



DEPENDENCIA SOLICITANTE	Atención y Tratamiento – Proyectos Productivos			
TIPO DE RECURSO	INVERSIÓN	Código BPIN	FUNCIONAMIENTO	<u>Propios</u>
CÓDIGO PAA	2026			
FECHA	10/04/2026			

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA

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

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

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

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

Que la Resolución 243 de 17 de enero de 2020 “por la cual se desarrolla la estructura orgánica del nivel central y se determinan los grupos de trabajo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC”, La ley 65 de 1993 Es el Código que regula el cumplimiento de las medidas de aseguramiento, la ejecución de las penas privativas de la libertad personal y de las medidas de seguridad.

La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo -CPMSPTR- se creó mediante resolución 2546 del 03 de marzo de 2010.

La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo -CPMSPTR- del INPEC, en aras de brindarle al personal privado de la libertad de los diferentes pabellones un mejor servicio y de la mano con el trabajo que se lleva a cabo para la resocialización del personal interno mediante el trabajo social se requiere la adquisición productos alimenticios tales como paquetería, dulcería y confites para ser comercializados mediante el almacén expendio de La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC.; por tal motivo se procede a presentar el respectivo estudio de necesidad realizó el análisis que se presenta en este informe para determinar las condiciones de una eventual contratación para adquirir la los productos. La información contenida en el presente documento constituye el soporte necesario y suficiente para la elaboración del estudio previo y la invitación pública, con la cual se adelantará la selección del contratista que suministre los elementos requeridos.

La relación de productos alimenticios tales como paquetería, dulcería y confites solicitados de acuerdo a reportes del almacén expendio son los que más demanda presentan por parte de los privados de la libertad y por lo tanto, tienen una alta rotación. Se hace esta relación de productos priorizando las necesidades dado el presupuesto asignado. Así mismo, según el monto destinado para la adquisición de estos productos, La Cárcel y Penitenciaría

de Media Seguridad de Puerto Triunfo del INPEC, adelanta su compra por la modalidad de contratación de Mínima Cuantía.

Por lo anterior, el director del ERON toma la decisión como ordenador del gasto, y teniendo necesidades estatales por satisfacer mediante la contratación de bienes y servicios tratados y con el único objetivo de buscar la forma de que estos sean satisfechos en condiciones de oportunidad y de inmediatez, y ordena iniciar proceso de contratación, en aras de garantizar los Derechos Humanos de cada una de las Personas Privadas De La Libertad.

Teniendo como referente todo lo anterior, debemos en primer lugar acudir a lo tipificado en la Ley 1437 de 2011 CPACA.

“ARTICULO 3. PRINCIPIOS. Todas las autoridades deberán interpretar y aplicar las disposiciones que regulan las actuaciones y procedimientos administrativos a la luz de los principios consagrados en la Constitución Política, en la Parte Primera de este Código y en las leyes especiales.

Las actuaciones administrativas se desarrollarán, especialmente, con arreglo a los principios del debido proceso, igualdad, imparcialidad, buena fe, moralidad, participación, responsabilidad, transparencia, publicidad, coordinación, eficacia, economía y celeridad.

“3. En virtud del principio de imparcialidad, las autoridades deberán actuar teniendo en cuenta que la finalidad de los procedimientos consiste en asegurar y garantizar los derechos de todas las personas sin discriminación alguna y sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva” ibidem.

“11. En virtud del principio de eficacia, las autoridades buscarán que los procedimientos logren su finalidad y, para el efecto, removerán de oficio los obstáculos puramente formales, evitarán decisiones inhibitorias, dilaciones o retardos y sanearán, de acuerdo con este Código las irregularidades procedimentales que se presenten, en procura de la efectividad del derecho material objeto de la actuación administrativa”. Ibidem.

“12. En virtud del principio de economía, las autoridades deberán proceder con austeridad y eficiencia, optimizar el uso del tiempo y de los demás recursos, procurando el más alto nivel de calidad en sus actuaciones y la protección de los derechos de las personas.” Ibidem.

Igualmente haciendo la ponderación de derechos constitucionales conllevando a un escenario en el que se discute la trasgresión de los derechos fundamentales de las personas privadas de la libertad que se verían afectados consistente en la inexistencia de productos que puedan subsanar sus necesidades mínimas, pudiendo incurrir la dirección de La Cárcel en una actuación por hacer, no hacer, o extralimitarse en sus funciones, de conformidad con las obligaciones inherentes al servidor público establecidas en el artículo 06 Constitucional.”

En conexidad con lo expuesto, y ante la posibilidad de otorgar mayores alternativas para que las personas privadas de la libertad puedan acceder a los bienes o requerimientos básicos, el Código Penitenciario y Carcelario contempla la viabilidad de que en las Cárceles de reclusión existan almacenes expendios donde la población privada de la libertad pueda obtener alimentos de buena calidad.

La necesidad presentada por la CPMS DE PUERTO TRIUNFO se encuentra establecida en el Plan Anual de adquisiciones el cual es publicado en la página del SECOP II.

En ese orden, por funciones y competencias le corresponde al área de Proyectos Productivos iniciar el proceso contractual cuyo objeto es "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DULCERÍA (PAQUETES, PASABOCAS, DULCERÍA, ENTRE OTROS) A PRECIO UNITARIO PARA SER COMERCIALIZADAS A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO"

2. IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO

2.1. OBJETO

"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DULCERÍA (PAQUETES, PASABOCAS, DULCERÍA, ENTRE OTROS) A PRECIO UNITARIO PARA SER COMERCIALIZADAS A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO"

2.1.2 ALCANCE DEL OBJETO

En desarrollo del objeto contractual EL CONTRATISTA realizara la entrega de los productos mediante suministro a solicitud del responsable de la actividad asadero, de acuerdo al plan de entregas parciales.

- a) Entregar los elementos a que se refiere el objeto del contrato con las especificaciones técnicas establecidas en este Estudio Previo y posterior contrato.
- b) Entregar los elementos objeto del proceso contractual en el término establecido en el numeral plazo de ejecución del contrato.
- c) Atender de manera oportuna y eficiente todas las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.
- d) Las especificaciones técnicas descritas en el presente Estudio Previo 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), al momento de entrega de los bienes contratados debe ser igual a las ofrecidas en el anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente. Adicionalmente, el interesado, debe hacer entrega total de los productos solicitados, de acuerdo con lo requerido por la supervisión del contrato.
- e) El contratista se obliga a asumir el valor de los fletes, empaques y seguros de la mercancía que despache en cumplimiento del contrato.
- f) Es deber del oferente leer detenidamente el estudio previo porque en este se plasmará lo que después será la comunicación de aceptación de oferta (contrato.) La CPMS de Puerto Triunfo a través del supervisor del contrato exigirá que las especificaciones técnicas sean las correctas.

2.2. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

2.2.1. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

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

CODIGO	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50192109	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y snacks	Papas fritas de talego o mezclas

50161815	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Productos de confitería	Productos de confitería
50181909	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Pan y galletas y pastelitos dulces	Galletas de soda
50161813	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Productos de confitería	chocolatina
50161509	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Azúcares naturales o productos endulzantes
50161814	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Productos de confitería	Azúcar o sustituto de azúcar

2.2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

Rubro: A-05-01-01-002-003 Bsitem 708 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (materia prima panadería, arepas, buñuelos, concentrados)				
No.	Clasificación UNSPSC	Especificaciones técnicas	Cantidad estimada	Unidad de medida
1	50192109	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	Indeterminado	Unidad

		en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MESOFILOS AERÓBICOS (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 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g		
2	50192109	Trocipollos: Contenido de 30 a 32 gr 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 N° 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo N° 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERÍSTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MESOFILOS AERÓBICOS (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 <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g	Indeterminado	Unidad

		RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g		
3	50192109	papa freída sabores surtidos (natural, bbq, limón y pollo) Ingredientes: 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 freídas 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 10² UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% contenido de 30 gramos	Indeterminado	Unidad
4	50192109	Trocipollo combo: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo idéntico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo idéntico al natural, azúcar, 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 10² UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022	Indeterminado	Unidad

		CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%		
5	50192109	Besitos y rosquitas: 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. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICO MESOFILOS AERÓBICOS (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.	Indeterminado	Unidad
6	50161815	Troci combo: 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.	Indeterminado	Unidad

		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mohos y Levaduras 10² UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%		
7	50181909	Combo mix sabores (queso, natural y picante): INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (aceite 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. CARACTERÍSTICAS 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. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mohos y Levaduras 10² UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Indeterminado	Unidad
8	50192109	Platanitos maduros y verdes: INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERÍSTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE	Indeterminado	Unidad

		Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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 FÍSICOQUÍMICO Humedad: 4% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente)		
9	50161813	CHICHARRONES (natural y picantes): INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERÍSTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MESOFILOS AERÓBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECAL (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	Indeterminado	Unidad
10	50192109	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 soja 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 soja. CARACTERÍSTICAS Mezcla de papas fritas, con Trocizpollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal.	Indeterminado	Unidad

		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		
11	50161815	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 fritas 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. 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 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	Indeterminado	Unidad
12	50161813	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera	Indeterminado	Unidad

		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		
13	50161509	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soja y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo N° 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo N° 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. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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	Indeterminado	Unidad



		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.		
14	50161814	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 Arábica (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 N°1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmin (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). Tamaño de porción es de 30 gr	Indeterminado	Unidad

15	50161815	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado, Gelatina, Saborizante Artificial a Tutti Frutti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C N° 5 (TARTRAZINA) (E 102), Amarillo FD&C N° 6 (AMARILLO CREPÚSCULO) (E 110). Contiene Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Maní, Ajonjolí y Coco. Contiene 12 gr ÚTIL ESTIMADA: DIECIOCHO (18) MESES.	Indeterminado	Unidad
16	50161813	MASMELOS O MALVAVISCOS SIN RELLENO 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,	Indeterminado	Unidad

		Glucosa, Almidón de maíz, Grasa Vegetal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322) , Glicerina (Humedante)(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 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 CHOCO VAINILLA: Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Jarabe de Glucosa, Dextrosa, Leche en polvo descremada, Cacao 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 lácteos (Lactosa) 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). PRESENTACIÓN: 50G		
17	50192109	INGREDIENTES TRULULU GUSANOS ACIDOS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado (Texturizante), Sorbitol (E420)(Humedante), Ácido Láctico (E270)(Acidulante),	Indeterminado	Unidad

	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 FERROZ 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.		
18	50192109	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 (25°C) Electrometrico °Brix (Solidos solubles por lectura refractométrica 25°C) 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 con un contenido de 23 grs	Indeterminado	Unidad
19	50192109	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)	Indeterminado	Unidad

		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 bicarbonate), lactase, preservatives (sodium benzoate, potassium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)).		
20	50161814	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CAMELO 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 CAMELO 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	Indeterminado	Unidad
21	50192109	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%),	Indeterminado	Unidad

	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, Nu		
22	50192109	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	Indeterminado	Unidad

		lácteos, Cebada (Gluten), Maní, Ajonjolí, Soya. Contiene 15 Gr		
--	--	---	--	--

2.2.3 Otras especificaciones técnicas requeridas

- a. El oferente deberá antes del cierre del Proceso allegar MUESTRA DEL PRODUCTO SOLICITADO Y A OFERTAR, la cual debe ser entregada en el Kilómetro 115 Vía Medellín – Bogotá, aledaño a la Hacienda Nápoles, en la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, de lunes a viernes de 08:00 a.m. a 12:00 m. y de 01:30 p.m. a 05:00 p.m.
- b. Se requiere que los bienes sean de excelente calidad de acuerdo a las anteriores especificaciones técnicas, con el fin de garantizar las actividades a realizar.
- c. Si el oferente llegase a resultar adjudicatario del proceso las fechas de expiración de los productos debe ser próxima no menor a 90 días calendario del día de entrega de los productos. Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a noventa (90) días en los casos que aplique.
- d. No se aceptan productos con etiqueta promocional. En el caso de productos de promoción estos se aceptarán solo como unidad y/o volumen adicional a las cantidades de pesajes solicitado para cada producto respectivamente, estos deberán de ser la misma marca y estar contenidos en el mismo empaque.
- e. El proponente debe anexar por escrito en documento independiente, junto con la oferta, el termino de respuesta de la garantía técnica, que corresponde al cambio del elemento a adquirir por mala calidad o defecto de fabricación, el cual no debe ser superior a tres (3) días hábiles contados a partir del requerimiento hecho al contratista por el ordenador del gasto.
- f. Cambiar los elementos que resulten en mal estado en un tiempo no mayor a 72 horas después de verificado el estado de los mismos.
- g. Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado nacional y de muy buena calidad.
- h. El oferente debe adjuntar en documento por escrito que los productos si cuentan con el registro sanitario vigente del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA por parte de la secretaria de salud (este documento debe ser bajo la responsabilidad de cada oferente).
- i. La entrega de los insumos se hará sin costo alguno para la CPMS PUERTO TRIUNFO por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros.
- j. La entrega de los productos se hará sin costo alguno para la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo. por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros, en horas



de la mañana los días lunes a viernes en horarios desde las 8:00 am hasta las 12:00 m. y de 1:30 p.m. hasta las 03:30 p.m.

- k. Este proceso es de suministro, esto quiere decir varias entregas programadas con anticipación por el supervisor, de acuerdo a las necesidades de la CPMS PUERTO TRIUNFO o terminación del rubro asignado presupuestal o lo primero que suceda.
- l. Se debe aportar ficha técnica de cada uno de los productos ofertados.
- m. Se debe aportar imagen legible de cada uno de los productos ofertados

NOTA: Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

2.3. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

En los términos del artículo 13 de la Ley 80 de 1993, la tipología contractual procedente para la presente necesidad corresponde a un Contrato de Suministro, es decir, varias entregas durante su plazo de ejecución.

2.4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo del contrato será el periodo comprendido entre la fecha de suscripción del acta de inicio y el 11 de diciembre de 2026, o hasta agotar el monto presupuestal del contrato, lo que primero suceda, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

2.5. LUGAR DE EJECUCION Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Las actividades se desarrollarán y/o entrega de productos objeto del contrato se efectuarán en el municipio de Puerto Triunfo – Antioquia en la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo ubicada en el Km 115 vía Medellín Bogotá, corregimiento de Doradal. Así mismo, los días de recepción será de lunes a viernes de 07:00 a.m. a 12:00 m. y de 01:30 p.m. a 03:45 p.m. de conformidad con la necesidad que se requiera por parte del supervisor del contrato.

Para todos los efectos legales se fija el mismo domicilio al que se refiere el párrafo anterior.

2.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

2.6.1. OBLIGACIONES GENERALES

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

- a) Realizar la entrega de los elementos objeto del contrato, 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.

- b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
- c) Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso de que se soliciten garantías).
- d) Desarrollar el objeto del contrato bajo la supervisión directa de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo mediante el funcionario que el ordenador del gasto designe.
- e) Responder por las obligaciones, impuestos y pólizas que cause la legalización del contrato. (Si aplica)
- f) Constituir póliza a favor del Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo y presentarla dentro del tiempo establecido en la invitación. (Si aplica).
- g) Responder por todo daño que se cause a bienes, a terceros o al personal que se utilice para la ejecución del contrato.
- h) Acatar las instrucciones y observaciones que se hagan por parte del supervisor del contrato.
- i) Para la adjudicación, el proveedor deberá suscribir factura a nombre de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo con NIT. 900.356 765-7, previo cumplimiento de todos los requisitos contemplados en las normas vigentes de contratación.
- j) Mantener actualizada la información requerida por el SECOP.
- k) Las demás que surjan del contenido del contrato, de las cláusulas adicionales que se incorporan al mismo o de la propuesta presentada por el CONTRATISTA.

2.6.2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

- a) Disponer de los elementos objeto del contrato en un término menor a (3) tres días posterior de la firma del acta de inicio, a fin de cubrir las necesidades que permitan el normal funcionamiento de la actividad productiva del asadero de cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de puerto triunfo.
- b) Los productos deteriorados, incompletos, vencidos o que no cumplan con las características detalladas en el presente contrato serán devueltos y remplazados por los exigidos.
- c) Reportar oportunamente al supervisor del contrato, las novedades que considere pertinentes y que estén relacionadas con el objeto y ejecución del contrato.
- d) El contratista se obliga a asumir el valor de los fletes, empaques y seguros de la mercancía que despache en cumplimiento del contrato.
- e) Debe hacer entrega total de los productos solicitados, de acuerdo con lo requerido en el pedido enviado por el supervisor del contrato.

2.7. OBLIGACIONES DEL INPEC

La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, se obliga para con el Contratista a:

- 1. Aprobar oportunamente las Garantías que en debida forma constituya el contratista.
- 2. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
- 3. Expedir la certificación del recibo a satisfacción de los bienes recibidos, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
- 4. Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor de los bienes entregados a la Entidad.



5. Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 14 de la Ley 1755 de 2015 "por medio de la cual se regula el derecho fundamental de petición y se sustituye un título del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo".
6. Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

2.8. SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato estará a cargo del responsable del almacén expendio, o por quien el ordenador del gasto designe y quien será notificado por escrito, por el área de contratación del ERON.

El supervisor designado verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en el Manual de Contratación y en cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

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

La selección de la oferta más favorable para la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo – se realizará mediante la modalidad de Selección de Mínima Cuantía de conformidad con el numeral 5° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, en concordancia con la Sección 1 Subsección 5 del Decreto 1082 de 2015.

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

En virtud de lo anterior y como quiera que el valor de los bienes/servicios a adquirir lo supera el diez (10%) por ciento de la menor cuantía establecida por el INPEC para el presupuesto de la vigencia 2026, se adelantará el proceso mediante la modalidad de selección de Mínima Cuantía.

Lo anterior de conformidad a lo previsto en el numeral 5° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, el cual señala que se seguirá el procedimiento de Mínima Cuantía cuando el valor del bien, servicio u obra adquirir no exceda el diez (10%) por ciento de la menor cuantía de la entidad contratante, independiente de su objeto.

2.10. ANÁLISIS DEL SECTOR

La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, en aras de efectuar un estudio de mercado más ajustado, procedió a realizar la consulta de los precios de mercado, adelantando el estudio mediante la invitación a cotizar a tres (03) posibles proponentes, de los cuales se obtuvo respuesta de algunos proponentes.

a) HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	No. CONTRATO	ENTIDAD COMPRADORA	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2023	003 DE 2023	CPMS PUERTO TRIUNFO	INCODEPF S.A.S	\$ 71.157.756	SECOP II
2024	SASI-001-2024 LOTE 3	CPMS PUERTO TRIUNFO	INCODEPF S.A.S	\$ 147.062.505	SECOP II
2025	CPMSPTR-SASI-002-2025 LOTE 3	CPMS PUERTO TRIUNFO	INCODEPF S.A.S	\$ 130.000.000	SECOP II

b) HISTÓRICO DE OTRAS ENTIDADES

Teniendo en cuenta el objeto contractual, se consultó en la página del SECOP procesos en otras entidades, encontrando algunos procesos con objeto similar, que comparten algunas características y sirven como referencia para analizar el mercado.

AÑO	No. CONTRATO	ENTIDAD COMPRADORA	OBJETO	VALOR DEL CONTRATO	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2023	SASI-001-2023	EP GUADUAS	Contratar la adquisición de productos alimenticios (productos paquetes) para ser comercializados en el proyecto productivo expendio de la Penitenciaría De Media Seguridad La Esperanza De Guaduas Cundinamarca	\$ 212.778.846	SECOP II
2024	SASI-001-2024	Establecimiento Penitenciario de Media Seguridad de Guaduas	Contratar el suministro de productos alimenticios (paquetes) para ser comercializados en el proyecto productivo expendio de la Penitenciaría De Media Seguridad La Esperanza De Guaduas Cundinamarca	\$ 246.875.600	SECOP II

2025	SASI-001-2025	Establecimiento Penitenciario de Media Seguridad de Guaduas	Contratar el suministro de productos alimenticios (paquetería) para la comercialización a través del proyecto productivo de la Penitenciaría De Media Seguridad La Esperanza De Guaduas - Cundinamarca	224.455.064	SECOPII
------	---------------	---	--	-------------	---------

c) ANÁLISIS DEL MERCADO

Teniendo en cuenta que las personas naturales y/o jurídicas mencionadas en el análisis del sector respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC. a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para contratar los productos objeto del contrato de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Por ende, se evidencia lo siguiente:

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	RESUMEN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	COTIZACIÓN 1 DISTRIBUCIÓN CATAMA	COTIZACIÓN 2 INCODEP	COTIZACIÓN 3 DISTRIBUIDORA RAUL SUAREZ	PROMEDIO UNITARIO	TOTAL CANTIDAD ESTIMADA
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 DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE Producto empaquetado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empaquetado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MESOFILOS AERÓBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALIS (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 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g	TOCINETAS	UNIDAD	1370	\$ 3,200.00	\$ 2,950.00	\$ 3,100.00	\$ 3,083.33	\$ 4,224,166.67
2	TROCIPOLLOS: Contenido de 30 a 32 gr 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)). CARACTERÍSTICAS Producto frito, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE Producto empaquetado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MESOFILOS AERÓBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALIS (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	TROCIPOLLO	UNIDAD	1370	\$ 1,450.00	\$ 1,300.00	\$ 1,500.00	\$ 1,416.67	\$ 1,940,833.33
3	papa frita sabores surtidos (natural, bbq, limón y pollo) Ingredientes: 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 CARACTERÍSTICAS Papas fritas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE Producto empaquetado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLÓGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% contenido de 30 gramos	PAPAS DIFERENTES SABORES PEQUEÑA	UNIDAD	1370	\$ 2,225.00	\$ 2,100.00	\$ 2,300.00	\$ 2,208.33	\$ 3,025,416.67
4	TROCIPOLLO COMBO: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor pollo idéntico al natural, harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soja y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo idéntico al natural, azúcar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERÍSTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE Producto empaquetado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLÓGICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	TROCIPOLLO COMBO	UNIDAD	1370	\$ 2,900.00	\$ 2,550.00	\$ 3,300.00	\$ 2,916.67	\$ 3,995,833

5	cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERÍSTICAS 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. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALIS (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.	BESISTOS Y ROSQUITAS	UNIDAD	1330	\$ 2,900.00	\$ 2,550.00	\$ 2,700.00	\$ 2,716.67	\$ 3,613,166.67
6	Troci combo: 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 soja 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 soja. CARACTERÍSTICAS Mezcla de papas fritadas, con Trocipo, 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. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mohos y Levaduras 10² UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	TROCI COMBO	UNIDAD	1330	\$ 3,500.00	\$ 3,100.00	\$ 3,300.00	\$ 3,300.00	\$ 4,389,000.00
7	Combo mix sabores (queso, natural y picante): INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (aceite 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. CARACTERÍSTICAS Mezcla de papas fritadas, 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. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mohos y Levaduras 10² UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	COMBO MIX	UNIDAD	1330	\$ 3,500.00	\$ 3,100.00	\$ 3,300.00	\$ 3,300.00	\$ 4,389,000.00
8	Platanitos maduros y verdes: INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERÍSTICAS 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 MICROBIOLÓGICAS Mohos y Levaduras 10² 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)	PLATANITOS	UNIDAD	1330	\$ 2,500.00	\$ 2,150.00	\$ 2,350.00	\$ 2,333.33	\$ 3,103,333.33
9	CHICHARRONES (natural y picantes): INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERÍSTICAS 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 MICROBIOLÓGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALIS (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	CHICHARRONE S	UNIDAD	1330	\$ 4,100.00	\$ 3,950.00	\$ 4,200.00	\$ 4,083.33	\$ 5,430,833.33
10	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 soja 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 soja. CARACTERÍSTICAS Mezcla de papas fritadas, con Trocipo, 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. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mohos y Levaduras 10² UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente	TROCI COMBO FAMILIAR	UNIDAD	1330	\$ 9,700.00	\$ 9,000.00	\$ 9,500.00	\$ 9,400.00	\$ 12,502,000.00
11	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERÍSTICAS Papas fritadas 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. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mohos y Levaduras 10² 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	PAPAS DIFERENTES SABORES FAMILIAR	UNIDAD	1330	\$ 7,100.00	\$ 6,700.00	\$ 7,200.00	\$ 7,000.00	\$ 9,310,000.00

12	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. CARACTERÍSTICAS 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	GALLETAS CHOCOCHEF	UNIDAD	1000	\$ 700.00	\$ 650.00	\$ 750.00	\$ 700.00	\$ 700,000.00
13	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soja y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo N° 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo N° 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERÍSTICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS 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.	TROCIPOLLO	UNIDAD	1400	\$ 5,500.00	\$ 4,800.00	\$ 5,200.00	\$ 5,166.67	\$ 7,233,333.33
14	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, Ácido 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 Láca (Agente Glaseado)(E904), Ácido Ascórbico (Acidulante) (E300), Ácido Tartárico (Acidulante)(E334), Fécula de Maíz, Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903), Colorantes Artificiales: Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmin (E120) Contiene leche y productos lácteos (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). Tamaño de porción es de 30 gr.	CHOCOCOLORS	UNIDAD	700	\$ 2,300.00	\$ 2,000.00	\$ 2,200.00	\$ 2,166.67	\$ 1,516,666.67
15	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado, Gelatina, Saborizante Artificial a Tutti Frutti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C N° 5 (TARTRAZINA) (E 102), Amarillo FD&C N° 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.	BARRILETE	UNIDAD	650	\$ 550.00	\$ 450.00	\$ 600.00	\$ 533.33	\$ 346,666.67
16	MASMELOS O MALVAVISCOS SIN RELLENO 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 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 N° 5 (TARTRAZINA) (E102) y Azul FD&C N° 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, Cacao 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 lácteos (Lactosa) 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). PRESENTACIÓN: 50G	MASMELOS TRULULU	UNIDAD	800	\$ 2,800.00	\$ 2,300.00	\$ 2,500.00	\$ 2,533.33	\$ 2,026,666.67

18	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 (25°C) Electrométrico *Brix (Sólidos solubles por lectura refractométrica 25°C) Refractométrico Humedad en fracción de masa expresado como % Desecación NTC 5856 18. EMPAQUE SECUNDARIO DULCE DE GUAYABA VELEÑO HOJA DE BIAJO 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 FÍSICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO Especificación Norma 3,4 - 4,0 RESOLUCION 3929 DE 2013 75 - 85 RESOLUCION 3929 DE 2013 11 - 20 NTC 5856 con un contenido de 23 grs	BOCADILLO VELEÑO	UNIDAD	650	\$	800.00	\$	600.00	\$	700.00	\$	700.00	\$	455,000.00
19	Rollito Relleno de Manjar blanco 23 grs Pulpa de guayaba, azúcar, regulador de acidez (ácido cítrico o bicarbonato de sodio), Dulce de leche 29% (leche en polvo entera, azúcar, féculas, glucosa, alcalinizante (bicarbonato de sodio), lactasa, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) colorante caramelo (sulfito amoníaco grado alimenticio)) / Guava pulp, Sugar, acidity regulator (citric acid or sodium bicarbonate). Dulce de leche 29% (whole milk powder, sugar, starch, glucose, alkalising product (sodium bicarbonate), lactase, preservatives (sodium benzoate, potassium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)).	ROLLITO CON MANJAR	UNIDAD	700	\$	950.00	\$	850.00	\$	1,000.00	\$	933.33	\$	653,333.33
20	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CARAMELO Y MANI Mani, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Grasa Vegetal, Leche Entera 7,0%, Agua, Leche Descremada, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lactina 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, Mani y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Gluten y Coco. Manufacturada en una planta que procesa TARTRAZINA. Contiene 40 Gr BARRA CON SABOR A CHOCOLATE RELLENA DE CARAMELO Y MANI Mani, Cobertura sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche en Polvo, Cacao en polvo, Lactina de Soya (Emulsificante) (E322), Sabor Artificial Vainillina); Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Aceite Fraccionado de Palma, Leche Entera	CHOCOLATINA BIANCHI	UNIDAD	700	\$	2,200.00	\$	1,900.00	\$	2,000.00	\$	2,033.33	\$	1,423,333.33
21	Blanco (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Leche Descremada, Leche en Polvo, Maltodextrina, Lactina de Soya (Emulsificante), Sabores Artificiales Chocolate Blanco y Vainillina); Mani, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche en Polvo, Glicerina (Humectante) (E 422), Leche 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, Mani 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, Lactina de Soya (Emulsificante) (E322)); Mani, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en Polvo, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Sal, Lactina 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, Mani 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, Cacao en polvo, Azúcar invertido, Albúmina de Huevo, Sal (Potenciador de Sabor), Gelatina, Lactina 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 Azúcar, Cacao, 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), Mani, Ajonjolí, Soya. Contiene 15 Gr	BIANCHI SNACKS	UNIDAD	700	\$	2,800.00	\$	2,800.00	\$	2,900.00	\$	2,833.33	\$	1,983,333.33
22		SUPER COCO BOMBOM	UNIDAD	766	\$	900.00	\$	700.00	\$	800.00	\$	800.00	\$	612,800.00
				VALOR RUBRO	\$	74,901,600.00					PROMEDIO CANTIDAD		\$	74,901,383.33

Una vez realizado el promedio entre las tres (3) cotizaciones, el valor ofertado no supera los recursos establecidos por la entidad para la presente contratación.

2.11. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación es de **SETENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS UN MIL SEISCIENTOS PESOS (\$ 74.901.600,00) M/CTE, excluido Iva** suma que incluye todos los tributos a que haya lugar y que se causen con ocasión de la celebración del mismo, y serán de cargo y exclusiva responsabilidad del contratista.

A continuación, se relacionan los **precios techos** por producto establecidos en el análisis del mercado así:

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO – INPEC

Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo

Dirección: Km 115 vía Medellín Bogotá, en el corregimiento de Doradal, municipio de Puerto Triunfo - Antioquia

Conmutador: 6012347474 Opc. 2 extensión 53576

proyectosproductivos.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co

Página 28 de 40

Código: PA-DO-

G01-F02



No.	BSITEM	RUBRO PRESUPUESTAL	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	708	A-05-01-01-002-003	Tocinetas 40 gramos.	Unidad	-	\$ 3,083.33
2	708	A-05-01-01-002-003	Trocipollos de 30 a 32 gramos.	Unidad	-	\$ 1,416.67
3	708	A-05-01-01-002-003	Paquete de papas sabores surtidos pequeñas 30 gramos.	Unidad	-	\$ 2,208.33
4	708	A-05-01-01-002-003	Trocillos, papas fritas y palitos de harina en combo de 40 gramos.	Unidad	-	\$ 2,916.67
5	708	A-05-01-01-002-003	"besitos o rosquitas" de 20 gramos.	Unidad	-	\$ 2,716.67
6	708	A-05-01-01-002-003	Combo troci (papa frita, tajadas de plátano verde, chicharrón con sal) de 55 gramos.	Unidad	-	\$ 3,300.00
7	708	A-05-01-01-002-003	Combo (tocinetas, papas fritas, cronk chips, chicharrón) sabores queso, natural y picante.	Unidad	-	\$ 3,300.00
8	708	A-05-01-01-002-003	Platanitos maduros y verdes de 40 gramos	Unidad	-	\$ 2,333.33
9	708	A-05-01-01-002-003	Chicharrones de 28 gramos.	Unidad	-	\$ 4,083.33
10	708	A-05-01-01-002-003	Combo familiar (Trocillos, papas fritas y palitos de harina en combo) de 195 gramos.	Unidad	-	\$ 9,400.00
11	708	A-05-01-01-002-003	Paquete de papas familiar sabores surtidos pequeñas 115 gramos.	Unidad	-	\$ 7,000.00
12	708	A-05-01-01-002-003	Galleta de trigo con sabor a chocolate de 15 gramos	Unidad	-	\$ 700.00
13	708	A-05-01-01-002-003	Trocillos sabor a pollo de 130 gramos.	Unidad	-	\$ 5,166.67
14	708	A-05-01-01-002-003	Dulce a base de gelatina cubierta con chocolate y distintos colores de 30 gramos	Unidad	-	\$ 2,166.67
15	708	A-05-01-01-002-003	Caramelo masticable blando de 12 gramos	Unidad	-	\$ 533.33
16	708	A-05-01-01-002-003	Malvaviscos sin relleno o con relleno de fresa en presentación de 50 gramos.	Unidad	-	\$ 2,533.33
17	708	A-05-01-01-002-003	Dulce con forma de "gusanos"	Unidad	-	\$ 2,533.33
18	708	A-05-01-01-002-003	Bocadillo veleño de guayaba de 23 gramos.	Unidad	-	\$ 700.00
19	708	A-05-01-01-002-003	Rollito de azúcar con manjar de guayaba	Unidad	-	\$ 933.33
20	708	A-05-01-01-002-003	Barra de chocolate rellena de maní	Unidad	-	\$ 2,033.33
21	708	A-05-01-01-002-003	Dulces de snack	Unidad	-	\$ 2,833.33
22	708	A-05-01-01-002-003	Bombones de coco	Unidad	-	\$ 800.00
-	-	TOTAL UNITARIO				\$ 62,691.67

Nota 1: Lo anterior corresponde al nombre y/o resumen del producto, es decir, las especificaciones técnicas (gramaje y demás especificaciones) que se debe satisfacer son las que están en este estudio previo, literal 2.2.2 especificaciones técnicas y 2.2.3 otras especificaciones técnicas requeridas.

Nota 2: No se solicita cantidad estimada de cada uno de los productos debido a que se adjudicara el contrato al oferente ganador por un valor TOTAL global del presupuesto. lo anterior, buscando ajustar el CDP 4526 del 10 de abril de 2026 al 100% del presupuesto asignado (Monto agotable.) Así mismo, quedara a disposición del supervisor del contrato las cantidades que requiere en cada pedido sin sobrepasar el presupuesto oficial.

Para determinar el valor de estimado del contrato, se realizó un estudio del mercado y análisis del sector económico y de los oferentes, el cual se encuentra descrito en el análisis del sector del proceso.

El valor estimado del contrato corresponderá al presentado por el proponente adjudicatario en su oferta económica.

2.12. FORMA DE PAGO

La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo pagará al contratista el valor del contrato así:

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

Para cada pago el contratista deberá entregar los siguientes documentos:

- a) Factura electrónica, validada previamente por la DIAN, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020. (Si aplica).
- b) Certificación a la fecha, expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal – de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 modificado por la Ley 828 de 2003 y párrafo 1 del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 – en la cual se acredite el cumplimiento del pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones, riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF Y SENA).
- c) Informe de ejecución del contratista.
- d) Certificación de cumplimiento del supervisor.
- e) Documento de remisión y/o relación de los elementos entregados por el contratista y el respectivo soporte de ingreso al almacén de la Entidad. (Si aplica).
- f) Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, del bien y/o servicio
- g) Los demás documentos que sean requeridos por el área de Gestión Corporativa del ERON.

PARÁGRAFO PRIMERO: La factura será cancelada por la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículos 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a sus cargo la recepción, verificación y aprobación de la Dirección de Gestión



Corporativa, previa disponibilidad del PAC y su giro respectivo por parte de la Dirección General del Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

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

PARÁGRAFO TERCERO: La Administración del SIIF Nación implementó el "Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial del 09 de septiembre del 2020. Por lo anterior los proveedores que participen en este proceso de contratación deberán subir la factura a la plataforma que la entidad estatal estime durante la ejecución del contrato.

Cumplir con los siguientes requerimientos para el momento de facturar:

Se debe indicar a los proveedores y contratistas la responsabilidad tributaria de facturar electrónicamente que:

1. El proveedor cuando nos cree como cliente deberá digitar como correo receptor el siguiente: Siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

2. por regla general, cuando se emita la factura deberán registrar en las notas u observaciones, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquirente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador de la siguiente manera: #\$.Identificación de la entidad; contrato o identificación de la caja menor que adquiere bienes y servicios; correo electrónico del supervisor y/o interventor o del autorizador centralizado#\$.

Ejemplo:

Contrato No. XXXXX (Número del contrato); proyectosproductivos.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co

3. Cuando la factura sea remitida por el operador, la solución gratuita o el facturador propio, el asunto que se defina en el correo es el establecido por las normas vigentes en materia de factura electrónica expedidas por la DIAN. Sin esta referencia o si se registra en un orden distinto, no existe forma de identificar a la entidad y al aprobador de la factura y en consecuencia se devolverá automáticamente al emisor.

Segunda forma: Cuando la factura emitida a través del software gratuito de la DIAN, proveedor tecnológico o software propio, ha sido rechazada.

1. En el evento que la factura haya sido devuelta por cualquiera de las causales enumeradas, deben re-enviarla al correo "siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co" desde un correo empresarial o personal adjuntando el contenedor de documentos (Factura en PDF y XML) comprimidos con .Zip y registrando en el asunto, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquirente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador sin espacios al final, de la siguiente manera:

Ejemplo: (Asunto)

Contrato No. XXXXX (Número del contrato); proyectosproductivos.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co

2. Como se observa, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador no tienen los signos #\$, por tal razón si los registran en el asunto la factura será nuevamente devuelta.

3. Igualmente se devolverá si no se registran en el orden definido, si no vienen adjuntos el PDF y el XML y si estos se comprimen con una extensión distinta a .zip.

PARÁGRAFO CUARTO: En relación con los descuentos de la ley relacionados con la retención en la fuente renta por compras, retención en la fuente ICA por compras, se realizarán en el momento de trámite del pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo visto bueno del supervisor del contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

En lo correspondiente a los impuestos, desde el área de Gestión Corporativa, comunica lo siguiente:

PROCESO		IVA	RETENCIONES
A-02-02-01-002-003	productos de molinería almidones y productos derivados de almidón, (otros productos alimenticios)	Este proceso queda exento del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las venta y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deber acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho". MJD-CER26-0000373-10000 de enero 13 del 2026, pág. 16.	Retención en la fuente por compra. (Aplica para no autorretenedores). Impuesto de estampilla del 0.4% Universidad Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid. Impuesto de estampilla del 0.4% Pro Institución Universitaria Digital de Antioquia. Impuesto de estampilla del 0.04% ProDesarrollo de la Institución Universitaria De Envigado. Reteica del 1%, cuando sea el caso.
REC 26 \$ 74.901.600,00 Cuyo objeto es "Contratar el suministro de productos alimenticios y dulcería (Paquetes, pasabocas, dulcería, entre otros) a precio unitario para ser comercializados a la población privada de la libertad a través del almacén Expendio de la CPMSPTR."			

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

2.13. RESPALDO PRESUPUESTAL (CDP)

La presente contratación se encuentra respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal - CDP No. 4526 del 10 de abril de 2026 Por un valor de SETENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS UN MIL SEISCIENTOS PESOS (\$ 74.901.600,00) M/CTE., expedido por la Dg. Diana Hernández - responsable del área de Presupuesto del ERON.

3. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De conformidad con lo señalado por el artículo 5° de la Ley 1150 de 2007¹, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, cerrado el proceso y dentro del término señalado para la evaluación de ofertas, el INPEC, a través de las personas designadas, evaluará la propuesta económica.

Para la escogencia del ofrecimiento más favorable, el INPEC tendrá como único factor de selección del contratista, **el menor precio ofrecido**, siempre que este se encuentre en condiciones del mercado y satisfaga las necesidades técnicas y jurídicas de la entidad.

Cuando se presente una sola oferta, la CPMS de Puerto Triunfo aceptará ésta, siempre que la misma cumpla con todos y cada uno de los requerimientos técnicos.

3.1. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER JURÍDICOS

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

3.2. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER TÉCNICO

3.2.1. REQUISITOS DE EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

Para acreditar la experiencia el proponente deberá presentar **MÁXIMO tres (03) contratos ejecutados, que la suma sea mayor al 90% del presupuesto estimado del objeto a contratar y cuyas certificaciones cumplan las siguientes condiciones:**

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

Solo se tendrán en cuenta para la verificación, aquellas certificaciones que reúnan la totalidad de los requisitos exigidos en el anexo complementario. No obstante, lo anterior, la entidad podrá verificar la información contenida y podrá solicitar aclaraciones sobre los datos consignados en las certificaciones.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada y la consagrada en los soportes cargados

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

con la propuesta a SECOP, prevalecerá la información de los soportes.

Se acepta como equivalente a la certificación de experiencia de los contratos ejecutados, copia del acta de liquidación y/o copia de los contratos, siempre que se acompañen con la respectiva acta de liquidación, o de recibo final (contratos celebrados con entidades públicas) y de ellos se extraiga la información requerida en el presente numeral. En el caso que la certificación, copia de contrato o acta de liquidación, no contengan la información solicitada en el presente anterior, el proponente deberá anexar los documentos complementarios, tales como, anexo o ficha técnica, u otros documentos que hagan parte del contrato, los cuales deben ser suscritos por los funcionarios competentes. La CPMS de Puerto Triunfo, se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta dentro del término del traslado del informe de evaluación, la información y solicitará los soportes que considere convenientes.

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

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

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

3.2.1.1. Reglas para la valoración de la experiencia

- a) En los casos en que se presenten Uniones Temporales o Consorcios cada uno de los miembros que integran el proponente plural deberá aportar como mínimo un (1) contrato (para efecto de la idoneidad). En el evento en el Consorcio o Unión Temporal este compuesto por más de dos (2) de contratos integrantes, para efecto de verificar los dos (2) contratos exigidos para acreditar la experiencia del proponente, solamente se tendrán en cuenta las certificaciones de los dos (2) contratos de mayor valor. Lo anterior sin perjuicio del cumplimiento de la regla establecida en el párrafo anterior.
- b) Para la experiencia acreditada en este proceso por estructuras plurales, tales como Consorcios o Uniones Temporales, se tendrá en cuenta la experiencia sumada de sus integrantes respecto de su valor, sin considerar el porcentaje de participación propuesto para participar en el presente proceso de selección.
- c) Cuando el proponente aporte certificaciones de contratos ejecutados en los cuales participó en Unión Temporal o Consorcio, se le acreditará la experiencia de acuerdo con el porcentaje de participación del integrante en el respectivo Consorcio o Unión Temporal.
- d) En caso que se relacione más de un contrato en una sola certificación, se tomará cada contrato de manera individual, de tal forma que cada uno represente una certificación, en orden de mayor a menor valor ejecutado siempre que cumplan con las especificaciones establecidas en el presente documento.
- e) No se acepta auto certificaciones, ni cuentas de cobro, ni certificaciones expedidas por él o los otros miembros del Consorcio o Uniones temporales, ni certificaciones expedidas o suscritas por supervisores o interventores.
- f) No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993.

- g) Si el contrato que se pretende hacer valer como experiencia fue cedido o recibido en cesión, la certificación deberá especificar la fecha de la cesión y discriminar el valor del contrato ejecutado por el cedente y el cesionario. En dicho caso, se tendrá en cuenta la fecha de terminación del contrato principal para la actualización del valor expresado en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes y el valor ejecutado por el proponente que pretenda acreditar la experiencia. El valor que se contabilizará para los efectos de los valores requeridos en este numeral, será aquel que se certifique como ejecutado por el proponente, es decir no se tendrá en cuenta el valor no ejecutado por el proponente.
- h) La experiencia se determinará para las personas jurídicas por el tiempo durante el cual han ejercido su actividad a partir de la fecha en que adquirieron la personería jurídica y hasta la fecha de cierre del proceso; y para las personas naturales profesionales se determinará por el tiempo que hayan desarrollado la profesión, desde la fecha de grado o la fecha de expedición de la tarjeta profesional de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.
- i) Si las certificaciones incluyen varios contratos se deberán indicar los requisitos aquí exigidos para cada uno de ellos.
- j) Los contratos verbales no serán tenidos en cuenta para acreditar experiencia.
- k) En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará en proporción a la partición de éstos en el capital de la persona jurídica escindida, para lo cual deberá aportarse el documento de la escisión.
- l) Para el caso de proponentes extranjeros sin sucursal en Colombia, la acreditación de su experiencia será verificada directamente por la Entidad en los documentos presentados conforme a las reglas definidas en este numeral, aplicando las condiciones de apostille y consularización definidas en el presente anexo complementario.
- m) Cuando el valor de los contratos con el cual se pretende acreditar la experiencia se encuentre expresado en moneda extranjera: Para el caso de contratos en dólares americanos (\$USD), se hará la conversión a pesos colombianos con la TRM – promedio anual publicada en las estadísticas del Banco de la Republica en su página oficial, para la fecha de terminación del contrato.
Cuando la experiencia reportada se haya facturado en moneda extranjera diferente al dólar americano, se realizará su conversión a dólares americanos de acuerdo a las tasas de cambio estadísticas anuales publicadas por el Banco de la República en su página oficial teniendo en cuenta la fecha de terminación del contrato, y seguidamente a pesos colombianos.

3.2.2. CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Los proponentes deberán anexar con su propuesta lo requerido en el numeral 2.2.3 otras especificaciones técnicas requeridas, que se encuentran establecidas en el estudio previo, de igual forma se reitera en este numeral:

- Se requiere que los bienes sean de excelente calidad de acuerdo a las anteriores especificaciones técnicas, con el fin de garantizar las actividades a realizar.
- Fechas de expiración próxima no menor a 90 días calendario del día de entrega de los productos. Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a noventa (90) días en los casos que aplique.

- No se aceptan productos con etiqueta promocional. En el caso de productos de promoción estos se aceptarán solo como unidad y/o volumen adicional a las cantidades de pesajes solicitado para cada producto respectivamente, estos deberán de ser la misma marca y estar contenidos en el mismo empaque.
- El proponente debe anexar por escrito en documento independiente, junto con la oferta, el termino de respuesta de la garantía técnica, que corresponde al cambio del elemento a adquirir por mala calidad o defecto de fabricación, el cual no debe ser superior a tres (3) días hábiles contados a partir del requerimiento hecho al contratista por el ordenador del gasto.
- Cambiar los elementos que resulten en mal estado en un tiempo no mayor a 72 horas después de verificado el estado de los mismos.
- Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado nacional y de muy buena calidad.
- Los productos deben contar con el registro sanitario vigente del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA por parte de la secretaria de salud.
- La entrega de los insumos se hará sin costo alguno para la CPMS PUERTO TRIUNFO por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros.
- La entrega de los productos se hará sin costo alguno para la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo. por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros, en horas de la mañana los días lunes a viernes en horarios desde las 8:00 am hasta las 11:30 am y de 1:30 p.m. hasta las 03:30 p.m.
- Este proceso es de suministro, esto quiere decir varias entregas programadas con anticipación por el supervisor, de acuerdo a las necesidades de la CPMS PUERTO TRIUNFO o terminación del rubro asignado presupuestal o lo primero que suceda.
- Es causal de rechazo modificar las descripciones técnicas exigidas en este estudio previo.
- Se debe aportar ficha técnica de cada uno de los productos ofertados.
- Se debe aportar imagen legible de cada uno de los productos ofertados

NOTA: Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

3.2.3. Certificación bancaria

El oferente debe presentar un certificado expedido por entidad financiera con fecha de expedición inferior a sesenta (60) días calendario, en donde tenga cuenta corriente o de ahorros, a través de la cual la Cárcel y

Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo efectuará el pago del contrato que se llegare a suscribir. Dicha certificación debe contener nombre del titular de la cuenta, clase de cuenta, número y sucursal.

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

4. ANALISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

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

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

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_manual_cobertura_riesgo.pdf

No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del	Categoría
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Se presenta cuando la definición de la necesidad y el objeto establecido en el estudio previo, no se ajusta a la modalidad de selección aplicable.	Retrasos en la revisión y ajuste del estudio previo por parte del área de contratación para la aprobación del mismo por parte del Comité de Contratación.	Casi cierto 5	Menor 2	6	Riesgo Alto
2	General	Externo	Selección	Operacional	Se presenta cuando en el mercado regional no existe suficiente oferta en la adquisición de los artículos que cumplan con las especificaciones técnicas.	Retraso en el proceso de selección del contratista, que afecta la satisfacción de la necesidad.	Raro 1	Menor 2	3	Riesgo Bajo
3	General	Externo	Contratación	Tecnológico	Ocurre cuando se presentan fallas en la disponibilidad del Sistema de Contratación Pública – SECOP (www.colombiacompra.gov.co)	Retraso o incumplimiento de los plazos legales para la publicación de los actos y/o documentos derivados de los procesos contractuales	Probable 4	Mayor 4	5	Riesgo Medio

No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del	Categoría
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	Ocurre cuando se presentan retrasos o incumplimientos en la entrega de los informes a cargo del supervisor y/o productos a cargo del proveedor, con ocasión de la ejecución del contrato.	Afectación de la ejecución del contrato, satisfacción de la necesidad y posible incumplimiento de las obligaciones y actividades pactadas en el contrato.	Posible 3	Mayor 4	7	Riesgo Alto
5	General	Interno	Contratación	Financiero	Se presenta cuando la entidad no cuenta con los recursos para pagar el valor del contrato en los plazos establecidos.	Genera mora de la entidad en el pago que puede afectar al contratista, hasta el punto de romper la ecuación económica del contrato.	Raro 1	Menor 2	3	Riesgo Bajo
6	General	Interno	Planeación	Económicos	Falta de interés por las empresas por la invitación	Declaratoria del proceso desierto	Casi cierto 5	Mayor 4	8	Casi cierto
7	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	No realizar el suministro oportuno de productos terminados en las condiciones establecidas	No se cumplirá la necesidad planeada por parte de la entidad	Posible 3	Moderado 3	3	Riesgo menor
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Calidad del bien, no cumple con las especificaciones técnicas	No se cumplirá la necesidad planeada por parte de la entidad	Posible 3	Moderado 3	3	Riesgo menor
09	Específico	Externa	planeación	Operacional	Cambio de funcionario responsable de administrar la actividad productiva del asadero	Los procesos de abastecimiento y contratación se retrasan	Casi cierto 5	Mayor 4	6	Alto

5. GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, el contratista, a su costo deberá constituir a favor de la **Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo con NIT 900.356.765-9**, una de las siguientes garantías: 1. Contrato de Seguro contenido en una póliza. 2. Patrimonio autónomo. 3.

Garantía Bancaria, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, la cual será aprobada por la Entidad, siempre y cuando reúna los requisitos legales y contractuales exigidos.

La misma deberá amparar los riesgos señalados a continuación:

AMPARO	PORCENTAJE SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
Cumplimiento	30 %	Vigente por término de duración del contrato y tres (3) meses más, contados a partir de la expedición de la garantía. En todo caso, deberá estar vigente a la fecha de liquidación del contrato. Cubrirá los perjuicios derivados de: i. Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; ii. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. iii. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.
Calidad del Servicio	0 %	Vigente por el término de duración del contrato y tres (3) meses contados a partir del recibo a satisfacción de los servicios contratados. Esta garantía cubrirá a la Entidad de los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio ocurridos con posterioridad a la terminación del contrato. NO APLICA PARA ESTE PROCESO
Calidad y correcto funcionamiento de los Bienes	20 %	Vigente por el término de duración del contrato y tres (3) meses, contados a partir del recibo a satisfacción de los bienes contratados, que cubra a la entidad de los perjuicios imputables al contratista, que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de: i) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión del contrato.
Responsabilidad Civil Extra contractual	0 SMLMV	Vigente por el término de ejecución del contrato. NO APLICA PARA ESTE PROCESO

NOTA 1: Las garantías no podrán ser canceladas sin la autorización por escrito por parte de la entidad.

NOTA 2: El contratista deberá realizar todas las gestiones necesarias para mantener vigentes las garantías o seguros a que se refiere esta cláusula.

NOTA 3: Estará a cargo del contratista el pago de la prima y demás erogaciones de constitución y mantenimiento de las garantías mencionadas.

NOTA 4: En caso de que el contrato se adicione, prorrogue o suspenda o cualquier otro evento que fuera necesario, el contratista se obliga a modificar las pólizas señaladas en esta cláusula, de acuerdo con las normas legales vigentes.

NOTA 5: La garantía única de cumplimiento expedida a favor de entidades públicas no expirará por falta de pago de la prima ni podrá ser revocada unilateralmente.

NOTA 6: A la entidad estatal no le serán oponibles por parte del asegurador las excepciones o defensas provenientes de la conducta del tomador del seguro, en especial las derivadas de las inexactitudes o reticencias en que este hubiere incurrido con ocasión de la contratación del seguro ni en general, cualquier otra excepción que posea el asegurador en contra del contratista.

6. INDEMNIDAD

El Contratista se obliga a mantener libre e indemne a la Entidad por cualquier daño, perjuicio, reclamo, demanda, acción legal y costas que sean originadas en reclamaciones provenientes de terceros, que tengan como causas



imputables al Contratista las acciones u omisiones de su personal, sus asesores, subcontratistas o distribuidores, así como el personal de estos, que ocasionen deficientes en los compromisos adquiridos o causen incumplimientos.

7. ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

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

Nota: Para este proceso de contratación teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.

8. POTESTAD VERIFICADORA.

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

9. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

LUIS ARLEY RODRIGUEZ MURILLO
Responsable del Área de Atención y Tratamiento
Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo

Revisado por: María Ismenia Mora – Responsable de contratación
Elaborado por: Dg. Julián Camilo Hidalgo – Responsable de Proyectos Productivos
Fecha de elaboración: 10/04/2026