

DEPENDENCIA SOLICITANTE	ATENCION Y TRATAMIENTO – ACTIVIDADES PRODUCTIVAS			
TIPO DE RECURSO	PROPIOS	Código BPIN	FUNCIONAMIENTO	NO
CÓDIGO PAA	50111531			
FECHA	28/09/2026			

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA 013-2026

CONTRATAR POR LOTES COMPRA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES PARA LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS DE PANADERÍA Y COMIDAS RAPIDAS DE LA CPMS IPIALES MODALIDAD A MONTO AGOTABLE

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”, o el acto administrativo que lo sustituya, en el Artículo 55. **Grupo de Actividades Productivas**, numeral 5 establece: Gestionar las necesidades financieras y de recursos para la implementación de proyectos de desarrollo de actividades productivas de tipo industrial, agropecuarios, comercial y de servicios, “en coordinación con los equipos competentes”, 6. Verificar y hacer seguimiento sobre el registro oportuno de los ingresos, gastos, inventarios y demás movimientos económicos de las actividades productivas en los aplicativos adoptados por el instituto, 12 realizar seguimiento de la información respecto a su confiabilidad, integridad y disponibilidad sobre las actividades productivas reportadas por las direcciones regionales y las registradas por los establecimientos de reclusión, 15. Realizar cruce de información son la Dirección de Gestión Corporativa para el seguimiento y control del cumplimiento a la ejecución presupuestal de ingresos y gastos de los recursos propios (caja especial) de las actividades productivas que funcionan bajo la modalidad de administración directa, 16. Apoyar la implementación y sostenibilidad del Sistema de Gestión Integrado Institucional, entre otras. De otra parte y conforme a lo establecido en el artículo 69 de la ley 65 de 1993 y el título II del acuerdo 010 de 2004, los establecimiento de reclusión del orden nacional administraran Expendios, por tanto la CPMS de Ipiiales, cuenta con el Expendio de comercialización; así mismo al tenor del artículo 55 de la Ley 1709 de 2014 referente al trabajo penitenciario, establece que las personas privadas de la libertad tienen derecho al trabajo en condiciones dignas y justas y en los establecimientos de reclusión es un medio terapéutico adecuado a los fines de la resocialización, por lo cual los procesados tendrán derecho a trabajar y a desarrollar actividades productivas; así en cumplimiento de lo expuesto y demás normas y programas de resocialización, la CPMS Ipiiales verificando los requisitos da la oportunidad de laborar en los proyectos productivos a los privados de la libertad que cumplan las condiciones para tal fin, los cuales son seleccionados por la Junta de Trabajo Estudio y Enseñanza JTEE; quienes perciben bonificación correspondiente, además de la redención de pena; por tanto la **Dirección General** para garantizar el cumplimiento de la misión institucional y el funcionamiento los proyectos productivos de los establecimientos de reclusión, **mediante** Resolución 7517 del 23 de septiembre de 2026, asigno recursos con posición de catálogo de A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, GRASAS Y ACEITES, A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS, A-05-01-01-002-003

PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, A-05-01-01-003-002 PASTA O PULPA, PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL; IMPRESOS Y ARTICULOS SIMILARES, Bsitem 706, 707, 708, 715; por lo tanto el responsable de Actividades Productivas y Administrador de Proyectos Productivos de la CPMS Ipiales identificaron las necesidades de materia prima e insumos y elementos requeridos en cada proyecto productivo, y coordinando con Gestión Corporativa área de Contratación de la CPMS Ipiales para contratar materia prima, insumos y elementos para realizar producción en lo que resta de la presente vigencia en los proyectos productivos de comidas rápidas y panadería y comercializar a través del Expendio, para satisfacer la demanda de la población privada de la libertad de la CPMS Ipiales. Los recursos asignados fueron incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2026.

La ejecución de los recursos, se hará con el máximo de austeridad, responsabilidad, transparencia y buenos niveles de eficiencia, en observancia de los preceptos y programas de atención y rehabilitación dirigidos a la población reclusa.

Por el monto de la compra la modalidad a aplicar para el presente proceso es de Mínima Cuantía puesto que su presupuesto no excede el 10% de la menor cuantía, se tendrá como criterio de selección la oferta con el precio más bajo y por ende la maximización de los recursos.

En este estudio previo se deja constancia que a la fecha, de acuerdo a la revisión efectuada en el portal de Colombia Compra Eficiente, la Tienda Virtual del Estado Colombiano, en los Instrumentos de Agregación de Demanda y Acuerdo Marco de Precios; si bien se encuentra los productos requeridos en el proceso contractual, los proveedores que tiene cobertura para Ipiales, no cuentan con disponibilidad de algunos productos, no es posible organizar la orden de compra con un solo proveedor, recordemos que bajo la norma, no se puede hacer fraccionamiento de contrato; de otra parte comparando los precios de la Tienda Virtual, con las cotizaciones allegadas se observa que los precios de la TVEC son más altos que los del mercado local; por tanto al comprar por la TVEC, se incrementaría el precio del producto final, lo cual no es beneficioso para la PPL, considerando que es una población especial, quienes no tienen la posibilidad de adquirir productos de panadería y comidas rápidas en el comercio local; razón por la cual es necesario adelantar el proceso de Mínima Cuantía por la plataforma SECOP II, de acuerdo a los lineamientos establecidos para tal fin.

Por lo anterior, se elabora el presente estudio previo para **CONTRATAR POR LOTES COMPRA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES PARA LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS DE PANADERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS DE LA CPMS IPIALES MODALIDAD A MONTO AGOTABLE**, a fin de disponer de variedad de productos, y atender la demanda de la población privada de la libertad en el proyecto productivo Expendio en lo que resta de la vigencia 2026, y de otra parte cumplir con la ejecución de recursos asignados mediante resolución 7517 del 23 de septiembre de 2026. Es importante mencionar que la Población Privada de la Libertad – PPL, dadas sus actuales condiciones no tiene la posibilidad y facilidad de adquirir estos productos en el comercio formal de la ciudad, por lo que para la invitación pública se sujeta a las necesidades, gustos particulares de los mismos.

Que, por lo anterior, el Ordenador del Gasto de la CPMS Ipiales, autoriza iniciar el proceso contractual para compra de cigarrillos para el proyecto productivo Expendio de la Cárcel.

El futuro contratista debe garantizar la entrega de los productos requeridos con base en las solicitudes que realice el Establecimiento a través del supervisor o del funcionario que sea designado por el Director del Establecimiento, los productos objeto del contrato deberán ser entregados en la Carrera 8 Norte No 1 Este - 49 Vereda Las Animas en la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Ipiales. Las necesidades se encuentran enmarcadas en el Plan Anual de Adquisiciones actualizado y publicado en el portal Web de Colombia Compra Eficiente, el cual rige en la actual vigencia.

2. IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO

2.1. OBJETO

CONTRATAR POR LOTES COMPRA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES PARA LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS DE PANADERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS DE LA CPMS IPIALES, POR LOTES. MODALIDAD A MONTO AGOTABLE.

2.1.2 ALCANCE DEL OBJETO

En desarrollo de objeto contractual se adelantaran entre otras las siguientes actividades:

CONTRATAR POR LOTES COMPRA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES PARA LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS DE PANADERÍA Y COMIDAS RAPIDAS DE LA CPMS IPIALES MODALIDAD A MONTO AGOTABLE.

Los productos solicitados deben cumplir con estándares que garanticen su calidad y condiciones específicas de acuerdo a la normatividad colombiana. Los oferentes deberán estar constituidos legalmente con documentación vigente y que su actividad económica esté relacionada con el proceso para no causar traumatismos dentro del proceso de contratación.

El futuro contratista debe garantizar el suministro de productos de alta calidad, que satisfagan las necesidades de los proyectos productivos de Comidas Rápidas y Panadería de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Ipiiales – INPEC, de acuerdo a la solicitud que elevó el coordinador del área correspondiente. En desarrollo del objeto contractual el contratista deberá cumplir, entre otras, las siguientes obligaciones:

- Se debe indicar la marca de los productos en la oferta; los productos deben ser de marcas reconocidas en el mercado nacional y de muy buena calidad. Anexar registro fotográfico de productos. Cumplir con la ficha técnica relacionada en el estudio previo e invitación pública.
- El futuro contratista deberá garantizar que todos los insumos alimenticios suministrados cuenten con la autorización sanitaria vigente expedida por el INVIMA, de acuerdo con las categorías de riesgo de la **Resolución 719 de 2015**, de manera obligatoria se requiere: **Registro Sanitario (RSA)** para las carnes de hamburguesa, salchichas, leche en polvo, **Permiso Sanitario (PSA)** para el pan de hamburguesa, pan perro, la margarina industrial y **Notificación Sanitaria (NSA)** para las salsas de tomate y aderezos.
- Todos los productos consumibles que según la norma indique, deben contar con registro sanitario INVIMA y además la fecha de vencimiento de los productos no podrá ser menor a tres (03) meses, contados a partir de la fecha de entrega al Almacén de la CPMS Ipiiales. No se aceptan productos manufacturados, sin registro sanitario.
- Asegurar las condiciones de cargue, transporte y descargue de la materia primas, alimentos e insumos para asegurar su inocuidad, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en cumplimiento de la normatividad vigente (**Res. 2674 de 2013**).
- Todos los productos alimenticios, materias primas e insumos objeto del presente proceso de contratación (incluyendo carnes, panes, salsas, margarinas, leche en polvo, etc.) deberán entregarse en sus empaques originales de fábrica. Los empaques deben llevar impreso de forma visible, legible e indeleble en idioma castellano la siguiente información: Fecha de Fabricación, Identificación del Lote, Fecha de Vencimiento o Caducidad, de conformidad con la **Resolución 5109 de 2005**.
- Dar cumplimiento a las demás normas sanitarias, de inocuidad, de Etiquetado, Rotulado y Trazabilidad, de Transporte y Distribución de Alimentos, vigentes en la legislación Colombiana.
- La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente se debe sostener hasta la terminación del contrato.
- El oferente seleccionado debe tener la disponibilidad de inventario necesaria para prevenir riesgos en la ejecución del contrato.
- En cumplimiento de las disposiciones establecidas por el gobierno nacional a través de la directiva presidencial no 09 del 17 de septiembre de 2020, el proveedor seleccionado deberá entregar la factura electrónica validada por la DIAN-SIIF para efectos de los pagos respectivos del presente contrato.

- Los productos son requeridos de forma inmediata, teniendo en cuenta que se trata de suplir demanda a la población privada de la libertad y además estamos por finalizar vigencia, se debe realizar el recaudo para el pago de las obligaciones contraídas, por tanto la entrega de productos, debe hacerse máximo dentro de **los 8 días hábiles** después de la aceptación del contrato, previa coordinación con el supervisor del contrato.
- Para realizar la entrega de los productos objeto del presente contrato, el oferente debe acercarse personalmente o enviar un delegado con autorización para realizar la entrega, el conteo, la verificación de especificaciones técnicas y en dado caso cambio de productos que no cumplan con las especificaciones, las entregas parciales se definirán con el supervisor.
- Una vez adjudicado el contrato y realizada la solicitud de los productos por parte del supervisor, la entrega del pedido deberá realizarse en los (8) días hábiles siguientes a la recepción de la respectiva solicitud en los horarios establecidos (8:00 am a 11:00 am, previa concertación con el Supervisor del contrato, en la siguiente dirección Carrera 8 Norte # 1 Este - 49 Vereda Las Animas en la Ciudad de Ipiales, **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE IPIALES, teléfono 2347474 EXT 21711**.
- Asumir los costos que genere la entrega de los productos por concepto de transporte, seguros, embalajes cambios, devoluciones y demás que se presenten durante la ejecución del contrato.

2.2. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "Mínima Cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la menor cuantía de la Entidad.

"Artículo 1. Objeto. El presente Decreto tiene como propósito reglamentar los artículos 30,31,32,34 Y 35 de la Ley 2069 de 2020, en relación con: el procedimiento de mínima cuantía, incluyendo disposiciones particulares que se refieren a la contratación con Mipyme y grandes almacenes; los criterios diferenciales para Mipyme, y la definición y los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres; las convocatorias limitadas a Mipyme; el fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y, sujetos de especial protección constitucional; así como la acreditación de los factores de desempate previstos en la Ley de Emprendimiento".

Criterios de evaluación.

Por tratarse de un proceso de selección de mínima cuantía y el objeto del contrato a celebrar, el único criterio de evaluación será **el menor precio.**

En el evento que la propuesta de menor precio no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos en la Invitación Pública, la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Ipiales contratará con el oferente que se ubique en el segundo lugar en la evaluación realizada y así sucesivamente; de no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso.

2.2 ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

2.2.1 CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

De acuerdo con el clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas, UNSPSC Versión v14_0801 ubicado en la dirección web <http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificación> la siguiente es la Clasificación del bien o servicio, de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1 Estudios Previos para la contratación de Mínima Cuantía del Decreto 1082 de 2015, servicios productos a Contratar en el cuarto nivel acordes con el objeto requerido para los estudios previos modalidad Mínima cuantía, algunos de los elementos encontrados en el clasificador de bienes está codificado como se indica en la siguiente tabla:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CLASIFICACIÓN UNSPSC
E	50	50110000	50111500	50111531	CARNE HAMBURGUESA
E	50	50110000	50111500	50111516	SALCHICHA PERRO
E	50	50180000	50181900	50181901	PAN HAMBURGUESA
E	50	50180000	50181900	50181901	PAN PERRO
E	50	50190000	50192100	50192109	RIPIO DE PAPA
E	50	50170000	50171800	50171830	SALSA SABORES SURTIDOS
E	52	52150000	52151500	52151501	PORTACOMIDAS
B	12	12160000	12164500	12164503	SABORIZANTE PARA ALIMENTOS
E	50	50130000	50131700	50131704	LECHE EN POLVO
E	50	50150000	50151500	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL
B	12	12170000	12171500	12171504	COLORANTE ALIMENTOS
E	50	50180000	50181700	50181708	POLVO DE HORNEAR

2.2.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para “CONTRATAR POR LOTES COMPRA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES PARA LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS DE PANADERÍA Y COMIDAS RAPIDAS DE LA CPMS IPIALES MODALIDAD A MONTO AGOTABLE”.

Los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer

LOTE 1 COMIDAS RAPIDAS

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESENTACION
1	CARNE DE CERDO PARA HAMBURGUESA X 900 GRAMOS X PAQUETE 10 UNIDADES MARCA RECONOCIDA (CARNE (CARNE DE CERDO, CARNE DE RES), AGUA, PROTEÍNA, MAÍZ, GRASA DE CERDO (TOCINO), HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, SAL, ESPECIAS NATURALES, POLIFOSFATO DE SODIO (REGULADOR DE ACIDEZ), COLORANTE ARTIFICIAL (CAMELO) Y TRAZAS DE HUEVO).	PAQUETE
2	SALCHICHA PARA PERRO CALIENTE TIPO IDEAL X 10 UND x PAQUETE 611 GRAMOS MARCA RECONOCIDA SALCHICHA DE POLLO. INGREDIENTES: CARNE DE POLLO SEPARADA MECÁNICAMENTE, CARNE DE CERDO, AGUA, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, PROTEÍNA DE SOYA, GRASA VEGETAL, MEZCLA DE MAÍZ, MEZCLA DE CONDIMENTOS, ALMIDÓN DE YUCA, SAL, FOSFATOS (ESTABILIZANTES), SAL, SAL DE POTASIO, POLIFOSFATO DE SODIO, REGULADOR DE ACIDEZ, AROMA ARTIFICIAL A POLLO, NITRITO DE SODIO, COLORANTE ARTIFICIAL ERITROSINA Y ROJO PUNZO, TARZAS DE HUEVO.	PAQUETE
3	PAN HAMBURGUESA CON AJONJOLI X 10 UND X PAQUETE 650 GRAMOS	PAQUETE
4	PAN PERRO CON AJONJOLI X 12 UND X PAQUETE 720 GRAMOS	PAQUETE
5	RIPIO DE PAPA X KG. HAMBURGERRO	UNIDAD
6	SALSA SABORES SURTIDOS X 1000 GRS	UNIDAD

7	PORTA HAMBURGUESA DE CARTON X 100 UNIDADES	PAQUETE
8	PORTA PERROS DE CARTON X 100 UNIDADES	PAQUETE

LOTE 2 PANADERIA

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESENTACION																																																							
1	LECHE EN POLVO X BULTO DE 25 KGMS	BULTO																																																							
	<table><tr><td>DESCRIPCION</td><td>LECHE EN POLVO PRODUCTO SECO Y PULVERULENTO QUE SE OBTIENE MEDIANTE LA MEZCLA DE LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, GRASA VEGETAL, MALTODEXTRINA, SUERO DE LECHE EN POLVO, PREMEZCLA DE VITAMINAS A Y D; PARA LUEGO SER EMPACADA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE.</td></tr><tr><td>COMPONENTES ALERGENICOS PRESENTACIONES</td><td>LECHE. 25KG.</td></tr><tr><td>TIPO DE EMPAQUE</td><td>BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD Y SACO DE PAPEL KRAFT</td></tr></table>		DESCRIPCION	LECHE EN POLVO PRODUCTO SECO Y PULVERULENTO QUE SE OBTIENE MEDIANTE LA MEZCLA DE LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, GRASA VEGETAL, MALTODEXTRINA, SUERO DE LECHE EN POLVO, PREMEZCLA DE VITAMINAS A Y D; PARA LUEGO SER EMPACADA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE.	COMPONENTES ALERGENICOS PRESENTACIONES	LECHE. 25KG.	TIPO DE EMPAQUE	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD Y SACO DE PAPEL KRAFT																																																	
	DESCRIPCION		LECHE EN POLVO PRODUCTO SECO Y PULVERULENTO QUE SE OBTIENE MEDIANTE LA MEZCLA DE LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, GRASA VEGETAL, MALTODEXTRINA, SUERO DE LECHE EN POLVO, PREMEZCLA DE VITAMINAS A Y D; PARA LUEGO SER EMPACADA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE.																																																						
	COMPONENTES ALERGENICOS PRESENTACIONES		LECHE. 25KG.																																																						
	TIPO DE EMPAQUE		BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD Y SACO DE PAPEL KRAFT																																																						
	INFORMACION NUTRICIONAL		<table><tr><th colspan="3">Información nutricional</th></tr><tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL) Número de porciones por envase: 10</td></tr><tr><th>Calorías (kcal)</th><th>Por 100 mL</th><th>Por porción</th></tr><tr><td></td><td>76</td><td>153</td></tr><tr><td>Grasa total</td><td>3.3 g</td><td>6.6 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>1.8 g</td><td>3.6 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>9.4 g</td><td>19 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>4.8 g</td><td>9.7 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>1.4 g</td><td>2.9 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>2.2 g</td><td>4.3 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>52 mg</td><td>103 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>757 µg ER</td><td>1513 µg ER</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>4.7 µg</td><td>9.4 µg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>75 mg</td><td>149 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>0.62 mg</td><td>1.2 mg</td></tr></table>	Información nutricional			Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL) Número de porciones por envase: 10			Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción		76	153	Grasa total	3.3 g	6.6 g	Grasa saturada	1.8 g	3.6 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	9.4 g	19 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	4.8 g	9.7 g	Azúcares añadidos	1.4 g	2.9 g	Proteína	2.2 g	4.3 g	Sodio	52 mg	103 mg	Vitamina A	757 µg ER	1513 µg ER	Vitamina D	4.7 µg	9.4 µg	Hierro	0 mg	0 mg	Calcio	75 mg	149 mg	Zinc	0.62 mg	1.2 mg
	Información nutricional																																																								
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL) Número de porciones por envase: 10																																																									
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción																																																							
	76	153																																																							
Grasa total	3.3 g	6.6 g																																																							
Grasa saturada	1.8 g	3.6 g																																																							
Grasa trans	0 mg	0 mg																																																							
Carbohidratos totales	9.4 g	19 g																																																							
Fibra dietaria	0 g	0 g																																																							
Azúcares totales	4.8 g	9.7 g																																																							
Azúcares añadidos	1.4 g	2.9 g																																																							
Proteína	2.2 g	4.3 g																																																							
Sodio	52 mg	103 mg																																																							
Vitamina A	757 µg ER	1513 µg ER																																																							
Vitamina D	4.7 µg	9.4 µg																																																							
Hierro	0 mg	0 mg																																																							
Calcio	75 mg	149 mg																																																							
Zinc	0.62 mg	1.2 mg																																																							
CONDICIÓN	Adición de lactosueros a la leche (líquida y en polvo), límite máximo de Caseinomacropéptido (CMP) de 30 µg/ml																																																								
CUMPLIR NORMAS SANITARIAS	Decreto 616 de 2006, Resolución 2270 de 2023, Resolución 2674 de 2013, Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022. Resolución 05109 de 2005																																																								
2	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PANADERIA X CAJA 15 KGMS	CAJA																																																							
	COMPOSICIÓN		Aceites y grasas comestibles, agua, sal refinada, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), Sinergista (ácido cítrico), aroma idéntico al natural (mantequilla y/o nata y/o leche), colorante natural (beta-caroteno (C.I. 1975-E 160a (ii))), antioxidante (TBHQ).																																																						
	USOS		Elaboración de Bizcochería, galletería, panadería, ponqués, tortas y panes enriquecidos y alta cocina.																																																						
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Color: amarillo claro, ligeramente brillante Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios. Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: bloque sólido, homogéneo, con una consistencia tersa y libre de grumos.																																																						
	CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS		<table><tr><th>MÉTODO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>NTC 213</td><td>Punto de Fusión °C</td><td>39.4</td><td>41.4</td></tr><tr><td>NTC 236</td><td>Índice de Peróxidos (meq/kg):</td><td>---</td><td>1</td></tr><tr><td>NTC 218</td><td>% Acidez (Oleico):</td><td>---</td><td>0.5</td></tr><tr><td>NTC 287</td><td>% Humedad y Material Volátil:</td><td>22.58</td><td>24.6</td></tr><tr><td>AOAC 960.2</td><td>% Cloruros</td><td>1.2</td><td>1.6</td></tr><tr><td>N.A.</td><td>% Contenido Graso</td><td>75</td><td></td></tr></table>	MÉTODO	CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO	NTC 213	Punto de Fusión °C	39.4	41.4	NTC 236	Índice de Peróxidos (meq/kg):	---	1	NTC 218	% Acidez (Oleico):	---	0.5	NTC 287	% Humedad y Material Volátil:	22.58	24.6	AOAC 960.2	% Cloruros	1.2	1.6	N.A.	% Contenido Graso	75																											
	MÉTODO		CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO																																																				
	NTC 213		Punto de Fusión °C	39.4	41.4																																																				
NTC 236	Índice de Peróxidos (meq/kg):	---	1																																																						
NTC 218	% Acidez (Oleico):	---	0.5																																																						
NTC 287	% Humedad y Material Volátil:	22.58	24.6																																																						
AOAC 960.2	% Cloruros	1.2	1.6																																																						
N.A.	% Contenido Graso	75																																																							
CARCEL Y Dirección:																																																									

CARCEL Y

Dirección: contratacion.epcipciales@inpec.gov.co

3

COLORANTE AMARILLO # 5 X FRASCO 60 ML

COMPOSICIÓN	Vehículo alimentario (glicerina y/o propilenglicol), colorante artificial Tartrazina (Amarillo No. 5 – CI 19140).		
USOS	Colorante destinado a proporcionar o intensificar la coloración amarilla de productos alimenticios, especialmente en: • Repostería y pastelería. • Panadería. • Galletería. • Helados y postres. • Confitería. • Cremas y coberturas. • Bebidas y preparaciones alimenticias. • Productos lácteos. • Y otras aplicaciones permitidas según la normatividad vigente.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Amarillo intenso, uniforme y brillante. Aspecto: Líquido homogéneo. Olor: Característico, libre de olores extraños. Sabor: Característico, libre de sabores extraños.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
	Identificación	Tartrazina / CI 19140 (E-102 / INS 102)	NTC / Método interno
	Estado físico	Líquido	Visual
	Colorante	Amarillo No. 5	Visual
	Solubilidad en agua	Soluble	NTC / Método interno
	Homogeneidad	Cumple	Visual
	Metales pesados	Según especificación del colorante y legislación aplicable	Espectrofotometría / ICP
	Arsénico	Máx. 3 mg/kg*	AOAC / Método interno
	Plomo	Máx. 10 mg/kg*	AOAC / Método interno
	Mercurio	Máx. 1 mg/kg*	AOAC / Método interno
* Valores de referencia para la tartrazina (E-102 / INS 102 / CI 19140).			
VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre que se mantenga en las condiciones establecidas por el fabricante.		

FRASCO

4

POLVO PARA HORNEAR X LIBRA

COMPOSICIÓN	Pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, almidón, azúcar y fosfato monocalcico.			
USOS	Elaboración de productos de panificación, repostería y bollería. Ideal para bizcochuelos, ponqués, muffins, ponquecitos, pasteles y galletas. También puede utilizarse en panes especiales donde se requiera una masa suave y miga suelta.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: blanco. Olor: inoloro. Sabor: ligeramente salado. Aspecto: polvo fluido, blanco y libre de partículas extrañas.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	MÉTODO / ESPECIFICACIÓN	CARACTERÍSTICA	MÍNIMO	MÁXIMO
	Especificación fabricante	CO ₂ total (%)	18,0	19,5
	Especificación fabricante	Pirofosfato (%)	39,0	42,0
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Bacterias totales: < 5.000 UFC/g. Hongos y levaduras: < 300 UFC/g. Coliformes totales: < 3 UFC/g. <i>Escherichia coli</i> : negativo.			

LIBRA

5	ESENCIA SABORIZANTE PARA ALIMENTOS X FRASCO 500 ML COMPOSICION: VEHICULO ACUOSO (AGUA, ESPESANTE(CARBOXIMETICELULOSA DE SODIO)), CONSERVANTES ((SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO)), AGUA, ALCOHOL ETILICO, SABOR ARTIFICIAL, HUMECTANTES (TRIACETINA, PROPILENGLICOL), COLORANTE. DESCRIPCIÓN: SABORIZANTE ARTIFICIAL PARA ALIMENTOS, UTILIZADO PARA PROPORCIONAR Y RESALTAR CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, GALLETERÍA, BIZCOCHERÍA Y HELADERÍA. PRODUCTO DE ALTA CONCENTRACIÓN, CON ESTABILIDAD DURANTE EL PROCESO DE HORNEO. USO PREVISTO: DESTINADO PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, ESPECIALMENTE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA COMO BIZCOCHOS, TORTAS, GALLETAS, PANES, PONQUÉS, MUFFINS Y PRODUCTOS SIMILARES. SABORES: BANANO, CANELA, COCO, HINOJO, MANTEQUILLA, PIÑA, VAINILLA BLANCA, VAINILLA CARAMELO, QUESO, NARANJA, PONQUÉ, AREQUIPE Y RON PASAS. CARACTERÍSTICAS: ALTO RENDIMIENTO POR SU CONCENTRACIÓN. MANTIENE EL AROMA Y SABOR EN EL PRODUCTO TERMINADO. ESTABLE AL HORNEO.	FRASCO

CONDICIONES ADICIONALES:

- TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CONSUMIBLES, MATERIA PRIMA E INSUMOS QUE SEGÚN LA NORMA INDIQUE, DEBEN CONTAR CON REGISTRO SANITARIO INVIMA Y ADEMÁS LA FECHA DE VENCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS NO PODRÁ SER MENOR A TRES (03) MESES CUANDO APLIQUE, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA AL ALMACEN DE LA CPMS IPIALES. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS MANUFACTURADOS, SIN REGISTRO SANITARIO.
- TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS OBJETO DEL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN (INCLUYENDO CARNES, PANES, SALSAS, MARGARINAS, LECHE EN POLVO, ETC.) DEBERÁN ENTREGARSE EN SUS EMPAQUES ORIGINALES DE FÁBRICA. LOS EMPAQUES DEBEN LLEVAR IMPRESO DE FORMA VISIBLE, LEGIBLE E INDELEBLE EN IDIOMA CASTELLANO LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: FECHA DE FABRICACIÓN, IDENTIFICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE VENCIMIENTO O CADUCIDAD, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005.
- EL PROPONENTE DEBERÁ PRESENTAR OFERTA QUE INCLUYA TODOS ÍTEMS SOLICITADOS. NO SE ACEPTAN OFERTAS PARCIALES.
- ANEXAR IMÁGENES LEGIBLES DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS, EN SU OFERTA TÉCNICA.
- LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN PREVIA COORDINACIÓN CON EL SUPERVISOR DEL CONTRATO, SEGÚN LA NECESIDAD DE CADA PROYECTO PRODUCTIVO DEL ESTABLECIMIENTO HASTA COMPLETAR EL VALOR TOTAL DEL CONTRATO.
- TENIENDO EN CUENTA QUE SE TRATE DE SUPLIR DEMANDA DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD Y SE DEBE REALIZAR EL RECAUDO PARA EL PAGO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS, LA ENTRADA DE PRODUCTOS DEBE HACERSE MÁXIMO DENTRO DE LOS 8 DÍAS

HABILES DESPUES DE LA ACEPTACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO, PREVIA COORDINACIÓN CON EL SUPERVISOR DEL CONTRATO.

- **EL CONTRATISTA ASUMIRA LOS COSTOS QUE GENERE LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS POR CONCEPTO DE TRANSPORTE, SEGUROS, EMBALAJE, CAMBIOS, DEVOLUCIONES Y DEMAS QUE SE PRESENTEN DURANTE LA EJEUCUCION DEL CONTRATO.**
- **EL CONTRATISTA GARANTIZARÁ QUE EL PRODUCTO ENTREGADO CORRESPONDA A LOTES DE PRODUCCIÓN RECIENTE DEL FABRICANTE Y SE COMPROMETE A REALIZAR EL CAMBIO INMEDIATO DE CUALQUIER PRODUCTOS QUE PRESENTE SIGNOS DE RESEQUEZADA, DETERIORO EN EL EMPAQUE O PÉRDIDA DE LAS CONDICIONES ÓPTIMAS, SIN COSTO ADICIONAL PARA LA ENTIDAD.**
- **EN CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS POR EL GOBIERNO NACIONAL A TRAVÉS DE LA DIRECTIVA PRESIDENCIAL No 09 DEL 17 DE SEPTIEMBRE DE 2020, EL PROVEEDOR SELECCIONADO DEBERÁ ENTREGAR LA FACTURA ELECTRÓNICA VALIDADA POR LA DIAN-SIIF PARA EFECTOS DE LOS PAGOS RESPECTIVOS DEL PRESENTE CONTRATO.**
- **EL PRESENTE PROCESO PUEDE SER LIMITADO A MIPYMES DE ACUERDO A LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 1860 DE 2021, “POR EL CUAL SE MODIFICA Y ADICIONA EL DECRETO 1082 DE 2015 ÚNICO REGLAMENTARIO DEL SECTOR ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN NACIONAL, CON EL FIN DE REGLAMENTAR LOS ARTÍCULOS, 30,31,32,34 Y 35 DE LA LEY 2069 DE 2022, EN LO RELATIVO AL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”.**

La CPMS Ipiales solicita al oferente ganador que el personal seleccionado para efectuar la presente contratación, deberá estar al día en pagos de aportes en salud, pensión y riesgos laborales, ya que el Establecimiento no se hará cargo de cualquier situación ajena que se pueda presentar en la realización del mismo.

Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por 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.

El Director de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Ipiales – INPEC, se permite aclarar que las ofertas se harán en línea, lo anterior en aplicación del SECOP II por tanto se elaborará con lista de precios unitarios con la Guía para hacer un proceso de contratación de modalidad de mínima cuantía monto agotable en el SECOP II, por tanto, el cuestionario para la oferta económica se deben publicar 2 listas por cada lote, así:

LISTA : OFERTA ECONÓMICA: Con esta lista el proponente deberá ofertar por el valor total del presupuesto, lo cual será tenido en cuenta para la adjudicación del contrato. Esta lista si cuenta para el valor total de la oferta, aquí se incluye el valor total del proceso de contratación en el campo del precio. **SEÑOR OFERENTE ESCRIBA AQUÍ LA SUMA TOTAL DEL CONTRATO Y/O PRESUPUESTO.**

LISTA DE PRECIOS UNITARIO: Por el ítem, con los precios unitarios y totales del servicio objeto de la presente contratación, de acuerdo con las características técnicas exigidas, firmada por el Representante Legal de la sociedad, consorcio o unión temporal, **Sobre este anexo se realizará la evaluación por el valor unitario de cada ítem.**

2.3 IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

En los términos del artículo 13 de la Ley 80 de 1993, la tipología contractual jurídicamente procedente para la satisfacción de la necesidad de la CPMS IPIALES, el contrato a celebrar es de SUMINISTRO

2.4 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo del contrato será de **hasta el 30 de diciembre de 2026**, una vez suscrita el acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

Hasta el 30 de diciembre, el contratista dará cumplimiento al objeto pactado, previa verificación de cumplimiento de las obligaciones generales, como las específicas por parte del supervisor.

2.5 LUGAR DE EJECUCION Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales y contractuales, el lugar de ejecución será en la será en la Carrera 8 No. 1-49 Sección las Ánimas, en la ciudad de Ipiales – (Nariño). Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Ipiales.

2.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

2.6.1 OBLIGACIONES GENERALES

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:

- Realizar la entrega de productos, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas en los estudios previos, en los plazos y de acuerdo a la aceptación de la oferta, según su propuesta y asumir los costos del transporte, cargue, descargue y entrega del (os) bien (es).
- Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
- Garantizar la calidad y especificaciones técnicas de los productos y condiciones adicionales de entrega establecidas en los estudios previos.
- Para realizar la entrega de los productos objeto del presente contrato, el oferente debe acercarse personalmente o enviar un delegado con autorización para realizar la entrega, el conteo, la verificación de especificaciones técnicas y en dado caso cambio de productos que no cumplan con las especificaciones, las entregas parciales se definirán con el supervisor.
- El contratista no podrá ceder la ejecución del contrato, en caso de que se presenten circunstancias que lo tornen necesario, se analizará la solicitud y **sólo se podrá ceder con el consentimiento expreso y escrito del CPMS Ipiales**.
- Reemplazar los bienes defectuosos o que no hayan sido recibidos a satisfacción por parte del supervisor del contrato, dentro de la oportunidad que establezca el Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Ipiales, cuando estos presenten fallas en sus componentes o funcionamiento, o cuando se evidencie el no cumplimiento de las especificaciones técnicas.
- Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensionales y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF, SENA, cuando a ello haya lugar.
- Avisar al EPMS IPiales dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Establecimiento.
- Avisar al CPMS Ipiales, dentro del día hábil siguiente conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.

- El contratista deberá entregar los certificados e informes necesarios y requeridos por el CPMS de Ipiales, así como la elaboración conjunta del Plan de Trabajo con el supervisor del contrato.
- Cumplir con las disposiciones establecidas por el Gobierno Nacional mediante Directiva Presidencial No 09 del 17 de septiembre de 2020, por lo tanto, el contratista deberá entregar la factura electrónica validada por la DIAN para efectos de los pagos respectivos del presente contrato.
- Asumir los costos que genere la entrega de los productos por concepto de transporte, seguros, embalajes cambios, devoluciones y demás que se presenten durante la ejecución del contrato.
- Mantener actualizada la información requerida por el SECOP.
- 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.
- Las demás contempladas en la Constitución y la Ley, en específico sobre la comercialización de productos alimenticios.

2.6.2 OBLIGACIONES ESPECIFICAS

Conforme a la ficha técnica requerida, el contratista se obliga entregar de manera puntual los productos relacionados en el numeral 2.2. 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS de este estudio previo, como son materia prima, insumos y elementos para los proyectos productivos de Comidas Rápidas (Lote1) y Panadería (Lote 2), en las cantidades que se determinen según la necesidad de cada proyecto, de acuerdo a la oferta económica seleccionada.

- Asumir el costo de transporte, seguros, embalajes, cambios u otros.
- Cumplir las demás especificaciones y condiciones técnicas adicionales relacionadas para el cumplimiento del objeto contractual.

2.7 OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC se obliga para con el Contratista a:

1. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
2. 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.
3. Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor de los bienes entregados a la Entidad.
4. 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”.
5. Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

2.8 CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

La CPMS Ipiales rechazará las propuestas en los siguientes casos:

- a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
- b) Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibiciones previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
- c) Si la oferta contiene condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del INPEC CPMS Ipiales.
- d) Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
- e) Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
- f) El objeto social principal de la actividad comercial del oferente o la actividad mercantil del comerciante no tenga relación directa con el objeto de la contratación.
- g) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
- h) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias y condiciones adicionales o no se diligencie el Anexo correspondiente a “PROPUESTA TECNICA REQUISITOS TECNICOS OBLIGATORIOS” en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.
- i) Cuando la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.
- j) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica.
- k) Para este proceso deberá anexarse el certificado o la licencia sanitaria de funcionamiento expedida por la Secretaria de Salud y/o Autoridad de Salud competente, si no anexa esta y no subsane dentro del término establecido se rechazará la oferta.
- l) Los productos no sean de excelente calidad, marca reconocida y de alta circulación en el mercado
- m) No se presenten a tiempo las aclaraciones o complementos de la oferta que la administración solicite.
- n) Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.
- o) Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección.
- p) Si los proponentes no son de la región, y no tenga disposición para realizar entregas parciales, como tampoco brinden garantías para los cuidados específicos de transporte y conservación de los productos a contratar, será rechazada la oferta.
- q) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

2.9 SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato estará a cargo del funcionario designado como Administrador de Proyectos Productivos Dg. BRENDA QUENAN o quien haga sus veces, quien será notificado por escrito, por el ordenador del gasto de la CPMS Ipiales, una vez suscrito el contrato, o por quien el ordenador del gasto designe.

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.

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

La selección de la oferta más favorable para el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC – 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 no supera el diez (10%) por ciento de la menor cuantía establecida por la el INPEC para el presupuesto de la vigencia **2026**, se adelantara 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.

2.11 ANÁLISIS DEL SECTOR

El INPEC, 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, se obtuvo dos (2) cotizaciones con la siguiente información:

- **EQUILIBRIUN PROYECTOS S.A.S**
- **DAVID ANTONIO VILLARREAL**

LOTE 1 COMIDAS RAPIDAS

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	VR. COTIZACION 1	VR. COTIZACION 2	VR. PROMEDIO
1	CARNE DE CERDO PARA HAMBURGUESA X 900 GRAMOS X PAQUETE 10 UNIDADES MARCA RECONOCIDA (CARNE (CARNE DE CERDO, CARNE DE RES), AGUA, PROTEÍNA, MAÍZ, GRASA DE CERDO (TOCINO), HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, SAL, ESPECIAS NATURALES, POLIFOSFATO DE SODIO (REGULADOR DE ACIDEZ), COLORANTE ARTIFICIAL (CARAMELO) Y TRAZAS DE HUEVO).	31.000	30.000	30.500
2	SALCHICHA PARA PERRO CALIENTE TIPO IDEAL X 10 UND x PAQUETE 611 GRAMOS MARCA RECONOCIDA SALCHICHA DE POLLO. INGREDIENTES: CARNE DE POLLO SEPARADA MECÁNICAMENTE, CARNE DE CERDO, AGUA, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, PROTEÍNA DE SOYA, GRASA VEGETAL, MEZCLA DE MAÍZ, MEZCLA DE CONDIMENTOS, ALMIDÓN DE YUCA, SAL, FOSFATOS (ESTABILIZANTES), SAL, SAL DE POTASIO, POLIFOSFATO DE SODIO, REGULADOR DE ACIDEZ, AROMA ARTIFICIAL A POLLO, NITRITO DE SODIO, COLORANTE ARTIFICIAL ERITROSINA Y ROJO PUNZO, TARZAS DE HUEVO,	18.000	17.500	17.750
3	PAN HAMBURGUESA CON AJONJOLI X 10 UND X PAQUETE 650 GRAMOS	11.500	11.000	11.250
4	PAN PERRO CON AJONJOLI X 12 UND X PAQUETE 720 GRAMOS	11.000	10.000	10.500

5	RIPIO DE PAPA X KG. HAMBURGERRO	15.500	15.000	15.250
6	SALSA SABORES SURTIDOS X 1000 GRs	12.000	12.500	12.250
7	PORTA HAMBURGUESA DE CARTON X 100 UNIDADES	16.500	15.500	16.000
8	PORTA PERROS DE CARTON X 100 UNIDADES	16.500	15.500	16.000
		132.000	127.000	129.500

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para adquirir productos de materia prima e insumos para el proyecto productivo de Comidas Rápidas de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Ipiiales, el VALOR PROMEDIO SEGÚN DOS (02) COTIZACIONES ASÍ:

$(\$ \text{VALOR COTIZACIÓN 1} + \$ \text{VALOR COTIZACIÓN 2}) / 2 = \$ \text{VALOR PROMEDIO}$

$\$ 132.000 + \$ 127.000 / 2 = \$ 129.500$

El valor promedio de las cotizaciones del productos, no sobrepasa el presupuesto estimado del contrato, de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.

LOTE 2 PANADERIA

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CAN T.	COTIZACIO N 1	COTIZACIO N 2	VR. PROMEDI O																																																																							
1	LECHE EN POLVO X BULTO DE 25 KGMS <table><tr><td>DESCRIPCION</td><td>LECHE EN POLVO PRODUCTO SECO Y PULVERULENTO QUE SE OBTIENE MEDIANTE LA MEZCLA DE LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, GRASA VEGETAL, MALTODEXTRINA, SUERO DE LECHE EN POLVO, PREMEZCLA DE VITAMINAS A Y D; PARA LUEGO SER EMPACADA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE.</td></tr><tr><td>COMPONENTES ALERGENICOS</td><td>LECHE.</td></tr><tr><td>PRESENTACIONES</td><td>25KG.</td></tr><tr><td>TIPO DE EMPAQUE</td><td>BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD Y SACO DE PAPEL KRAFT</td></tr><tr><td>INFORMACION NUTRICIONAL</td><td><table><tr><th colspan="3">Información nutricional</th></tr><tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)</td></tr><tr><td colspan="3">Número de porciones por envase: 10</td></tr><tr><th>Calorías (kcal)</th><th>Por 100 mL</th><th>Por porción</th></tr><tr><td></td><td>76</td><td>153</td></tr><tr><td>Grasa total</td><td>3.3 g</td><td>6.6 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>1.8 g</td><td>3.6 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>9.4 g</td><td>19 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>4.8 g</td><td>9.7 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>1.4 g</td><td>2.9 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>2.2 g</td><td>4.3 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>52 mg</td><td>103 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>757 µg ER</td><td>1513 µg ER</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>4.7 µg</td><td>9.4 µg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>75 mg</td><td>149 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>0.62 mg</td><td>1.2 mg</td></tr></table></td></tr><tr><td>CONDICIÓN</td><td>Adición de lactosueros a la leche (líquida y en polvo), límite máximo de Caseinomacropéptido (CMP) de 30 µg/ml</td></tr><tr><td>CUMPLIR NORMAS SANITARIAS</td><td>Decreto 616 de 2006, Resolución 2270 de 2023, Resolución 2674 de 2013, Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022. Resolución 05109 de 2005</td></tr></table>	DESCRIPCION	LECHE EN POLVO PRODUCTO SECO Y PULVERULENTO QUE SE OBTIENE MEDIANTE LA MEZCLA DE LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, GRASA VEGETAL, MALTODEXTRINA, SUERO DE LECHE EN POLVO, PREMEZCLA DE VITAMINAS A Y D; PARA LUEGO SER EMPACADA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE.	COMPONENTES ALERGENICOS	LECHE.	PRESENTACIONES	25KG.	TIPO DE EMPAQUE	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD Y SACO DE PAPEL KRAFT	INFORMACION NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="3">Información nutricional</th></tr><tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)</td></tr><tr><td colspan="3">Número de porciones por envase: 10</td></tr><tr><th>Calorías (kcal)</th><th>Por 100 mL</th><th>Por porción</th></tr><tr><td></td><td>76</td><td>153</td></tr><tr><td>Grasa total</td><td>3.3 g</td><td>6.6 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>1.8 g</td><td>3.6 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>9.4 g</td><td>19 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>4.8 g</td><td>9.7 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>1.4 g</td><td>2.9 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>2.2 g</td><td>4.3 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>52 mg</td><td>103 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>757 µg ER</td><td>1513 µg ER</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>4.7 µg</td><td>9.4 µg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>75 mg</td><td>149 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>0.62 mg</td><td>1.2 mg</td></tr></table>	Información nutricional			Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)			Número de porciones por envase: 10			Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción		76	153	Grasa total	3.3 g	6.6 g	Grasa saturada	1.8 g	3.6 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	9.4 g	19 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	4.8 g	9.7 g	Azúcares añadidos	1.4 g	2.9 g	Proteína	2.2 g	4.3 g	Sodio	52 mg	103 mg	Vitamina A	757 µg ER	1513 µg ER	Vitamina D	4.7 µg	9.4 µg	Hierro	0 mg	0 mg	Calcio	75 mg	149 mg	Zinc	0.62 mg	1.2 mg	CONDICIÓN	Adición de lactosueros a la leche (líquida y en polvo), límite máximo de Caseinomacropéptido (CMP) de 30 µg/ml	CUMPLIR NORMAS SANITARIAS	Decreto 616 de 2006, Resolución 2270 de 2023, Resolución 2674 de 2013, Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022. Resolución 05109 de 2005	1	540.000	550.000	545.000
DESCRIPCION	LECHE EN POLVO PRODUCTO SECO Y PULVERULENTO QUE SE OBTIENE MEDIANTE LA MEZCLA DE LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, GRASA VEGETAL, MALTODEXTRINA, SUERO DE LECHE EN POLVO, PREMEZCLA DE VITAMINAS A Y D; PARA LUEGO SER EMPACADA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE.																																																																											
COMPONENTES ALERGENICOS	LECHE.																																																																											
PRESENTACIONES	25KG.																																																																											
TIPO DE EMPAQUE	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD Y SACO DE PAPEL KRAFT																																																																											
INFORMACION NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="3">Información nutricional</th></tr><tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)</td></tr><tr><td colspan="3">Número de porciones por envase: 10</td></tr><tr><th>Calorías (kcal)</th><th>Por 100 mL</th><th>Por porción</th></tr><tr><td></td><td>76</td><td>153</td></tr><tr><td>Grasa total</td><td>3.3 g</td><td>6.6 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>1.8 g</td><td>3.6 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>9.4 g</td><td>19 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>4.8 g</td><td>9.7 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>1.4 g</td><td>2.9 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>2.2 g</td><td>4.3 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>52 mg</td><td>103 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>757 µg ER</td><td>1513 µg ER</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>4.7 µg</td><td>9.4 µg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>75 mg</td><td>149 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>0.62 mg</td><td>1.2 mg</td></tr></table>	Información nutricional			Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)			Número de porciones por envase: 10			Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción		76	153	Grasa total	3.3 g	6.6 g	Grasa saturada	1.8 g	3.6 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	9.4 g	19 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	4.8 g	9.7 g	Azúcares añadidos	1.4 g	2.9 g	Proteína	2.2 g	4.3 g	Sodio	52 mg	103 mg	Vitamina A	757 µg ER	1513 µg ER	Vitamina D	4.7 µg	9.4 µg	Hierro	0 mg	0 mg	Calcio	75 mg	149 mg	Zinc	0.62 mg	1.2 mg																		
Información nutricional																																																																												
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)																																																																												
Número de porciones por envase: 10																																																																												
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción																																																																										
	76	153																																																																										
Grasa total	3.3 g	6.6 g																																																																										
Grasa saturada	1.8 g	3.6 g																																																																										
Grasa trans	0 mg	0 mg																																																																										
Carbohidratos totales	9.4 g	19 g																																																																										
Fibra dietaria	0 g	0 g																																																																										
Azúcares totales	4.8 g	9.7 g																																																																										
Azúcares añadidos	1.4 g	2.9 g																																																																										
Proteína	2.2 g	4.3 g																																																																										
Sodio	52 mg	103 mg																																																																										
Vitamina A	757 µg ER	1513 µg ER																																																																										
Vitamina D	4.7 µg	9.4 µg																																																																										
Hierro	0 mg	0 mg																																																																										
Calcio	75 mg	149 mg																																																																										
Zinc	0.62 mg	1.2 mg																																																																										
CONDICIÓN	Adición de lactosueros a la leche (líquida y en polvo), límite máximo de Caseinomacropéptido (CMP) de 30 µg/ml																																																																											
CUMPLIR NORMAS SANITARIAS	Decreto 616 de 2006, Resolución 2270 de 2023, Resolución 2674 de 2013, Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022. Resolución 05109 de 2005																																																																											

	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PANADERIA X CAJA 15 KGMS																																																																											
2	<table><tr><td>COMPOSICIÓN</td><td colspan="4">Aceites y grasas comestibles; agua, sal refinada, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), Sinergista (ácido cítrico), aroma idéntico al natural (mantequilla y/o nata y/o leche), colorante natural (beta-caroteno (C.I. 1975-E 160a (ii))), antioxidante (TBHQ).</td></tr><tr><td>USOS</td><td colspan="4">Elaboración de Bizcochería, galletería, panadería, ponqués, tortas y panes enriquecidos y alta cocina.</td></tr><tr><td>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</td><td colspan="4">Color: amarillo claro, ligeramente brillante Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios. Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: bloque sólido, homogéneo, con una consistencia tersa y libre de grumos.</td></tr><tr><td rowspan="7">CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</td><td>MÉTODO</td><td>CARACTERÍSTICAS</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr><tr><td>NTC 213</td><td>Punto de Fusión °C</td><td>39.4</td><td>41.4</td></tr><tr><td>NTC 236</td><td>Índice de Peróxidos (meq/kg):</td><td>---</td><td>1</td></tr><tr><td>NTC 218</td><td>% Acidez (Oleico):</td><td>---</td><td>0.5</td></tr><tr><td>NTC 287</td><td>% Humedad y Material Volátil:</td><td>22.58</td><td>24.6</td></tr><tr><td>AOAC 960.2</td><td>% Cloruros</td><td>1.2</td><td>1.6</td></tr><tr><td>N.A.</td><td>% Contenido Graso</td><td>75</td><td></td></tr></table>	COMPOSICIÓN	Aceites y grasas comestibles; agua, sal refinada, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), Sinergista (ácido cítrico), aroma idéntico al natural (mantequilla y/o nata y/o leche), colorante natural (beta-caroteno (C.I. 1975-E 160a (ii))), antioxidante (TBHQ).				USOS	Elaboración de Bizcochería, galletería, panadería, ponqués, tortas y panes enriquecidos y alta cocina.				CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: amarillo claro, ligeramente brillante Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios. Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: bloque sólido, homogéneo, con una consistencia tersa y libre de grumos.				CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	MÉTODO	CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO	NTC 213	Punto de Fusión °C	39.4	41.4	NTC 236	Índice de Peróxidos (meq/kg):	---	1	NTC 218	% Acidez (Oleico):	---	0.5	NTC 287	% Humedad y Material Volátil:	22.58	24.6	AOAC 960.2	% Cloruros	1.2	1.6	N.A.	% Contenido Graso	75		1	149.000	155.000	152.000																											
COMPOSICIÓN	Aceites y grasas comestibles; agua, sal refinada, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), Sinergista (ácido cítrico), aroma idéntico al natural (mantequilla y/o nata y/o leche), colorante natural (beta-caroteno (C.I. 1975-E 160a (ii))), antioxidante (TBHQ).																																																																											
USOS	Elaboración de Bizcochería, galletería, panadería, ponqués, tortas y panes enriquecidos y alta cocina.																																																																											
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: amarillo claro, ligeramente brillante Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios. Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: bloque sólido, homogéneo, con una consistencia tersa y libre de grumos.																																																																											
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	MÉTODO	CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO																																																																								
	NTC 213	Punto de Fusión °C	39.4	41.4																																																																								
	NTC 236	Índice de Peróxidos (meq/kg):	---	1																																																																								
	NTC 218	% Acidez (Oleico):	---	0.5																																																																								
	NTC 287	% Humedad y Material Volátil:	22.58	24.6																																																																								
	AOAC 960.2	% Cloruros	1.2	1.6																																																																								
	N.A.	% Contenido Graso	75																																																																									
3	<table><tr><td colspan="5">COLORANTE AMARILLO # 5 X FRASCO 60 ML</td></tr><tr><td>COMPOSICIÓN</td><td colspan="4">Vehículo alimentario (glicerina y/o propilenglicol), colorante artificial Tartrazina (Amarillo No. 5 – CI 19140).</td></tr><tr><td>USOS</td><td colspan="4">Colorante destinado a proporcionar o intensificar la coloración amarilla de productos alimenticios, especialmente en: • Repostería y pastelería. • Panadería. • Galletería. • Helados y postres. • Confitería. • Cremas y coberturas. • Bebidas y preparaciones alimenticias. • Productos lácteos. • Y otras aplicaciones permitidas según la normatividad vigente. </td></tr><tr><td>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</td><td colspan="4">Color: Amarillo intenso, uniforme y brillante. Aspecto: Líquido homogéneo. Olor: Característico, libre de olores extraños. Sabor: Característico, libre de sabores extraños.</td></tr><tr><td rowspan="10">CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</td><td>PARÁMETRO</td><td>ESPECIFICACIÓN</td><td colspan="2">MÉTODO</td></tr><tr><td>Identificación</td><td>Tartrazina / CI 19140 (E-102 / INS 102)</td><td colspan="2">NTC / Método interno</td></tr><tr><td>Estado físico</td><td>Líquido</td><td colspan="2">Visual</td></tr><tr><td>Colorante</td><td>Amarillo No. 5</td><td colspan="2">Visual</td></tr><tr><td>Solubilidad en agua</td><td>Soluble</td><td colspan="2">NTC / Método interno</td></tr><tr><td>Homogeneidad</td><td>Cumple</td><td colspan="2">Visual</td></tr><tr><td>Metales pesados</td><td>Según especificación del colorante y legislación aplicable</td><td colspan="2">Espectrofotometría / ICP</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>Máx. 3 mg/kg*</td><td colspan="2">AOAC / Método interno</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>Máx. 10 mg/kg*</td><td colspan="2">AOAC / Método interno</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>Máx. 1 mg/kg*</td><td colspan="2">AOAC / Método interno</td></tr><tr><td colspan="5">* Valores de referencia para la tartrazina (E-102 / INS 102 / CI 19140).</td></tr><tr><td>VIDA ÚTIL</td><td colspan="4">24 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre que se mantenga en las condiciones establecidas por el fabricante.</td></tr></table>	COLORANTE AMARILLO # 5 X FRASCO 60 ML					COMPOSICIÓN	Vehículo alimentario (glicerina y/o propilenglicol), colorante artificial Tartrazina (Amarillo No. 5 – CI 19140).				USOS	Colorante destinado a proporcionar o intensificar la coloración amarilla de productos alimenticios, especialmente en: • Repostería y pastelería. • Panadería. • Galletería. • Helados y postres. • Confitería. • Cremas y coberturas. • Bebidas y preparaciones alimenticias. • Productos lácteos. • Y otras aplicaciones permitidas según la normatividad vigente.				CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Amarillo intenso, uniforme y brillante. Aspecto: Líquido homogéneo. Olor: Característico, libre de olores extraños. Sabor: Característico, libre de sabores extraños.				CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO		Identificación	Tartrazina / CI 19140 (E-102 / INS 102)	NTC / Método interno		Estado físico	Líquido	Visual		Colorante	Amarillo No. 5	Visual		Solubilidad en agua	Soluble	NTC / Método interno		Homogeneidad	Cumple	Visual		Metales pesados	Según especificación del colorante y legislación aplicable	Espectrofotometría / ICP		Arsénico	Máx. 3 mg/kg*	AOAC / Método interno		Plomo	Máx. 10 mg/kg*	AOAC / Método interno		Mercurio	Máx. 1 mg/kg*	AOAC / Método interno		* Valores de referencia para la tartrazina (E-102 / INS 102 / CI 19140).					VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre que se mantenga en las condiciones establecidas por el fabricante.				1	24.000	26.000	25.000
COLORANTE AMARILLO # 5 X FRASCO 60 ML																																																																												
COMPOSICIÓN	Vehículo alimentario (glicerina y/o propilenglicol), colorante artificial Tartrazina (Amarillo No. 5 – CI 19140).																																																																											
USOS	Colorante destinado a proporcionar o intensificar la coloración amarilla de productos alimenticios, especialmente en: • Repostería y pastelería. • Panadería. • Galletería. • Helados y postres. • Confitería. • Cremas y coberturas. • Bebidas y preparaciones alimenticias. • Productos lácteos. • Y otras aplicaciones permitidas según la normatividad vigente.																																																																											
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Amarillo intenso, uniforme y brillante. Aspecto: Líquido homogéneo. Olor: Característico, libre de olores extraños. Sabor: Característico, libre de sabores extraños.																																																																											
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO																																																																									
	Identificación	Tartrazina / CI 19140 (E-102 / INS 102)	NTC / Método interno																																																																									
	Estado físico	Líquido	Visual																																																																									
	Colorante	Amarillo No. 5	Visual																																																																									
	Solubilidad en agua	Soluble	NTC / Método interno																																																																									
	Homogeneidad	Cumple	Visual																																																																									
	Metales pesados	Según especificación del colorante y legislación aplicable	Espectrofotometría / ICP																																																																									
	Arsénico	Máx. 3 mg/kg*	AOAC / Método interno																																																																									
	Plomo	Máx. 10 mg/kg*	AOAC / Método interno																																																																									
	Mercurio	Máx. 1 mg/kg*	AOAC / Método interno																																																																									
* Valores de referencia para la tartrazina (E-102 / INS 102 / CI 19140).																																																																												
VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre que se mantenga en las condiciones establecidas por el fabricante.																																																																											
	POLVO PARA HORNEAR X LIBRA																																																																											

4	<table><tr><td>COMPOSICIÓN</td><td colspan="4">Pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, almidón, azúcar y fosfato monocalcico.</td></tr><tr><td>USOS</td><td colspan="4">Elaboración de productos de panificación, repostería y bollería. Ideal para bizcochuelos, ponqués, muffins, ponquecitos, pasteles y galletas. También puede utilizarse en panes especiales donde se requiera una masa suave y miga suelta.</td></tr><tr><td>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</td><td colspan="4">Color: blanco. Olor: inoloro. Sabor: ligeramente salado. Aspecto: polvo fluido, blanco y libre de partículas extrañas.</td></tr><tr><td>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</td><td><table><tr><th>MÉTODO / ESPECIFICACIÓN</th><th>CARACTERÍSTICA</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Especificación fabricante</td><td>CO₂ total (%)</td><td>18,0</td><td>19,5</td></tr><tr><td>Especificación fabricante</td><td>Pirofosfato (%)</td><td>39,0</td><td>42,0</td></tr></table></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td colspan="4">Bacterias totales: < 5.000 UFC/g. Hongos y levaduras: < 300 UFC/g. Coliformes totales: < 3 UFC/g. Escherichia coli: negativo.</td></tr></table>	COMPOSICIÓN	Pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, almidón, azúcar y fosfato monocalcico.				USOS	Elaboración de productos de panificación, repostería y bollería. Ideal para bizcochuelos, ponqués, muffins, ponquecitos, pasteles y galletas. También puede utilizarse en panes especiales donde se requiera una masa suave y miga suelta.				CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: blanco. Olor: inoloro. Sabor: ligeramente salado. Aspecto: polvo fluido, blanco y libre de partículas extrañas.				CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<table><tr><th>MÉTODO / ESPECIFICACIÓN</th><th>CARACTERÍSTICA</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Especificación fabricante</td><td>CO₂ total (%)</td><td>18,0</td><td>19,5</td></tr><tr><td>Especificación fabricante</td><td>Pirofosfato (%)</td><td>39,0</td><td>42,0</td></tr></table>	MÉTODO / ESPECIFICACIÓN	CARACTERÍSTICA	MÍNIMO	MÁXIMO	Especificación fabricante	CO ₂ total (%)	18,0	19,5	Especificación fabricante	Pirofosfato (%)	39,0	42,0				CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Bacterias totales: < 5.000 UFC/g. Hongos y levaduras: < 300 UFC/g. Coliformes totales: < 3 UFC/g. Escherichia coli: negativo.				1	16.500	15.000	15.750
COMPOSICIÓN	Pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, almidón, azúcar y fosfato monocalcico.																																									
USOS	Elaboración de productos de panificación, repostería y bollería. Ideal para bizcochuelos, ponqués, muffins, ponquecitos, pasteles y galletas. También puede utilizarse en panes especiales donde se requiera una masa suave y miga suelta.																																									
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: blanco. Olor: inoloro. Sabor: ligeramente salado. Aspecto: polvo fluido, blanco y libre de partículas extrañas.																																									
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<table><tr><th>MÉTODO / ESPECIFICACIÓN</th><th>CARACTERÍSTICA</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Especificación fabricante</td><td>CO₂ total (%)</td><td>18,0</td><td>19,5</td></tr><tr><td>Especificación fabricante</td><td>Pirofosfato (%)</td><td>39,0</td><td>42,0</td></tr></table>	MÉTODO / ESPECIFICACIÓN	CARACTERÍSTICA	MÍNIMO	MÁXIMO	Especificación fabricante	CO ₂ total (%)	18,0	19,5	Especificación fabricante	Pirofosfato (%)	39,0	42,0																													
MÉTODO / ESPECIFICACIÓN	CARACTERÍSTICA	MÍNIMO	MÁXIMO																																							
Especificación fabricante	CO ₂ total (%)	18,0	19,5																																							
Especificación fabricante	Pirofosfato (%)	39,0	42,0																																							
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Bacterias totales: < 5.000 UFC/g. Hongos y levaduras: < 300 UFC/g. Coliformes totales: < 3 UFC/g. Escherichia coli: negativo.																																									
5	ESENCIA SABORIZANTE PARA ALIMENTOS X FRASCO 500 ML COMPOSICION: VEHICULO ACUOSO (AGUA, ESPESANTE(CARBOXIMETICELULOSA DE SODIO)), CONSERVANTES ((SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO)), AGUA, ALCOHOL ETILICO, SABOR ARTIFICIAL, HUMECTANTES (TRIACETINA, PROPILENGLICOL), COLORANTE. DESCRIPCIÓN: SABORIZANTE ARTIFICIAL PARA ALIMENTOS, UTILIZADO PARA PROPORCIONAR Y RESALTAR CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, GALLETERÍA, BIZCOCHERÍA Y HELADERÍA. PRODUCTO DE ALTA CONCENTRACIÓN, CON ESTABILIDAD DURANTE EL PROCESO DE HORNEO. USO PREVISTO: DESTINADO PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, ESPECIALMENTE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA COMO BIZCOCHOS, TORTAS, GALLETAS, PANES, PONQUÉS, MUFFINS Y PRODUCTOS SIMILARES. SABORES: BANANO, CANELA, COCO, HINOJO, MANTEQUILLA, PIÑA, VAINILLA BLANCA, VAINILLA CARAMELO, QUESO, NARANJA, PONQUÉ, AREQUIPE Y RON PASAS. CARACTERÍSTICAS: ALTO RENDIMIENTO POR SU CONCENTRACIÓN. MANTIENE EL AROMA Y SABOR EN EL PRODUCTO TERMINADO. ESTABLE AL HORNEO.	1	24.300	23.500	23.900																																					
			753.800	769.500	761.650																																					

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para adquirir materia prima e insumos para el proyecto productivo de Panadería de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Ipiales, **el VALOR PROMEDIO SEGÚN DOS (02) COTIZACIONES ASÍ:**

(\$VALOR COTIZACIÓN 1 + \$VALOR COTIZACIÓN 2) /2 = \$ VALOR PROMEDIO

\$ 753.800 + \$ 769.500 / 2= \$ 761.650

El valor promedio de las cotizaciones del productos, no sobrepasa el presupuesto estimado del contrato, de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.

2.12 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Lote 1 Comidas Rápidas

El presupuesto oficial para el Lote 1 Comidas Rápidas de : **DOS MILLONES QUINIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE. (\$ 2.512.000,00)**, 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.

	RUBRO PRESUPUESTAL	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
706	A-05-01-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, GRASAS Y ACEITES	PAQUETE	Según necesidad del proyecto	\$ 1.892.000	Hasta agotar presupuesto
708	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS,	PAQUETE	Según necesidad del proyecto	\$ 460.000	Hasta agotar presupuesto
715	A-05-01-01-003-002	PASTA O PULPA, PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL	PAQUETE	Según necesidad del proyecto	\$ 160.000	Hasta agotar presupuesto
TOTAL						\$ 2.512.000

La CPMS Ipiiales, realizó estudio de mercado bajo el sistema de precios unitarios, por tanto las cantidades pueden oscilar dependiendo del precio de la oferta y con base a las necesidades reales del establecimiento, hasta agotar el presupuesto asignado, ya que el proceso contractual es a monto agotable.

Lote 2 Panadería

El presupuesto oficial para Lote 2 Panadería es de : **CUATRO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE. (\$ 4.600.000,00)**, 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.

BSITEM	RUBRO PRESUPUESTAL	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
706	A-05-01-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, GRASAS Y ACEITES	CAJA	Según necesidad del proyecto	\$ 1.752.000	Hasta agotar presupuesto
708	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS,	UNIDAD	Según necesidad del proyecto	\$ 768.000	Hasta agotar presupuesto
707	A-05-01-01-002-002	PRODUCTO LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	UNIDAD	Según necesidad del proyecto	\$ 2.080.000	Hasta agotar presupuesto
TOTAL						\$ 4.600.000

La CPMS Ipiiales, realizó estudio de mercado bajo el sistema de precios unitarios, por tanto las cantidades pueden oscilar dependiendo del precio de la oferta y con base a las necesidades reales del establecimiento, hasta agotar el presupuesto asignado, ya que el proceso contractual es a monto agotable.

2.13 FORMA DE PAGO

El INPEC efectuará los pagos en forma parcial al contratista de acuerdo al avance y valor de los servicios recibidos; es decir, por tratarse de un contrato por tracto sucesivo y con ejecución continua en el tiempo, los servicios se recibirán en el establecimiento a petición del Jefe del Área correspondiente y según las necesidades a satisfacer.

El valor del contrato se cancelará en tres (3) pagos, cada uno de 33.3%. 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 el INPEC dentro de los sesenta (30) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, 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 Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

NOTA 1: La expedición de facturas o cuentas de cobro se deberán ceñir en su totalidad a los montos autorizados en Plan Anual Mensualizado de Caja (PAC) de la entidad.

NOTA 2: Los impuestos, tasas, contribuciones y retenciones que surjan del presente contrato serán sufragados por el contratista, para el efecto el INPEC realizará las retenciones a que haya lugar.

Para cada pago el contratista deberá entregar los siguientes documentos:

1. 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), con la siguiente información:

#\$12-08-00-217;contrato013-2026;tratamiento.epciples@inpec.gov.co#\$

2. 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).
3. Informe de ejecución del contratista.
4. Certificación de cumplimiento del supervisor. Certificación de cumplimiento del supervisor. Verificación de documentos y pago de impuestos relacionados
5. 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).
6. Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, del bien y/o servicio
7. Los demás documentos que sean requeridos por el Grupo de Tesorería, o quien haga sus veces en los demás niveles (Direcciones Regionales, Escuela de Formación o Establecimientos de Reclusión del Orden nacional.

PARÁGRAFO PRIMERO: La factura será cancelada por el INPEC dentro de los treinta (30) 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 su 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. **#\$12-08-00-217;contrato013-2026;tratamiento.epciples@inpec.gov.co#\$**

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: 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, el área contable, comunica lo siguiente:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
CONTRATAR POR LOTES COMPRA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES PARA LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS DE PANADERÍA Y COMIDAS RAPIDAS DE LA CPMS IPIALES MODALIDAD A MONTO AGOTABLE.	El INPEC se encuentra excluido del impuesto a las ventas IVA, conforme a la Ley artículo 130 de la Ley 633 de 2000, y certificación actualizada expedida por el Ministerio de Justicia y del Derecho MJD-CER26-0000373-10000 de 2026.	Se realizarán las retenciones aplicables de acuerdo al marco legal vigente y a la naturaleza del contratista

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

2.14 RESPALDO PRESUPUESTAL (CDP)

La disponibilidad presupuestal se respalda con siguientes certificados de disponibilidad presupuestal:

Lote 1 Comidas Rápidas

CDP No. 12126 de fecha 28 de septiembre de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-217 EPMS IPIALES, DEPENDENCIA: **217 COMIDAS RAPIDAS CPMS Ipiiales**, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO: A-05-01-01-002-001 **CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, GRASAS Y ACEITES**, FUENTE: **RECURSOS PROPIOS**, RECURSO (26), SITUAC. CSF., **OBJETO: COMPRA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PRYECTO DE COMIDAS RAPÍDAS DE LA CPMS IPIALES**, según Resolución 007517 de septiembre 23 de 2026, expedido por **KAREN MORILLO PATIÑO**, por valor de: **UN MILLON OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE (\$ 1.892.000,00)**.

CDP No. 12226 de fecha 28 de septiembre de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-217 EPMS IPIALES, DEPENDENCIA: **217 COMIDAS RAPIDAS CPMS Ipiiales**, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO: A-05-01-01-002-003 **PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, FUENTE: **RECURSOS PROPIOS**, RECURSO (26), SITUAC. CSF., **OBJETO: COMPRA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROYECTO DE COMIDAS RAPÍDAS DE LA CPMS IPIALES**, según Resolución 007517 de septiembre 23 de 2026, expedido por **KAREN MORILLO PATIÑO**, por valor de: **CUATROCIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE. (\$ 460.000,00)**.

CDP No. 12326 de fecha 28 de septiembre enero de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-217 EPMS IPIALES, DEPENDENCIA: **217 COMIDAS RAPIDAS CPMS Ipiiales**, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO: A-05-01-01-003-002 **PASTA O PULPA, PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL; IMPRESOS Y ARTICULOS SIMILARES**, FUENTE: **RECURSOS PROPIOS**, RECURSO (26), SITUAC. CSF., **OBJETO: COMPRA PRODUCTOS PARA EL PROYECTO DE COMIDAS**

RAPÍDAS DE LA CPMS IPIALES, según Resolución 007517 de septiembre 23 de 2026, expedido por KAREN MORILLO PATIÑO, por valor de: CIENTO SESENTA MIL PESOS M/CTE. (\$ 160.000,00).

Lote 2 Panadería

CDP No. 12726 de fecha 28 de septiembre de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-217 EPMS IPIALES, DEPENDENCIA: **217 PANADERIA CPMS Ipiiales**, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO: A-05-01-01-002-001 **CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, GRASAS Y ACEITES**, FUENTE: **RECURSOS PROPIOS**, RECURSO (26), SITUAC. CSF., **OBJETO: COMPRA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PRYECTO DE PANADERIA DE LA CPMS IPIALES, según Resolución 007517 de septiembre 23 de 2026, expedido por KAREN MORILLO PATIÑO, por valor de: UN MILLON SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. (\$ 1.752.000,00).**

CDP No. 12826 de fecha 28 de septiembre de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-217 EPMS IPIALES, DEPENDENCIA: **217 PANADERIA EPC Ipiiales**, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO: **A-05-01-01-002-002 PRODUCTO LACTEOS Y OVOPRODUCTOS**, FUENTE: **RECURSOS PROPIOS**, RECURSO (26), SITUAC. CSF., **OBJETO: COMPRA DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CPMS IPIALES, según Resolución 007517 de septiembre 23 de 2026, expedido por KAREN MORILLO PATIÑO, por valor de: DOS MILLONES OCHENTA MIL PESOS M/CTE. (\$ 2.080.000,00).**

CDP No. 12926 de fecha 28 de septiembre de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-217 EPMS IPIALES, DEPENDENCIA: **217 PANADERIA EPC Ipiiales**, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO: **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, FUENTE: **RECURSOS PROPIOS**, RECURSO (26), SITUAC. CSF., **OBJETO: COMPRA DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CPMS IPIALES, según Resolución 007517 de septiembre 23 de 2026, expedido por KAREN MORILLO PATIÑO, por valor de: SETECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE. (\$ 768.000,00).**

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 INEPC 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 de la Entidad.

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

3.2 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.

3.3 REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER TÉCNICO

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.

3.3.1 REQUISITOS DE EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

Para acreditar la experiencia el proponente deberá presentar **mínimo un (1) contrato** con entidades públicas, mixtas, o privados, con relación al objeto contractual de este proceso “insumos para comidas rápidas y panadería”, contrato ejecutado, las certificaciones deben cumplir las siguientes condiciones:

- a. Nombre o razón social del contratante
- b. Nombre o razón social del contratista
- c. Objeto del contrato
- d. Valor
- e. Plazo de ejecución (fecha de inicio, 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. Firma de quien expide la certificación.

Los contratos verbales no serán tenidos en cuenta para acreditar experiencia.

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua.

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.

La experiencia con entidades públicas o privadas únicamente se demostrará con la sumatoria hecha la conversión correspondiente, según lo indicado en el numeral anterior, sea igual o superior al 100% de lo ofertado por el proponente. No serán válidos los contratos verbales.

3.3.2 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 siguiente:

[De requerirse documentos adicionales que permitan validar las características y capacidades técnicas para ejecutar el contrato (ejemplo: certificaciones de fabricantes o de distribuidor autorizado o instalador de equipos, de software, hojas, fichas de especificaciones técnicas, folletos etc.), se deben incluir en este aparte y relacionar en el anexo técnico]

3.3.3 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 el INPEC 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 al INPEC, 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

Se recomienda realizar una correcta valoración del riesgo en función del objeto de cada contrato y sus obligaciones específicas, así como el impacto de su materialización y la forma de mitigar el riesgo para ambas partes.

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	Oportunidad	A QUIÉNSE LE ATRIBUYE	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL EVENTO	CONTROL Y MONITOREO POR PARTE DEL INPEC	
											¿CÓMO?	¿CUÁNDO?
1	General	Externo	Planeación y Ejecución	Operacional	Aumento de precios generados por prórrogas o suspensiones que sean imputables al contratista, en tal situación no habrá lugar a reajuste.	Disminución en las cantidades estimadas a adquirir	Media	Contratista	Seguimiento por parte del supervisor del contrato el cumplimiento del objeto contractual	Bajo	Verificar el cumplimiento de las actividades requeridas para el recibo a satisfacción del objeto contractual	Mensual
2	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Productos de mala calidad, con fecha de vencimiento muy corta, dañados.	Incumplimiento de lo contratado	Media	Contratista	Solicitud de los productos que se requiere cambio	Bajo	Supervisión directa con la presentación de informes.	Prevía solicitud o cuando se requiera informar algún tipo de novedad
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento en la prestación del servicio o la entrega del bien de manera oportuna y en las condiciones establecidas	No se cumpliría la obligación de la entidad en la entrega de la publicación	Media	Contratista	Determinar los términos de cumplimiento de las obligaciones del contratista	Alto	Solicitar informes de supervisión previos a pagos a realizar	Durante toda la ejecución del contrato
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad del servicio no cumple con las especificaciones técnicas	Detrimento público y no cumplimiento de la obligación de la entidad	Media	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las características técnicas solicitadas se ajusten a las necesidades de la entidad	Bajo	Solicitar análisis de pruebas técnicas realizadas por el contratista	Al momento de evidenciar las novedades

5 GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO

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.

“Para este proceso contractual **013-2026** no se exigen garantías”

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:

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.

El INPEC 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.



DG. BRENDA QUENAN GONZALEZ
ADMINISTRADOR PROYECTO RODUCTIVO EXPENDIO

Elaborado por: P.U. Maricela Ch./Contratación CPMS Ipiiales
Revisado y aprobado por : Javier M/Director CPMS Ipiiales
Fecha de elaboración: 21/10/2026
Ubicación: C:\Users\Contratos\2026\Contrato 013-2026 Panadería y Comidas Rápidas