INPEC

INVITACIÓN PÚBLICA No. 148-MC-13-2026

LA PRESENTE INVITACIÓN PÚBLICA, TIENE COMO FIN CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026

1. INFORMACIÓN GENERAL

El presente proceso se regirá por el procedimiento referido en el numeral 5 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, por cuanto el presupuesto oficial no supera el 10% de la menor cuantía fijada para la Entidad. Esta invitación estará publicada desde el **19/03/2026** en el Sistema Electrónico para la contratación pública –SECOP II, y las ofertas que llegaren a presentarse como consecuencia de la misma se deberán ser cargadas en dicha plataforma hasta el cierre en el sistema **25/03/2026**, **hasta las 10:30 AM.**

El comité evaluador estará conformado por: **VERIFICACIÓN JURÍDICA** – DR. CARLOS ANDRES ECHEVERRI DIAZ; **VERIFICACIÓN TÉCNICA** –DG. JHON ALBERTO OSORIO ARBELAEZ, **VERIFICACIÓN ECONÓMICA** – PU. EMIGDIO CARDENAS ARBELAEZ.

2. OBJETO

CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026

2.1. OBJETO SEGÚN CLASIFICACIÓN BIENES Y SERVICIOS

CÓDIGO UNSPSC	PRODUCTO
50192109	Papas fritas de talego o mezclas
50192100	Pasabocas y snacks
50181905	Galletas de dulce

2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

ITEM	PRODUCTO Y CONDICIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.
1	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP	40 g	A DEFINIR

	laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS. UNIDAD DE MEDIDA 40 g		
2	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml), <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g, RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g. UNIDAD DE MEDIDA 30 g	30 g	A DEFINIR
3	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS, Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%. UNIDAD DE MEDIDA 30 g	30 g	A DEFINIR
4	INGREDIENTES Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural. CONTENIDO NETO, UNIDAD 35g CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES, (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), <100 UFC/g <100 UFC/g. UNIDAD DE MEDIDA 35 g	35 g	A DEFINIR
5	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%. UNIDAD DE MEDIDA 40 g	40 g	A DEFINIR
6	INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml), Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml), Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 20 g	20 g	A DEFINIR

7	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%. UNIDAD DE MEDIDA 55 g	55 g	A DEFINIR
8	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 45 g	45 g	A DEFINIR
9	INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras, 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g, Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente). UNIDAD DE MEDIDA 40 g	40 g	A DEFINIR
10	INGREDIENTES Pellet a base de harina de maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada, colorante natural (Cúrcuma), colorante artificial grado alimenticio FD&C (Amarillo No. 5 y Amarillo No 6)), Aceite vegetal y Sabor picante idéntico al natural. Contiene Tartrazina. Puede contener trazas de Gluten CARACTERISTICAS Pasabocas a base de harina de maíz fritos sabor a picante. CONTENIDO NETO, UNIDAD 12 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g, RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS, FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 180 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura, ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 12 g	12 g	A DEFINIR
11	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Aceite vegetal, Levadura, Sal, Azúcar, Polvo de hornear, Comino, Pimienta, Colorantes artificiales certificados (Color Rojo Nº 40 Allura Red C.I 16035, Color Amarillo Nº6 Sunset Yellow C.I 15985). CARACTERISTICAS, Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de cubos CONTENIDO NETO UNIDAD 23g unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado, contenido en una bolsa plástica. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS <10 UFC/g 10000 UFC/g (UFC/g/ml) COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g, 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE · En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. Tratar el producto con cuidado evitando impactos. Manipule siempre en la caja. El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE	23 g	A DEFINIR

	MEDIDA 23g		
12	INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3, COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml), Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10, 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300. UNIDAD DE MEDIDA 28 g	28 g	A DEFINIR
13	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada (Vitamina B1, B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro), Margarina Vegetal, Azúcar, Almidón de Yuca, Trozos sabor chocolate, Emulsificante (Lecitina de soya) Sal, Leudante (Polvo de Hornear). CARACTERÍSTICAS Es un producto Horneado, elaborado a base de harina de trigo con trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 150 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Se empaca en bolsas individuales elaboradas en BOPP + BOPP Metalizado y es embalado en plegadizas de cartón; las cuales son contenidas en caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS Físico DIAMETRO (cm) 4.5 – 5.0 cm 4.8 – 5.1 cm ANALISIS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 20 10000 – 30000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 7 - 11, COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 El análisis microbiológico se realiza bajo la norma: MINSALUD RES 11488/84. GALLETAS Y COLACIONES ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 0.83 % Contenido de Grasa: 21.09 %, Proteínas: 5.19 % Cenizas: 0.97 % Calorías: 498.13 Kcal Carbohidratos: 71.89 % Fibra Cruda: 0.03 % Sólidos Totales: 99.17 %TIEMPO DE VIDA ÚTIL 480 Días en condiciones normales de almacenamiento (temperatura ambiente, humedad y luz). UNIDAD DE MEDIDA 150 g	150 g	A DEFINIR
14	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleina de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli, <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g, Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 195 g	195 g	A DEFINIR
15	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli, <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g, Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 115 g	115 g	A DEFINIR
16	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras, 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g, Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD, Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE, Consumir una	15 g	A DEFINIR

	vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 365 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 15 g		
17	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g, Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g, Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 130 g	130 g	A DEFINIR
18	CENTRO DE GOMA DE GELATINA CUBIERTO CON CHOCOLATE BLANCO CONFITADO SABORES A: FRESA, MARACUYA, CEREZA, NARANJA. Chocolate Blanco (Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo entera, Leche en polvo descremada, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Saborizante Artificial Vainilla), Azúcar, Centro Goma Gelatina (Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Gelatina, Acido cítrico (Acidulante) (E330), Saborizantes Artificiales a Naranja, Fresa, Cereza y Maracuyá, Pectina (Gelificante) (E440), Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331)), Agua, Maltodextrina, Goma Arábiga (Estabilizante) (E414), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Goma Laca (Agente Glaseado)(E904), Acido Ascórbico (Acidulante) (E300),Acido Tartárico (Acidulante)(E334), Fécula de Maíz, Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903), Colorantes Artificiales: Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E102), Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmín (E120)Contiene leche y productos lacteos (lactosa), Soya y TARTRAZINA. Puede contener trazas de Nuez de árbol (Almendra), Huevo, Trigo (Gluten), Cebada (Gluten) y Maní. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia, Avena (Gluten). UNIDAD DE MEDIDA 30 g	30 g	A DEFINIR
19	CEREZA UNIDADES Cont. Neto zOA g (0.71 Qz) PASTILLAS DE AZUCAR SABOR FRUTAL, Ingrodiontes; Aucar, Jarabe de Glucoun Maftodgtrna, Agua. Antiaglutiante Estearato de Magnesio, Sabor Artf Ceze. Apore Fraccionado de Palna. Acidulante, Acido Málico (E 296), Colorint A Roin FDRC N 40 (Allum md ACNE S o Comang Soya ce ca i, hitav0 F R tosa F.abricadopO SUTR DE Vlaval Mndalena Calomisin (4OLOSINASINULULUS A Maqtre lesy yan Teal 57 e Tol n 1o M 4A9.tr 95y .9 C r. UNIDAD DE MEDIDA 20 g	20 g	A DEFINIR
20	BARRAS DE CEREAL CON ARANDANOS Y FONDO SABOR YOGURT Jarabe de Poliglicitol, Arándanos (12%)(Arándanos, Azúcar, Aceite de Girasol), Arroz Soplado (Harina de Arroz, Harina de Trigo Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Almidón Modificado, Extracto de Malta de Cebada, Agua, Sal), Agua, Maní, Maltodextrina, Grasa Vegetal, Cereal Expandido (Harina de Maíz, Harina de Arroz, Leche, Suero de Leche, Agua, Bicarbonato de Sodio), Hojuelas de Maíz (Maíz, Azúcar, Sal, Extracto de Malta de Cebada), Hojuelas de Avena, Fibra, Sorbitol (Humectante)(E420), Extracto de Malta de Cebada, Gelatina, Ácido Cítrico (Acidulante)(E330), Saborizante Artificial a Fresa, Sal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Extracto de Romero, Glicósidos de Esteviol de Estevia (Edulcorante)(E960).Contiene Gluten, Leche y sus Derivados, Maní y Soya. Puede Contener trazas de Almendras, Coco y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia. UNIDAD DE MEDIDA de 28 g a 32 g	28 g a 32 g	A DEFINIR
21	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado, Gelatina, Saborizante Artificial a Tuti Fruti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129),Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº 5 (TARTRAZINA) (E 102),Amarillo FD&C Nº 6 (AMARILLO CREPÚSCULO) (E 110). Contiene Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Maní, Ajonjolí y Coco. Contiene 12 gr VIDA ÚTIL ESTIMADA: DIECIOCHO (18) MESES. UNIDAD DE MEDIDA 12 g	12 g	A DEFINIR
22	MASMELOS O MALVAVISCOS SIN RELLNO O CON RELLENO DE FRESA INGREDIENTES MASMELOS RELLENO DE FRESA: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Dextrosa, Gelatina, Pulpa de fruta (0,07 %), Saborizante Artificial a Fresa, Ácido Láctico (Acidulante)(E270), Pectina (Estabilizante)(E440), Ácido Cítrico (Acidulante)(E330), Lactato de Sodio (Regulador de pH)(E325), Sal, colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129) Puede contener trazas de Leche, Coco, Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Gluten, Maní, Almendra, Nuez de Macadamia. MASMELOS O MALVAVISCOS SABOR A TUTTI FRUTTI CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO Y GRANULADO CROCANTE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOBARRILETE: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo, Dextrosa, Almidón de Maíz, Granulado Crocante Multicolor (Azúcar, Glucosa, Almidón de maíz, Grasa Vegetal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322) , Glicerina (Humectante)(E422), Cúrcuma (Colorante Natural)(E100ii), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC)(E129), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133)), Gelatina, Citrato de Sodio (Regulador de	50 g	A DEFINIR

	Acidez)(E331), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Tutti frutti, Saborizante Artificial a Vainilla, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red)(E129), Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA) (E102) y Azul FD&C No 1 (Azul Brillante) (E133) Contiene TARTRAZINA, Leche y Soya. Manufacturado en una planta que procesa Maní, Coco, Huevo y Gluten. MASMELO DE VAINILLA BAÑADO CON SABOR A CHOCOLATE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOVAINILLA: Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Jarabe de Glucosa, Dextrosa, Leche en polvo descremada, Cocoa en Polvo, Gelatina (Gelificante), Leche en polvo entera, Citrato de sodio (Regulador de Acidez) (E331), Saborizante Artificial a Vainilla, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322). Contiene Leche y productos lacteos (Lacotsa)y Soya. Puede contener trazas de Nueces de árbol (Almendra, Coco), Maní, Huevo, Trigo (Gluten), Avena (Gluten). Manufacturado en una planta que procesa Nuez de árbol (Nuez de Macadamia). UNIDAD DE MEDIDA 50 g		
23	INGREDIENTES TRULULU GUSANOS ACIDOS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado (Texturizante), Sorbitol (E420)(Humectante), Ácido Láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E325)(Regulador de pH), Ácido Cítrico (E330)(Acidulante), Ácido Málico (E296)(Acidulante), Ácido Fumárico (E297)(Acidulante), Saborizantes artificiales a Limón, Cereza y Fresa, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N° 1(Azul Brillante)(E133), Amarillo FD&C N° 6 (Amarillo Crepusculo)(E110). Contiene TARTRAZINA.Manufacturado en una planta que procesa Leche y sus derivados, Soya, Maní, Ajonjolí y Nueces de árbol (Coco).INGREDIENTES TRULULU FRESITAS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Sorbitol (Humectante) (E420), Almidón Modificado, Azúcar Invertido, Ácido Láctico (Acidulante) (E270), Glicerina (Humectante) (E422), Ácido Cítrico (Acidulante) (E330), Lactato de Sodio (Regulador de Acidez) (E325), Saborizante Artificial a Fresa Crema, Dióxido de Titanio (Colorante)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Puede contener Trazas de Leche y productos lacteos, Soya, Maní, Nuez de árbol (Coco), Huevo, Trigo (Gluten) INGREDIENTES TRULULU FEROZ MINI: Azúcar , Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz , Acido láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E 325) (Regulador de pH), Acido Cítrico (E330) (Acidulante), Acido Málico (E296) (Acidulante), Acido Fumárico (E297) (Acidulante), Saborizantes Artificiales a Manzana ,Fresa y Durazno, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133) CONTIENE TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Soya, Maní, Ajonjolí y Coco. UNIDAD DE MEDIDA 70 g	70 g	A DEFINIR
24	DULCE DE GUAYABA: * Pulpa de guayaba: 52% - 62% * Azúcar: 48% - 38% * Ácido cítrico o Bicarbonato de Sodio (Reguladores de acidez): 0,009% - 0,09% APARIENCIA: De forma rectangular. COLOR: Rojo natural, marrón, rojo marrón. OLOR: Propio de la guayaba. SABOR: Sabor distintivo y propio de la pasta de guayaba TEXTURA: Producto compacto, homogéneo, blando Características Método de medición coliformes totales /g NMP coliformes fecales /g NMP Mohos y Levaduras/g NMP Salmonella Investigación de salmonella sp/25 gramos Características Método de medición pH Directo (25ºC) Electrometrico °Brix (Solidos solubles por lectura refractométrica 25ºC) Refractometrico Humedad en fracción de masa expresado como % Desecacion NTC 5856 18. EMPAQUE SECUNDARIO DULCE DE GUAYABA VELEÑO HOJA DE BIJAO Dimensiones: Largo: Entre 17 cm y 19 cm aproximado; Ancho: Entre 6,5 cm y 8,5 cm aproximado Calibre: N.A Tipo de Selle: Plegable Condiciones del empaque: Ninguna 12. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO Especificación Norma 3,4 - 4,0 RESOLUCION 3929 DE 2013 75 – 85 RESOLUCION 3929 DE 2013 11 – 20 NTC 5856. UNIDAD DE MEDIDA 23 g	23 g	A DEFINIR
25	Rollito Relleno de Manjar blanco 23 grs Pulpa de guayaba, azucar, regulador de acidez (acido citrico o bicarbonato de sodio).Dulce de leche 29% (leche en polvo entera,azucar,feculas,glucosa,alcalinizante (bicarbonato de sodio), lactasa, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) colorante caramelo (sulfito amonio grado alimenticio)) / Guava pulp, Sugar, acidity regulator (citric acid or sodium bicarbonate). Dulce de leche 29% (whole milk powder, sugar, starchy, glucose, alkalising product (sodium bicarbonte),lactase, preservatives (sodium benzoate, potasium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)). UNIDAD DE MEDIDA 23 g	23 g	A DEFINIR
26	Azúcar, Coco, Jarabe de Glucosa, Azúcar Invertido, Coco Deshidratado, Agua y Sal. Contiene Nuez de árbol (Coco).Manufacturado en una planta que procesa Leche y productos lácteos, Cebada (Gluten), Maní, Ajonjolí, Soya. UNIDAD DE MEDIDA 15 g	15 g	A DEFINIR
27	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Grasa Vegetal, Leche Entera 7.0%, Agua, Leche Descremada, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E422), Sal (Potenciador de Sabor), Bicarbonato de Sodio (Nivelador de pH)(E500) y Saborizante Artificial a Vainilla. Contiene Leche, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Gluten y Coco. Manufacturado en una planta que procesa TRATRAZINA. Contiene 40 Gr BARRA CON SABOR A CHOCOLATE RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Cobertura sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche en Polvo, Cacao en polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Sabor Artificial Vainillina); Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Aceite Fraccionado de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lacteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). UNIDAD DE MEDIDA 40 g	40 g	A DEFINIR

28	INGREDIENTES: BIANCHI BARRA BLANCA: Cobertura Tipo Chocolate Blanco (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Leche Descremada, Leche en Polvo, Maltodextrina, Lecitina de Soya (Emulsificante), Sabores Artificiales Chocolate Blanco y Vainillina); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche en Polvo, Glicerina (Humectante) (E 422), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). BIANCHI BARRA BLANCA 55G\ INGREDIENTES BIANCHI BARRA LECHE: Cobertura tipo Chocolate (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Cacao en polvo, Leche en Polvo, Leche Descremada, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322)); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en Polvo, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Sal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco) BIANCHI BARRA CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE: Centro Suave (Azúcar, Jarabe de Glucosa, Leche en polvo entera, Agua, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Cocoa en polvo, Azúcar invertido, Albúmina de Huevo, Sal (Potenciador de Sabor), Gelatina, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Malta), Cobertura Sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Leche en polvo descremada, Cocoa en polvo, Leche en polvo entera, Harina de Algarrobo, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Granulado Crocante (Azúcar, Sulfato de Calcio (Estabilizante)(E516), Maltodextrina, Gelatina, Saborizante Artificial, Colorantes Artificiales: : Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133), Rojo FD&C No40 (Allura Red) (E129)) Contiene TARTRAZINA, Leche y productos lácteos, Huevo y Soya. Puede contener Trazas de Maní y Cebada (Gluten). BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI COOKIES AND CREAM: Cobertura Sabor a Chocolate blanco (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo descremada, Leche en polvo entera, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Trozos de Galleta (Harina de Trigo Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Cocoa, Agua, Azúcar invertido, Bicarbonato de Sodio (Leudante)(E500), Bicarbonato de Amonio (Leudante)(E503), Sal, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Lactilato de Sodio (Emulsificante)(E481), Leche en polvo entera, Saborizante Artificial a Vainilla) Contiene Leche y productos lacteos (lactosa), Soya y Trigo (Gluten). Puede contener trazas de Maní, Nuez de árbol (Coco), Avena (Gluten), Cebada (Gluten) y Huevo. Manufacturado en una planta que procesa Nueces de árbol (Almendra, Nuez de Macadamia). BIANCHI COOKIES AND CREAM UNIDAD DE MEDIDA 48 g a 55 g	48 g a 55 g	A DEFINIR

ESPECIFICACIONES ADICIONALES

NOTA 1. Las cantidades de los productos a solicitar no están definidas, teniendo en cuenta que estas serán solicitadas al futuro contratista de manera parcial por el responsable de Expendio, de acuerdo a las necesidades de producción, hasta agotar el presupuesto asignado.

NOTA 2. Se establecerá en el cuestionario de oferta económica de la plataforma SECOP II, dos listas de precios, para que el proponente realice su oferta de la siguiente manera:

- LISTA 1. Lista denominada "TOTAL PRESUPUESTO" en la cual el proponente deberá ofertar el mismo valor del presupuesto establecido por la entidad contratante, es decir de CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($175.000.000). En caso de que sea ofertado un valor diferente a este, la oferta económica será rechazada.

- LISTA 2. Lista denominada "SUMATORIA VALORES UNITARIOS" en la cual el proponente deberá ofertar el resultado obtenido de sumar todos los valores unitarios de cada uno de los productos de cada grupo. El valor aquí ofertado deberá ser igual o inferior al valor unitario estimado por la entidad en el estudio de mercado, del cual hace referencia el Numeral 9 "ANÁLISIS DE LA OFERTA / MERCADO" de los Estudios Previos.

NOTA 3. Los furgones de los vehículos que transportan los productos deberán permanecer limpios,

ordenados, secos y en buen estado general. Los materiales en que están revestidos los furgones de los vehículos deben ser resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza.

NOTA 4. Cualquier daño encontrado en los productos y/o alimentos al momento de su recepción, será asumido en su totalidad por el contratista, quien será el responsable de que estos sean sustituidos por otros de óptima calidad asumiendo igualmente su transporte.

NOTA 5: Todos los productos alimenticios deben contar con registro sanitario del INVIMA o acreditar que se encuentra en trámite y además la fecha de vencimiento del producto no podrá ser menor a Dos (02) meses cuando aplique, contados a partir de la entrega en el Almacén del CPMSACS ACACIAS INPEC.

NOTA 6. La propuesta debe ser presentada sin IVA

NOTA 7: Todos los productos alimenticios deben contar con registro sanitario del INVIMA o acreditar que se encuentra en trámite y además la fecha de vencimiento del producto no podrá ser menor a Dos (02) meses cuando aplique, contados a partir de la entrega en el Almacén del CPMSACS INPEC.

NOTA 8: 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 2 correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

NOTA 9: Teniendo en cuenta el Impuesto al consumo saludable (Ley 2277 del 2022) el oferente que le resulte adjudicado el contrato del presente proceso en la facturación debe discriminar el valor del respectivo impuesto

NOTA 10. El oferente deberá anexar FICHA TÉCNICA DEL FABRICANTE de TODOS los ítems del presente proceso, en la cual se debe evidenciar las características específicas, componentes, etc. No se aceptarán fichas técnicas elaboradas por el proponente, a menos que sea fabricante del producto.

2.3. LIMITACIÓN A MIPYMES

"ARTÍCULO 34. PROMOCIÓN DEL DESARROLLO EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA. Modifíquese el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, el cual quedará así:

"ARTÍCULO 12. Promoción del desarrollo en la contratación pública.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 13, 333 Y 334 de la Constitución Política, el Gobierno Nacional definirá las condiciones y los montos de acuerdo con los compromisos internacionales vigentes, para que, en desarrollo de los Procesos de Contratación, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, adopten en beneficio de las MiPymes, convocatorias limitadas a estas en las que, previo a la Resolución de apertura del proceso respectivo, se haya manifestado el interés de por lo menos dos (2) MiPymes.

Asimismo, el reglamento podrá establecer condiciones preferenciales en favor de la oferta de bienes y. servicios producidos por las MiPymes respetando los montos y las condiciones contenidas en los compromisos internacionales vigentes, cuando sean aplicables.

En todo caso, se deberá garantizar la satisfacción de las condiciones técnicas y económicas requeridas en el Proceso de Contratación.

De igual forma, en los pliegos de condiciones dispondrán, de mecanismos que fomenten en la ejecución de los contratos estatales la provisión de bienes y servicios por población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y, sujetos de especial protección constitucional en las condiciones que señale el reglamento; siempre que se garanticen las condiciones de calidad y cumplimiento del objeto contractual.

PARÁGRAFO 1. En los Procesos de Contratación que se desarrollen con base en el primer inciso, las entidades podrán realizar las convocatorias limitadas que beneficien a las MiPymes del ámbito municipal o departamental correspondiente al de la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO 2. Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 5 y 6 de la Ley 1150 de 2007, para que las Mipymes puedan participar en las convocatorias a las que se refiere este artículo, deberán acreditar como mínimo un año de existencia, para lo cual deberán presentar el certificado expedido por la cámara de comercio o por la autoridad que sea competente para dicha acreditación.

PARÁGRAFO 3. En la ejecución de los contratos a que se refiere el presente artículo, las entidades y los contratistas, deberán observar lo dispuesto en los artículos 90 a 95 de la Ley 418 de 1997 y las normas que la modifiquen, adicionen o subroguen.""

Teniendo en cuanta que la presenta contratación no excede el diez (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, aplica la posibilidad de limitarla a MiPymes, según lo establecido en el parágrafo del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 34, Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 y los artículo 2.2.1.2.4.2.2, 2.2.1.2.4.2.3 y articulo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 modificados por el Art. 5 del Decreto 1860 de 2021.

"Articulo 2.2.1.2.4.2.2. "Convocatoria Limitadas a MiPymes. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

Parágrafo. *Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo."*

"Articulo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales: *De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a MiPyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada MiPyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo."*

"Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. *La MiPyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:*

1. *Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.*
2. *Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.*

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

Parágrafo 1. *En todo caso, las MiPyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.*

Parágrafo 2. *Para efectos de la limitación a MiPyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.*

Parágrafo 3. *En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por MiPymes.*

Parágrafo 4*. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen".*

Si la convocatoria resultare limitada a MiPymes, la entidad definirá si la limitación será a nivel Nacional, Departamental o Municipal, según el objeto contractual de la convocatoria, en todo caso la

entidad verificará el cumplimiento de las condiciones establecidas en los artículos 2.2.1.2.4.2.2. y 2.2.1.2.4.2.3, del Decreto 1082 de 2015 modificados por el decreto 1860 de 2021.

2.3.1. Documentos mínimos para realizar la solicitud de limitación a MiPymes

ÍTEM	DOCUMENTO
1	Oficio o carta de solicitud de limitación a MIPYME, Nacional, Departamental o Municipal según corresponda.
2	Certificación firmada por el solicitante y el contador o revisor fiscal si está obligado a tenerlo, donde acrediten que la empresa se encuentra en los rangos de clasificación empresarial como una MIPYME.
3	Cédula del Contador y/o revisor fiscal.
4	Tarjeta Profesional del Contador y/o revisor fiscal.
5	Certificado de Vigencia de inscripción y Antecedentes Disciplinarios del Contador y/o revisor fiscal (Con fecha de expedición no mayor a 90 días calendario).
6	Copia del registro mercantil o del certificado de existencia y representación, según corresponda con una fecha de expedición máximo sesenta (60) días calendario NOTA: La actividad comercial y/o objeto social del solicitante debe estar relacionada con el objeto contractual.
7	Cedula del solicitante o del Representante Legal.
NOTA	La solicitud de Limitación a MIPYMES no se tendrá en cuenta si no se aporta la totalidad documentos mencionados.

2.4. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

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

2.5. CONDICIONES DE LA OFERTA

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

3. VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

De acuerdo con el resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para **CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026**. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta los precios unitarios y su relación el presupuesto asignado. Obteniendo como resultado un Valor Total de **NUEVE MILLONES CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($ 175.000.000)** asignados al rubro A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, incluidos impuestos, tasas y demás costos y gastos que genere la adquisición.

La CPMSACS - INPEC efectuará pagos al contratista conforme a la disponibilidad del PAC por ser recursos de aporte nacional, de acuerdo al valor de los bienes y/o servicios recibidos, **en un plazo máximo de 90 días,** previa presentación de la factura correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales (El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social

integral, tales como: SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, si hubiere lugar a ello), a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Igualmente, para el trámite del pago el CONTRATISTA deberá además haber realizado el cargue de la factura correspondiente en la plataforma **SECOP II, TVE y SIIF Nación**, debidamente firmada y con el recibido del Supervisor. SIN EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO NO SE TRAMITARÁ DICHO PAGO.

Las facturas serán pagadas por el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario, dentro de los términos establecidos, previa aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa y disponibilidad del PAC. La Unidad Ejecutora tendrá a cargo la recepción, verificación y aprobación de la misma con sus soportes, en concordancia con el Estatuto Tributario. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último documento subsanado o corregido de acuerdo a la solicitud del grupo de tesorería o quien haga sus veces en los establecimientos de reclusión del orden nacional y Escuela Penitenciaria.

NOTA: Del impuesto del IVA: este proceso será gravado a la tarifa general del IVA, según la naturaleza del proponente (responsable de IVA).

3.1. PRESUPUESTO OFICIAL

En consecuencia, la Oficina Administrativa y Financiera considera que el valor del presupuesto relacionado en la descripción del objeto a Contratar asciende a la suma de**: NUEVE MILLONES CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($ 175.000.000)** respaldado por el CDP que se relaciona a continuación y contemplados dentro del Plan Anual de Adquisición 2026.:

POSICIÓN CATALOGO DEL GASTO	FUENTE	CDP N°	FECHA CDP	VALOR CDP
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PROPIOS	1226	21/01/2026	$ 175.000.000
Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-148 - CPMS ACACIAS - INPEC				
RECURSOS: PROPIOS 26				
SITUAC: CSF				
OBJETO: CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026				
EXPEDIDO POR: EMIGDIO CÁRDENAS ARBELÁEZ – RESPONSABLE GESTIÓN CORPORATIVA DE LA CPMSACS – INPEC.				
RESOLUCIÓN N°: RES. 000002 DE 02 DE ENERO DE 2026				

4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

- Cumplir con el servicio objeto del presente proceso, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
- Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
- Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo (en caso de que se solicite).
- Cumplir con la Ley 789 de 2002 y su modificación, acreditando mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso, el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la citada ley. (La periodicidad de la presentación de esta certificación depende de la forma de pago establecida en el respectivo proceso de selección).
- En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar la situación de forma inmediata, al supervisor del contrato, por escrito.
- Acatar las órdenes que durante el desarrollo de la comunicación de aceptación le imparta CPMSACS - INPEC por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.
- Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega de los pedidos requeridos por el supervisor y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía.
- Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato.
- Realizar el cargue de la factura correspondiente en las plataformas SIIF NACIÓN y SECOP II, en esta última deberá estar debidamente firmada por el proveedor y con el recibido del Supervisor.
- Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnización a que haya lugar del personal que emplee en la ejecución del contrato.
- Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilatación y trabas a la ejecución del contrato,
- Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato es hasta el **15 de diciembre de 2026 o agotar los recursos**, contados a partir de la firma del Acta de Inicio, previa expedición del Registro Presupuestal del Compromiso, Comunicación de Aceptación, pólizas por parte del contratista y su respectiva aprobación realizada por la Entidad.

El incumplimiento de dicho plazo establecido será causal de Terminación Unilateral del Contrato, haciéndose efectiva la cláusula penal pecuniaria.

6. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

Para todos los efectos legales, el domicilio se fija en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 5 vía antigua Villavicencio, Oficina Administrativa.

7. SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato será ejercida por el responsable del ALMACEN EXPENDIO (**DG. JHON ALBERTO OSORIO ARBELAEZ)** de la CPMSACS - INPEC.

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

8. EXPERIENCIA

De conformidad con el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015 se hace necesario para el presente proceso, la exigencia de experiencia mínima a los posibles proponentes de la siguiente manera:

EXPERIENCIA ESPECIFICA: Demostrada mediante certificaciones o copia de contratos debidamente ejecutados y terminados, que acrediten experiencia en contratación con entidades públicas o privadas, relacionada con el **SUMINISTRO DE PRODUCTOS EMPAQUETADOS y/o similares a los contenidos en el presente proceso**. ESTA EXPERIENCIA SERÁ VERIFICADA POR EL COMITÉ EVALUADOR EN LA ETAPA CORRESPONDIENTE.

Para el caso de la experiencia con entidades privadas, **las certificaciones o copias de contratos deberán ser respaldados por la facturación correspondiente.**

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

a. Nombre o razón social del Contratante
b. Nombre o razón social del contratista
c. Objeto del contrato
d. Fecha de iniciación del contrato
e. Fecha de terminación del contrato.
f. Valor contrato, adición y total

Este aspecto será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua.

9. REQUISITOS HABILITANTES

9.1. CAPACIDAD JURÍDICA

9.1.1. Carta de presentación de la propuesta:

De acuerdo con el contenido del Anexo No. 1, la carta de presentación de la propuesta debe estar suscrita por la persona natural o por el representante legal de la persona jurídica o por el representante designado por los miembros del consorcio o de la unión temporal. El proponente deberá aportar fotocopia de la cédula de ciudadanía de quien suscribe la propuesta.
Quien suscriba la carta de presentación de la propuesta deberá:

a) En caso de ser persona jurídica: tener la calidad de representante legal o apoderado del proponente, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. En este último caso, la facultad de representación debe comprender las de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatario) y liquidarlo. Si la presentación de la propuesta implica la transgresión del deber establecido en

el numeral 7° del artículo 23 de la ley 222 de 1995, el proponente individual o el integrante de la propuesta conjunta deberá, además, allegar autorización de la junta de socios o asamblea general de accionistas, según corresponda.

b) En caso de ser consorcio o unión temporal: tener la calidad de representante del consorcio o unión temporal, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. Tal facultad de representación debe comprender la de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatarios) y liquidarlo.

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

9.1.2. Acreditación de la existencia y la representación legal

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

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

Si el proponente es una persona natural deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad, la cual debe tener relación con el objeto a contratar, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, a la fecha de presentación de las propuestas.

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

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

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

- El documento público relacionado con sociedades extranjeras en el cual se certifique la existencia de la sociedad y el ejercicio de su objeto social, tendrá validez en Colombia con la sola Apostilla.
- Cuando el documento otorgado en el exterior deba ser autenticado, el interesado deberá velar porque la autoridad que autentica, certifique sobre la existencia de la sociedad y sobre la extensión del objeto social, documento éste que se deberá apostillar.
- En el evento en el cual, en un Estado Parte de la Convención, la autoridad ante quien se autentican los documentos no tenga la facultad de certificar sobre la existencia de la sociedad y sobre el ejercicio del

objeto social de la misma, el interesado podrá solicitar dichas certificaciones ante la autoridad competente del lugar. Para que surtan efectos en Colombia, estas certificaciones deberán a su vez ser apostilladas por la autoridad del Estado donde emana el documento.

- Si no existiera una autoridad local que pueda expedir las certificaciones de existencia de la sociedad y del ejercicio del objeto social de acuerdo con las leyes del respectivo país, el interesado podrá acudir ante el Cónsul Colombiano quien podrá certificar que tuvo a la vista las pruebas de la existencia de la sociedad y del ejercicio de su objeto conforme a las leyes del respectivo país. En este caso, como la Convención no se aplica a los documentos ejecutados directamente por agentes diplomáticos o consulares, deberá seguir el trámite ordinario de legalización, o sea que el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia abonará la firma del Cónsul.

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

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

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

9.1.2.1. Objeto Social

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

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

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

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el proponente deberá adjuntar una certificación expedida por el revisor fiscal – si la persona jurídica está obligada a tener revisor fiscal- o por la persona natural, según el caso, en donde acredite que dentro de los seis meses anteriores al cierre del proceso de selección se encuentra al día con el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar. Si la persona jurídica no está obligada a tener Revisor Fiscal, conforme a la normatividad legal vigente, el representante legal deberá indicar las razones por las cuales no está obligada a

tener revisor fiscal. Requisito que deberá ser acreditado también por el contratista para la realización de cada uno de los pagos derivados del contrato estatal.

En el caso que la entidad se encuentre amparada en la exoneración prevista en el artículo 25 de la ley 1607 de 2012, debe así manifestarlo en dicha certificación, además de certificar ser sujetos pasivos y estar al día en el pago del impuesto de renta para la equidad (CREE).

El revisor fiscal debe figurar inscrito en el certificado de la Cámara de Comercio, además de allegar los requisitos legales para la expedición de dicha certificación (fotocopia de cedula de ciudadanía – fotocopia tarjeta profesional – y certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la junta de contadores).

En caso de consorcio o unión temporal esta certificación debe ser, además, presentada por cada una de las empresas que lo conforman.

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

9.1.4. Documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal

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

a. Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o unión temporal.

b. Identificar a cada uno de sus integrantes: nombre o razón social, tipo y número del documento de identidad y domicilio.

c. Designar la persona, que, para todos los efectos, representará el consorcio o la unión temporal. Deberán constar su identificación y las facultades de representación, entre ellas, la de presentar la propuesta correspondiente al presente proceso de selección y las de celebrar, modificar y liquidar el contrato en caso de resultar adjudicatario, así como la de suscribir la totalidad de los documentos contractuales que resulten necesarios.

d. Señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades, su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato de cada uno de los integrantes de la forma asociativa.

e. Señalar en forma clara y precisa, en el caso de la UNIÓN TEMPORAL, los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la CPMSACS - INPEC.

f. Señalar la duración del mismo que no deberá ser inferior a la duración del contrato y un año más, contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección. Por tanto, deberá indicar que éste no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el

consorcio o unión temporal.

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

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

1. Si la va a efectuar en representación del consorcio o la unión temporal uno de sus integrantes, caso en el cual debe informar el número del NIT de quien factura.

2. Si la facturación la van a presentar en forma separada cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, caso en el cual deben informar el número de NIT de cada uno de ellos y la participación de cada uno en el valor del contrato.

3. Si la va realizar el consorcio o unión temporal con su propio NIT, caso en el cual se debe indicar el número. Además, se debe señalar el porcentaje o valor del contrato que corresponda a cada uno de los integrantes, el nombre o razón social y el NIT de cada uno de ellos.

9.1.5. Verificaciones antecedentes fiscales, disciplinarias y Consulta al SIRI "Sistema de Información de Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad"

El evaluador designado por el ordenador del gasto verificará si los proponentes se encuentran con sanciones disciplinarias que los inhabiliten para celebrar contratos con el Estado. Adicionalmente la CPMSACS - INPEC, consultará al SIRI, de conformidad con lo establecido en la Ley 190 de 1995 y 1238 de 2008, y verificará si aparecen reportados en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.

9.1.6. Registro Único Tributario – Rut.

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

9.1.7. Formato SIIF.

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

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

9.1.8. Compromiso Anticorrupción

El proponente deberá aportar con su propuesta, el Anexo No. 6 (Compromiso anticorrupción), debidamente diligenciado.

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

9.1.9. Inhabilidades, sanciones y multas – a dic 31 de la vigencia anterior

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

10. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

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

11. SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

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

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

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

12. REGLAS DE SUBSANABILIDAD.

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

13. ADENDAS

La CPMSACS - INPEC podrá modificar, de oficio o a solicitud de los interesados, los términos de la presente Invitación Pública, hasta el día hábil anterior al plazo previsto para el vencimiento del término para la presentación de las propuestas, únicamente mediante ADENDAS, cuya publicación se realizará en el SECOP II y serán agregadas a esta invitación que se encuentra en la oficina Administrativa – Gestión Corporativa para consulta.

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

INPEC

14. CAUSALES DE RECHAZO

La CPMSACS - INPEC rechazará las propuestas en los siguientes casos:

a. Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
b. Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
c. Si la oferta contiene condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del INPEC.
d. Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
e. Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
f. Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
g. Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a "REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS" en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas o sean diferentes a lo requerido en las condiciones técnicas establecidas por parte de la Entidad. Es de aclarar que, para este proceso contractual, de acuerdo con la naturaleza de su movilidad (Mínima Cuantía), el factor determinante de selección será el menor precio ofertado, por ende, el factor técnico, el cual no es objeto de puntaje, podrá ser subsanado y/o aclarado, siempre y cuando no haya modificación en el valor de la oferta económica. En este sentido, cualquier error o ausencia de documentos referentes al factor técnico que la entidad identifique en la propuesta presentada (anexo de condiciones técnica exigidas, ficha técnica o documentos equivalentes) podrán ser subsanados o aclarados, en el término preclusivo indicado por la entidad, en todo caso, antes de finalizar el traslado del informe de evaluación (Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, Ley 1150 de 2007 artículos 5 parágrafos 1° y 4°, Decreto 1082 de 2015 Articulo 2.2.1.2.1.2.1 y 2.2.1.2.1.2.2., Concepto C-233de 2024 Colombia Compra Eficiente).
h. Cuando no allegue por escrito, las aclaraciones y/o documentos que no fueron entregados con la propuesta o cuando hechas las aclaraciones, observaciones y documentos no se ajusten a lo solicitado en los estudios previos, o acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, según lo establecido en la Ley 1882 de 2018.
i. Cuando la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4.del Decreto 1082 de 2015.
j. Cuando el proponente no allegue dentro de la propuesta la oferta económica (Anexo 2).
k. Cuando en la oferta económica (Anexo 2), el proponente exceda por precio unitario o total el presupuesto oficial estimado para la presente convocatoria, del cual hace referencia el Numeral 7.3 "ANÁLISIS DE LA OFERTA / MERCADO" de los Estudios Previos.
l. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o que contengan errores que determinen el resultado de la evaluación. Lo anterior, sin perjuicio de las acciones adelantadas por la Entidad ante las entidades correspondientes para que inicien las investigaciones del caso.
m. En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

La ausencia de requisitos o falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, no servirá de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos (artículo 5º Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 5° de la Ley 1882 de 2018). En ejercicio de esta posibilidad, durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

15. PROPUESTA ÚNICA HÁBIL Y DECLARATORIA DE DESIERTO

El proceso será declarado desierto cuando:

- Cuando todas las ofertas presentadas excedan el valor del presupuesto oficial y/o se determine que su valor es artificialmente bajo, de acuerdo con lo establecido en el de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.
- Cuando no se presente ninguna oferta.
- En caso de no lograrse la habilitación de ningún proponente.

Se declarará desierto el proceso a través de un "Acta de Declaratoria Desierta", firmada por el Director del Establecimiento, la cual será debidamente publicada en el SECOP II junto a los demás documentos del proceso dentro del término fijado en la cronología del mismo

16. ACEPTACIÓN DE LA OFERTA, FORMACIÓN DEL CONTRATO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2, numeral 5º, literal c), de la Ley 1150 de 2007, y en el artículo 2.2.1.2.1.5.2., numeral 6, del Decreto 1082 de 2015, la entidad debe aceptar la oferta de menor precio, mediante comunicación escrita, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en esta invitación para participar. En la aceptación de la oferta, la entidad debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.

La oferta y su aceptación constituyen el contrato, según lo dispuesto en los artículos citados para su ejecución, conforme al artículo 41 de la Ley 80 de 1993, se requiere la expedición del Registro Presupuestal y la aprobación de la garantía única por parte de la CPMSACS - INPEC.

El contratista seleccionado, una vez comunicada la carta de aceptación de su oferta, deberá expedir dentro de los dos (2) días hábiles siguientes, la garantía única a favor de la CPMSACS – INPEC (cuando sea requerida) y deberá cargarla en la plataforma SECOP II. En el evento en que no la allegue dentro de dicho término, será causal de incumplimiento del contrato, para lo cual la entidad, mediante acto administrativo, declarará dicho incumplimiento, el cual será objeto de recurso, y una vez en firme, procederá a aplicar las sanciones legales pertinentes.

17. LUGAR ELECTRÓNICO PARA EL RECIBO DE PROPUESTAS

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

Toda la correspondencia que se genere y que esté relacionada con el presente Proceso de Selección se cargará en la plataforma SECOP II. En caso de indisponibilidad de la plataforma SECOP II, debidamente certificada por Colombia compra eficiente, se tendrá el correo administrativa.epcacacias@inpec.gov.co para lo

correspondiente al protocolo del mismo.

Las propuestas deberán presentarse y radicarse en forma física en la plataforma SECOP II, hasta la hora prevista para el cierre en el sistema.

En cuanto a las aclaraciones y envío de documentos requeridos con ocasión de la verificación y evaluación de las propuestas, sólo serán tenidas en cuenta aquellas que se entreguen en tiempo, identifiquen el proceso de selección al que se refieren, indiquen el nombre y firma de la persona natural y/o del representante legal de la persona jurídica que la remite, indiquen la dirección física, fax o de correo electrónico del remitente y dirigidas a la Oficina Administrativa o se remitan a la dirección física o de Internet indicadas anteriormente.

El CPMSACS ACACIAS - INPEC, por su parte, enviará la correspondencia a las direcciones, números de fax o correos electrónicos registrados por los interesados o proponentes y la publicará en el SECOP II.

18. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La presentación de la propuesta implica la aceptación y conocimiento de la legislación colombiana sobre los temas objeto del presente proceso y de todas las condiciones y obligaciones establecidas en el estudio previo.

Sí ofrece algún descuento ya debe estar aplicado al valor unitario. **El precio deberá ser expresado en números enteros (Sin aproximaciones en valores unitarios que alteren el valor total por ítem y el valor total de la oferta). En el evento en que se presente divergencia entre el valor expresado en números y en letras, valdrá la capacidad expresada en letras. Si al evaluar la oferta económica se encuentra un error aritmético, se procederá a verificar el valor total de la misma, si este difiere del establecido en el cuestionario de lista de precios en la oferta económica de la plataforma SECOP II, será rechazada la oferta.**

La propuesta debe presentarse en medio digital en la plataforma SECOP II, debidamente firmada por el representante legal del proponente o por quien esté debidamente autorizado para ello y de acuerdo con el orden y requisitos establecidos en la invitación,

La propuesta debe ser presentada sin tachones, enmendaduras o raspaduras que hagan dudar del ofrecimiento, a menos que se efectúe la salvedad, la cual se entiende cumplida con la firma del proponente al pie de la corrección.

El CPMS ACACIAS - INPEC, no exigirá sellos, autenticaciones, documentos originales o autenticados, reconocimiento de firmas, traducciones oficiales, ni cualquier otra clase de formalidades o exigencias rituales, salvo cuando en forma perentoria y expresa lo exijan leyes especiales (numeral 15, art. 25, Ley 80 de 1993.)
No se aceptarán propuestas enviadas por correo, e – mail, fax ni por cualquier otro medio diferente al previsto en la presente invitación. En caso de indisponibilidad de la plataforma SECOP II, debidamente certificada por Colombia compra eficiente, se tendrá el correo administrativa.epcacacias@inpec.gov.co para lo correspondiente al protocolo del mismo.

19. DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR LA OFERTA O REQUISITOS HABILITANTES

- **Anexo 1 Carta de Presentación de la Propuesta:** debe estar firmada por el representante legal de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente, indicando su nombre, documento de identidad y demás datos requeridos en los presentes Pliegos de Condiciones.

- **Anexo 2. Oferta Económica:** En este se deberá discriminar el valor del IVA de acuerdo a la naturaleza del oferente (Si aplica). El precio unitario ofertado por ítem en el ANEXO No. 2 "Oferta Económica" no debe superar al estimado por la entidad de lo contrario será rechazada la oferta.
- **Anexo 3. Condiciones Técnicas Exigidas:** diligenciado en todas sus partes (esta es la oferta técnica y no puede ser incompleta). firmado por el representante legal de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente
- **Anexo 4 Modelo de documento de conformación de Consorcio o Unión Temporal:** Se requerirá solo cuando sea necesario, según sea el caso, firmado por el representante legal de Consorcio o Unión Temporal proponente.
- **Anexo 5 Formato SIIF**: Diligenciado y respaldado por Certificación Bancaria.
- **Anexo 6 Compromiso Anticorrupción:** Firmado por el representante legal de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente.

  Anexo 7 Certificado de aportes parafiscales para persona natural o jurídica. Las personas naturales o jurídicas deben acreditar que se encuentran al día con el pago de aportes relativos al Sistema Integral de Seguridad Social, así como los pagos de parafiscales como, SENA, ICBF y Cajas de compensación Familiar, cuando responda. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el revisor fiscal, si es el caso, de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. Adjuntar planilla de pago último mes (Persona Jurídica / Persona Natural).

  Anexo 8 Certificado de Inhabilidades e Incompatibilidades. Diligenciado y debidamente firmado por el representante legal de la empresa o quien haga sus veces.

  Anexo 9 Relación de experiencia en contratación. Diligenciado y debidamente firmado por el representante legal de la empresa o quien haga sus veces. Se deben además adjuntar certificaciones o copias de contratos, que acrediten la experiencia relacionada en este formato.

  - Fotocopia de la cédula del Representante Legal ampliada al 150%.
  - Fotocopia del Registro Único Tributario RUT.
  - Certificado de Existencia y Representación expedido por la Cámara de Comercio. NO MAYOR A 30 DÍAS.
  - Certificado de la Contraloría General de la República de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal.
  - Certificado de la Procuraduría General de la Nación de no tener antecedentes Disciplinarios ni la empresa ni su representante legal.
  - Certificado de la Policía Nacional de no tener antecedentes judiciales el representante legal.
  - Certificado de la Policía Nacional de no tener medidas correctivas pendientes por cumplir del representante legal – RNMC.
  - Redam - Registro de Deudores Alimentarios Morosos. (Ley 2097 de 2021)
  - Consulta de Inhabilidades (Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. Ley 1918 de 2018).
  - Certificación Bancaria.
  - En caso de que el proceso sea limitado a MiPymes se debe presentar los requisitos del numeral 2.3 de la presente invitación. (Incluye: Cédula del Contador y/o revisor fiscal, Tarjeta Profesional del Contador y/o revisor fiscal y Certificado de Vigencia de inscripción y Antecedentes Disciplinarios del Contador y/o revisor fiscal (Con fecha de expedición no mayor a 90 días calendario)).

20. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
PUBLICACIÓN DE LOS ESTUDIOS PREVIOS - ANEXOS E INVITACIÓN PUBLICA	**19 de marzo de 2026**	PÁGINA WEB: www.colombiacompra.gov.co SECOP II
OBSERVACIONES A LA INVITACIÓN Y SOLICITUDES PARA LIMITAR LA CONVOCATORIA A MIPYME	**20 de marzo de 2026 5:00PM**	PÁGINA WEB: www.colombiacompra.gov.co SECOP II
AVISO DE LIMITACIÓN A MIPYME	**24 de marzo de 2026 10:00 AM**	PÁGINA WEB: www.colombiacompra.gov.co SECOP II
RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES MEDIANTE ADENDA SI ES EL CASO	**24 de marzo de 2026 5:00PM**	PÁGINA WEB: www.colombiacompra.gov.co SECOP II
PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y CIERRE DEL PROCESO DE SELECCIÓN	**25 de marzo de 2026 10:30 AM**	PÁGINA WEB: www.colombiacompra.gov.co SECOP II
PUBLICACIÓN DE INFORME DE EVALUACIÓN DE PROPUESTAS	**26 de marzo de 2026**	PÁGINA WEB: www.colombiacompra.gov.co SECOP II
RECEPCIÓN DE OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN Y TÉRMINOS PARA SUBSANAR	**27 de marzo de 2026 05:00 PM**	PÁGINA WEB: www.colombiacompra.gov.co SECOP II
PUBLICACIÓN DE RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES, COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN, O DE DECLARATORIA DESIERTA DE LA INVITACIÓN PUBLICA	**30 de marzo de 2026**	PÁGINA WEB: www.colombiacompra.gov.co SECOP II

21. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El CPMSACS ACACIAS – INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de contratación:

DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA	PROBABILIDAD	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO	CONTROL Y MONITOREO	
						¿CÓMO?	¿CUÁNDO?
Que existan limitaciones legales para la realización del presente contrato.	No celebración del contrato	Baja	Contratante y Contratista	Verificación legal sobre el contexto contractual	Bajo	Análisis Legal detallado del objeto contractual	Estudios Previos
Ocurre cuando se presenta fluctuación de precios, generado en prorrogas o suspensiones imputables al contratista; no habrá lugar a reajustes.	Puedan afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas.	Baja	Contratista	Verificación del Sector Económico y el impacto generado.	Alto	Análisis del Sector Económico y Financiero.	Ejecución
Riesgos derivados de un análisis insuficiente de los precios unitarios realizados por el contratista.							

Cuando los bienes entregados o servicios prestados por el contratista no sean de buena calidad e incumplan con las especificaciones técnicas requeridas. Cuando por hechos imputables al contratista no se suministren o presten los bienes o servicios objeto del contrato dentro del plazo establecido con las condiciones técnicas requeridas	Afecta el cumplimiento de lo pactado en el contrato	Medio	Contratista	Verificación por parte del Supervisor del Contrato del Cumplimiento del Objeto Contractual. Solicitar garantía y experiencia para el proceso.	Alto	Verificar que los suministros o servicios entregados por parte del contratista cuenten con los requerimientos técnicos y en correcto funcionamiento. Verificar la garantía de amparo al contrato Requerir experiencia en la ejecución de contratos con este tipo de bienes	Ejecución Adjudicación. Estudios Previos
El número de bienes sea menor al solicitado.	Afecta el incumplimiento a lo pactado en el contrato	Baja	Contratista	Verificación de la calidad del bien o servicio	Bajo	Verificar que los suministros o servicios entregados por parte del contratista cuenten con los requerimientos técnicos y en correcto funcionamiento.	Ejecución

21.1. GARANTÍAS EXIGIDAS PARA LA PRESENTE CONTRATACIÓN

De acuerdo con lo establecido en el inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.5. del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contracción de mínima cuantía. Así las cosas, el contratista, se comprometen y obliga a constituir a favor del **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO ACACIAS NIT. 822004467-6**, Garantía de Cumplimiento y Calidad de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:

AMPARO	% DEL CUBRIMIENTO	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	10% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más
CALIDAD DEL SERVICIO	20% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más

La vigencia de la garantía y sus amparaos debe iniciar desde la fecha de expedición de la póliza.

El valor de los amparos de la garantía es calculando de acuerdo con el valor del contrato.

INPEC

22. ESTIPULACIONES CONTRACTUALES

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

22.1. INCORPORACIÓN DE CLÁUSULAS EXCEPCIONALES AL DERECHO COMÚN.

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

22.2. INDEMNIDAD.

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

22.3. PAGO DE PARAFISCALES.

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

22.4. PROHIBICIONES.

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

22.5. PENAL PECUNIARIA.

En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de la **CPMSACS - INPEC**, una suma equivalente al diez (10%) del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **LA CPMSACS -INPEC** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato (en el caso que se requiera) o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente. El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a la **CPMSACS - INPEC**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal.

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

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

22.6. MULTAS.

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

EL CONTRATISTA autoriza expresamente a **LA CPMSACS - INPEC** para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

22.7. CESIÓN.

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

22.8. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS.

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

22.9. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales y contractuales, el lugar de ejecución en los sitios requeridos y domicilio contractual será para todos los efectos legales, en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 5 vía antigua Villavicencio.

Atentamente,

Doctora LILIANA MARCELA ROMERO MÉNDEZ
Directora (e) Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Acacias

Elaborado por: TO. Kelly J Ruiz T/ Área Administrativa
Reviso: DRA. Liliana Marcela Romero Méndez / Directora (E) de la CPMSACS
Fecha de elaboración: 13 de marzo de 2026
Archivo:\\148-CPMSACS-168\Administrativa\Administrativa 2026\PROCESOS DE CONTRATACIÓN\1. MINIMA CUANTIA\MC-013 EMPAQUETADOS - EXPENDIO\INVITACION PUBLICA 148-MC-013-2026 (EMPAQUETADOS).docx