INPEC

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 001 DE 2026

CONTRATISTA:	**SUPRISA S.A.S.**
NIT.	**NIT. 900.503.041-6**
OBJETO:	**CONTRATAR A TRAVÉS DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL, EL SUMINISTRO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ**
VALOR:	**TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES TRES MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE ($372.003.893,00) EXCLUIDO DE IVA**
PLAZO:	**(9) NUEVE MESES Y (6) SEIS DÍAS.**

==========

Entre **JOSÉ JOAQUÍN PEÑA ALFONSO,** mayor de edad, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 79.905.302, quien obra en su calidad de **Director de la CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ - CPMSBOG**, nombrado por el Director General del INPEC mediante Resolución No. 000242 del 16 de enero de 2026, quien para el efecto se denominará **"LA CPMSBOG"**, por una parte y por la otra, **GILBERTO ORTIZ BOHORQUEZ**, mayor de edad, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 5.935.509, quien obra como Representante Legal de la Sociedad **SUPRISA S.A.S** con **NIT. 900.503.041-6**, constituida mediante Documento Privado del 24 de febrero de 2012 de Accionista Único, inscrita en la Cámara de Comercio de Bogotá el 27 de febrero de 2012, con el No. 01611235 del Libro IX, de naturaleza Comercial denominada SUPRISA S.A.S, según certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, con dirección principal en la Calle 17 A # 69 F – 36 en la Ciudad de Bogotá D.C., correo electrónico gilberto.ortiz@suprisa.com.co teléfono 320 277 9716 – 301 790 4191, quien para los efectos del presente se denominará **EL CONTRATISTA,** hemos acordado celebrar este contrato, el cual se regirá por las siguientes:

CONSIDERACIONES

1.Que 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 en la creación, organización, desarrollo de proyectos con el objeto de comercializar o producir bienes y/o servicios al interior y exterior del Establecimientos de carácter industrial por administración directa, con el objeto de contribuir y obtener rentabilidad económica y social.

2. Que de acuerdo a lo antes mencionado, con los recursos asignados se pretende contratar el suministro de Insumos y Materia Prima para la elaboración de productos que se comercializan través del PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTA y teniendo en

cuenta que en el presupuesto asignado para la actual vigencia está incluido el Rubro Carne, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y grasa (A-05-01-01-002-001), Pescado y otros Productos de la pesca (A-05-01-01-000-004), Productos de la Agricultura y la Horticultura (A-05-01-01-000-001), Productos Lácteos y Ovoproductos (A-05-01-01-002-002), Productos de Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón; Otros Productos Alimenticios (A-05-01-01-002-003), Productos de Caucho y Plástico (A-05-01-01-03-006), Otro Minerales Cloruro de Sodio puro y sus Sales (A-05-01-01-001-006), es pertinente la adquisición de estos artículos para la trasformación y posterior consumo de productos terminados por parte del personal privado de la libertad, recluido en los diferentes pabellones del establecimiento y a sus visitantes con el fin satisfacer sus necesidades.

3. Que se establecieron las especificaciones técnicas de los elementos requeridos, de acuerdo a las solicitudes presentadas por los representantes del comité de derechos humanos del personal de internos de los diferentes pabellones del Establecimiento Carcelario de Bogotá.

4. Que con base en la Ley 489/98 Art. 3 la función administrativa se desarrollará conforme a los principios constitucionales, en particular los atinentes a la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia, eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad y transparencia; y Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 por el cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional.

5. Que la necesidad presentada por el Proyecto Productivo Asadero se encuentra establecida en el plan anual de adquisiciones el cual es publicado en la página del SECOP II.

6. Que Es necesario CONTRATAR EL SUMINISTRO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ, toda vez que es un producto de alta rotación y demanda por la Población Privada de la Libertad en este Establecimiento Carcelario, para lo cual se adelantará un proceso de selección abreviada mediante subasta inversa virtual, con el fin de garantizar el abastecimiento

7. Que el Director de la CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ - CPMSBOG, mediante Resolución No. 0705 del 10 de febrero de 2026, ordenó la apertura del proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía mediante Subasta Inversa Presencial No. 114-SIP-001-2026.

10. Que mediante Resolución No. 0741 del 06 de marzo de 2026, la Dirección de la CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ – CPMSBOG, adjudicó el proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía mediante Subasta Inversa Presencial No. 114-SIP-001-2026, señalando en su artículo primero:

> *"ARTÍCULO PRIMERO: ADJUDICAR el presente proceso de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa Presencial No. 114-SIP-001-2026, con el objeto de "CONTRATAR A TRAVÉS DE SELECCIÓN ABREVIADA*

MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL, EL SUMINISTRO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ", al oferente SUPRISA SAS NIT. 900.503.041-6", por la suma de TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES TRES MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE ($372.003.893,00) EXCLUIDO DE IVA, de conformidad con las disposiciones establecidas en el pliego de condiciones definitivo, las propuestas presentadas en portal único de contratación SECOP II, la verificación y evaluación final de las ofertas presentadas y lo establecido en el numeral 5 del Artículo 2.2.1.2.1.2.2. Procedimiento para la subasta inversa, del Decreto 1082 de 2015."

11. Que teniendo en cuenta las consideraciones anteriores, se celebra el presente contrato de Prestación de Servicios, conforme con las siguientes:

CLÁUSULAS:

PRIMERA. OBJETO: "CONTRATAR A TRAVÉS DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL, EL SUMINISTRO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ".

SEGUNDA. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS: El contratista deberá cumplir durante la ejecución del contrato, con todos los requisitos descritos en las siguientes especificaciones:

GRUPO No. 1

CARNE, PESCADO, FRUTAS HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	POLLO	UNIDAD	Pollo fresco entero o partido en medios según necesidad, incluye una merma por perdida de agua de 3% para lograr un PESO FINAL de 1.450 gramos, sin marinar, libre de plumas, cañones, visceras y grasa en rabadilla, listo para hornear, no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frio, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, debe cumplir con lo establecido en las resoluciones 00000242 de 2013 y 00002690 de 2015 del ministerio de protección social, resolución 2015025417 del INVIMA y decreto 000001232.	6.198	DON POLLO	$27.000	$167.346.000
2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILO	Pechuga de pollo deshuesada, limpia (sin piel, ni esquirlas), En Filete porcionada por 400 gramos y obtenida en el despiece de pollo blanco, listo para la plancha no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frio, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, debe cumplir con lo establecido en las resoluciones 00000242 de 2013 y 00002690 de 2015 del ministerio de	160	EL CACIQUE	$22.000	$3.520.000

			protección social, resolución 2015025417 del INVIMA y decreto 000001232				
3	CARNE DE RES	KILO	Carne de res para asar, corte fino para asar centro de cadera, correspondiente al cuarto trasero de la res, el corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, porcionada X 240 – 250 gr, lista para la plancha. El producto debe proceder de novillo, piezas individuales limpias, libres de exceso de grasa, de materia fecal, de coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, debe cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007 y resolución 3009 de 2010, resolución 240 de 2015, resolución 242 de 2013 y resolución 562 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.	375	BRANGUS	$47.000	$17.625.000
4	CARNE HAMBURGUESA	EMPAQUE X 10 UNIDADES	Ingredientes: carne de res, agua, proteína de soya, miga de pan, fibra de trigo, condimentos sabor hamburguesa grille parrilla, Tripolifosfato de sodio (emulsificante), eritorbato de sodio (antioxidante), color hemoglobina, sabor artificial humo. Olor: Característico al producto. Color: café, rojo claro. Textura: Solida Sabor: Característico del producto.	600	DANISAN	$29.000	$17.400.000
5	COSTILLA CERDO AHUMADA	PAQUETE X 500 GR	Costilla de cerdo, agua, sal, conservante (nitrito de sodio), tripolidosfato de sodio (estabilizante), sabor carne de cerdo (saborizante), regulador de acidez (acetato de sodio, sal, dióxido de silicio, nisina), conservantes (metabilsulfitos sódico, acetato de sodio, citrato sódico, ascorbato sódico), eritorbato de sodio (antioxidante), humo liquido (saborizante). Puede contener: soya, frutos de cascara, sulfitos. Costillar de cerdo seleccionado, preparado y cóccido mediante proceso térmico y ahumado, corte y empaque al vacío. Olor: Característico a carne de cerdo, humo líquido y especias. Color: Rosado internamente y dorado superficial. Textura: Suave Sabor: ahumado característico del producto Empaque: Bolsa de vacío (polietileno). Vida útil estimada: Empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C. Registro sanitario: RSA-0026874-2023	2.000	DANISAN	$26.333	$52.666.000
6	BONDIOLA DE CERDO	KILO	La bondiola de cerdo o cabeza de lomo es también es una carne de una gran ternura. Con gran porcentaje de grasa, por lo tanto, logra tener un sabor característico y diferente a cualquier otro corte de cerdo. Procederá de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas despostadoras autorizadas por la autoridad competente, no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. Cumplirán con los requisitos fijados por la Normatividad Colombiana. Y se debe enviar porcionada en gramajes de 250 gr.	250	BRANGUS	$33.000	$8.250.000
7	JAMON DE CERDO AHUMADO TAJADO	EMPAQUE 250 gr	Carne de cerdo, almidón (trigo, papa) grasa de cerdo, agua, proteína de soya, gelificante(carragenina), proteína vegetal (maíz), harina de trigo fortificada, acentuador de sabor (glutamato Mono sódico), sabor artificial (carne de cerdo), especias naturales, extracto de levadura, azúcar, anti humectante (dióxido de silicio), regulador de acidez (polifosfato de sodio, acetato de sodio, ácido acético), conservante (nitrito de sodio), pimienta, sabor artificial a pollo, sabor idéntico al natural de cerdo, oleorresina de especias, sal, antioxidante (eritorbato de sodio). Costillar de cerdo seleccionado, preparado y cóccido mediante proceso térmico y ahumado, corte y empaque al vacío. Olor: Característico al producto. Color: Rojo característico del producto.	812	DANISAN	$9.333	$7.578.396
8	SALCHICHA	PAQUE	Carne y grasa de cerdo, agua, pasta de	142	DANISAN	$43.667	

	AHUMADA DE CERDO PARA PERRO	TE x 15 UNIDADES	pollo CMD, almidón (papa, trigo), proteína de soya, sal, conservante (nitrito de sodio), Reguladores de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, acudo málico), especias naturales (pimienta negra, paprika, ajo, alcaravea, nuez moscada), antioxidante (eritorbato de sodio, sabor natural humo. carne de cerdo pulpo, grasa de cerdo salazonada, condimentada, cuteada, embutida y llevada a tratamiento térmico para cocción. Olor: Característico al producto. Color: rosado pálido característico del producto. Textura: blanda y suave Sabor: ahumado característico del producto, Vida Útil: Empacado al vacío 45 días. Producto listo para el consumo se recomienda freír sobre parrilla o sarten o calentar al vapor.				$6.200.714
9	CHORIZO SANTARROSANO	PAQUETE X 20 UNIDADES	Carne y grasa de cerdo, agua, proteína de soya, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anticompactante (dióxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azúcar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, ácido málico), sal, conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta), antioxidante (eritorbato de sodio). Carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y cóccida mediante proceso térmico, ahumado, y empaque al vacío. Olor: Especias Color: Blanco Textura: Solida Mantener el producto refrigerado a una temperatura de 0°C a 4°C, Empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C	75	DANISAN	$58.000	$4.350.000
10	MORCILLA DE CERDO	PAQUETE X 8 UNIDADES	Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado a base de arroz, grasa, hemoglobina deshidratada de animales de abasto y aditivos de uso permitido, introducido en colágeno comestible y sometido a tratamiento térmico. Bolsa multicapa para vacío, sellada al calor, con etiqueta adhesiva impresa por: 500 gramos forma cilíndrica. 45 días en temperatura de refrigeración de 0-4°C. Registro sanitario INVIMA RSAD01164007	188	RIKATAS	$12.033	$2.262.204
11	ACEITE	BIDON X 20 LITROS	Aceite extraído de semillas vegetales, corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Ha desodorizarían por procesos químicos y físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser de máximo 0,2% puede corresponder al aceite puro o mezcla de aceites. Producto resistente a altas temperaturas, con ingredientes de tipo vegetal, empacado en frasco plástico.	29	FRISAZON	$216.000	$6.264.000
12	MOJARRA	LIBRA	Mojarra fresca limpia, roja, ojos brillantes, sin vísceras, descamada, con un peso final de 450 – 500 g aproximado, el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección social, y por las autoridades sanitarias, para transporte y manipulación.	1.175	PAJONALES	$12.833	$15.078.775
13	QUESO	BLOQUE X 2500 gr	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cascara, los quesos deben estar exentos de grasa y proteínas de origen vegetal o animal diferentes a lácteos. Rico en proteínas y minerales como el calcio, fosforo y vitaminas A, D y	20	SANTA ROSITA	$81.000	$1.620.000

			B2.				
14	HUEVO AA	CUBETA X 30 UNIDADES	Huevos de gallina con cáscara de categoría AA con peso de 60 a 66,9 gramos, aptos para el consumo humano en estado natural o para utilización industrial de alimentos, fresco.	70	SANTA ANITA	$21.500	$1.505.000

GRUPO No. 2

PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA, OTROS MINERALES, PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	PAPA R-12 Y/O SABANERA	KILO	Papa tipo sabanera, número 2, lavada y seleccionada, debe tener aspecto fresco, sano.	1.359	NACIONAL - FRUTIVERDURAS CAMACHO	$5.600	$7.610.400
2	PLATANO	KILO	Plátano hartón seleccionado tamaño promedio entre 400 a 500 grs la unidad, de calidad extra.	40	NACIONAL - FRUTIVERDURAS CAMACHO	$7.667	$306.680
3	CEBOLLA CABEZONA	KILO	Hortaliza su bulbo es comestible presentando una estructura globosa, de un diámetro de 7a 8 cm, formado por capas gruesas carnosas, de aspecto fresco, sanos, libre de magulladuras, de insectos.	534	NACIONAL - FRUTIVERDURAS CAMACHO	$5.533	$2.954.622
4	CEBOLLA LARGA	KILO	Un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares, de 5 a 7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, de aspecto fresco, sanos, libre de magulladuras, de insectos.	20	NACIONAL - FRUTIVERDURAS CAMACHO	$10.000	$200.000
5	AJO	KILO	Ajo tamaño grande, Planta herbácea con una altura aproximada de 50 cm. Las vainas de las hojas forman un falso tallo erecto y corto, donde su parte interior subterránea es un bulbo compuesto, formado por bulbillos. Cada bulbillo se encuentra envuelto por una túnica blanca, en ocasiones algo rojiza, membranosa, trasparente y muy delgada, debe estar libre de insectos, ataque de plagas, residuos químicos, libre de magulladuras.	49	NACIONAL - FRUTIVERDURAS CAMACHO	$21.500	$1.053.500
6	TOMATE	KILO	Tomate larga vida calidad extra tipo hamburguesa, verde debe estar libre de insectos, ataque de plagas, residuos químicos, libre de magulladuras.	140	NACIONAL - FRUTIVERDURAS CAMACHO	$8.167	$1.143.380
7	LECHUGA CRESPA	KILO	Lechuga crespa fresca, sin rastro de oxidación ni babosidad, especial para la utilización en cocina.	42	NACIONAL - FRUTIVERDURAS CAMACHO	$11.500	$483.000
8	ADOBO PARA CARNES	KILO	Mezcla de especias molidas, colorantes y sal para condimentar productos cárnicos, y preparaciones culinarias, cuya composición sea a base de harina de cereales (arroz/Maiz), especias (ajo, cebolla, cilantro, pimienta, comino, tomillo, laurel, orégano), sal, resaltador de sabor (glutamo Mono sódico), colorantes naturales (achiote, cúrcuma), colorante artificial (tartazina0,01gr/kg). acticompactante (Fosfato tricalcico). contiene tartrazina, empacado en bolsa plástica en grado de polipropileno grado alimenticio y su presentación sea por kilogramo.	148	DON MEMO	$29.333	$4.341.284
9	AREPA BLANCA	PAQUETE X 10 UNIDADES	Ingredientes: Maiz 100% peto blanco de la mejor calidad, agua, sal, conservantes (ácido sorbico) 2600 grs aproximadamente.	1.409	CARRIEL	$2.000	$2.818.000
10	PAN PARA HAMBURGUESA	PAQUETE X 12 UNIDADES	Pan para hamburguesa tipo americano paquete x 12 unidades.	500	COMAPAN	$12.667	$6.333.500

11	PAN PARA PERRO	PAQUETE X 12 UNIDADES	Pan para perro tipo americano extra largo, producto presentado en paquete por 12 unidades.	177	COMAPAN	$12.667	$2.242.059
12	CONDIMENTO COLOR	LIBRA	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidos., con características in o loras de color rojo - naranja concentrado se debe cumplir con los requisitos micro biológicos establecidos por la legislación correspondiente, presentación debe ser en bolsa sellada de polipropileno por 500 grs.	54	DON MEMO	$17.000	$918.000
13	SALSA DE MAYONESA SACHET	PAQUETE X 100 UNIDADES DE 6 g	Descripción: Producto resultante de la emulsión de aceite vegetal refinado, huevos, agua, almidón (maíz), vinagre, sal, azúcar, especias (cebolla, ajo) y conservantes permitidos.	48	DEL CASINO	$16.500	$792.000
14	SALSA TARTARA	GALON DE 3800 g	Salsa cremosa con alcaparras, perejil y cebolla. Cantidad por porción Calorías 20 Calorías de grasa 20 Grasa Total 2 g - 3% Sodio 140 mg - 6% Carbohidratos Totales 2 g -1% Azúcares 1 g Proteína 0 g - 0% No es una fuente significativa de Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Vida Útil : 1 año.	12	DEL CASINO	$47.000	$564.000
15	SALSA TOMATE SACHET	PAQUETE X 100 UNIDADES DE 6 g.	Descripción: Producto semisólido elaborado a partir de concentrado de tomate con adición de agua, azúcar, sal, espesantes, acidulantes, conservantes y colorantes. Ingredientes: Agua, pulpa de tomate, azúcar, sal, vinagre, especias (Ajo en polvo). Aditivos: Espesante (Almidón Modificado de Maíz, Harina de Trigo Fortificada), Estabilizante (C.M.C.), Acidulante (Ácido Cítrico), Acentuador de Sabor (Glutamato Mono sódico), Conservantes (Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio), Colorante Artificial (E-122 Rojo – Carmoisina, Tartrazina). ORGANOLÉPTICAS: Apariencia: Consistencia semisólida uniforme libre de partículas extrañas. Olor: A tomate característico del producto. Color: Rojo uniforme. Sabor: Balance acido-dulce-salado característico a tomate. Vida útil: 1 año. Registro sanitario: RSAD17I01698	48	DEL CASINO	$13.833	$663.984
16	SIROPE DE MIEL	PAQUETE X 100 UNIDADES DE 6 g	Producto de textura espesa y de color ámbar del jarabe de azúcar invertido, hecho mediante el tratamiento de una solución de agua y azúcar, la cual, al alcanzar un grado de polarización del azúcar, se obtiene el jarabe y se saboriza. Composición: Azúcar, Agua, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Regulador de Acidez (Bicarbonato de Sodio), Sabor Artificial (Sabor Miel), Colorante artificial (Color Caramelo). Contiene TARTRAZINA. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Olor: característico a miel, exento de olores extraños a la naturaleza del mismo Sabor: característico a miel, exento de sabores extraños a la naturaleza del mismo. Color: Ámbar Claro homogéneo característico. Textura: Líquida, viscosa. Vida útil: 1 año.	40	DEL CASINO	$13.833	$553.320
17	HARINA DE TRIGO	KILO	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigo duros tricticum aestivum sanos y limpios. Se usa en la elaboración de productos de panadería. Ingredientes: harina de trigo con niacina (55.00 mg/kg), hierro (44.00 mg/kg) vitamina b1 (6.00 mg/kg), vitamina b2 (4.00 mg/kg) y ácido fólico (1.54 mg/kg), agentes de tratamiento de la harina (ácido ascórbico y enzimas) contiene gluten. Requisitos fisicoquímicos: Humedad con tolerancia Mínima 12.5 Y máxima de 14.5%, Proteína 12.5% gluten seco 11.%.	228	HAZ DE OROS	$5.633	$1.284.324

18	ADOBO PARA BROASTER	KILO	Adobo para pollo a la broaster que contenga, sal, azúcar, almidón, especias naturales (cebolla, ajo, pimienta), extracto de especias naturales (comino pimienta, tomillo, laurel, cilantro, ajo, colorante artificial amarillo tartazina.	15	ZAFRAN GRIFFITH	$39.000	$585.000
19	BATIDO PARA BROASTER	KILO	Batido para pollo broaster que contenga, harina de trigo fortificada, almidón, sal azúcar, acentuador de sabor (glutamato mono sódico) especias naturales, extracto de especias naturales contiene sulfitos.	38	ZAFRAN GRIFFITH	$22.000	$836.000
20	APANADO PARA BROASTER	KILO	Apanado para broaster que contenga harina de trigo fortificada, sal, acentuador de sabor, (glutamato mono sódico), especias naturales (pimienta, ajo, cebolla, apio, tomillo, mejorana, salvia.	50	ZAFRAN GRIFFITH	$23.833	$1.191.650
21	MIGA DE PAN DE CURUBA	PAQUE TE X 2000 GR	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico), agua, leudante (levadura), sal, mezcla de aceites vegetales (soya y/o palma) y colorante natural (color anato). Contiene: soya y trigo (gluten). Puede contener trazas de pimienta y leche.	50	KLIK	$54.000	$2.700.000
22	BATIDO O CUBIERTA PARA APANAR	PAQUE TE X 2000 GR	Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico, hierro y ácido ascorbico), sal, polvo para hornear (ácido leudante (pirofosfato de sodio), agente leudante (bicarbonato de sodio), almidón, azúcar, acido leudante (fosfato monocálcico)) y ajo. Contiene: trigo (gluten). Puede contener trazas de: pimienta, soya y leche.	25	KLIK	$53.000	$1.325.000
23	PAPA TIPO CABELLO DE ANGEL	KILO	Con contenido por porción de 30gr de grasa total 10gr, grasa saturada 4gr, omega 9 4330mg, omega 6 1150mg, omega 3 30mg, sodio 230mg, carbohidratos17gr, fibra.	81	A LA LATA	$14.000	$1.134.000
24	PAPA A LA FRANCESA	KILO	Papa seleccionada, aceite vegetal, secuestrante (pirofosfato acido de sodio), presentación paquete por kilo.	240	FROZEN	$16.833	$4.039.920
25	CROQUETA DE YUCA	KILO	Yuca lista, aceite vegetal, margarina, sal, goma guar, endulzante, Producto elaborado a partir de una mezcla de yuca y demás ingredientes, sometido a proceso de fritura, Sabor: suave, característico de la yuca. Olor: característico de la yuca, libre de olores extraños. Textura: firme, uniforme y suave al tacto. Color: Dorado claro, Bolsa de polietileno de grado alimenticio, resistente y apta para mantener las propiedades organolépticas del producto.	60	RAPPI MAS PAPA	$12.000	$720.000
26	PATACON PRECOCIDO	KILO	Patacón cocinado y/o frito, que durante su proceso sea sometido a proceso de preformado y preferida y congelación, cuyos ingredientes sean a base de plátano pintón nacional llanero seleccionado, con características de tamaño por patacón diámetro de 09, grosor de 3 mm cuya presentación sea en bolsa de polietileno por 1000 gr.	300	PRACTILISTO	$12.000	$3.600.000
27	ARROZ	KILO	Cereal de calidad extra con carbohidratos, fibra, proteína, contiene hierro, tiamina (B1) Y Niacina (b3), Vitamina A y ácido fólico, seleccionado y clasificado, granos enteros y blancos, sin gluten. Libre de impurezas y/o insectos.	200	ROA	$5.567	$1.113.400
28	SAL	KILO	Sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano, presentación salero plástico.	150	REFISAL	$3.967	$595.050
29	MIX DE VERDURAS CONGELADA	KILO	34% zanahoria 33% guisantes 33% maíz Presentacion:1000 gramos [Tipo de empaque: Bolsa Material: polietileno Tipo de conservación: Congelación temperatura menor a -18c Vida útil estimada: 30 meses después de su fabricación, almacenado en condiciones de congelación a -18 C	100	FROZEN	$18.000	$1.800.000

GRUPO No. 3

PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICOS

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	PORTACOMIDAS ESPUMADOS P1/SIN DIVISIONES	PAQUETE X 200 UNIDADES	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm, sin divisiones.	5	DARNEL	$119.333	$596.665
2	PORTACOMIDAS ESPUMADOS P3 /3 DIVISIONES	PAQUETE X 200 UNIDADES	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm, 3 divisiones	2	DARNEL	$119.333	$238.666
3	BANDEJAS ESPUMADAS #4	PAQUETE X 200 UNIDADES	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:22.9 cm, Ancho 17,8 cm, Alto 1,3 cm.	4	J DARNEL	$147.000	$588.000
4	BOLSA PARA ALIMENTOS L19	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa en Polipropileno Metalizado, Especial Adoptada Para Alimentos, de referencia L19, que sea de uso frecuente para Empaque de productos como la Hamburguesa y cuyas medidas en pulgadas sean 7x8 y en centímetros 17,5x20.	5	SUPER	$6.967	$34.835
5	BOLSA PARA ALIMENTOS L35	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa en Polipropileno Metalizado, Especial Adoptada Para Alimentos, de referencia L35, que sea de uso frecuente para Empaque de productos como El Pollo y cuyas medidas en pulgadas sean 11x14 y en centímetros 27,5x35.	5	SUPER	$16.833	$84.165
6	BOLSATINA	KILO	Capuchón plástico 60 x 100 cm fabricado con polietileno de alta densidad (Ldpe) y master Bach 100% virgen aprobado por Fda/Usda Para envases en contacto con alimentos, utilizable para alimentos en cámara de frio o en espera de proceso.	90	JPACK	$34.000	$3.060.000
7	BOLSA PLASTICA RAYADA 5KL	PAQUETE X 100 UNIDADES	Lechuga crespa fresca, sin rastro de oxidación ni babosidad, especial para la utilización en cocina.	200	JPACK	$9.167	$1.833.400

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

1. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente.

2. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2492 de 2022. Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

3. El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.

4. El transporte y manipulación de los productos requeridos deben realizarse conservando la cadena de frio, mediante vehículos autorizados y equipados para tal fin, aplicando en todo momento las normas vigentes establecidas para la manipulación de este tipo de alimentos e insumos de lo cual deberán adjuntar los respectivos conceptos sanitarios emitidos por la secretaria distrital de salud.

5. El contratista garantizará el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad del producto, empaque, vencimiento, baja rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.

6. El contratista ejecutará el contrato mediante entregas parciales; según requerimiento del responsable del Asadero de pollos del CPMSBOG.

7. Para recibir los productos se coordinará con el supervisor del contrato y el almacenista del establecimiento.

8. El CPMSBOG se reserva el derecho de abstenerse en solicitar algún producto relacionado en el presente estudio de mercado por razones de su baja rotación o consumo, para lo cual el supervisor del contrato deberá rendir los informes y constancias correspondientes; en consecuencia, podrá en su defecto solicitar mayores cantidades de los productos que tengan mayores demandas a fin de garantizar la ejecución del presupuesto.

TERCERA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

1) Entregar los elementos, en las cantidades descritas en los requerimientos técnicos obligatorios y de conformidad con el requerimiento realizado por parte de la CPMSBOG
2) Cumplir con los requerimientos oportunos que realice el supervisor del contrato.
3) Garantizar la calidad de los bienes adquiridos.
4) Constituir en debida forma y aportar al Grupo Gestión Corporativa o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
5) Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
6) Cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales más significativos asociados a su actividad productiva.
7) El oferente deberá tener los permisos, licencias que dieran lugar dentro del desarrollo de su actividad productiva. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del presente proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista.

8) Cuando se encuentren defectos de fabricación o calidad en los elementos entregados, el contratista deberá responder por los mismos, reemplazándolos previo aviso del Supervisor del Contrato, en un (01) días hábiles siguientes a la fecha de devolución del bien, conforme al artículo 13 y 29 del Decreto 3466 de 1982, y el artículo 932 del Código de Comercio, no representan para la CPMSBOG, costos adicionales a los pactados ni por los conceptos de transporte.
9) Tomar las medidas necesarias para garantizar la debida y oportuna ejecución del contrato.
10) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en trabamientos tanto en cumplimiento de requisitos de ejecución como en el desarrollo del contrato.
11) Cumplir con el cronograma de entrega programado por el supervisor y el cual hará parte integral del contrato.
12) Realizar la responsabilidad tributaria de facturar electrónicamente en el aplicativo SIIF que, por regla general, cuando se emita la factura deberán registrar en las notas u observaciones, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador de la siguiente manera: (Identificación de la entidad; contrato o identificación de la caja menor que adquiera; correo electrónico del supervisor y/o interventor o del autorizador centralizado; No. del contrato; asadero.ecmodelo@inpec.gov.co)

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 identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador sin espacios al final, de la siguiente manera: (Identificación de la entidad; Contrato o identificación de la caja menor que adquiera ByS; correo electrónico del supervisor y/o interventor o del autorizador centralizado)

CUARTA: OBLIGACIONES DE LA CPMSBOG. La CPMSBOG se obliga para con el Contratista a:

1). Aprobar las pólizas a las cuales hace referencia la Cláusula Octava de este contrato, de conformidad con lo establecido en la Ley 80/93 y Decretos Reglamentarios.
2). Cancelar el valor del contrato, en la forma prevista en la Cláusula Quinta.
3). Ejercer el respectivo control del contrato por parte de un funcionario designado por el Proyecto Asadero, quien verificará el cumplimiento de la ejecución del contrato con las especificaciones requeridas.
4). Comunicar por escrito al CONTRATISTA cualquier reclamación por deficiencia en el suministro de los elementos y bienes.
5). Exigir que la calidad de los elementos y bienes contratados se ajusten a los requisitos mínimos previstos en las normas vigentes.

QUINTA: **LUGAR DE EJECUCION**: Para todos los efectos legales, el domicilio contractual se fija en la ciudad de **BOGOTÁ D.C.** La entrega será en el almacén de la **CPMSBOG** ubicado en **CARRERA 56 NRO. 18A-47 BARRIO PUENTE ARANDA**, de la ciudad de **Bogotá D.C.** **en horario de lunes a viernes de (8:00 a.m. a 11:00 a.m. y de 02:00 p.m a 3:30 p.m.), previo acuerdo con el Supervisor del Contrato**. La entrega de los elementos no tendrá costo alguno para la CPMSBOG por concepto de trasporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de realizar su oferta, previa verificación por parte del supervisor.

SEXTA: PLAZO DE EJECUCIÓN. El plazo de ejecución será hasta el **15 de diciembre del 2026** o hasta agotar el presupuesto asignado, lo primero que ocurra, mediante entregas parciales, previo acuerdo efectuado por el supervisor del contrato y/o el contratista o personal designado por este, contado a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales por parte de la oficina de jurídica del Establecimiento lo que deberá ocurrir dentro de los tres (3) días hábiles a la firma del contrato, y del cumplimiento de los demás trámites administrativos.

PARÁGRAFO 1: En el momento de la entrega se levantará un acta de recibo parcial a satisfacción, la cual deberá ser suscrita por el encargado del almacén del establecimiento, supervisor del contrato y el contratista, en la cual conste la descripción del bien, la cantidad y el valor, con el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato.

PARAGRAFO 2: Los pagos se encuentran sujetos a recaudo, en el evento que no se cuente con el presupuesto total asignado se realizará la terminación unilateral de dicho contrato y será cancelado de acuerdo a los elementos entregados parcialmente.

NOTA: La entidad podrá aumentar la cantidad de los elementos adquiridos dadas las necesidades, hasta agotar el valor total del presupuesto oficial.

SÉPTIMA: VALOR DEL CONTRATO. El valor total del contrato será por la suma de **TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES TRES MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE ($372.003.893,00) EXCLUIDO DE IVA**.

PARAGRAFO. Disponibilidad Presupuestal.

GRUPO No. 1

• CDP- No. 326 del 28 de enero de 2026, RUBRO A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS POR VALOR DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 293.558.686)

• CDP- No. 326 del 28 de enero de 2026, RUBRO A-05-01-01-000-004 PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA POR VALOR DE QUINCE MILLONES OCHENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE ($ 15.083.200)

• CDP- No. 326 del 28 de enero de 2026, RUBRO A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS POR VALOR DE NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 9.494.096).

GRUPO No. 2

• CDP- No. 326 del 28 de enero de 2026, RUBRO A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA POR VALOR DE TRECE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 13.769.077).

• CDP- No. 326 del 28 de enero de 2026, RUBRO A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS POR VALOR DE CUARENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIUN MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 43.421.463)

• CDP- No. 326 del 28 de enero de 2026, RUBRO A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES POR VALOR DE UN MILLON SESENTA Y DOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($ 1.062.754)

GRUPO No. 3

• CDP- No. 726 del 29 de enero de 2026, RUBRO A-05-01-01-003-006 PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLASTICO POR VALOR DE DIECISEIS MILLONES CUATROCIENTOS UN MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE ($16.401.724)

Valor total de los CDP: TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y UN MIL PESOS M/CTE ($ 392.791.000). Expedidos por responsable de la oficina de Presupuesto de La Cárcel Y Penitenciaría De Mediana Seguridad de Bogotá del INPEC.

OCTAVA: FORMA DE PAGO. El valor del contrato será pagado de conformidad con las normas legales vigentes de la siguiente forma: LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ con Nit 830.032.396-1 cancelará, al Contratista así: Se realizarán cortes mensuales para radicación de las facturas, las cuales serán pagadas dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de la factura, previa revisión del señor supervisor del contrato quien tiene a cargo la recepción, verificación y aprobación de la misma con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y demás normas que la modifiquen adicionen o aclaren y la aprobación de los mismos en la Oficina de Pagaduría, previa disponibilidad de PAC. Dicha presentación de factura por parte del contratista, deberá ir acompañada del recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, para lo cual el Contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.

La adquisición de los elementos relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos del IVA, según lo establecido en el Artículo 130 de la Ley 633 de 2000, por lo tanto, se deben facturar exentos los contemplados en el Art. 477 del Estatuto Tributario, así como el artículo 1.3.1.12.26 del Decreto 1625 de 2016, adicionado por el Decreto 2277 de 2023 y los demás se encontraran gravados a la tarifa que corresponda.

El Contratista deberá demostrar que se encuentra al día en el pago de sus obligaciones al Sistema Integral de Seguridad Social, Riesgos Profesionales y aportes Parafiscales: Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA.

La factura electrónica emitida por la empresa en cumplimiento al Decreto 2242 de 2015, Resoluciones y sus modificaciones será cancelada por la entidad, dentro de los treinta (30) días calendario siguiente a la fecha de radicación de la cuenta de cobro o factura, la cual deberá cumplir con lo establecido en el artículo 615 y 617 del estatuto tributario, previa aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa y disponibilidad del PAC.

El pago antes señalado se realizará con sujeción al PAC y a la ubicación de fondos en la Tesorería del INPEC, de tal manera que La CPMSBOG no asume responsabilidad alguna por la demora que pueda presentarse en dichos pagos y, por lo tanto, el CONTRATISTA cumplirá con sus obligaciones y no podrá aducir como justificación alguna para su no realización demora en el pago.

El Instituto hará las retenciones a que haya lugar en el pago, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Los servicios se prestarán y pagarán hasta la concurrencia de los recursos que por este contrato se apropien.

En caso de terminación anticipada, sólo habrá lugar al pago de los servicios efectivamente prestados, liquidados en forma proporcional al tiempo durante el cual se ejecuten las obligaciones contractuales.

Por cada pago se requiere la presentación de los siguientes documentos:

1. Presentación en debida forma de la factura electrónica.
2. Informe parcial de supervisión.
3. Certificado de cumplimiento a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.
4. Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, done certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales Parafiscales.

NOTA 1: LA CPMSBOG podrá aumentar la cantidad de los elementos adquiridos dadas las necesidades, hasta agotar el valor total del presupuesto oficial.

NOTA 2: Los pagos se encuentran sujetos a recaudo, en el evento que no se cuente con el presupuesto total asignado se realizará la terminación unilateral de dicho contrato y será cancelada de acuerdo a los elementos entregados parcialmente.

PARÁGRAFO 1. - RETENCIONES. LA CPMSBOG hará las retenciones a que haya lugar en el pago, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

PARÁGRAFO 2. - PROHIBICIÓN DE EXCEDER EL VALOR CONTRATADO. – Los elementos adquiridos se pagarán hasta la concurrencia de los recursos que por este contrato se apropien.

PARÁGRAFO 3.- En caso de terminación anticipada, sólo habrá lugar al pago de los elementos entregados a la CPMSBOG, liquidados en forma proporcional al tiempo durante el cual se ejecuten las obligaciones contractuales.

NOVENA. GARANTÍAS CONTRACTUALES. El CONTRATISTA debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor de La CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ - CPMSBOG. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos: (A) cumplimiento del Contrato, el cual debe cubrir: (a) el incumplimiento total o parcial del Contrato; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del Contrato; y (c) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria; (B) Calidad de los Bienes Suministrados; la suficiencia de cada uno de los amparos y la vigencia de los mismos es la indicada en la siguiente tabla:

Amparo	Porcentaje asegurado (%) sobre el valor total del contrato.	Vigencia
Cumplimiento	20%	Vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) meses más, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.
Calidad de los Bienes Suministrados	40%	Vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) meses más, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.

El contratista ampliará los plazos iniciales de los amparos en el evento de extenderse el plazo fijado para la ejecución o la liquidación del contrato.

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita de la CPMSBOG.

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

Si el CONTRATISTA se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición de La CPMSBOG y a cuenta del CONTRATISTA, quien

con la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente a La CPMSBOG para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor.

DÉCIMA. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO. La supervisión del contrato estará a cargo del responsable del Proyecto Productivo Asadero **DG. CAMILO LOPEZ GARAVITO**, o quien con posterioridad designe el Ordenador del Gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, presentando los informes de supervisión una vez tramitada la factura del mes correspondiente, para lo cual deberá observar las siguientes obligaciones:

Obligaciones del Supervisor para supervisión del contrato, convenio u órdenes de compra:

1. Realizar el seguimiento y control técnico, administrativo, jurídico, financiero y contable de la ejecución del contrato, convenio u orden de compra,
2. Verificar y procurar que EL CONTRATISTA cumpla con el objeto, alcance, obligaciones y calidad de los bienes y/o servicios contratados, así como con las especificaciones ofrecidas en la propuesta presentada y aceptada por la CPMSBOG y derivadas del contrato, convenio o del Acuerdo Marco de Precios.
3. Suscribir los documentos y actas a que haya lugar durante y con posterioridad a la ejecución del contrato, convenio u Orden de Compra.
4. Hacer al CONTRATISTA los requerimientos escritos que sean necesarios para que éste cumpla el objeto y las obligaciones derivadas del contrato, convenio u Orden de Compra.
5. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo de la ejecución del contrato, convenio u orden de compra en las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes.
6. Formular al CONTRATISTA las observaciones e instrucciones que estime procedentes para el desarrollo y ejecución del contrato, convenio u orden de compra.
7. En caso de retraso o incumplimiento del CONTRATISTA, elaborar oportunamente un informe al Ordenador del Gasto en el cual se deje en conocimiento la situación, debidamente sustentada.
8. Remitir a la Subdirección de Gestión Contractual o al área de contratación, en forma permanente y a medida que avance la ejecución del contrato, toda la información y documentos que surjan en desarrollo del mismo, para efectos de mantener actualizada el respectivo expediente contractual.
9. Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en desarrollo del contrato, convenio u orden de compra, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución, manteniendo siempre el equilibrio contractual.
10. Certificar el cumplimiento de las actividades a cargo de EL CONTRATISTA. Dicha certificación, será requisito previo, para cada uno de los pagos que deba realizar la CPMSBOG.
11. Solicitar mediante documento de justificación la suspensión, modificación, terminación y/o cualquier otro trámite de tipo contractual, con mínimo cinco (5) días hábiles anteriores a la fecha en que se requiera perfeccionar los actos mencionados, junto con los soportes que deben ser radicados ante la secretaria de la Subdirección de Gestión Contractual o el área de contratación respectivamente.
12. Elaborar los informes mensuales de supervisión y radicarlos en original ante la secretaria de la Subdirección de Gestión Contractual o el área de contratación

respectivamente, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles, independientemente de la fecha de inicio del contrato, convenio y/o orden de Compra.

13. Elaborar la certificación de cumplimiento con la respectiva constancia de haber verificado que el CONTRATISTA ha efectuado los pagos al Sistema de Seguridad Social, así como los aportes correspondientes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar de acuerdo con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y demás normas concordantes.

14. Remitir oportunamente a la Dirección de Gestión Corporativa – Grupo Tesorería y/o quien haga de sus veces en la Direcciones Regionales, establecimientos penitenciarios y escuelas de formación los documentos necesarios revisados y aprobados para efectuar el pago al CONTRATISTA.

15. Solicitar aclaraciones, adiciones, modificaciones o complementos al contenido de los informes presentados por EL CONTRATISTA, o de aquellos que específicamente requiera la CPMSBOG, siempre y cuando se estime su conveniencia y necesidad, propendiendo por el cumplimiento a cabalidad del objeto contratado.

16. Recibir la correspondencia del CONTRATISTA y hacer las observaciones que estime convenientes.

17. Consultar la documentación disponible en la carpeta del contrato, convenio u orden de compra que reposa en el Grupo y/o área de Contratación, a efectos de conocer el alcance del objeto contractual y las obligaciones del contratista verificando los requerimientos de la entidad y los ofrecimientos hechos por el contratista durante la etapa de selección del mismo.

18. Prestar apoyo al CONTRATISTA orientándolo sobre la mejor manera de cumplir sus obligaciones, informándolo sobre los trámites, procedimientos y reglamentos del INPEC.

19. Presentar los informes sobre situaciones que puedan afectar el equilibrio económico y financiero del contrato, convenio u órdenes de compra.

20. Informar oportunamente al Grupo de contratación y/o área de contratación, las inhabilidades o incompatibilidades del contratista de las que llegue a tener conocimiento, sobrevinientes o no, atendiendo lo establecido en artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y demás normas existentes aplicables a este numeral.

21.Recibir y legalizar, en caso de requerirse, los bienes objeto del contrato, convenio u órdenes de compra, de acuerdo con el procedimiento establecido por Grupo de Manejo de Bienes Muebles.

22. Una vez finalizado el plazo de ejecución, entregar a la Subdirección de Gestión Contractual y/o área de contratación, un informe final de supervisión en el que se evidencie la ejecución contractual y documentos necesarios para adelantar la liquidación del contrato, convenio u orden de compra (En caso de que se requiera).

23. Mantener debidamente organizado un archivo con toda la información utilizada y elaborada durante la ejecución del contrato que haya soportado su gestión.

24. Solicitar la liquidación del contrato, convenio u orden de compra, dentro de los veinte (20) primeros días hábiles siguientes a la terminación del mismo, adjuntando los soportes correspondientes.

25. Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 72 de la Ley 1757 de 2015 en lo referido a rendir los informes al grupo de auditoría ciudadana (En caso de que se requiera).

26. Cumplir las demás obligaciones que correspondan a la supervisión del contrato, convenio u orden de compra, de acuerdo a la naturaleza del mismo, las contempladas en los artículos 83, 84 y 85 de la Ley 1474 de 2011 y las establecidas en el Procedimiento de Supervisión e Interventoría de la Entidad.

PARÁGRAFO PRIMERO. El supervisor será el responsable de conformidad con lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 82 de la Ley 1474 de 2011 y cumplirá sus obligaciones, facultades y deberes de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 83, 84 y 85 de la Ley 1474 de 2011.

PARÁGRAFO SEGUNDO. El incumplimiento del supervisor a sus funciones, constituirá falta gravísima de acuerdo a lo señalado en el Parágrafo 1° del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011.

PARÁGRAFO TERCERO. CAMBIO DE SUPERVISOR: Si se requiere el cambio de supervisor por razones de fuerza mayor o caso fortuito, ausencia temporal o definitiva, o por circunstancias debidamente justificadas, el Ordenador del Gasto de La CPMSBOG podrá modificar unilateralmente la designación del supervisor, para lo cual bastará comunicación escrita en tal sentido. Si el supervisor en ejercicio se encuentra en condiciones de suscribir un acta lo hará conjuntamente con el designado en su reemplazo, en ésta constará: Estado de ejecución del contrato, relación de documentos que entrega y observaciones que considere pertinentes. Si no es posible la suscripción conjunta dejará constancia del estado en que se encuentra el contrato al asumir el ejercicio de estas funciones.

PARÁGRAFO CUARTO. LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no estará facultado en ningún momento para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes, mediante la suscripción de modificaciones al contrato principal.

DÉCIMA PRIMERA. INDEMNIDAD: El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la CPMSBOG, de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas autorizados o dependientes.

DÉCIMA SEGUNDA. CESIÓN DEL CONTRATO. El presente contrato no podrá ser cedido a ningún título por el CONTRATISTA, sin el consentimiento previo y por escrito de La CPMSBOG.

DÉCIMA TERCERA. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO. Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del presente contrato mediante la suscripción de un acta en la que conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de la suspensión.

DÉCIMA CUARTA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Con la firma del presente contrato EL CONTRATISTA manifiesta que no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad prevista en la ley, especialmente en lo establecido en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, articulo 90 de la Ley 1474 del 2011 y la Constitución Política, que le impida suscribir el presente contrato y que se hace responsable de cualquier información falsa al respecto en los términos del artículo 26 numeral 7 de la Ley 80 de 1993.

DÉCIMA QUINTA. TERMINACIÓN ANTICIPADA: La terminación anticipada de este contrato procede:

1. Por mutuo acuerdo entre las partes.
2. Por incumplimiento en las obligaciones pactadas en el presente contrato.
3. Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución.
4. Cuando se cumpla el objeto contractual antes del vencimiento del plazo y/o vigencia pactada.
5. Cuando se presenten inhabilidades o incompatibilidades sobrevivientes.

PARÁGRAFO: Con la firma del presente contrato las partes aceptan, previa solicitud, que proceda la terminación anticipada de MUTUO ACUERDO, para lo cual se requerirá de una comunicación presentada con una anterioridad de quince (15) días, y en la fecha de aceptación se suscribirá el acta respectiva, para lo cual el supervisor allegará los documentos pertinentes.

DÉCIMA SEXTA. LIQUIDACIÓN: El presente Contrato podrá ser objeto de liquidación de común acuerdo de conformidad con lo señalado en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 32 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 217 del Decreto 0019 de 2012 y los términos dispuestos en el artículo 11 de la citada Ley 1150 de 2007.

DÉCIMA SÉPTIMA. SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS: Toda controversia o diferencia relativa al presente contrato en cuanto a su celebración, ejecución, desarrollo, terminación y liquidación será resuelta de manera directa por las partes y de no ser posible se acudirá a los mecanismos de Transacción, Conciliación y Amigable Composición.

DÉCIMA OCTAVA. EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL: El presente Contrato no constituye vinculación laboral alguna entre las partes ni con el personal destinado por ellos, por lo tanto, ninguna de ellas tiene derecho a exigir a la otra, reconocimiento o pago de salarios o prestaciones sociales.

DÉCIMA NOVENA. ADICIÓN MODIFICACIÓN Y/O PRÓRROGA: El presente contrato podrá ser modificado, adicionado y/o prorrogado de común acuerdo entre las partes, previo aval del Ordenador del Gasto y Supervisor, para lo cual suscribirá el documento correspondiente.

VIGÉSIMA. DOCUMENTOS: Forman parte de este contrato: Estudios previos, anexos y pliegos de condiciones del proceso de selección descritos en la parte considerativa, Certificado de Disponibilidad Presupuestal, la propuesta presentada por EL CONTRATISTA, los acuerdos, los convenios que se celebren en desarrollo del mismo y demás documentos que dieron origen al presente contrato.

VIGÉSIMA PRIMERA. APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES. De conformidad con lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1.993, el presente contrato además de sus estipulaciones, se rige por los principios establecidos por las normas civiles, comerciales y las consagradas en dicha Ley, que corresponden a su esencia y naturaleza.

VIGÉSIMA SEGUNDA. MULTAS. Por el incumplimiento injustificado de cualquiera de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, La CPMSBOG podrá descontar, por concepto de multa, un monto equivalente al uno por ciento (1%) diario del valor del contrato, sin que sobrepase el diez (10%) del valor del Contrato. Para el efecto EL CONTRATISTA autoriza con la suscripción del presente contrato que el valor de las mismas sea descontado de la factura cobrada para la fecha en que el acto administrativo de imposición de multa no sea susceptible de recurso, conforme al procedimiento establecido en la Ley 1150 de 2007 y en concordancia con la Ley 1474 de 2011 artículo 86.

VIGÉSIMA TERCERA. PENAL PECUNIARIA: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento parcial o total de la obligación derivada del contrato, pagará EL CONTRATISTA a La CPMSBOG, a título de Pena Pecuniaria una suma equivalente al treinta por ciento (30%) del valor total del mismo. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial pero definitivo de los perjuicios que cause a la CPMSBOG. No obstante, La CPMSBOG se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. Tanto el valor de las multas, como el de la cláusula penal pecuniaria serán descontados de los pagos que se efectúen al contratista en desarrollo del objeto del contrato.

VIGÉSIMA CUARTA. CADUCIDAD: La CPMSBOG podrá declarar la caducidad de este contrato si se presenta alguna de las causales previstas en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. La declaratoria de caducidad producirá como efecto inmediato la terminación del contrato sin lugar a indemnización por el incumplimiento del contratista en sus obligaciones, la liquidación del contrato y demás sanciones establecidas en la Ley.

VIGÉSIMA QUINTA. COMUNICACIONES. Las comunicaciones al CONTRATISTA, se realizarán a través del E-mail gilberto.ortiz@suprisa.com.co ; teléfonos 320 277 9716 – 301 790 4191 y demás medios electrónicos con que cuente el contratista. La CPMSBOG a los correos electrónicos contratacion.ecmodelo@inpec.gov.co contratacion.ecmodelo1@inpec.gov.co y compras.ecmodelo@inpec.gov.co

VIGÉSIMA SEXTA PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: Para todo el efecto legal, el presente contrato se entiende perfeccionado: a) Con las suscripciones de las partes de acuerdo al inciso 1° del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, y para su ejecución requiere: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de las Garantías constituidas por el CONTRATISTA y aprobadas por parte de La CPMSBOG; además de la suscripción del Acta de inicio (cuando aplique) la cual será siempre posterior a la aprobación de la póliza de Cumplimiento y al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIO CONTRACTUAL: Para todos los efectos legales el domicilio contractual será la ciudad de Bogotá D.C.

Para constancia, se firma en Bogotá D.C., a los nueve (09) días del mes de marzo de 2026.

LA CPMSBOG,

MY. JOSÉ JOAQUÍN PEÑA ALFONSO
Director Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bogotá, Incluyen Unidad de Salud Mental.

EL CONTRATISTA,

GILBERTO ORTIZ BOHORQUEZ
C.C. 5.935.509 de Icononzo
Representante Legal
SUPRISA S.A.S.
NIT. 900.503.041-6

Revisó y aprobó: DG. JAVIER ARMANDO FLOREZ VERGARA - Responsable Gestión Corporativa - CPMSBOG
Elaboró: WILSON CARDONA LONDOÑO – Profesional Universitario - Gestión Corporativa - CPMSBOG
Fecha de elaboración: 09/03/2026