



COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA

Señor
LUIS FERNANDO QUINTERO QUINTERO
CL 1 D # 79 - 66
Cali - Valle
gerencia@laconscienciadelamor.org

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta DRN-MC-08-2026.

Cordial saludo,

Me permito informarle que la Dirección Regional Noroeste del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC con NIT: 811.011.575-2, aceptó su oferta presentada el día 10 de mayo DE 2026 A LAS 5:07 pm, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. **DRN-MC-08-2026**. De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No. **DRN-MC-08-2026**.y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

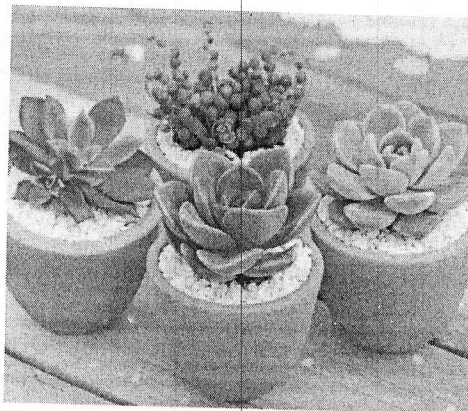
No. DE CONTRATO	DRN-MC-08-2026.
CONTRATISTA	LA CONSCIENCIA DEL AMOR NIT. 900443948-2
	Representante Legal LUIS FERNANDO QUINTERO QUINTERO
	Representante Legal Principal Identificación: C.C. No. 94397553
	Dirección Comercial: CL 1 D # 79 - 66 Cali - Valle
	Teléfonos: 3157261561 3: 3173740544
	Email Comercial: gerencia@laconscienciadelamor.org
OBJETO	"CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO, PARA REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR DIRIGIDAS A LOS FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN REGIONAL NOROESTE DEL INPEC Y ESTABLECIMIENTOS ADSCRITOS".
ALCANCE DEL OBJETO	En desarrollo del objeto contractual el contratista deberá cumplir, entre otras, las siguientes obligaciones: a) Entregar los servicios a que se refiere el objeto del contrato con las especificaciones técnicas establecidas en este Estudio Previo. b) Prestar el servicio 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) Sostener durante la ejecución del contrato, los precios ofrecidos en su propuesta económica. e) Las especificaciones técnicas de los servicios a adquirir deben cumplirse íntegramente en condiciones y calidad solicitadas. f) Compromisos, especificaciones adicionales, declaraciones y acreditaciones que deberán efectuar los proponentes en materia técnica, serán verificados por la entidad como requisito habilitante, de cumple o no cumple, durante el período de evaluación de las ofertas. g) Cumplir a cabalidad con las actividades y plazos establecidos. h) El contratista deberá prestar los servicios logísticos para dar cumplimiento a las especificaciones requeridas. i) Firmar el acta de entrega y recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato.

	j) El contrato se liquidará una vez se cumpla con la obligación o actividad principal, dejándose la salvedad entre las partes sobre las actividades u obligaciones pendientes a cargo del contratista, que deberán estar amparadas en la garantía única constituida hasta el plazo determinado para su ejecución.																				
CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	Las condiciones técnicas que debe de satisfacer el contratista son los siguientes:																				
	1. <u>FORTALECIMIENTO DEL CLIMA LABORAL EN LAS SEDES DE TRABAJO</u>																				
	OBJETIVO Promover el desarrollo personal y profesional de los servidores públicos, fomentando un clima laboral positivo. La actividad se llevará a cabo en el municipio de Barbosa, Antioquia . Esta ubicación estratégica ha sido seleccionada para facilitar el desplazamiento y la participación conjunta de los servidores públicos adscritos a la Sede Regional y a los Establecimientos de Reclusión del Área Metropolitana . La actividad se desarrollará en una jornada continua de hasta ocho (8) horas , diseñada para impactar de manera integral en la cultura organizacional y el bienestar de los funcionarios. Esta programación permite optimizar los recursos logísticos y operativos, garantizando el cumplimiento de los objetivos del Plan de Bienestar Laboral – Vigencia 2026 en un espacio de integración único																				
	<table><tr><th>IT EM</th><th>ELEMENTO</th><th>DESCRIPCION DEL SERVICIO</th><th>CANT IDAD</th></tr><tr><td>1</td><td>LUGAR</td><td>SALON DE EVENTOS TIPO CAMPESTRE UBICADO EN BARBOSA -ANTIOQUIA (Ver Especificaciones del Lugar Item N°6)</td><td>1</td></tr><tr><td>2</td><td>TRANSPORTE</td><td>BUS: Servicio de transporte terrestre ida y regreso con capacidad de hasta 40 personas, desde el centro de Medellin hasta lugar del evento en Barbosa Antioquia y viceversa (Ver Especificaciones del Lugar Item N°6)</td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>ALIMENTACIÓN</td><td>Desayuno tipo americano: Huevos, pan o arepa, mantequilla o mermelada, bebida caliente (café o chocolate) Refrigerio A.M: Mini Empanada por 3 unidades + Jugo natural Almuerzo: Proteína (pollo, res, pescado) - carbohidrato, ensalada, sopa, jugo natural. Con la opcion de elegir la proteina por parte del participante Refrigerio PM: Ensalada de Frutas con helado Tamaño 14 onzas Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua.</td><td>80</td></tr><tr><td>4</td><td>PROFESIONAL</td><td>Se requiere designar un profesional responsable a cargo de la actividad, de acuerdo a las siguientes opciones: Opción 1: Psicólogo(a) organizacional o del trabajo Ó Trabajador Social, con Enfoque: Diagnóstico y mejora del clima organizacional, comunicación efectiva, liderazgo positivo, resolución de conflictos y manejo del estres, cultura laboral saludable Opción 2: Coach o facilitador(a) en desarrollo organizacional, con Enfoque: Motivación,</td><td>1</td></tr></table>	IT EM	ELEMENTO	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANT IDAD	1	LUGAR	SALON DE EVENTOS TIPO CAMPESTRE UBICADO EN BARBOSA -ANTIOQUIA (Ver Especificaciones del Lugar Item N°6)	1	2	TRANSPORTE	BUS: Servicio de transporte terrestre ida y regreso con capacidad de hasta 40 personas, desde el centro de Medellin hasta lugar del evento en Barbosa Antioquia y viceversa (Ver Especificaciones del Lugar Item N°6)	1	3	ALIMENTACIÓN	Desayuno tipo americano: Huevos, pan o arepa, mantequilla o mermelada, bebida caliente (café o chocolate) Refrigerio A.M: Mini Empanada por 3 unidades + Jugo natural Almuerzo: Proteína (pollo, res, pescado) - carbohidrato, ensalada, sopa, jugo natural. Con la opcion de elegir la proteina por parte del participante Refrigerio PM: Ensalada de Frutas con helado Tamaño 14 onzas Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua.	80	4	PROFESIONAL	Se requiere designar un profesional responsable a cargo de la actividad, de acuerdo a las siguientes opciones: Opción 1: Psicólogo(a) organizacional o del trabajo Ó Trabajador Social, con Enfoque: Diagnóstico y mejora del clima organizacional, comunicación efectiva, liderazgo positivo, resolución de conflictos y manejo del estres, cultura laboral saludable Opción 2: Coach o facilitador(a) en desarrollo organizacional, con Enfoque: Motivación,	1
	IT EM	ELEMENTO	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANT IDAD																	
1	LUGAR	SALON DE EVENTOS TIPO CAMPESTRE UBICADO EN BARBOSA -ANTIOQUIA (Ver Especificaciones del Lugar Item N°6)	1																		
2	TRANSPORTE	BUS: Servicio de transporte terrestre ida y regreso con capacidad de hasta 40 personas, desde el centro de Medellin hasta lugar del evento en Barbosa Antioquia y viceversa (Ver Especificaciones del Lugar Item N°6)	1																		
3	ALIMENTACIÓN	Desayuno tipo americano: Huevos, pan o arepa, mantequilla o mermelada, bebida caliente (café o chocolate) Refrigerio A.M: Mini Empanada por 3 unidades + Jugo natural Almuerzo: Proteína (pollo, res, pescado) - carbohidrato, ensalada, sopa, jugo natural. Con la opcion de elegir la proteina por parte del participante Refrigerio PM: Ensalada de Frutas con helado Tamaño 14 onzas Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua.	80																		
4	PROFESIONAL	Se requiere designar un profesional responsable a cargo de la actividad, de acuerdo a las siguientes opciones: Opción 1: Psicólogo(a) organizacional o del trabajo Ó Trabajador Social, con Enfoque: Diagnóstico y mejora del clima organizacional, comunicación efectiva, liderazgo positivo, resolución de conflictos y manejo del estres, cultura laboral saludable Opción 2: Coach o facilitador(a) en desarrollo organizacional, con Enfoque: Motivación,	1																		

		trabajo en equipo, inteligencia emocional, liderazgo consciente.	
5	Suvenir-KIT	• Una mini suculenta de 3 a 7 cm de diámetro en maceta de barro. (Ver Ítem N°6) • Una (1) vela aromática decorativa, que contribuirá a crear un ambiente relajante y positivo, promoviendo el bienestar emocional y la concentración.	80
	Especificaciones del lugar y demás consideraciones a tener en cuenta	Especificaciones del Lugar: • Salón de eventos con aire acondicionado, buena iluminación y ventilación, dotado con ayudas audiovisuales como video beam, sistema de sonido y demás elementos necesarios para el desarrollo de actividades institucionales o recreativas. • Baños: Instalaciones sanitarias limpias, funcionales, con dotación básica (papel higiénico, jabón, lavamanos, sanitarios en buen estado), disponibles para hombres y mujeres, y con acceso adecuado según la capacidad del evento o actividad. • Restaurante y Servicios Gastronómicos: Servicio de alimentación en sitio, con capacidad para atender grupos numerosos, que garantice menús balanceados, adecuados a las necesidades nutricionales y con cumplimiento de las normas sanitarias vigentes. • Áreas Recreativas y Reserva Natural: Espacios abiertos y seguros para actividades lúdicas y de integración, con zonas verdes bien mantenidas que permitan el esparcimiento y la socialización de los participantes. • Es indispensable que el servicio garantice personal de aseo permanente para mantener todas las áreas impecables durante la jornada. • El evento debe incluir póliza contra accidentes y todo riesgo Duración de la Actividad: • 8 Horas Logística • El contratista deberá contar con la logística completa y el personal necesario para el adecuado desarrollo de la actividad, garantizando el cumplimiento del cronograma y la calidad en la ejecución. • Será obligatorio disponer de un (1) supervisor designado por el contratista, quien será responsable de coordinar y supervisar todas las acciones logísticas antes, durante y después del evento, asegurando que cada componente de la actividad se desarrolle conforme a lo establecido. Profesional • El profesional deberá realizar la actividad basada en la Metodología y Lineamientos emitidos por el INPEC (los cuales deberán ser solicitados al correo: ghumana2.rnoroeste@inpec.gov.co, ghumana.rnoroeste@inpec.gov.co con días de	

		antelación para su preparación) • Se deberá anexar hoja de vida del profesional Transporte • El transporte deberá contar con póliza de seguro contra accidentes y cobertura de todo riesgo, así como cumplir con las normas de seguridad vial vigentes. Souvenir Mini suculenta sembrada en maceta de barro de 3 a 7cm: • Empaque para suculenta con frase emotiva (Paquete Conmemorativo) debe cumplir con las siguientes características para el fortalecimiento del clima laboral en las sedes: • Material: Elaborada en papel kraft (espesor que asegure rigidez y sostenibilidad, combinando con el estilo ecológico del kit). • Diseño y Forma: Faja de papel troquelada y envolvente (tipo "banda"), diseñada para cubrir macetas de barro de entre 3 y 7 cm de diámetro. Debe contar con una pestaña de cierre con adhesivo de doble cara de alta resistencia o un sistema de encastre (sin pegamento) para un montaje rápido y limpio. • Impresión/Personalización: Impresión a una o dos tintas (preferiblemente marrón oscuro o negro) centrada en el frontal de la faja, con el lema: "Sembrando buen clima, cultivando bienestar". Nota: Se recomienda un diseño minimalista y claro, alineado con la tipografía de la bolsa y la vela. Funcionalidad: Debe ser fácil de colocar alrededor de la maceta y asegurar que el lema sea visible al momento de entregar el kit, contribuyendo a crear un ambiente positivo y de pertenencia. (Ejemplo Imagen)	
--	--	---	--





2. VACACIONES RECREATIVAS EN FAMILIA

Objetivo: Fomentar el bienestar y la integración familiar de los servidores públicos mediante la participación en actividades recreativas y culturales durante el período vacacional de sus hijos(as). Esta estrategia busca fortalecer los lazos familiares, mejorar el clima laboral y promover un ambiente institucional saludable. Para la vigencia 2026, la actividad se ejecutará bajo la modalidad de Parque Temático de Entretenimiento y Cultura (Cine). Se seleccionó esta categoría debido a su capacidad para ofrecer una experiencia temática de inmersión que combina el sano esparcimiento, la narrativa audiovisual y la integración de todos los rangos de edad en un entorno seguro. Adquisición de Entradas o Pasaportes: La actividad se desarrollará mediante la entrega de pasaportes o bonos para el ingreso a salas de cine, las cuales funcionan como nodos de recreación familiar. Se priorizarán proveedores que: • Ofrezcan espacios interactivos: Entornos que combinen la recreación con el aprendizaje cultural y audiovisual. • Garanticen accesibilidad: Instalaciones con protocolos de inclusión para personas con movilidad reducida y facilidad de acceso para todas las familias. • Vigencia extendida: Los pasaportes o bonos deberán contar con una vigencia mínima de seis (6) meses a partir de su entrega. Logística y Gestión de Entrega Para facilitar la organización y el seguimiento de la actividad, el contratista deberá implementar las siguientes condiciones de gestión: • Modalidad de Entrega (Física o Digital): El sistema de entrega podrá realizarse mediante pasaportes físicos (bonos/boletas) o herramientas digitales (códigos QR, tarjetas electrónicas o cupones digitales), asegurando en ambos casos un control eficiente de los accesos y la seguridad contra duplicidad. • Comunicación de Beneficios: El proveedor deberá garantizar que los servidores reciban de manera clara (ya sea de forma impresa en el bono o vía digital por correo/mensajería) los

- detalles logísticos, los puntos de redención autorizados y el contenido del combo gastronómico incluido.
- **Atención Personalizada:** Se deberá habilitar un punto de contacto, línea de atención o canal de soporte para resolver inquietudes de los participantes sobre las salas, la redención de los bonos o cualquier novedad con el servicio.

Ítem	Elemento	Descripción del servicio	CANTIDAD
1	Bono	1 COMBO QUE INCLUYA: • Boleta de ingreso a salas de cine formato 2D. • (01) Perro Caliente • (01) Crispetas pequeñas de sal (100g) • (01) Gaseosa mediana (640ml) El bono debe poder ser redimido en salas de cine del area Metropolitana. El evento debe incluir póliza contra accidentes y todo riesgo	265
2	Vigencia del bono	Vigencia mínima de seis (6) meses a partir de la fecha de entrega al servidor público.	
3	Especificaciones del lugar y demás consideraciones a tener en cuenta	•Atención Médica: Es indispensable que el lugar donde se rediman los bonos cuente con servicio de atención médica inmediata en caso de accidente o emergencia. •Información del Proveedor: Se deberá informar el proveedor o cadena de cine en cada una de las ciudades donde se realizará la redención de los bonos. • Emisión del Bono: Se emitirá un (1) bono digital o físico por personal Los bonos deberán entregarse de manera física o digital en las instalaciones de la Sede Administrativa de la Dirección Regional Noroeste. Todos los bonos deberán estar debidamente numerados. Si el bono es en físico, deberá incluir la siguiente leyenda: "En caso de pérdida, hurto o vencimiento, las boletas o bonos no se renovarán." •Condiciones de Uso: El uso del bono no deberá estar sujeto a restricciones por eventualidades o condiciones particulares. Deberá permitir el ingreso y disfrute dentro del horario habitual de atención al público, incluyendo, como mínimo, fines de semana y días festivos. •Seguridad y Legalidad: Los bonos deben contar con medidas de seguridad que eviten su falsificación. El proponente deberá dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 3° de la Ley 1225 de 2008.	

		•Condiciones del Servicio: El lugar en el que se haga uso de los bonos (cine) deberá contar, como mínimo, con las siguientes condiciones: Zona de alimentación: Servicio de alimentación apta para niños, niñas y adultos, incluyendo refrigerios e hidratación. Los alimentos deberán servirse a temperaturas adecuadas para su consumo inmediato. El personal encargado deberá contar con certificados vigentes en manipulación de alimentos. Zona de sanitarios: Unidades sanitarias distribuidas en distintas áreas del establecimiento, con baños y lavamanos diferenciados para adultos, niños y niñas, de fácil acceso	
--	--	---	--

3. DIVERSIDAD, INCLUSIÓN Y GÉNERO

OBJETIVO	
Fortalecer las capacidades de los servidores públicos y responsables de equipos de trabajo de la Regional Noroeste, mediante procesos de sensibilización y formación orientados a:	
• Promover el respeto por la diversidad en el entorno laboral como pilar de la cultura institucional. • Fortalecer la inclusión y la equidad de género en las dinámicas diarias y procesos de toma de decisiones. • Identificar y transformar prácticas culturales que puedan generar exclusión o desigualdad en las sedes. • Consolidar entornos laborales respetuosos, participativos y 100% libres de discriminación. • La actividad está programada para desarrollarse en dos ciudades diferentes: Quibdó y Apartadó, en fechas distintas, con el fin de facilitar la participación de los funcionarios ubicados en cada una de estas zonas y en establecimientos más cercanos y optimizar los recursos logísticos y operativos. • Transporte Intermunicipal (Tiquete de Bus): Traslado terrestre ida y regreso. El oferente deberá cotizar el valor unitario por persona (cupó), el cual debe corresponder al costo del tiquete de transporte en bus de línea (servicio público) en empresas legalmente constituidas y autorizadas por el Ministerio de Transporte. • La actividad podrá desarrollarse en dos (2) días de formación, con jornadas de hasta ocho (8) horas diarias, de acuerdo con las condiciones logísticas de cada sede y la población participante.	

ítem	LUGAR	ELEMENTO	Descripción del servicio	No. PERSONAS
1	FECHA 1 QUIBDÓ	LUGAR	Sede Campestre ubicada en Quibdó, con Hospedaje por una (1) noche, en acomodación doble o triple (Ver Especificaciones del lugar Item N°5	12
		TRANSPORTE	Suministro de un (1) tiquete de transporte público intermunicipal (bus de línea), ida y vuelta, en la ruta ISTMINA – QUIBDÓ – ISTMINA. El valor ofertado debe ser por persona (cupó) e incluir tasas de terminal y seguros de ley.	6

			ALIMENTACION	DIA 1: Refrigerio A.M: Un pastel hojaldre acompañado de jugo natural. Almuerzo: Sopa, carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res o pescado), permitiendo al participante elegir la opción de su preferencia. Refrigerio P.M: Componente de sal o dulce de panadería fina acompañado de jugo natural Cena: Carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res, cerdo o pescado). Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua. DÍA 2: Desayuno tipo americano: Huevos, pan o arepa, mantequilla o mermelada, bebida caliente (café o chocolate), jugo natural. Refrigerio A.M: Dedito o palo de queso horneado (tamaño grande) con masa de hojaldre o tradicional, acompañado de jugo natural Almuerzo: Sopa, carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res o pescado), permitiendo al participante elegir la opción de su preferencia. Refrigerio P.M: Porción de torta artesanal (tipo red velvet, chocolate, zanahoria) o un cheesecake de frutos rojos, acompañada de una bebida hidratante o jugo natural. Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua.	12
2	FECHA 2 APARTADÓ	LUGAR		Sede Campestre ubicada en Apartadó, o municipio cercano a Apartadó con hospedaje por una (1) noche, en acomodación doble o triple. (Ver Especificaciones del lugar Item N° 5)	11
		ALIMENTACION	DIA 1: Refrigerio A.M: Un pastel hojaldre acompañado de jugo natural. Almuerzo: Sopa, carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res o pescado), permitiendo al participante elegir la opción de su preferencia. Refrigerio P.M: Componente de sal o dulce de panadería fina acompañado de jugo natural Cena: Carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res, cerdo o pescado). Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua. DÍA 2: Desayuno tipo americano: Huevos, pan o arepa, mantequilla o mermelada,	12	

			bebida caliente (café o chocolate), jugo natural. Refrigerio A.M: Dedito o palo de queso horneado (tamaño grande) con masa de hojaldre o tradicional, acompañado de jugo natural. Almuerzo: Sopa, carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res o pescado), permitiendo al participante elegir la opción de su preferencia. Refrigerio P.M: Porción de torta artesanal (tipo red velvet, chocolate, zanahoria) o un cheesecake de frutos rojos, acompañada de una bebida hidratante o jugo natural. Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua.	
3	Profesional a cargo de la actividad	Se requiere designar un profesional responsable a cargo de la actividad para cada una de las jornadas programadas, tanto en la Fecha 1: Quibdó como en la Fecha 2 Apartadó, con el perfil de: Psicólogo(a) organizacional o del trabajo Ó Trabajador Social. El facilitador deberá desarrollar contenidos sobre conceptos básicos de diversidad, cultura organizacional inclusiva, comunicación respetuosa, prevención de prácticas discriminatorias y medidas institucionales de protección.	1	
4.	Suvenir- KIT	kit conmemorativo, compuesto de: • Totebag (Bolsa de tela) en lona cruda: Con un diseño artístico que represente la unión de diferentes culturas o perfiles, y el lema: "Espacios para todos". Ver imagen de especificaciones y diseño en el Anexo Item No 5 • Termo ecológico con lema institucional de respeto y diversidad. (Ejemplo: "La diversidad nos fortalece") Ver imagen de especificaciones y diseño en el Anexo Item No 5	23	
	Especificaciones del lugar y demás consideraciones a tener en cuenta	Especificaciones del Lugar: • Habitaciones en acomodación doble o triple (según se requiera), equipadas con camas independientes (no compartidas), colchones de calidad hotelera, almohadas y lencería (sábanas y cobijas) limpias y en óptimo estado. • Salón de eventos con aire acondicionado, buena iluminación y ventilación, dotado con ayudas audiovisuales como video beam, sistema de sonido y demás elementos necesarios para el desarrollo de actividades institucionales o recreativas.		

			• Baños: Instalaciones sanitarias limpias, funcionales, con dotación básica (papel higiénico, jabón, lavamanos, sanitarios en buen estado), disponibles para hombres y mujeres, y con acceso adecuado según la capacidad del evento o actividad. • Restaurante y Servicios Gastronómicos: Servicio de alimentación en sitio, con capacidad para atender grupos numerosos, que garantice menús balanceados, adecuados a las necesidades nutricionales y con cumplimiento de las normas sanitarias vigentes. • Áreas Recreativas y Reserva Natural: Espacios abiertos y seguros para actividades lúdicas y de integración, con zonas verdes bien mantenidas que permitan el esparcimiento y la socialización de los participantes. • Es indispensable que el servicio garantice personal de aseo permanente para mantener todas las áreas impecables durante la jornada. • El evento debe incluir póliza contra accidentes y todo riesgo. Logística • El contratista deberá contar con la logística completa y el personal necesario para el adecuado desarrollo de la actividad, garantizando el cumplimiento del cronograma y la calidad en la ejecución. • Será obligatorio disponer de un (1) supervisor designado por el contratista, quien será responsable de coordinar y supervisar todas las acciones logísticas antes, durante y después del evento, asegurando que cada componente de la actividad se desarrolle conforme a lo establecido. Profesional • El profesional deberá realizar la actividad basada en la Metodología y Lineamientos emitidos por el INPEC (los cuales deberán ser solicitados al correo: ghumana2.rnoroeste@inpec.gov.co, ghumana.rnoroeste@inpec.gov.co con días de antelación para su preparación). • Se deberá anexar hoja de vida del profesional. Souvenir Bolsa Tote bag: La bolsa tipo tote bag para el kit conmemorativo debe cumplir con las siguientes características: •Material: Elaborada en tela de algodón crudo (lienzo o manta común), de color natural. •Dimensiones: Aproximadamente 37 cm de ancho por 41 cm de alto (tamaño estándar), con asas de tela del	
--	--	--	--	--

mismo material, con un largo adecuado para colgar al hombro (aprox. 60 cm totales).

- Acabados: Costuras sencillas pero funcionales, con refuerzo básico en la unión de las asas para soportar el peso de los elementos del kit (libreta, lapicero). Diseño plano, sin fuelle.

- Impresión: Estampado centrado en el frontal, reproduciendo el lema: "ESPACIOS PARA TODOS, RESPETO PARA CADA UNO". (El diseño simplificado se suministrará al proveedor).



Termo: El termo para el kit conmemorativo debe cumplir con las siguientes características:

- Material: Elaborado en fibra de trigo (60%) y polipropileno (40%) de grado alimenticio, libre de BPA. El material debe ser visiblemente texturizado (acabado natural veteado característico de la fibra).

- Capacidad: Aproximadamente 450 ml a 500 ml (tamaño estándar).

- Dimensiones: Diseño ergonómico con tapa de rosca o presión, asegurando un cierre hermético para evitar derrames.

- Acabados: Superficie de tacto suave, resistente a temperaturas medias/altas. Color natural o tonos pastel derivados del proceso de fabricación orgánica.

- Impresión: Estampado o grabado de alta adherencia, centrado en el cuerpo del termo, con el lema: "LA DIVERSIDAD NOS FORTALECE". (El diseño simplificado y la paleta de colores permitida para este material se suministrará al proveedor).



Nota: Para el desarrollo de la Fecha 2 en el municipio de Apartadó, los servidores públicos participantes se desplazarán hasta el lugar del evento por sus propios medios. En consecuencia, la entidad no reconocerá ni financiará valores por concepto de transporte intermunicipal para esta jornada.

4. PREPARACION DE LOS SERVIDORES PARA EL RETIRO LABORAL

Objetivo

Brindar a los servidores públicos próximos a pensionarse herramientas que les permitan afrontar de manera adecuada su transición hacia una nueva etapa de la vida, fortaleciendo sus capacidades en aspectos como:

- Bienestar emocional y adaptación al cambio.
- Reorientación del proyecto de vida y aprovechamiento del tiempo libre.
- Seguridad financiera y planificación económica.
- Fortalecimiento de redes de apoyo familiar y social.

Esta jornada se desarrollará en el municipio de **La Pintada, Antioquia**, ubicación estratégica seleccionada para optimizar los recursos logísticos y facilitar el acceso de los servidores próximos a pensionarse.

Transporte Intermunicipal (Tiquete de Bus): Traslado terrestre ida y regreso. El oferente deberá cotizar el **valor unitario por persona (cupó)**, el cual debe corresponder al **costo del tiquete de transporte en bus de línea (servicio público)** en empresas legalmente constituidas y autorizadas por el Ministerio de Transporte.

La actividad podrá desarrollarse en dos (2) días de formación, con jornadas de hasta ocho (8) horas diarias, de acuerdo con las condiciones logísticas de cada sede y la población

ítem	Elemento	ELEMENTO	Descripción del servicio	CANTIDAD
				AD

1	FECHA 1: LA PINTADA (ANT)	LUGAR	Hotel o Sede Campestre ubicada en La Pintada Antioquia con Hospedaje por una (1) noche, en acomodación doble o triple . (Ver Especificaciones del lugar Item N°5)	18
		ALIMENTACIÓN	ALIMENTACIÓN DIA 1: Refrigerio A.M: Un pastel hojaldre acompañado de jugo natural. Almuerzo: Sopa, carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res o pescado), permitiendo al participante elegir la opción de su preferencia. Refrigerio P.M: Componente de sal o dulce de panadería fina acompañado de jugo natural Cena: Carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res, cerdo o pescado). Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua.	18
			ALIMENTACION DIA 2: Desayuno tipo americano: Huevos, pan o arepa, mantequilla o mermelada, bebida caliente (café o chocolate), jugo natural. Refrigerio A.M: Dedito o palo de queso horneado (tamaño grande) con masa de hojaldre o tradicional, acompañado de jugo natural Almuerzo: Sopa, carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res o pescado), permitiendo al participante elegir la opción de su preferencia. Refrigerio P.M: Porción de torta artesanal (tipo red velvet, chocolate, zanahoria) o un cheesecake de frutos rojos, acompañada de una bebida hidratante o jugo natural. Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua.	18
		TRANSPORTE	Suministro de un (1) tiquete de transporte público intermunicipal (bus de línea), ida y vuelta, en la ruta JERICÓ – LA PINTADA – JERICÓ. El valor ofertado debe ser por persona (cupó) e incluir tasas de terminal y seguros de ley.	3
			Suministro de un (1) tiquete de transporte público intermunicipal (bus de línea), ida y vuelta, en la ruta CIUDAD BOLIVAR – LA PINTADA – CIUDAD BOLIVAR. El valor ofertado debe ser por persona (cupó) e incluir tasas de terminal y seguros de ley.	3
			Suministro de un (1) tiquete de transporte público intermunicipal (bus de línea), ida y vuelta, en la ruta ANDES – LA PINTADA – ANDES.	4

			El valor ofertado debe ser por persona (cupó) e incluir tasas de terminal y seguros de ley.	
			Suministro de un (1) tiquete de transporte público intermunicipal (bus de línea), ida y vuelta, en la ruta SANTA BARBARA – LA PINTADA – SANTA BARBARA. El valor ofertado debe ser por persona (cupó) e incluir tasas de terminal y seguros de ley.	2
			Suministro de un (1) tiquete de transporte público intermunicipal (bus de línea), ida y vuelta, en la ruta TAMESIS – LA PINTADA – TAMESIS. El valor ofertado debe ser por persona (cupó) e incluir tasas de terminal y seguros de ley.	3
			Suministro de un (1) tiquete de transporte público intermunicipal (bus de línea), ida y vuelta, en la ruta MEDELLÍN – LA PINTADA – MEDELLÍN. El valor ofertado debe ser por persona (cupó) e incluir tasas de terminal y seguros de ley.	1
			Suministro de un (1) tiquete de transporte público intermunicipal (bus de línea), ida y vuelta, en la ruta SONSÓN – LA PINTADA – SONSÓN. El valor ofertado debe ser por persona (cupó) e incluir tasas de terminal y seguros de ley.	2
3	PROFESIONAL A CARGO DE LA ACTIVIDAD	Se requiere designar un profesional responsable a cargo de la actividad Perfil Profesional: Facilitador de Transición y Retiro Laboral, Formación Académica (Cualquiera de los siguientes) Psicólogo Organizacional o Clínico: Con enfoque en ciclo de vida adulto o psicología positiva. Trabajador Social: Con experiencia en programas de bienestar laboral o gerontología social. Coach de Vida	1	
4.	SOUVENIR/KIT	Placa conmemorativa y Agenda Planificadora (Ver Especificaciones del lugar Item N°5)	17	
5	Especificaciones del lugar y demás consideraciones a tener en cuenta	Especificaciones del Lugar: • Habitaciones en acomodación doble o triple (según se requiera), equipadas con camas independientes (no compartidas), colchones de calidad hotelera, almohadas y lencería (sábanas y cobijas) limpias y en óptimo estado. • Salón de eventos con aire acondicionado, buena iluminación y ventilación, dotado con ayudas audiovisuales como video beam, sistema de sonido y demás elementos necesarios para el		

			desarrollo de actividades institucionales o recreativas. • Baños: Instalaciones sanitarias limpias, funcionales, con dotación básica (papel higiénico, jabón, lavamanos, sanitarios en buen estado), disponibles para hombres y mujeres, y con acceso adecuado según la capacidad del evento o actividad. • Restaurante y Servicios Gastronómicos: Servicio de alimentación en sitio, con capacidad para atender grupos numeroso, que garantice menús balanceados, adecuados a las necesidades nutricionales y con cumplimiento de las normas sanitarias vigentes. • Áreas Recreativas y Reserva Natural: Espacios abiertos y seguros para actividades lúdicas y de integración, con zonas verdes bien mantenidas que permitan el esparcimiento y la socialización de los participantes. • Es indispensable que el servicio garantice personal de aseo permanente para mantener todas las áreas impecables durante la jornada. • El evento debe incluir póliza contra accidentes y todo riesgo. Logística • El contratista deberá contar con la logística completa y el personal necesario para el adecuado desarrollo de la actividad, garantizando el cumplimiento del cronograma y la calidad en la ejecución. • Será obligatorio disponer de un (1) supervisor designado por el contratista, quien será responsable de coordinar y supervisar todas las acciones logísticas antes, durante y después del evento, asegurando que cada componente de la actividad se desarrolle conforme a lo establecido. Profesional • El profesional deberá realizar la actividad basada en la Metodología y Lineamientos emitidos por el INPEC (los cuales deberán ser solicitados al correo: ghumana2.rnoroeste@inpec.gov.co, ghumana.rnoroeste@inpec.gov.co con días de antelación para su preparación). • Se deberá anexar hoja de vida del profesional.	
--	--	--	---	--

Souvenir

Placa conmemorativa:

- Orientación: Vertical (Retrato).
- Forma: Rectangular con esquinas cuadradas en el marco y placa de metal.
- Dimensiones aproximadas (Sugeridas): 15 cm (ancho) x 20 cm (alto) x 1 cm (grosor total con el marco). Nota: Las dimensiones exactas pueden variar, pero esta es la proporción típica.
- Materiales y Acabados:
Material de la base (Marco): Madera sólida con un acabado en laca catalizada color marrón oscuro con vetas visibles, mate o semimate para evitar reflejos excesivos.
Material de la placa de grabado (Metal):
Aluminio anodizado color plata.
Soporte: Un atril o base de madera con dos patas, acabado en mate a juego con el marco de la placa, diseñado para mantenerla en posición vertical sobre un escritorio o mesa.
Técnica de Grabado láser de precisión.

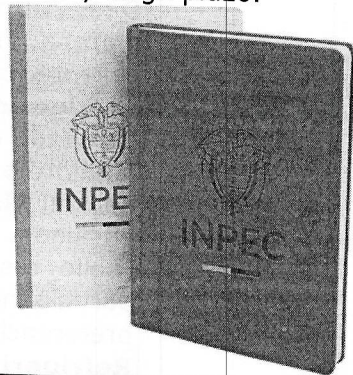


Agenda

Planificadora

- Tapa (Carátula): Tapa dura (Cartón industrial de 2.0 mm).
Acabado: Forrada en papel couché de 150g, con laminado mate (proporciona mayor durabilidad y elegancia).
Diseño: La caratula debe disponer del logo institucional
- Formato y Encuadernación:
Tamaño: 15 x 21 cm aprox.
Encuadernación: Argollado doble ring metálico (asegura que la agenda se mantenga abierta totalmente sobre la mesa).
Cantidad de Páginas: 90 a 100 hojas.
- Contenido y Diagramación Interna:
El interior debe estar impreso en Papel Bond blanco para evitar el traspaso de tinta. Impreso con plantillas de planificación de metas a

corto y largo plazo.



5. ACOMPAÑAMIENTO PARA EL FORTALECIMIENTO DEL SER / SALUD MENTAL

OBJETIVO

Brindar a los servidores públicos herramientas prácticas que contribuyan al fortalecimiento de su bienestar emocional y a la gestión saludable de las exigencias laborales.

La actividad está programada para desarrollarse en **dos municipios diferentes: YARUMAL Y PUERTO TRIUNFO (O MUNICIPIOS ALEDAÑOS)**, en **fechas distintas**, con el fin de facilitar la participación de los funcionarios ubicados en cada una de estas sedes y optimizar los recursos logísticos y operativos.

Cada jornada se desarrollará durante **dos (2) días continuos** en cada ciudad, con una duración diaria de **ocho (8) horas**, permitiendo así el cumplimiento del cronograma establecido y el desarrollo completo de las actividades programadas.

ítem	Elemento	Descripción del servicio	CANTIDAD
1	FECHA 1 YARUMAL ANTIOQUIA	FINCA HOTEL EN YARUMAL - ANTIOQUIA, o municipios aledaños a Yarumal: Hospedaje por una (1) noche, en acomodación doble o triple (Ver especificaciones Item N°5)	20
		Transporte tipo VANS con capacidad de hasta 8 personas desde Caucasia hasta el lugar del evento - Ida y vuelta	1
		Transporte tipo VANS con capacidad de hasta 8 personas desde Santa Rosa de Osos hasta el lugar del evento en yarumal - Ida y vuelta	1
		DIA 1: Refrigerio A.M: Un pastel hojaldre acompañado de jugo natural. Almuerzo: Sopa, carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res o pescado), permitiendo al participante elegir la opción de su preferencia. Refrigerio P.M: Componente de sal o dulce de panadería fina acompañado de jugo natural Cena: Carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res, cerdo o pescado). Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua.	20

		DÍA 2: Desayuno tipo americano: Huevos, pan o arepa, mantequilla o mermelada, bebida caliente (café o chocolate), jugo natural. Refrigerio A.M: Dedito o palo de queso horneado (tamaño grande) con masa de hojaldre o tradicional, acompañado de jugo natural Almuerzo: Sopa, carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res o pescado), permitiendo al participante elegir la opción de su preferencia. Refrigerio P.M: Porción de torta artesanal (tipo red velvet, chocolate, zanahoria) o un cheesecake de frutos rojos, acompañada de una bebida hidratante o jugo natural. Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua.	20
2	FECHA 2 PUERTO TRIUNFO	FINCA HOTEL EN PUERTO TRIUNFO-ANTIOQUIA: Hospedaje por una (1) noche, en acomodación doble o triple. (Ver especificaciones Item N°5)	16
		Transporte tipo VANS con capacidad de hasta 08 personas desde el centro de Puerto Berrio hasta el lugar del evento - Ida y vuelta	1
		DIA 1: Refrigerio A.M: Un pastel hojaldre acompañado de jugo natural. Almuerzo: Sopa, carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res o pescado), permitiendo al participante elegir la opción de su preferencia. Refrigerio P.M: Componente de sal o dulce de panadería fina acompañado de jugo natural Cena: Carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res, cerdo o pescado). Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua.	16
		DÍA 2: Desayuno tipo americano: Huevos, pan o arepa, mantequilla o mermelada, bebida caliente (café o chocolate), jugo natural. Refrigerio A.M: Dedito o palo de queso horneado (tamaño grande) con masa de hojaldre o tradicional, acompañado de jugo natural Almuerzo: Sopa, carbohidrato, ensalada, jugo natural y una (1) proteína (pollo, res o pescado), permitiendo al participante elegir la opción de su preferencia. Refrigerio P.M: Porción de torta artesanal (tipo red velvet, chocolate, zanahoria) o un cheesecake de frutos rojos, acompañada de una bebida hidratante o jugo natural. Estación de bebidas: Café (tinto), aromática, sobres de crema para café no láctea y agua.	16

	3	Profesional a cargo de la actividad	Se requiere designar un profesional responsable a cargo de la actividad para cada una de las jornadas programadas, para ambas fecha de acuerdo a las siguientes opciones: Opciones: Psicólogo Clínico o de la Salud o Psicólogo Organizacional	1
	4.	Souvenir /kit	Set "Pausa con Sentido" • Aceite esencial Roll-on o en splash: Para aplicar en las muñecas y sienes (lavanda, menta, Sandalo). • Caja con seis (6) infusiones naturales variadas (menta, toronjil, cidrón) y un snack saludable (frutos secos o barra de cereal) • Termo Ecologico (Ver especificaciones Item N°5)	36
	5	Especificaciones del lugar y demás consideraciones a tener en cuenta	Especificaciones del Lugar: • Habitaciones en acomodación doble o triple (según se requiera), equipadas con camas independientes (no compartidas), colchones de calidad hotelera, almohadas y lencería (sábanas y cobijas) limpias y en óptimo estado • Salón de eventos con aire acondicionado, buena iluminación y ventilación, dotado con ayudas audiovisuales como video beam, sistema de sonido y demás elementos necesarios para el desarrollo de actividades institucionales o recreativas. • Baños: Instalaciones sanitarias limpias, funcionales, con dotación básica (papel higiénico, jabón, lavamanos, sanitarios en buen estado), disponibles para hombres y mujeres, y con acceso adecuado según la capacidad del evento o actividad. • Restaurante y Servicios Gastronómicos: Servicio de alimentación en sitio, con capacidad para atender grupos numeroso, que garantice menús balanceados, adecuados a las necesidades nutricionales y con cumplimiento de las normas sanitarias vigentes. • Áreas Recreativas y Reserva Natural: Espacios abiertos y seguros para actividades lúdicas y de integración, con zonas verdes bien mantenidas que permitan el esparcimiento y la socialización de los participantes. • Es indispensable que el servicio garantice personal de aseo permanente para mantener todas las áreas impecables durante la jornada. • El evento debe incluir póliza contra accidentes y todo riesgo Logística • El contratista deberá contar con la logística completa y el personal necesario para el adecuado desarrollo de la actividad,	

			garantizando el cumplimiento del cronograma y la calidad en la ejecución. • Será obligatorio disponer de un (1) supervisor designado por el contratista, quien será responsable de coordinar y supervisar todas las acciones logísticas antes, durante y después del evento, asegurando que cada componente de la actividad se desarrolle conforme a lo establecido. Profesional • El profesional deberá realizar la actividad basada en la Metodología y Lineamientos emitidos por el INPEC (los cuales deberán ser solicitados al correo: ghumana2.rnoroeste@inpec.gov.co, ghumana.rnoroeste@inpec.gov.co con días de antelación para su preparación) • Se deberá anexar hoja de vida del profesional Transporte • El transporte deberá contar con póliza de seguro contra accidentes y cobertura de todo riesgo, así como cumplir con las normas de seguridad vial vigentes. Souvenir • Aceite esencial Roll-on o en splash: Para aplicar en las muñecas y sienes (lavanda, menta, Sándalo). • Caja con seis (6) infusiones naturales variadas (menta, toronjil, cidrón) y un snack saludable (frutos secos o barra de cereal). • Termo: El termo para el kit conmemorativo debe cumplir con las siguientes características: Material: Elaborado en fibra de trigo (60%) y polipropileno (40%) de grado alimenticio, libre de BPA. El material debe ser visiblemente texturizado (acabado natural veteado característico de la fibra). Capacidad: Aproximadamente 450 ml a 500 ml (tamaño estándar). Dimensiones: Diseño ergonómico con tapa de rosca o presión, asegurando un cierre hermético para evitar derrames. Acabados: Superficie de tacto suave, resistente a temperaturas medias/altas. Color natural o tonos pastel derivados del proceso de fabricación orgánica. Impresión: Estampado o grabado de alta adherencia, centrado en el cuerpo del termo, con el lema "LA SALUD ES UN ESTADO DEL CUERPO, EL BIENESTAR ES UN ESTADO DEL SER".	
--	--	--	--	--

		
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: - Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y especificaciones técnicas, - Realizar la prestación del servicio objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos, condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta - Otorgar las garantías dentro del término establecido en el estudio previo, en los términos establecidos en la ley 1480 de 2011, (en caso que se solicite garantías). - Cumplir con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales. - El Contratista se compromete a dar estricto cumplimiento a las condiciones y especificaciones técnicas exigidas de los productos sobre el contrato. - Garantizar los requisitos mínimos necesarios para participar y comparar las ofertas en igualdad de condiciones, los cuales se entenderán aceptados con la carta de presentación de la oferta. - Subsanar los documentos dentro de la fecha y hora señalada. - Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, Departamental y Municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato. - Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, así como los aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales que le correspondan. - Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas que desarrollaran la ejecución y entrega de los bienes objeto del contrato. - Atender las directrices del supervisor del contrato para la ejecución del mismo. - Adoptar las medidas de prevención y control para cumplir con el objeto de la presente invitación. - Reportar de manera inmediata cualquier anomalía presentada. - Las adiciones o prorrogas se acordarán por escrito. - El contratista una vez entregado los elementos objeto del contrato al supervisor, deberá cargar en la plataforma SECOP II la respectiva factura acompañada de los soportes de pago a seguridad social integral y parafiscales. - Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato.	

		q. Adjuntar toda la documentación solicitada en la ficha técnica r. Antes de iniciar cualquier operación con pasajeros, se deberá hacer una inspección operativa de la máquina o dispositivo de entretenimiento y pruebas de funcionamiento. s. Las instalaciones donde se realizarán las diferentes actividades contempladas en el contrato deberán contar con la prestación de servicios médicos o de enfermería para primeros auxilios. Asimismo, el contratista verificará que dichos espacios cuenten con los seguros y permisos de funcionamiento exigidos por la ley para actividades recreativas. t. Todas las demás obligaciones que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.
OBLIGACIONES DEL INPEC		El INPEC se obliga para con el Contratista a: a) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato. b) Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, 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. c) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor de los servicios prestados a la Entidad. d) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011). e) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.
PLAZO DE EJECUCIÓN	DE	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 DE AGOSTO DE 2026
LUGAR DE EJECUCIÓN	DE	El lugar de ejecución será Municipios del Departamento de Antioquia y Chocó, donde se realizarán las actividades.
VALOR Y FORMA DE PAGO		El valor del contrato es la suma de CIENTO CUARO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE (\$104.454.000.00): FORMA DE PAGO: La Dirección Regional Noroeste del INPEC realizará un único pago de acuerdo a los elementos y servicios recibidos, previa presentación de la factura electrónica correspondiente, subida al aplicativo SECOP y enviada al correo de SIIF NACION, y debe anexar a dicha factura, certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas. Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período. Las facturas serán canceladas por la Dirección Regional Noroeste, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación (subida al SECOP y enviada al correo de SIIF NACION) de las mismas con sus soportes completos, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

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

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

En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente Renta por Servicios, Retención en la Fuente ICA por Servicios y Retención en la fuente IVA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

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.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con los siguientes CDP:

CD P	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS	FUENTE	RECURSO	SITUACION	VALOR
272 6	A-02-02-02-009-006 Fortalecimiento del clima laboral en las sedes de trabajo	Nación	10	CSF	\$27.000.000
272 6	A-02-02-02-009-006 Vacaciones recreativas en familia	Nación	10	CSF	\$30.000.000
272 6	A-02-02-02-009-006 Diversidad, inclusión y género	Nación	10	CSF	\$20.000.000
272 6	A-02-02-02-009-006 Preparación de los servidores para el retiro laboral	Nación	10	CSF	\$20.000.000
272 6	A-02-02-02-009-006 Acompañamiento emocional para el fortalecimiento del ser / Salud mental	Nación	10	CSF	\$30.000.000

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES

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

Teniendo en cuenta la naturaleza del Contrato y la presencia de riesgos en la actividad que desarrollará el contratista, la Dirección Regional Noroeste considera necesario exigir las siguientes pólizas de garantía:

Dicha garantía consistirá en la póliza expedida por la compañía de seguros, legalmente establecida en Colombia y cuya matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia y/o por garantía bancaria y/o Patrimonio Autónomo que cubra, de conformidad con el Decreto 1082 de 2015, artículos 2.2.1.2.3.1.7; 2.2.1.2.3.1.12 y 2.2.1.2.3.1.15, los riesgos y deficiencias que se indican a continuación.

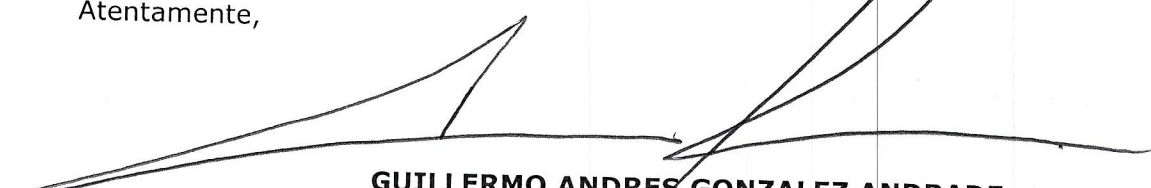
El oferente que resulte adjudicatario, dentro de los 3 días siguientes a la aceptación de la oferta debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato a favor de la Dirección Regional Noroeste del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC con Nit. 811.011.575-2. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
--------	-------------	----------

	Cumplimiento del contrato	10%	Por el plazo del contrato.
	Calidad del Servicio	10%	Por el plazo del contrato.
	Responsabilidad Civil extracontractual	15%	Por el Plazo del Contrato y un (1) año más.
	Pago de salarios y prestaciones sociales	5%	Por el plazo del contrato y tres (3) años más.
SUPERVISOR	La supervisión del contrato será ejercida por el siguiente funcionario de la Dirección Regional Noroeste del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario-INPEC, responsable del área de Talento Humano (Bienestar). El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.		
INDEMNIDAD	El Contratista se obliga a mantener indemne al INPEC, de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas o dependientes.		
TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	Para este proceso de contratación teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.		
PAGO DE PARAFISCALES	EL CONTRATISTA está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.		
PROHIBICIONES	EL CONTRATISTA se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: 1. No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. EL CONTRATISTA no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. 2. Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. 3. EL CONTRATISTA sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.		
PENAL PECUNIARIA.	En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de la Dirección Regional Noroeste del INPEC, una suma equivalente al diez (10%) del valor total del contrato. En caso de que EL CONTRATISTA no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, la Dirección Regional Noroeste del INPEC hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al CONTRATISTA por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente. El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a la Dirección Regional Noroeste del INPEC, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal. La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL CONTRATISTA, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal. Para garantizar el derecho a la defensa del CONTRATISTA en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, la Dirección Regional Noroeste del INPEC dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.		
MULTAS.	En caso de que EL CONTRATISTA se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por		

	ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que la Dirección Regional Noroeste del INPEC pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a la Dirección Regional Noroeste del INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
CESIÓN	EL CONTRATISTA no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita de la Dirección Regional Noroeste del INPEC.
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación
PERFECCIONAMIENTO	Para todos los efectos legales, la presente comunicación de aceptación de oferta se entiende perfeccionada: a) Con la fecha de la aceptación de la oferta y para su ejecución requiere: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de la de Garantía de Cumplimiento, constituida por el CONTRATISTA, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual.
DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos legales se fija el domicilio la ciudad de Medellín, en las instalaciones de la Dirección Regional Noroeste del INPEC, Calle 53 No 49- 30 2do Piso Ed. Bancoquía.
CUENTA BANCARIA	CUENTA DE AHORROS DAMAS 019100025451 en BANCO DAVIVIENDA a nombre LA CONSCIENCIA DEL AMOR con NIT NIT 900.443.948-2 Información tomada de certificado bancario emitido el día 4 de JUNIO de 2026 por BANCOLOMBIA aportado por el proveedor en la oferta.

Atentamente,


GUILLERMO ANDRES GONZALEZ ANDRADE
Director Regional Noroeste INPEC

Revisado por: Sandra Erazo Timana , Responsable AGECO R. Noroeste
Elaboró por: Carlos Andres Alzate Z, Responsable Contratación
Fecha de Elaboración: 19/06/2026

