INPEC

**INVITACION A COTIZAR**

Barranquilla, Agosto 26 de 2026

Señores
**INTERESADOS**
Ciudad

**Asunto:** Invitación a cotizar bajo la modalidad de contratación directa en calidad de arrendador de la CPMSBA-JP

Mediante resolución 007622 del 29 de agosto de 2025:

*(...) se instituyó como finalidad de los Casinos:* ***"son centros administrativos, sociales y culturales creados para proporcionar a sus miembros dentro de las limitaciones del servicio de cada centro, un lugar de descanso y esparcimiento, así como para fomentar e/ desarrollo de actividades sociales en igualdad de condiciones para todos los miembros".***

El establecimiento penitenciario requiere garantizar de manera permanente, oportuna y bajo estrictos estándares de salubridad, el servicio de alimentación (desayunos, almuerzos, cenas y cafetería) para el Cuerpo de Custodia y Vigilancia (guardia), personal administrativo, auxiliares bachilleres y contratistas autorizados.

## 1. OBJETO CONTRACTUAL

**ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO (SIN DOTACION) UBICADO EN LA PARTE INTERNA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BARRANQUILLA, INCLUYENDO EL PABELLÓN DE JUSTICIA Y PAZ, PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA A LOS FUNCIONARIOS ADMINISTRATIVOS, CUERPO DE CUSTODIA Y VIGILANCIA, AUXILIARES DE CUSTODIA Y VISITANTES AUTORIZADOS.**

## 2. . FUNDAMENTOS JURÍDICOS Y MODALIDAD DE SELECCIÓN

El proceso se ampara bajo la modalidad de **Contratación Directa**, según lo establecido en el Literal *i*, Numeral 4, Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, correspondientes al **Arrendamiento de Bienes Inmuebles**. Se aplicarán de forma preferencial las reglas de la Resolución de Casinos del INPEC vigente, otorgando prioridad al sector solidario habilitado.

## 3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y LOGÍSTICAS (SIN INVENTARIO DE EQUIPOS)

Al entregarse el área física sin maquinaria ni mobiliario por parte del INPEC, el contratista asume la obligación de aportar, instalar y mantener a su propio costo la totalidad de la infraestructura operativa:

- **Dotación Obligatoria del Proponente:** Estufas industriales de alta presión, campana extractora, congeladores, neveras de conservación, mesas de trabajo en acero inoxidable (prohibida la madera), licuadoras industriales, samovares (baño de María) para la línea de servicio, menaje (platos de policarbonato, vasos, cubiertos) y mobiliario de comedor de alto tráfico.
- **Horario de Operación:** Continúo de lunes a domingo, desde las 06:00 a.m. hasta las 06:00 p.m., adaptado a los cambios de turno de la guardia.
- **Minuta Patrón Base: Almuerzo Ejecutivo:** Sopa (opcional), Proteína, Carbohidrato, Principio, Ensalada y Bebida natural
- **Servicios Públicos y Canon:** El contratista pagará mensualmente el canon de arrendamiento en periodos mensuales, y asumirá el costo proporcional de los servicios públicos (agua, energía, gas) consumidos por el casino

## 4. REQUISITOS HABILITANTES Y DE EVALUACIÓN

- **Jurídicos:** RUT (CIIU 5610/5621), Cámara de Comercio, cédula, antecedentes limpios (Procuraduría, Contraloría, Policía e INPEC delitos menores).

El contratista adjudicado deberá constituir una Póliza de Cumplimiento a favor del INPEC que ampare:

- **Cumplimiento general:** 10% del valor estimado del contrato.
- **Salarios y prestaciones del personal de cocina:** 5% del valor contractual.
- **Responsabilidad Civil Extracontractual (RCE):** Para cubrir siniestros de salubridad alimentaria hacia el personal del penal.

## 5. REQUISITOS TÉCNICOS: MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚS CONSOLIDADO

El contratista seleccionado se obliga a suministrar la alimentación interna bajo estrictos parámetros nutricionales y de gramaje. Toda la materia prima debe ser procesada utilizando la infraestructura y los **equipos de acero inoxidable de propiedad del operador**, garantizando la cadena de frío y la inocuidad alimentaria desde el recibo de insumos hasta el servido en la mesa.

### 1. Especificación Técnica de la Minuta Patrón

- **Estructura del Desayuno Corriente:** Una (1) porción de proteína (2 huevos al gusto: pericos o revueltos) + un (1) carbohidrato base (arepa limpia con queso costeño o porción de pan de bono/pan) + una (1) bebida caliente de 8 oz (tinto tradicional, chocolate en leche o café con leche), los adicionales o platos especiales serán concertados entre el comprador y el contratista

### 2. Ciclo de Menú Rotativo de Almuerzos Ejecutivos (5 Días)

El menú debe rotar semanalmente para evitar la monotonía del personal interno del penal, priorizando preparaciones adaptadas al clima y costumbres de la región Caribe:

### 3. Consolidado de la Línea de Cafetería

La operación interna del casino debe asegurar la disponibilidad de la oferta de cafetería durante las 15 horas de servicio diario para cubrir los relevos de la guardia:

- **Línea de Snacks de Alta Rotación:** Venta diaria de empanadas de carne y pollo, deditos de queso horneados, arepuelas tradicionales y pastelería fresca del día.

- **Estación de Bebidas:** Suministro continúo de tinto corriente de 4 oz, café expreso, agua aromática de frutas naturales y bebidas embotelladas frías (gaseosas, aguas minerales, jugos listos).

### 4. Certificado de Manipulación de Alimentos (Vigencia 2026)

- **Duración:** Debe ser un curso de formación con una intensidad mínima de **10 horas anuales**, dictado por una entidad autorizada (SENA o empresas privadas avaladas por la Secretaría de Salud).
- **Vigencia:** El documento debe tener una fecha de emisión no mayor a un (1) año. Debe renovarse de forma anual y obligatoria.
- **Contenido mínimo:** El certificado debe acreditar conocimientos en Higiene Alimentaria, Contaminación Cruzada, Limpieza de Equipos de Acero Inoxidable y Conservación de la Cadena de Frío.

### 5. Exámenes Médicos Ocupacionales (Concepto de Idoneidad)

Para el ingreso el INPEC debe autorizar el carné de ingreso, cada cocinero y auxiliar debe presentar un **Certificado Médico de Aptitud** basado en los siguientes laboratorios clínicos (con vigencia máxima de 6 meses):

- **Frotis de Garganta (Cultivo faríngeo):** Descarta la presencia de bacterias como el *Staphylococcus aureus*.
- **Frotis de Uñas (Cultivo periungueal):** Verifica la ausencia de hongos o bacterias bajo las uñas.
- **Coprológico:** Descarta parásitos intestinales que puedan contaminar los alimentos.

### 6. Normas de Vestimenta e Higiene Interna en la Vía 40

El personal propuesto en su oferta técnica debe cumplir el siguiente protocolo diario dentro de la cocina:

- **Uniforme Reglamentario:** Dotación de color claro (preferiblemente blanco o gris claro) sin bolsillos arriba de la cintura y sin botones (para evitar que caigan en la comida o sean usados como elementos de contrabando).
- **Protección Capilar:** Uso obligatorio de cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y tapabocas quirúrgico durante la preparación y servido de los almuerzos.
- **Calzado de Seguridad:** Botas o zapatos cerrados de caucho, antideslizantes, impermeables y con puntera reforzada.
- **Higiene Personal Estricta:** Uñas cortas, limpias y **sin esmalte**. Queda estrictamente prohibido el uso de joyas, anillos, relojes, aretes o piercings dentro de la zona de preparación de alimentos por razones de seguridad y sanidad

### 7. Equipos Críticos que el contratista debe Aportar

Para cumplir con el Plan de Saneamiento Básico y poder operar legalmente, el contratista debe listar que cuenta con los siguientes equipos:

#### 7.1 Área de Cocción y Preparación

- **Estufa Industrial:** Mínimo de 3 a 4 quemadores de alta presión (a gas propano o natural según la acometida del penal).

- **Plancha o Parrilla Industrial:** Para la preparación rápida de proteínas de la cafetería.
- **Campana Extractora con Filtros:** Obligatoria por normas de seguridad industrial para la evacuación de humos y grasa.
- **Licuadora Industrial:** De volúmenes altos (mínimo 10 a 15 litros) para la preparación de los jugos naturales de los almuerzos corporativos.

### 7.2 Área de Conservación y Cadena de Frío

- **Congelador Vertical u Horizontal:** Para el almacenamiento seguro de carnes, pollos y pescados crudos (evitando la contaminación cruzada).
- **Nevera Comercial / Refrigerador:** Para verduras, lácteos, jugos preparados y contramuestras diarias de alimentos.

### 7.3 Área de Distribución y Servicio (Línea de Atención)

- **Samovar Industrial / Baño de María:** Equipo de calor húmedo para mantener los alimentos calientes (sopas, arroz, principios) a la temperatura interna exigida por la Secretaría de Salud mientras se atiende los turnos de la guardia.
- **Estación de Café / Greca Eléctrica:** De alta capacidad (mínimo 50 a 100 tintos) para el suministro continuo a los funcionarios del INPEC.

### 7.4 Menaje y Mobiliario de Operación

- **Mesas de Trabajo en Acero Inoxidable:** El pliego prohíbe el uso de tablas o superficies de madera. Toda la preparación (picar, alistar) debe hacerse sobre acero inoxidable quirúrgico.
- **Menaje Completo:** Vajilla (platos policarbonato de alta resistencia), vasos, cubiertos (bajo inventario y control estricto de la guardia), ollas, sartenes y bandejas de servicio.
- **Mobiliario del Comedor (Si el pliego lo pide):** Mesas y sillas plásticas o metálicas de alto tráfico para el confort de los comensales

### 7.5 Programa de Limpieza y Desinfección (L&D)

**Sustancias a Utilizar:** Fichas técnicas de detergentes industriales y desinfectantes (principalmente Hipoclorito de Sodio o Amonios Cuaternarios de quinta generación).

- **Frecuencias de Ejecución:**

    1. **Diaria:** Pisos, mesones de preparación, estufas, utensilios de cocina (cuchillos, licuadoras) y área de atención al público de la guardia.
    2. **Semanal:** Limpieza profunda de campanas extractoras, paredes de baldosas, neveras y congeladores.
    3. **Mensual:** Desinfección de techos, rejillas de desagüe y áreas de almacenamiento de secos.

### 7.6 Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos

Dada la ubicación interna del casino, el flujo de basuras debe estar estrictamente controlado por razones de bioseguridad y orden penitenciario:

- **Código de Colores Obligatorio:**

1. **Bolsa Verde:** Residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, peladuras de verduras, cortes de carne).
2. **Bolsa Blanca:** Residuos reciclables limpios (plásticos, cartón, vidrio, latas).
3. **Bolsa Negra:** Residuos no aprovechables (servilletas usadas, papeles sanitarios, empaques sucios).
4. **Manejo de Aceite de Cocina Usado (ACU):** El pliego prohíbe verter aceite usado por los desagües. Debe certificar el almacenamiento del aceite en bidones plásticos y su entrega mensual a una empresa recolectora autorizada por la autoridad ambiental de Barranquilla (Barranquilla Verde).
5. **Ruta de Evacuación:** Horarios fijos de recolección diaria de residuos del casino hacia el centro de acopio general del penal, evitando las horas de mayor tráfico de personas en los pasillos principales.

### 7.7 Programa de Control Integrado de Plagas

El clima y la humedad de Barranquilla exigen barreras estrictas para evitar vectores (moscas, cucarachas, roedores):

- **Medidas Preventivas (Barreras Físicas):**

Instalación de mallas milimétricas en ventanas de la cocina, instalación de angeos, uso de trampas de luz UV para insectos voladores (nunca insecticidas químicos en aerosol cerca de la comida) y mantenimiento de sifones con rejillas herméticas.

- **Cronograma de Fumigación:**

Certificación escrita de que contratará a una empresa especializada y avalada por la Secretaría de Salud del Atlántico para realizar una **fumigación y control de roedores mensual o bimestral** en el área física del casino, entregando copia de los certificados de control de plagas al comando de guardia del INPEC.

### 8. La CPMSBA-JP, se obliga para con EL CONTRATISTA a:

1. Exigir del contratista y la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
2. Ejercer la supervisión y seguimiento permanente de la ejecución contractual.
3. Exigir el cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista. Establecer los Mecanismos de control y seguimiento de los servicios prestados por el contratista.

### 8.1 Obligaciones del contratista:

- El Contratista debera dotar obligatoriamente el espacio físico de: Estufas industriales de alta presión, campana extractora, congeladores, neveras de conservación, mesas de trabajo en acero inoxidable (prohibida la madera), licuadoras industriales, samovares (baño de María) para la línea de servicio, menaje (platos de policarbonato, vasos, cubiertos) y mobiliario de comedor de alto tráfico.
- El Contratista, no tiene la facultad de ceder, vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada, a menos que medie autorización expresa del arrendador. En caso de contravención, el arrendador podrá dar por terminado el contrato y exigir la entrega del inmueble o celebrar un nuevo contrato con los usuarios reales.

- No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la CPMSBA-JP y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
- Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales y riesgos profesionales y demás conceptos legales al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual.
- La CPMSBA-JP, **no se hará responsable** por deudas contraídas entre el contratista y personal a quien le preste el servicio de alimentación y cafetería
- Allegar mensualmente dentro de los primeros cinco (05) días hábiles al supervisor del contrato y la fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada y la respectiva consignación del canon de arrendamiento, y pago de servicios públicos.
- Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato y servicios públicos.
- Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.
- Cumplir con el horario establecido en el contrato y no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR.
- Respecto a la recolección de basura deberá seguir las instrucciones por parte de la CPMSBA-JP, debiendo mantener permanentemente las instalaciones y los baños en perfecto estado de aseo.
- Cumplir con las normas de higiene como son el Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones" que rige a los servicios de alimentación y demás normatividad vigente exigidas para este tipo de actividad en todos y cada uno de los productos que venda, aspectos que serán revisados periódicamente por el Comando.
- Cumplir con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección, bajo su propia cuenta y responsabilidad.
- Fijar en un lugar visible del área arrendada el listado de precios de los productos o menús, el cual llevará para su validez la firma del ARRENDADOR, en caso de modificar el precio de determinado producto será con previa autorización del supervisor del contrato.
- Permitir las inspecciones del inmueble que disponga la CPMSBA-JP y que con posterioridad designe el ordenador del gasto, con el objeto de verificar las obligaciones del ARRENDATARIO.
- El ARRENDATARIO presentará al ARRENDADOR el Panorama de Riesgos; un plan de mantenimiento de los elementos o equipos que sean empleados en la prestación del servicio, sin importar su propiedad (Contratante o Contratista) y además un Plan de fumigación.
- El arrendatario no podrá introducir elementos diferentes a los estipulados en el contrato o incrementar los precios, salvo autorización del supervisor del contrato.

## 9. Supervisor Designado

El supervisor designado del contrato será quien designe el director de la CPMSBA-JP, quien verificara que estas actividades u obligaciones pendientes se cumplan a cabalidad.

### 9.1 **Condiciones del Espacio s Arrendar**

Hasta el área de los baños públicos, (18,65 Mt lado izquierdo) y hasta la última bodega al fondo, (25.09 Mt lado derecho), ancho de 9.09 Mt.

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Entrada Casino-refresquería | Área refresquería | Ingreso casino-restaurante |
|  |  |  |
| Ingreso a Baños | Baño Hombres | Baño Mujeres |
|  |  |  |
| Salida Trabajadores | Área de Cocina y preparación de alimentos | |

| *Área* | *lado 1* | *Lado 2* | *M. Cuadrados* |
|---|---|---|---|
| **Baños** | 2,6 | 3,69 | 9,594 |
| **Refresquería** | 3,12 | 3,15 | 9,828 |
| **Restaurante** | 4,09 | 25,09 | 102,62 |
| ***Total, Espacios Mt ^ 2*** | | | 122,04 |
| ***Total, Área Mt ^ 2*** | | | **196,01** |

**Inventario del Área a Arrendar**

**Condiciones Generales:**

1. Localizado en sitio alejado de focos de contaminación ambiental (no inundable, terreno de fácil drenaje, lejos de botaderos de basuras).
2. Diseñado y construido para evitar presencia de insectos y roedores.
3. Posee agua potable
5. Servicio de energía

6. Sin Gas Natural

### 9.2 Valor estimado del Contrato y la Justificación del Mismo

El **valor del contrato de arrendamiento** se fija en la suma de **CUATROCIENTOS MIL PESOS ($400.000) M/CTE**, IVA incluido, valor que deberá ser consignado los (5) primeros días de cada mes en la **cuenta corriente No. 110-227-00035-3 del Banco Popular**, perteneciente a la **CPMS Barranquilla Justicia y Paz Nit 890.102.201-1**.

En cuanto a los **servicios públicos**, se estableció:

- Servicio de acueducto: **$200.000 mensuales**, los cuales deberán ser consignados por el arrendatario a la cuenta corriente **302-004650 INPEC- Regional Norte Gastos Generales Nit 802.008.282-6.**
- Servicio de energía eléctrica: **$200.000 mensuales**, los cuales deberán ser consignados por el arrendatario a la cuenta corriente **302-004650 INPEC- Regional Norte Gastos Generales. Nit 802.008.282-6.**
- El servicio de gas será asumido en su totalidad por el arrendatario, quien deberá efectuar el pago directamente ante la empresa prestadora del servicio.

### 9.3 Portafolio de Servicio.

EL CONTRATISTA se compromete a anexar en su oferta la relación de los menús, de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos.

El contratista deberá aplicar un subsidio al monto de alimentación de los auxiliares bachilleres por lo que deberá garantizar la prestación del servicio al personal de auxiliares de la Escuela penitenciaria que cuentan con la partida de alimentación en la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Barranquilla, consistente en desayuno, almuerzo y cena, sin desmejorar la alimentación, es decir debe tener el mismo contenido y posibilidades alimentarias, de conformidad con la resolución número resolución número 1170 del 17 de marzo de 2025, y el Decreto Salarial 0384 de 2026, que fija las partidas de alimentación para el personal de las FUERZAS MILITARES Y DEL INPEC, para la vigencia actual, el valor de la partida diaria de alimentación, se encuentra establecido en $21.400, la cancelación del valor de la alimentación, se efectuará mediante factura expedida por el CONTRATISTA, al encargado de los auxiliares previa verificación de las planillas diarias de consumo supervisadas por el funcionario designado

Que en acta No. 1181 de 2026, que hace parte integral de los documentos contractuales, en reunión sostenida con la dirección del establecimiento carcelario se establecieron los precios para los servidores públicos, contratistas, visitantes ocasionales, desayunos desde $6.000 en adelante, almuerzos desde $12.000 en adelante, platos especiales concertados entre el vendedor y comprador, la cafetería serán concertados con el supervisor del contrato que no excedan el valor comercial como; snack, lácteos, pasabocas, heladería, misceláneos, aseo, bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, productos derivados de los lácteos (varias clases), confitería, combos tipo desayuno, ensaladas, frutas, postres, galletería, cereales, helados, entre otros, para los servidores públicos, contratistas, visitantes ocasionales

- **Horario**

Se establece un horario de 6 am de lunes a domingo, que se podrá modificar previa concertación entre el oferente y el supervisor del contrato.

**9.4 Procedimiento de Selección del Contratista:**

se verificará que el oferente en su portafolio de servicio ofrezca un valor favorable económicamente con productos con alta calidad, nutrición completa y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional., será objeto de evaluación el valor ofrecido para el menú diario siempre y cuando el valor del arriendo ofrecido no sea inferior a la base del canon fijada por la Cárcel, para lo cual el oferente debe prestar:

- Documentos a anexar por parte del Arrendatario:

a. **Carta de presentación** según formato anexo adjunto, para la oferta la cual será firmada por el representante legal de la empresa proponente, con los datos de ubicación del mismo.
b. **Cámara de comercio o Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio** en donde se encuentre especificado el objeto social al cual está dedicado la empresa y que guarde directa relación con el objeto de la presente invitación con fecha de expedición no inferior a un mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta.
c. **Copia del RUT del representante legal o persona natural**.
d. **Copia legible de la cédula** de ciudadanía de persona natural en caso de ser persona jurídica copia del representante legal.
e. **Certificado del representante legal vigente, de antecedentes disciplinarios** expedido por la Procuraduría General de la Nación.
f. **Certificado vigente de antecedentes fiscales del represente legal**, expedido por la Contraloría General de la Nación.
g. **Certificado vigente de antecedentes penales del represente legal** expedido por Policía Nacional.
h. **Certificado vigente de antecedentes de medidas correctivas del represente legal** expedido por Policía Nacional.
i. **Diligenciar anexo** denominado compromiso anticorrupción.
j. **Diligenciar Anexo** denominado Propuesta Económica.

- **Serán causales de rechazo las siguientes:**

1. Cuando la oferta de este por debajo de precio base del canon mensual de arrendamiento.
2. Cuando el proponente o alguno de sus integrantes se encuentre incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad fijadas por la constitución y la ley.
3. Cuando el objeto social del proponente, registrado en el certificado de existencia y representación legal no lo faculte para desarrollar la actividad materia de la contratación.
4. Cuando el oferente sea una persona jurídica y se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferida por autoridad competente.
5. Cuando se compruebe que la información contenida en los documentos que componen la oferta no sea veraz o no corresponde a la realidad.

6. Cuando el proponente con el precio más alto no subsane los requisitos habilitantes en el tiempo requerido por la Entidad
7. No presentar la documentación diligenciada.

- **Causales de Declaratoria Desierta**

Se declarará desierta cuando: (i) no se presente ninguna oferta (ii) en caso de no lograrse la habilitación de ningún proponente.

- **Estipulaciones Contractuales**. La presentación de la oferta, implica para el proponente seleccionado la aceptación de las condiciones y estipulaciones legales inherentes al contrato de arrendamiento a celebrar, por lo tanto, para todos los efectos legales, además de las estipulaciones de la presente invitación se entienden pactadas e incorporadas al contrato.
- **Indemnidad:** El arrendatario acepta su obligación de mantener libre o exento de daño al INPEC de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causas las actuaciones de él.

- **Cronograma**

Se encuentra definido en el SECOP II.

- **Factores de Selección de Oferentes**

Por tratarse de un contrato de arrendamiento, éste se adjudicara al proponente que haya ofertado el mejor precio.

- **Forma de Acreditar Capacidad Jurídica**

| PERSONA NATURAL | PERSONA JURIDICA |
|---|---|
| Fotocopia del documento de identidad. | Copia de la cedula de ciudadanía del representante legal |
| Registro Único Tributario RUT | Certificado de Existencia de representación expedido por la Cámara de Comercio |
| Certificado original del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad –SIRI– vigente, expedido por la Procuraduría General de la Nación del proponente. | Registro Único Tributario RUT |
| Certificado de la Contraloría General de República de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal | Certificado de la Contraloría General de República de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal |
| Certificado de la Procuraduría general de la nación de no tener antecedentes disciplinarios ni la empresa ni su representante legal | Certificado de la Procuraduría general de la nación de no tener antecedentes disciplinarios ni la empresa ni su representante legal |
| Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía nacional | Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía nacional |
| Libreta Militar del proponente, cuando se trate de hombre menor de 50 años | Libreta Militar del proponente, cuando se trate de hombre menor de 50 años |

| | |
|---|---|
| Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio, renovado, vigente y en firme conforme lo dispone el artículo 33 del Código de Comercio, expedido dentro de los treinta (30) días calendario anterior a la fecha de presentación. Exigencia que no aplica respecto de la prestación de servicios inherentes a las profesiones liberales, de conformidad con el numeral 5 del artículo 23 del Código de Comercio. Debe constar el objeto igual o similar al del presente proceso. | Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, renovado, vigente y en firme conforme lo dispone el artículo 33 del Código de Comercio, expedido dentro de los treinta (30) días calendario anterior a la fecha de presentación. I. El objeto social del oferente debe permitir la actividad, gestión y operación que se solicita en este proceso de contratación y en el contrato que de él se derive. II. Para contratar, la persona jurídica oferente deberá demostrar que su duración no será inferior a la duración del contrato y un (1) año más contado a partir de la fecha de liquidación del mismo. III. Autorización del órgano social competente, si el representante legal tiene limitadas las facultades para comprometer al oferente |

**. Forma de Acreditar Experiencia Mínima**

| | |
|---|---|
| **EXPERIENCIA** | Para la verificación de la experiencia, el contratista debe presentar Certificación o copia de mínimo UN (1) contrato cuyo objeto sea relacionado con la presente invitación. |

## 10. Conclusiones del Estudio

Con el presente estudio queda demostrado que la CPMSBA-JP, tiene necesidad de contratar el servicio referido, bajo la modalidad de selección indicada. La actividad se encuentra plenamente planificada y por lo tanto, por ser viable técnica y jurídicamente, se recomienda llevar a cabo la aludida contratación.

**DAVID ENRIQUE FALS GUERRA**
Director CPMSBA

E/R por: Wilson de la Hoz Hernández
Responsable contratación