cuantía cuando el valor del bien, servicio u obra adquirir no exceda el diez (10%) por ciento de la menor cuantía de la entidad contratante, independiente de su objeto.

2.10. ANÁLISIS DEL SECTOR

El INPEC, en aras de efectuar un estudio de mercado más ajustado, procedió a realizar la consulta de los precios de mercado, adelantando el estudio mediante la invitación a cotizar de TRES (03) proponentes **Impacto Gerencial**, **El Sitio y Ecofrutos**, de los cuales se obtuvo respuesta con la siguiente información.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	IMPACTO	EL SITIO	ECOFRUTOS
1	pack*3 lomo atún en aceite x 80gr	Pack x3 80gr	Cada lata de 80g contiene lomos seleccionados, aceite y sal, ofreciendo un producto listo para consumir, rico en proteínas y bajo en carbohidratos, ideal para ensaladas o sándwiches	$ 16.800	$ 17.400	$ 19.800
2	pack*3 lomo atún en agua x 80g	Pack x3 80gr	Conserva de lomos de atún claro o aleta amarilla, envasados al natural con agua y sal. Destaca por ser alto en proteínas, bajo en grasa (<1%) y sin conservantes	$ 16.800	$ 17.400	$ 19.200
3	Salchichón collarin*6 x 100 g	Collarin x6 * 100g	Embutido cárnico procesado, diseñado para un consumo práctico y fraccionado. Este producto se caracteriza por ser una mezcla de carnes (cerdo, res o pollo) con especias y un proceso de ahumado.	$ 24.500	$ 25.200	$ 25.260
4	Albóndigas en lata 162gr	Unidad lata x 162gr	Producto cárnico procesado y enlatado, diseñado como una solución de comida rápida que no requiere refrigeración antes de abrirse	$ 14.200	$ 14.200	$ 19.500
5	Arequipe Tarro Plástico 220gr	Unidad Tarro 220gr	Dulce de leche de consistencia cremosa, obtenido mediante la concentración térmica de leche higienizada y azúcar.	$ 9.400	$ 9.400	$ 11.280
6	Aromáticas 18gr x 20sobres	Caja 18gr x 20 Sobres	Mezcla de hierbas naturales deshidratadas, porcionadas en bolsas filtrantes individuales para su infusión en agua caliente.	$ 3.600	$ 3.600	$ 3.500
7	ensalada en atún lata x 160gr	Unidad lata x 160gr	Conserva esterilizada, lista para el consumo, que combina atún (trozos o lomos) con vegetales (zanahoria, maíz, arvejas, pimentón) en aceite o agua.	$ 8.100	$ 8.100	$ 8.700

8	Avena Original 200gr Bls x 6un	Bolsa 200gr x 6un	Bebida láctea a base de leche entera y hojuelas de avena. Se caracteriza por su sabor cremoso, no contiene grumos y aporta calcio y proteínas.	$ 14.200	$ 14.400	$ 15.000
9	Boliqueso16gr Dispx12un	Paquete x 12Un	Snacks extruidos de maíz con sabor intenso a queso, caracterizados por ser crujientes y tener forma de bolitas.	$ 18.000	$ 9.600	$ 22.440
10	Bocadillo 40grx30un	Paquete x 30Un	Dulce tradicional tipo pasta sólida, elaborado mediante la cocción y concentración de pulpa de guayaba madura, caracterizándose por una textura firme, color rojizo uniforme, sabor intenso a fruta y un alto contenido de sólidos	$ 22.000	$ 22.200	$ 24.000
11	Yogurt con hojuelas	Unidad	Producto lácteo fermentado, de textura cremosa y sabor característico (dulce/ácido), acompañado de hojuelas de maíz o cereales crujientes.	$ 3.400	$ 3.510	$ 3.900
12	Brownie Chocolate 50gr	Unidad	Bizcocho horneado, denso y húmedo, caracterizado por su intenso sabor a cacao.	$ 3.900	$ 3.950	$ 4.550
13	Caja café clásico 1.5g 48sob	Unidad	Café instantáneo granulado, diseñado para preparación rápida en agua caliente. Cada unidad contiene 48 sobres individuales de cada uno, ideal para porciones individuales, con ingredientes de café tostado y molido.	$ 13.500	$ 13.680	$ 16.176
14	Caja Café Granulado 1.5g 48sob	Unidad	Café instantáneo granulado, diseñado para preparación rápida en agua caliente. Cada unidad contiene 48 sobres individuales de cada uno, ideal para porciones individuales, con ingredientes de café tostado y molido.	$ 13.500	$ 13.680	$ 16.176
15	Café con leche Pleg 22g 6un	Unidad	Mezcla instantánea ofrece una solución práctica que combina café, leche y a veces azúcar en polvo, permitiendo preparar una taza cremosa al instante solo agregando agua caliente. ofreciendo un sabor equilibrado, alta solubilidad y un rendimiento de múltiples tazas	$ 11.000	$ 11.100	$ 16.200
16	Chile con Carne enlatado 440gr	Unidad	Guiso de consistencia espesa, base proteica de res y un perfil de sabor marcadamente especiado y picante	$ 19.720	$ 19.720	$ 24.600
17	Chocolatinas grande caja x 24un	Caja x24 Un	De forma rectangular, una mezcla de licor y manteca de cacao, azúcar y, a veces, leche. La calidad se define por un alto porcentaje de cacao un "snap" firme al partirse, textura suave y sin sensación grasa	$ 120.000	$ 119.520	$ 124.008
18	Chocolatinas pequeña caja x 50un	Caja x50 Un	Barra de chocolate con leche clásica, reconocida por su sabor suave, cremoso. Está compuesta principalmente por azúcar, manteca de cacao, sólidos de leche y masa de cacao	$ 69.000	$ 69.500	$ 70.000
19	Cocoa en Polvo 230gr	Unidad	Producto obtenido por la molienda de tortas de cacao prensadas, caracterizado por un alto contenido de sólidos, color marrón (o rojizo/negro si es alcalinizado) y sabor intenso. Se clasifica por su porcentaje de grasa y presenta alta concentración de antioxidantes, minerales (hierro, magnesio) y proteínas	$ 17.100	$ 17.100	$ 18.500
20	Cono Bocatto 85gr x 12un	Caja x 12 Un	Helado tipo sándwich en cono de galleta crocante, caracterizado por su cremosidad, salsa interna, cobertura superior con maní y su icónica punta rellena de chocolate	$ 60.000	$ 60.000	$ 65.000
21	Cono CHOCOCONO 90gr x 24un	Caja x 24 Un	Cono de helado de vainilla cremoso (con grasa vegetal) cubierto de salsa y trozos de chocolate, servido en barquillo crujiente	$ 94.000	$ 96.000	$ 96.000
22	Cheetos de caramelo	Unidad	Textura crujiente del maíz inflado de Cheetos con una cobertura dulce de caramelo, creando una experiencia de sabor dulce-salado. Se presentan generalmente en empaques tipo bolsa, ofreciendo un snack frito-horneado, con un color café-caramelo	$ 1.600	$ 1.580	$ 1.700

			característico y aroma dulce, ideal para el mercado de botanas dulces			
23	Cheetos Naturales	Unidad	Pasabocas extruidos a base de cereal de maíz, caracterizados por ser horneados en lugar de fritos, lo que reduce su contenido graso. Presentan una textura crujiente, sabor a queso suave y ausencia de colorantes artificiales intensos	$ 2.500	$ 2.480	$ 2.500
24	Frijol en lata 310gr	Unidad	Conservas elaboradas a partir de granos maduros (bayos, negros, pintos), lavados, remojados y cocidos en un medio líquido (agua, sal, a veces tocino o salsa). Se envasan en latas de hojalata selladas herméticamente y esterilizadas, garantizando su conservación sin conservantes artificiales, con una textura tierna y un alto contenido de proteína, fibra, hierro y sodio	$ 8.400	$ 8.700	$ 9.600
25	Galleta con Helado 65gx20u	Caja x 20 Un	Postre congelado tipo sándwich que combina galletas horneadas (generalmente de vainilla o chocolate) con helado de leche o crema. Típicamente, con ingredientes como harina de trigo, azúcar, grasas vegetales, estabilizantes, y requiere almacenamiento en congelación	$ 70.000	$ 74.000	$ 75.000
26	Galleta con relleno cremoso (Sándwich) Bolsa pack de 12x4	Bolsa x 12*4 Un	Galletas tipo sándwich con relleno cremoso (fresa, vainilla, chocolate), caracterizadas por su textura crujiente, fabricadas con harina de trigo fortificada, grasa vegetal, azúcar y aromas artificiales	$ 15.000	$ 15.600	$ 16.440
27	Galleta rellena crema de vainilla Bolsa. 18un x 4	Bolsa x 18*4 Un	Galleta de vainilla es un producto de confitería tipo oblea, caracterizado por su textura extremadamente crocante, ligera y fina, rellena de crema sabor a vainilla. Se compone de capas alternadas de galleta horneada (harina de trigo, azúcar) y crema de grasa vegetal, con un sabor dulce característico y aroma suave a vainilla, ideal para consumo directo.	$ 14.600	$ 14.940	$ 15.210
28	Galleta salada Taco x 2	Unidad	Crackers horneados, crocantes y de sabor salado, reconocidas por ser una opción versátil y tradicional. Se caracterizan por su textura ligera, color dorado claro, y por ser fuente de hierro, vitaminas B1, B2, B3 y ácido fólico, con cero grasas trans y colesterol	$ 6.750	$ 6.800	$ 7.150
29	Galleta Salada Taco x5	Unidad	Crackers horneados, crocantes y de sabor salado, reconocidas por ser una opción versátil y tradicional. Se caracterizan por su textura ligera, color dorado claro, y por ser fuente de hierro, vitaminas B1, B2, B3 y ácido fólico, con cero grasas trans y colesterol	$ 9.750	$ 9.800	$ 10.000
30	Galleta con sabor a Leche Bolsa x 21und	Bolsa x 21Un	Productos horneados de textura crocante y sabor suave, elaborados principalmente con harina de trigo fortificada, leche en polvo, grasa vegetal, azúcar y leudantes (bicarbonato de amonio/sodio). Se caracterizan por su alto aporte energético, color dorado claro y una vida útil prolongada	$ 9.650	$ 10.080	$ 11.000
31	Barra de chocolate 12Plegx24undx 28g	Caja x 24Un	Chocolatina crocante de 28g a 31g, caracterizada por una mezcla de galleta, caramelo, maní y arroz soplado cubiertos de chocolate. Ofrece una experiencia dulce y texturizada.	$ 35.200	$ 35.760	$ 38.500
32	Galleta de sal/Dulce taco x3	Unidad	Crackers clásicas caracterizadas por su equilibrio único entre dulce y salado, textura crujiente y una forma rectangular, siendo ideales para snacks o acompañamientos. Son elaboradas con harina de trigo fortificada, contienen grasas vegetales (palma), y están fortificadas con hierro y vitaminas.	$ 8.100	$ 8.400	$ 12.500
33	Galleta Queso y Mantequilla Taco x3	Unidad	Galletas saladas, crocantes y horneadas, caracterizadas por su sabor distintivo a lácteos. Contienen harina de trigo fortificada, 2% de queso en polvo, y están enriquecidas con vitaminas B1, B2,	$ 9.800	$ 9.650	$ 10.200

			B3, hierro, calcio y ácido fólico, siendo versátiles para acompañar comidas o snacks.			
34	Helado Artesanal 70gx25un	Caja x 25Un	De textura cremosa y sabores intensos tipo postre (ej. Tres Leches, Mora). Técnicamente, son helados de crema con grasa vegetal, a menudo con veteados y rellenos, que buscan recrear sabores caseros en un formato de consumo individual	$ 53.000	$ 53.750	$ 90.577
35	Helado CASERO x60gx25un	Caja x 25Un	De textura cremosa y suave, diseñada para ofrecer una experiencia artesanal en sabores tradicionales como arequipe, coco, tres leches o ron con pasas. Presentado generalmente en empaques individuales (aprox. 60g-80g), combina leche, grasa vegetal y estabilizantes para una consistencia ideal.	$ 52.000	$ 52.500	$ 65.632
36	Kumis en vaso Natural 200gr	Unidad	Kumis en vaso es una bebida láctea fermentada, caracterizada por su sabor ácido, textura cremosa y valor probiótico, ideal para la digestión. Generalmente se presenta en envases individuales de 150g a 200g, con tapa de seguridad, y requiere refrigeración constante. Es rico en proteínas, calcio y fósforo.	$ 3.920	$ 3.940	$ 4.000
37	Mani Recubierto y horneado 25g x 24un	Caja x 24Un	Snack crocante, caracterizado por un núcleo de maní tostado envuelto en una capa crujiente de harina de trigo, azúcar, almidón y sal, generalmente horneado. Destaca por su textura firme, color marrón claro/dorado, sabor semi-dulce o salado, y alto valor calórico	$ 38.400	$ 38.880	$ 42.000
38	Caja leche Entera hierro 1Lt tetra	Unidad	Leche de vaca estandarizada con un mínimo de 3% de materia grasa, envasada asépticamente en cartón multicapa (Tetrabrik) para conservación a temperatura ambiente. Ofrece alto valor nutricional, rico en calcio y proteínas, con una vida útil de meses antes de abrir	$ 7.100	$ 7.500	$ 9.800
39	Bolsa Leche en polvo x 200gr	Unidad	En empaque diseñado para preservar la calidad del producto, típicamente fabricado con materiales barrera como BOPP, poliéster metalizado y polietileno para proteger contra humedad, luz y oxígeno. Presenta texturas suaves, color blanco amarillento y alto contenido de proteínas/calcio	$ 7.500	$ 7.800	$ 11.310
40	Bebida láctea achocolatada Bolsa 180ml x6un	Bolsa x 6Un	Leche achocolatada, reconocida por su sabor cremoso y práctico empaque, ideal para el consumo infantil y meriendas. Es fuente de calcio, proteínas y está enriquecida con vitaminas A, B1 y B2	$ 16.600	$ 16.680	$ 17.000
41	Paleta ALOHA Limón x 65g x 24un	Caja x 24Un	Helado de agua de sabor cítrico, refrescante y jugoso. Viene en una presentación de 65 gramos, con sabor artificial, colorantes naturales (cúrcuma/clorofila)	$ 71.400	$ 74.880	$ 72.000
42	Paquete de papas fritas	Unidad	Bastones o rodajas de patata pre-fritas en aceite vegetal (girasol, palma, etc.), con un color amarillo uniforme, textura firme y crujiente	$ 2.700	$ 2.950	$ 3.000
43	biscocho esponjoso recubierto de chocolate tajada 65gr	Unidad	Bizcocho esponjoso con notas de vainilla y naranja, cubierto por una capa de chocolate de leche. Se caracteriza por su forma rectangular, empaque naranja icónico, peso de 65g, vida útil de 6 meses y alto contenido calórico y de azúcares.	$ 3.200	$ 3.500	$ 3.400
44	Ponqué esponjoso sabor casero a vainilla 230gr	Unidad	Torta esponjosa, húmeda y de miga cerrada, caracterizada por la técnica de **cremado** (batir mantequilla con azúcar) y un horneado uniforme. Se elabora con harina de trigo, azúcar, huevos, mantequilla (85% grasa) y esencia de vainilla de forma rectangular, empaque distintivo y una cocción tradicional, garantizando un sabor casero único	$ 6.800	$ 6.600	$ 8.438
45	Quesito tarro 375gr	Unidad	Queso fresco, de pasta blanda, húmeda y blanca, típico de Colombia, elaborado con leche	$ 13.100	$ 13.400	$ 14.000

			pasteurizada, cuajo y sal, caracterizado por su sabor suave y textura cremosa			
46	Rosquillas 16gr Dispx12un	Paquete x 12Un	Pasabocas horneados o fritos, caracterizados por su forma anular, textura crocante y sabor tradicional. Suelen ser elaboradas a base de almidón de yuca, arroz o harina de trigo, con opciones integrales, sin gluten, o sin azúcar añadido. Frecuentemente se presentan en empaques individuales o multipacks para snacks	$ 18.000	$ 18.360	$ 23.500
47	Salchicha en lata 150gr	Unidad	Producto cárnico precocido (pollo, cerdo o mezclas), sumergido en salmuera, empacado herméticamente en latas de hojalata con abre fácil, diseñada para consumo directo o rápido, con características de sabor suave, textura suave y a menudo alta en sodio	$ 5.100	$ 5.300	$ 5.350
48	Salsa Mayonesa 80gr x 12un	Unidad	Emulsión fría, cremosa y estable de aceite vegetal (yema de huevo o huevo entero, y un agente ácido (vinagre o limón), sal y especias. Sus características organolépticas incluyen un aspecto de crema homogénea, sin grumos, color amarillento a blanquecino y sabor característico, lista para el consumo, ideal para uso institucional o industrial. Se caracteriza por un empaque flexible que preserva la frescura	$ 24.200	$ 24.600	$ 29.520
49	Salsa Tomate 80gr x 12un	Unidad	Producto elaborado con concentrado de tomate, agua, azúcar, vinagre, sal y especias, con una consistencia semilíquida y color rojo característico. Se caracteriza por un empaque flexible que preserva la frescura.	$ 24.200	$ 24.600	$ 29.520
50	Tostadas sabor Mantequilla 150gr x 10un	Unidad	Producto de panadería horneado, caracterizado por ser delgado, crujiente, de color amarillo claro a dorado y con un distintivo aroma y sabor lácteo a mantequilla. Son ideales para desayunos o snacks, suelen ser libres de grasas trans y colesterol, y ofrecen una textura firme pero ligera.	$ 6.000	$ 6.200	$ 15.000
51	Yogur en bolsa 150gr x 8un	Bolsa x 8Un	Producto lácteo fermentado, empacado en polietileno flexible de alta o baja densidad (generalmente sellado herméticamente), diseñado para ser un envase higiénico, económico y de fácil manipulación. Suele tener consistencia líquida o batida, Requiere estricta cadena de frío.	$ 14.000	$ 14.400	$ 15.900
52	Kola Granulada caja x8 sobres 25gr	Unidad	Suplemento dietario y multivitamínico en forma de gránulos para disolver en agua o leche. Contiene vitaminas (A, C, D3, E, Complejo B) y minerales (hierro, calcio, fósforo) que aportan energía, fortalecen el sistema inmune y apoyan el desarrollo	$ 19.400	$ 19.600	$ 22.000
53	Leche condensada Bolsa 90gr	Unidad	Producto lácteo concentrado por evaporación y azucarado, lo que le confiere una textura viscosa, color crema uniforme y sabor dulce intenso. Se caracteriza por un alto contenido de sacarosa y sólidos lácteos	$ 3.600	$ 3.800	$ 3.800
TOTAL, COTIZACION EXCENTO DE IVA				**$ 1.154.290**	**$ 1.166.290**	**$ 1.319.336**

Una vez realizado el promedio entre las TRES (03) cotizaciones, el valor ofertado no supera los recursos establecidos por la entidad para la presente contratación. Por lo anterior para los efectos del contrato se tomará el valor de la propuesta en cantidades unitarias, y su ejecución será el resultante de las cantidades calculadas por el Establecimiento por el precio unitario ofrecido por el proponente en la oferta económica, solicitada como lista de precios en la invitación respectiva.

2.11. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación es de **Ciento Diez y Siete Millones Trescientos Cuarenta y Seis Mil Ochocientos Setenta y Cuatro de Pesos ($ 117.346.874) M/CTE**, suma que incluye todos los tributos a que haya lugar y que se causen con ocasión de la celebración del mismo, y serán de cargo y exclusiva responsabilidad del contratista.

NOTA: El contratista debe presentar su oferta económica sin sobrepasar el presupuesto oficial estimado para el presente proceso, al igual que el valor unitario promedio de cada producto.

BSITEM	RUBRO PRESUPUESTAL	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
706	A-05-01-01-002-001	pack*3 lomo atún en aceite x 80gr	Pack x3 80gr	1 o hasta agotar presupuesto	$ 18.000	$ 18.000
706	A-05-01-01-002-001	pack*3 lomo atún en agua x 80g	Pack x3 80gr	1 o hasta agotar presupuesto	$ 17.800	$ 17.800
706	A-05-01-01-002-001	Salchichón collarín*6 x 100 g	Collarín x6 * 100g	1 o hasta agotar presupuesto	$ 24.987	$ 24.987
706	A-05-01-01-002-001	Albóndigas en lata 162gr	Unidad lata x 162gr	1 o hasta agotar presupuesto	$ 15.967	$ 15.967
708	A-05-01-01-002-003	Arequipe Tarro Plástico 220gr	Unidad Tarro 220gr	1 o hasta agotar presupuesto	$ 10.027	$ 10.027
708	A-05-01-01-002-003	Aromáticas 18gr x 20sobres	Caja 18gr x 20 Sobres	1 o hasta agotar presupuesto	$ 3.567	$ 3.567
708	A-05-01-01-002-003	ensalada en atún lata x 160gr	Unidad lata x 160gr	1 o hasta agotar presupuesto	$ 8.300	$ 8.300
707	A-05-01-01-002-002	Avena Original 200gr Bls x 6un	Bolsa 200gr x 6un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 14.533	$ 14.533
708	A-05-01-01-002-003	Boliqueso16gr Dispx12un	Paquete x 12Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 16.680	$ 16.680
708	A-05-01-01-002-003	Bocadillo 40grx30un	Paquete x 30Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 22.733	$ 22.733
707	A-05-01-01-002-002	Yogurt con hojuelas	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 3.603	$ 3.603
708	A-05-01-01-002-003	Brownie Chocolate 50gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 4.133	$ 4.133
708	A-05-01-01-002-003	Caja café clásico 1.5g 48sob	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 14.452	$ 14.452
708	A-05-01-01-002-003	Caja Café Granulado 1.5g 48sob	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 14.452	$ 14.452
708	A-05-01-01-002-003	Café con leche Pleg 22g 6un	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 12.767	$ 12.767
706	A-05-01-01-002-001	Chile con Carne enlatado 440gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 21.347	$ 21.347
708	A-05-01-01-002-003	Chocolatinas grande caja x 24un	Caja x24 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 121.176	$ 121.176
708	A-05-01-01-002-003	Chocolatinas pequeña caja x 50un	Caja x50 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 69.500	$ 69.500
708	A-05-01-01-002-003	Cocoa en Polvo 230gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 17.567	$ 17.567

708	A-05-01-01-002-003	Cono Bocatto 85gr x 12un	Caja x 12 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 61.667	$ 61.667
708	A-05-01-01-002-003	Cono CHOCOCONO 90gr x 24un	Caja x 24 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 95.333	$ 95.333
708	A-05-01-01-002-003	Cheetos de caramelo	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 1.627	$ 1.627
708	A-05-01-01-002-003	Cheetos Naturales	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 2.493	$ 2.493
708	A-05-01-01-002-003	Frijol en lata 310gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 8.900	$ 8.900
708	A-05-01-01-002-003	Galleta con Helado 65gx20u	Caja x 20 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 73.000	$ 73.000
708	A-05-01-01-002-003	Galleta con relleno cremoso (Sándwich) Bolsa pack de 12x4	Bolsa x 12*4 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 15.680	$ 15.680
708	A-05-01-01-002-003	Galleta rellena crema de vainilla Bolsa. 18un x 4	Bolsa x 18*4 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 14.917	$ 14.917
708	A-05-01-01-002-003	Galleta salada Taco x 2	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 6.900	$ 6.900
708	A-05-01-01-002-003	Galleta Salada Taco x5	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 9.850	$ 9.850
708	A-05-01-01-002-003	Galleta con sabor a Leche Bolsa x 21und	Bolsa x 21Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 10.243	$ 10.243
708	A-05-01-01-002-003	barra de chocolate 12Plegx24undx28g	Caja x 24Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 36.487	$ 36.487
708	A-05-01-01-002-003	Galleta de sal/Dulce taco x3	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 9.667	$ 9.667
708	A-05-01-01-002-003	Galleta Queso y Mantequilla Taco x3	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 9.883	$ 9.883
708	A-05-01-01-002-003	Helado Artesanal 70gx25un	Caja x 25Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 65.776	$ 65.776
708	A-05-01-01-002-003	Helado CASERO x60gx25un	Caja x 25Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 56.711	$ 56.711
707	A-05-01-01-002-002	Kumis en vaso Natural 200gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 3.953	$ 3.953
708	A-05-01-01-002-003	Maní Recubierto y horneado25gx 24un	Caja x 24Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 39.760	$ 39.760
707	A-05-01-01-002-002	Caja leche Entera hierro 1Lt tetra	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 8.133	$ 8.133
708	A-05-01-01-002-003	Bolsa Leche en polvo x 200gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 8.870	$ 8.870
707	A-05-01-01-002-002	Bebida láctea achocolatada Bolsa 180ml x6un	Bolsa x 6Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 16.760	$ 16.760
708	A-05-01-01-002-003	Paleta ALOHA Limón x 65g x 24un	Caja x 24Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 72.760	$ 72.760
708	A-05-01-01-002-003	Paquete de papas fritas	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 2.883	$ 2.883
708	A-05-01-01-002-003	biscocho esponjoso recubierto de chocolate tajada 65gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 3.367	$ 3.367
708	A-05-01-01-002-003	Ponqué esponjoso sabor casero a vainilla 230gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 7.279	$ 7.279
707	A-05-01-01-002-002	Quesito tarro 375gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 13.500	$ 13.500

708	A-05-01-01-002-003	Rosquillas 16gr Dispx12un	Paquete x 12Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 19.953	$ 19.953
706	A-05-01-01-002-001	Salchicha en lata 150gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 5.250	$ 5.250
708	A-05-01-01-002-003	Salsa Mayonesa 80gr x 12un	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 26.107	$ 26.107
708	A-05-01-01-002-003	Salsa Tomate 80gr x 12un	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 26.107	$ 26.107
708	A-05-01-01-002-003	Tostadas sabor Mantequilla 150gr x 10un	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 9.067	$ 9.067
707	A-05-01-01-002-002	Yogur en bolsa 150gr x 8un	Bolsa x 8Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 14.767	$ 14.767
708	A-05-01-01-002-003	Kola Granulada caja x8 sobres 25gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 20.333	$ 20.333
707	A-05-01-01-002-002	Leche condensada Bolsa 90gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 3.733	$ 3.733
TOTAL COTIZACION EXCENTO DE IVA						$ 31.213.305

Para determinar el valor de estimado del contrato, se realizó un estudio del mercado y análisis del sector económico y de los oferentes, el cual se encuentra descrito en el análisis del sector del proceso. El valor estimado del contrato corresponderá al presentado por el proponente adjudicatario en su oferta económica.

Nota: las cantidades descritas anteriormente se ajustarán previa adjudicación de acuerdo al valor unitario ofertado dentro del proceso conforme a la necesidad planteada y al presupuesto oficial **CDP No. 526** de fecha 13/01/2026.

2.12. FORMA DE PAGO

El INPEC pagará al contratista el valor del contrato así: De acuerdo al valor de los BIENES y/o SERVICIOS recibidos durante el periodo.

2.12.1 Recepción de facturas electrónicas, notas débito y notas crédito.

Tener en cuenta el cumplimiento de los siguientes requisitos al momento de radicar tus documentos electrónicos, así evitará la devolución de las mismas:

a. Las facturas electrónicas deberán cumplir los requisitos legales, establecidos en los artículos 615 y 617 del Estatuto Tributario.
b. La recepción de la factura electrónica o radicación se realizará a través de SIIF NACION para lo cual el contratista deberá adjuntar el documento.ZIP (XML+PDF) al correo electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co y colocar en el asunto la siguiente información: 12-08-00-142; No. Contrato; correo del supervisor del contrato.
c. Radicación en fechas y horarios establecidos.
d. Diligenciar en la sección de la factura, campo notas u observaciones, la siguiente leyenda: #$12-08-00-142; No. contrato; correo del supervisor #$
e. Registrar en la sección de la factura Datos del comprador o adquiriente, en el campo correo, el buzón electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
f. El valor facturado nunca deberá exceder el monto autorizado en el contrato.

g. Cuando registre el NIT del contratista y el de la entidad pública adquiriente no vincular el dígito de verificación, por cuánto que, si lo hacen, al momento de hacer la validación, se rechazará la recepción de la factura y en consecuencia la única forma de corregir este error es anularla con una nota crédito y emitir una nueva de manera correcta.
h. PSI EPMSC-PITALITO: 12-08-00-142.

2.12.2 Canales autorizados para la radicación Facturas Electrónicas:

El EPMSC-PITALITO, Recuerda que el ÚNICO correo electrónico autorizado para la Recepción de tus documentos electrónicos es: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, los documentos que sean enviados a correos electrónicos diferentes no serán tenidos en cuenta en el proceso de radicación y pago. Para que la recepción de tus documentos electrónicos sea exitosa, deberá remitir un correo electrónico por cada factura con las características enunciadas anteriormente. Adicionalmente se recomienda:

a. Estas características deben ser validadas con el proveedor tecnológico.
b. Tener en cuenta el correo de recepción autorizado se ha dispuesto únicamente para el proceso de facturación electrónica con validación previa, por lo cual agradecemos abstenerse de remitir información no relacionada con este proceso.
c. Los documentos electrónicos entregados a través de canales diferentes a los autorizados, no serán tenidas en cuenta para el proceso de radicación y pago.
d. La entrega de documentos electrónicos a funcionarios del Establecimiento sin validar no está permitida, por lo cual, las facturas se entenderán como no radicadas.

2.12.3 Recomendación para facturar:

a. En la sección de la factura, campo notas u observaciones de la Factura Electrónica el contratista deberá relacionar la siguiente información para ser convalidada por SIIF: #$12-08-00-142; Contrato; correo.supervisor@entidad.gov.co #$ (tener en cuenta espacios).
b. En la sección de la factura, datos del adquiriente o comprador, campo correo electrónico, se debe relacionar el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
c. Los proveedores y contratistas cuando registren su NIT y el de la entidad pública adquiriente no vinculen el digito de verificación, por cuándo que, si lo hacen, al momento de hacer la validación, se rechazará la recepción de la factura y en consecuencia la única forma de corregir este error es anularla con una nota crédito y emitir una nueva de manera correcta.
d. Si una vez emitida, no existe una comunicación de devolución no se debe volver a enviar la factura, porque se devolverá por ya estar procesada.
e. Los contratistas que son persona natural al registrarse en la factura deben seleccionar como tipo de contribuyente persona natural y no persona jurídica, porque al ser validado con el tercero del SIIF Nación no coincidirá y será devuelta la factura para su corrección desde la emisión.
f. En el evento que la factura haya sido devuelta por cualquiera de las causales enumeradas, deben reenviarla al correo "siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co" desde un correo empresarial o personal adjuntando el contenedor de documentos (Factura en PDF y XML) comprimidos con .ZIP y registrando en el asunto, en estricto orden, la siguiente información: 12-08-00-142; Contrato; correo.supervisor@entidad.gov.co

Los pagos se efectuarán previa presentación de los documentos señalados por el Supervisor del contrato, información que se suministrará con la suscripción del acta de inicio (cuando aplique).

NOTA 1: La expedición de facturas o cuentas de cobro se deberán ceñir en su totalidad a los montos autorizados en Plan Anual Mensualizado de Caja (PAC) de la entidad.

NOTA 2: Los impuestos, tasas, contribuciones y retenciones que surjan del presente contrato serán sufragados por el contratista, para el efecto el INPEC realizará las retenciones a que haya lugar.

Para cada pago el contratista deberá entregar los siguientes documentos:

1. Factura electrónica, validada previamente por la DIAN, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020. (Si aplica).
2. Certificación a la fecha, expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal – de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 modificado por la Ley 828 de 2003 y párrafo 1 del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 – en la cual se acredite el cumplimiento del pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones, riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF Y SENA).
3. Informe de ejecución del contratista.
4. Certificación de cumplimiento del supervisor.
5. Documento de remisión y/o relación de los elementos entregados por el contratista y el respectivo soporte de ingreso al almacén de la Entidad. (Si aplica).
6. Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, del bien y/o servicio
7. Los demás documentos que sean requeridos por el Grupo de Tesorería, o quien haga sus veces en los demás niveles (Direcciones Regionales, Escuela de Formación o Establecimientos de Reclusión del Orden nacional.

PARÁGRAFO PRIMERO: La factura será cancelada por el INPEC dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículos 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 sus cargo la recepción, verificación y aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC y su giro respectivo por parte de la Dirección General del Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago y/o se presentan de manera incorrecta, el término para éste sólo empezará a contarse desde la fecha en que se aporte el último documento y/o se presente en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrán por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

PARÁGRAFO TERCERO: En relación con los descuentos de la ley relacionados con la retención en la fuente renta por compras, retención en la fuente ICA por compras, se realizarán en el momento de trámite del 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.

En lo correspondiente a los impuestos, de acuerdo con los **CONCEPTOS FINANCIEROS** No. **2026IE0005751** de fecha **14/01/2026**, expedido por el responsable del área contable, se comunica lo siguiente:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, VIVERES, CARNES Y LACTEOS PARA SER COMERCIALIZADAS A TRAVÉS DEL PROYECTO PRODUCTIVO EXPENDIO A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO"	Que la adquisición de estos elementos está excluida de IVA de acuerdo a la certificación del ministerio de justicia y del derecho bajo radicado **MJD-CER26-0000373-10000 del 13/01/2026**, y consultada la norma estos elementos certificados por parte del INPEC y cumplen con las condiciones señaladas en el articulo 130 de la ley 633 de 2000, para ser sujeto de la exclusión de IVA en los procesos de contratación que llevara a cabo esa entidad.	Retención en la fuente renta por compras, en los casos que haya lugar. Retención en la fuente ICA por compras, en los casos que haya lugar.

Durante la ejecución del contrato el prestador del servicio debe asumir las demás cargas tributarias de carácter legal del orden nacional, departamental y municipal a que haya lugar

2.13. RESPALDO PRESUPUESTAL (CDP - 526)

La presente contratación se encuentra respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal - CDP No. **526** del **13/01/2026** Por un valor de **TRESCIENTOS DOS MILLONES CINCUENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS UN PESOS, ($ 302.053.601) M/CTE** expedido por el área de Presupuesto.

CDP- No. 526 **Fecha:** 13/01/2026 **Unidad/Subunidad Ejecutora:** 12-08-00-142 EPMSC PITALITO
POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS: A-05-01-01-002 CARNES, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS
FUENTE: PROPIOS **RECURSO:** 26 **SITUAC:** CSF
OBJETO: Adelantar el proceso de contratación para surtir el expendio del EPMSC Pitalito
EXPEDIDO POR: NESTOR RAMIRO SANCHEZ CORTES
Por Valor: $ 6.400.00 Seis Millones Cuatro ciento Mil Pesos M/CTE.
CDP- No. 526 **Fecha:** 13/01/2026 **Unidad/Subunidad Ejecutora:** 12-08-00-142 EPMSC PITALITO
POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS: A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS
FUENTE: PROPIOS **RECURSO:** 26 **SITUAC:** CSF
OBJETO: Adelantar el proceso de contratación para surtir el expendio del EPMSC Pitalito
EXPEDIDO POR: NESTOR RAMIRO SANCHEZ CORTES
Por Valor: $ 5.840.000 Cinco Millones Ochocientos Cuarenta Mil Pesos M/CTE.
CDP- No. 526 **Fecha:** 13/01/2026 **Unidad/Subunidad Ejecutora:** 12-08-00-142 EPMSC PITALITO
POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS: A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FUENTE: PROPIOS **RECURSO:** 26 **SITUAC:** CSF
OBJETO: Adelantar el proceso de contratación para surtir el expendio del EPMSC Pitalito
EXPEDIDO POR: NESTOR RAMIRO SANCHEZ CORTES
Por Valor: $ 150.106.874 Ciento Cincuenta Millones Ciento Seis Mil Ochocientos Setenta y Cuatro Pesos M/CTE.

3. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De conformidad con lo señalado por el artículo 5° de la Ley 1150 de 2007[1], modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, cerrado el proceso y dentro del término señalado para la evaluación de ofertas, el INPEC, a través de las personas designadas, evaluará la propuesta económica.

[1] Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos.

Para la escogencia del ofrecimiento más favorable, el INEPC tendrá como único factor de selección del contratista, **el menor precio ofrecido**, siempre que este se encuentre en condiciones del mercado y satisfaga las necesidades de la Entidad.
Cuando se presente una sola oferta, el INPEC aceptará ésta, siempre que la misma cumpla con todos y cada uno de los requerimientos técnicos.

3.1. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER JURÍDICOS

Los requisitos para acreditar la capacidad jurídica son los establecidos en la Invitación Pública, que hace parte integral del presente proceso de contratación.

3.2. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER TÉCNICO

3.2.1. REQUISITOS DE EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

Para acreditar la experiencia el proponente deberá presentar MINIMO 1 contrato ejecutados, cuyas certificaciones cumplan las siguientes condiciones:

a. **Razón social de la Empresa o Entidad contratante:** Los contratos pueden haber sido celebrados con entidades públicas, mixtas, organismos multilaterales, o privados.
b. **Nombre del Contratista**
c. **Objeto, Alcance, actividades u Obligaciones:** Debe guardar relación con el objeto del presente proceso, es decir, debe contemplar actividades de comercialización de víveres, rancho y licores y/o productos para el consumo humano.
d. **Valor:** La sumatoria de los contratos deberá ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes.
e. **Plazo de ejecución**: en años y meses con fechas de inicio y de terminación indicando el día mes y año, de manera que se pueda establecer el tiempo de ejecución. En los casos en los que no se registre la fecha exacta de inicio y finalización, se tomará el último día del respectivo mes como fecha de inicio y el primer día del respectivo mes como fecha de terminación.
f. **Porcentaje de participación:** en el Consorcio o Unión Temporal, si la certificación se expide para un contrato ejecutado bajo alguna de estas figuras.
g. **Estado de los contratos:** Totalmente ejecutado a la fecha del cierre del proceso de selección.
h. **Firma de quien expide la certificación.**

Solo se tendrán en cuenta para la verificación, aquellas certificaciones que reúnan la totalidad de los requisitos exigidos en el anexo complementario. No obstante, lo anterior, la entidad podrá verificar la información contenida y podrá solicitar aclaraciones sobre los datos consignados en las certificaciones. Cuando exista diferencia entre la información relacionada y la consagrada en los soportes cargados con la propuesta a SECOP, prevalecerá la información de los soportes.
Se acepta como equivalente a la certificación de experiencia de los contratos ejecutados, copia del acta de liquidación y/o copia de los contratos, siempre que se acompañen con la respectiva acta de liquidación, o de recibo final (contratos celebrados con entidades públicas) y de ellos se extracte la información requerida en el presente numeral. En el caso que la certificación, copia de contrato o acta de liquidación, no contengan la información solicitada en el presente anterior, el proponente deberá anexar los documentos complementarios, tales como, anexo o ficha técnica, u otros documentos que

hagan parte del contrato, los cuales deben ser suscritos por los funcionarios competentes. El INPEC se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta dentro del término del traslado del informe de evaluación, la información y solicitará los soportes que considere convenientes.

Si el contrato se suscribió en consorcio o en unión temporal, se podrá acreditar el porcentaje de participación mediante copia del acuerdo de consorcio o de unión temporal.

NOTA: Cuando el proponente pretenda acreditar la experiencia con certificaciones de contratos que reposan en la entidad, deberá mediante un oficio firmado por el Representante Legal, relacionar la siguiente información:

- Número del proceso en el cual se aportó la certificación.
- Número de contrato.
- Nombre exacto del contratista, consorcio o unión temporal.
- Objeto del contrato.
- Estado del contrato.
- Fecha de suscripción y terminación (día, mes y año)

3.2.1.1. Reglas para la valoración de la experiencia

a) En los casos en que se presenten Uniones Temporales o Consorcios cada uno de los miembros que integran el proponente plural deberá aportar como mínimo un (1) contrato (para efecto de la idoneidad).

   En el evento en el Consorcio o Unión Temporal este compuesto por más de un (01) integrantes, para efecto de verificar un (01) contrato exigido para acreditar la experiencia del proponente, solamente se tendrán en cuenta las certificaciones de un (01) contrato de mayor valor. Lo anterior sin perjuicio del cumplimiento de la regla establecida en el párrafo anterior

b) Para la experiencia acreditada en este proceso por estructuras plurales, tales como Consorcios o Uniones Temporales, se tendrá en cuenta la experiencia sumada de sus integrantes respecto de su valor, sin considerar el porcentaje de participación propuesto para participar en el presente proceso de selección.

c) Cuando el proponente aporte certificaciones de contratos ejecutados en los cuales participó en Unión Temporal o Consorcio, se le acreditará la experiencia de acuerdo con el porcentaje de participación del integrante en el respectivo Consorcio o Unión Temporal.

d) En caso que se relacione más de un contrato en una sola certificación, se tomará cada contrato de manera individual, de tal forma que cada uno represente una certificación, en orden de mayor a menor valor ejecutado siempre que cumplan con las especificaciones establecidas en el presente documento.

e) No se acepta auto-certificaciones, ni cuentas de cobro, ni certificaciones expedidas por él o los otros miembros del Consorcio o Uniones temporales, ni certificaciones expedidas o suscritas por supervisores o interventores.

f) No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7° de

la Ley 80 de 1993.

g) Si el contrato que se pretende hacer valer como experiencia fue cedido o recibido en cesión, la certificación deberá especificar la fecha de la cesión y discriminar el valor del contrato ejecutado por el cedente y el cesionario. En dicho caso, se tendrá en cuenta la fecha de terminación del contrato principal para la actualización del valor expresado en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes y el valor ejecutado por el proponente que pretenda acreditar la experiencia. El valor que se contabilizará para los efectos de los valores requeridos en este numeral, será aquel que se certifique como ejecutado por el proponente, es decir no se tendrá en cuenta el valor no ejecutado por el proponente.

h) La experiencia se determinará para las personas jurídicas por el tiempo durante el cual han ejercido su actividad a partir de la fecha en que adquirieron la personería jurídica y hasta la fecha de cierre del proceso; y para las personas naturales profesionales se determinará por el tiempo que hayan desarrollado la profesión, desde la fecha de grado o la fecha de expedición de la tarjeta profesional de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.

i) Si las certificaciones incluyen varios contratos se deberán indicar los requisitos aquí exigidos para cada uno de ellos.

j) Los contratos verbales no serán tenidos en cuenta para acreditar experiencia.

k) En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará en proporción a la partición de éstos en el capital de la persona jurídica escindida, para lo cual deberá aportarse el documento de la escisión.

l) Para el caso de proponentes extranjeros sin sucursal en Colombia, la acreditación de su experiencia será verificada directamente por la Entidad en los documentos presentados conforme a las reglas definidas en este numeral, aplicando las condiciones de apostille y consularización definidas en el presente anexo complementario.

m) Cuando el valor de los contratos con el cual se pretende acreditar la experiencia se encuentre expresado en moneda extranjera: Para el caso de contratos en dólares americanos ($USD), se hará la conversión a pesos colombianos con la TRM – promedio anual publicada en las estadísticas del Banco de la Republica en su página oficial, para la fecha de terminación del contrato.

Cuando la experiencia reportada se haya facturado en moneda extranjera diferente al dólar americano, se realizará su conversión a dólares americanos de acuerdo a las tasas de cambio estadísticas anuales publicadas por el Banco de la República en su página oficial teniendo en cuenta la fecha de terminación del contrato, y seguidamente a pesos colombianos.

3.2.1.1.1 EXPERIENCIA GENERAL: Los proponentes deben presentar el Registro Mercantil para el caso de las personas naturales o el Certificado de Existencia y Representación Legal, si es el caso de una persona jurídica. **En todo caso, debe cumplir con mínimo un código CIIU de los relacionados a continuación.**

Personas Jurídicas: Certificado de Existencia y Representación Legal. Si la propuesta la presenta una persona jurídica debe anexar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de

Comercio de su domicilio, el cual debe estar vigente, donde conste quién ejerce la representación legal y las facultades del mismo, y que tenga como actividad económica principal, la descrita en cualquiera de los siguientes códigos **CIIU: 4631** Comercio al por mayor de productos alimenticios; **4632** Comercio al por mayor de bebidas y tabaco; **4669** Comercio al por mayor de otros productos n.c.p.; **4690** Comercio al por mayor no especializado. **4711** comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas o tabaco. En dicho certificado se acreditará que el objeto social del proponente permite realizar el objeto del presente proceso de selección.

Personas Naturales: Cédula de ciudadanía y Certificado de Matrícula Mercantil.

Si la propuesta la presenta una persona natural, debe anexar copia simple de la cédula de ciudadanía y el certificado de matrícula mercantil de persona natural, expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores al cierre del presente proceso de selección. En las que tenga como actividad económica principal, la descrita en cualquiera de los siguientes códigos **CIIU: 4631** Comercio al por mayor de productos alimenticios; **4632** Comercio al por mayor de bebidas y tabaco; **4669** Comercio al por mayor de otros productos n.c.p.; **4690** Comercio al por mayor no especializado. **4711** comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas o tabaco. En dicho certificado se acreditará que el objeto social del proponente permite realizar el objeto del presente proceso de selección.

3.2.2. CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El proponente deberá manifestar en la Carta de Presentación, que ha leído, entiende, acepta y cumplirá todas las especificaciones técnicas mínimas establecidas en el ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS para llevar a cabo TODAS las actividades descritas en el citado documento.

Los proponentes deberán anexar con su propuesta lo siguiente:

a. **Anexo 1** Carta de Presentación de la propuesta firmado por el representante legal.
b. **Anexo 2** Aceptación de las condiciones técnicas mínimas obligatorias
c. **Anexo** Modelo del acuerdo de consorcio o de unión temporal
d. **Anexo 3** Formato SIIF diligenciado.
e. **Anexo 4** Experiencia del Proponente
f. **Anexo 5** Modelo certificación de pagos de seguridad social y aportes parafiscales Personas Jurídicas. Certificación expedida por el revisor fiscal y/o contador y por el representante legal sobre pago de aportes de sus empleados (documentos adicionales del Revisor Fiscal y/o Contador Público) de acuerdo a la naturaleza jurídica del Oferente
g. **Anexo 6** Declaración juramenta de pagos de seguridad social y aportes parafiscales Personas Naturales.
h. **Anexo 7** Compromiso anticorrupción.
i. **Anexo 8** Formato para Autorización Notificación Electrónica.
j. **Anexo 9** Mi Pymes
k. Fotocopia de la cédula de ciudadanía de la Persona Natural o del Representante Legal, según el caso.
l. Certificación Bancaria vigente.
m. Acreditación de Existencia y Representación Legal (certificado de cámara de comercio u otro no mayor a 60 Días).
n. Fotocopia del Registro Único Tributario RUT actualizado del proponente.

o. Certificado de la Contraloría General de la República de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal.
p. Certificado de la Procuraduría General de la Nación de no tener antecedentes Disciplinarios ni la empresa ni su representante legal.
q. Medidas Correctivas – Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC.
r. El Certificado de deudores alimentarios morosos (REDAM)
s. Póliza de seriedad de la oferta

3.2.3. Certificación bancaria

El oferente debe presentar un certificado expedido por entidad financiera con fecha de expedición inferior a sesenta (60) días calendario, en donde tenga cuenta corriente o de ahorros, a través de la cual el INPEC efectuará el pago del contrato que se llegare a suscribir. Dicha certificación debe contener nombre del titular de la cuenta, clase de cuenta, número y sucursal.

En el evento en que el proponente sea un consorcio o unión temporal, una vez se notifique la aceptación de la propuesta, este deberá aportar la certificación expedida por la respectiva entidad bancaria al INPEC, el número de cuenta bancaria en donde se efectuaran los pagos a nombre del consorcio o unión temporal.

4. ANALISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

La ANE, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, los artículos 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, y el documento CONPES 3714 de 2011, procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

NOTA: El análisis de riesgo debe hacerse dependiendo del tipo de contrato y deberá validarse por los estructuradores del proceso. Se podrá consultar el manual para la identificación y cobertura del riesgo en los procesos de contratación en el siguiente enlace:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_manual_cobertura_riesgo.pdf
Se recomienda realizar una correcta valoración del riesgo en función del objeto de cada contrato y sus obligaciones específicas, así como el impacto de su materialización y la forma de mitigar el riesgo para ambas partes.

													Impacto de asignar el riesgo al proponente								Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por asignar el riesgo	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se termina el tratamiento	¿Cómo se realizará el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Económico	Corrupción	Celebración con precios fuera de la realidad económica de la realidad del mercado	Elaboración del presupuesto oficial errado	Alto	Medio	3	Riesgo Medio	UNIÓN	Estudio económico con ofertas económicas en el mercado local o regional	Bajo	Bajo	3	Riesgo medio	NO	CI	Etapa Precontractual	Contractual	Durante la elaboración del Estudio de mercado	Mensual
2	General	Externo	Ejecución	Financiero	Aumento de precios en el mercado	Disminución de margen de utilidad del proveedor	Medio	Medio	4	Riesgo Medio	CONTRATISTA	Aumento de los precios de bienes y/o servicios como consecuencia del aumento natural de precios	Bajo	Bajo	3	Riesgo medio	SI	NO	Etapa Precontractual	Contractual	Establecer en los estudios previos la cual no puede afectar la ejecución del Contrato	Mensual
3	General	Externo	Ejecución	Talento	La calidad del bien o servicio no cumple con las especificaciones técnicas exigidas por la entidad	Perdida reputacional y no cumplimiento de la obligación de la Entidad	Medio	Medio	4	Riesgo Medio	CONTRATISTA	El proponente debera asegurarse que las caracteristicas técnicas solicitadas se ajusten a las necesidades de la Entidad	Bajo	Bajo	3	Riesgo medio	SI	NO	Etapa contractual	Contractual	Exigencia garantía de calidad y/o buen manejo del contrato	A mitad de la ejecución

5. GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, el contratista, a su costo deberá constituir a favor del **Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad Carcelario de Pitalito, Nit. 813001834-1**, de conformidad con las coberturas y suficiencia establecidas en el Decreto 1082 de 2015. La garantía consistirá en la póliza expedida por compañía de seguros, legalmente establecida en Colombia y cuya matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia y/o por garantía bancaria y/o Patrimonio Autónomo que cubra, de conformidad con el Decreto 1510 de 2013 y Decreto 1082 de 2015, los riesgos y suficiencias que se indican a continuación, conforme con los artículos 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.15, 2.2.1.2.3.1.16, 2.2.1.2.3.1.17. La misma deberá amparar los riegos señalados a continuación:

5.1 Etapa Precontractual

AMPARO	PORCENTAJE SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
Seriedad del ofrecimiento	10%	Vigente por término de tres 3 meses, contados a partir de la presentación de ofertas. Para asegurar que el proponente mantendrá su propuesta, firmará el contrato si resulta adjudicatario y cumplirá con las condiciones pactadas. Cubrirá los perjuicios derivados de: retiros o incumplimientos, generalmente por un de la oferta.

5.1 Etapa Contractual

AMPARO	PORCENTAJE SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
Cumplimiento	10%	Vigente por término de duración del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la expedición de la garantía. En todo caso, deberá estar vigente a la fecha de liquidación del contrato. Cubrirá los perjuicios derivados de: i. Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; ii. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. iii. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.
Calidad y correcto funcionamiento de los Bienes	20%	Vigente por el termino de duración del contrato y seis (6) meses más, contados a partir del recibo a satisfacción de los bienes contratados, que cubra a la entidad de los perjuicios imputables al contratista, que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de: i) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión del contrato.

NOTA 1: Las garantías no podrán ser canceladas sin la autorización por escrito por parte de la entidad.
NOTA 2: El contratista deberá realizar todas las gestiones necesarias para mantener vigentes las garantías o seguros a que se refiere esta cláusula.
NOTA 3: Estará a cargo del contratista el pago de la prima y demás erogaciones de constitución y mantenimiento de las garantías mencionadas.
NOTA 4: En caso de que el contrato se adicione, prorrogue o suspenda o cualquier otro evento que fuera necesario, el contratista se obliga a modificar las pólizas señaladas en esta cláusula, de acuerdo con las normas legales vigentes.
NOTA 5: La garantía única de cumplimiento expedida a favor de entidades públicas no expirará por falta de pago de la prima ni podrá ser revocada unilateralmente.
NOTA 6: A la entidad estatal no le serán oponibles por parte del asegurador las excepciones o defensas provenientes de la conducta del tomador del seguro, en especial las derivadas de las inexactitudes o reticencias en que este hubiere incurrido con ocasión de la contratación del seguro ni en general, cualquier otra excepción que posea el asegurador en contra del contratista.

6. INDEMNIDAD

El Contratista se obliga a mantener libre e indemne a la Entidad por cualquier daño, perjuicio, reclamo, demanda, acción legal y costas que sean originadas en reclamaciones provenientes de terceros, que tengan como causas imputables al Contratista las acciones u omisiones de su personal, sus asesores, subcontratistas o distribuidores, así como el personal de estos, que ocasionen deficientes en los compromisos adquiridos o causen incumplimientos.

7. ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

El manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el Departamento Nacional de Planeación, señala en el anexo 3 que el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC es una Entidad Estatal Especial, sin embargo, como Establecimiento Público el INPEC es una entidad Estatal de carácter General. En esa medida, al presente contrato le son aplicables los siguientes acuerdos comerciales:

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.

8. POTESTAD VERIFICADORA.

El INPEC se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la totalidad de la información aportada por el proponente, pudiendo acudir para ello a las fuentes, empresas, entidades estatales o aquellos medios que considere necesarias para el cumplimiento de dicha verificación.

9. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de responsable de la estructuración técnica del estudio en el cual se analizó la conveniencia y oportunidad para realizar la presente contratación, con la suscripción de esta declaración, manifiesto que es perentoria la realización de este proceso y por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación propuesta, en particular porque la misma ha cumplido con lo establecido en el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, la cual modificó el numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993.

DG. YASBLEIDY GOMEZ GUTIERREZ
Responsable Proyecto Expendio
EPMSC Pitalito - Huila

Revisado por: Nury del Pilar Bonilla / Área de Contratación
Elaborado por: Dg. Yasbleidy Gómez
Fecha de elaboración: 26/02/2026