



AVISO DE INVITACIÓN PÚBLICA N°

13

Proceso de Selección Inferior a 20 SMLMV

1. OBJETO

Contratar el suministro de insumos, víveres, productos alimenticios, elementos desechables y bienes complementarios requeridos para el desarrollo de las actividades académicas, pedagógicas y prácticas formativas de la media técnica de gastronomía de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, conforme a las necesidades institucionales, las especificaciones técnicas establecidas, los precios unitarios ofertados y las solicitudes que se realicen durante la ejecución contractual.

El suministro se efectuará mediante entregas parciales, de acuerdo con los requerimientos realizados por la institución y previa verificación de recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato. Los bienes contratados deberán apoyar el normal desarrollo de las clases prácticas, la preparación de alimentos, el fortalecimiento de competencias técnicas de los estudiantes y el cumplimiento de las actividades formativas programadas para la media técnica de gastronomía.

ITEM	CANT	DESCRIPCION
1	1	Aceite Premier X Litro
2	1	Arveja X 500 Gramos
3	1	Harina De Maíz X 1000 Gramos
4	1	Harina De Trigo X 500 Gramos
5	1	Arroz Castellano X 500 Gramos
6	1	Arroz x 500 Gramos
7	1	Arroz Roa Sabor A Coco X 500 Gramos
8	1	Atún Lomo En Agua 175 Gramos
9	1	Avena En Hojuela X 500 Gramos
10	1	Azúcar Por 500 Gramos
11	1	Banano X 1000 Gramos
12	1	Café Instantáneo (Liofilizado) X 1000 Gramos
13	1	Café La bastilla De 2.5 Kilos
14	1	Caja De Aromática X 20 Unidades
15	1	Caja De Color X 500 Gramos
16	1	Carne De Cerdo Pierna X 500 Gramos
17	1	Carne De Res Solomo Extranjero X 500 Gramos
18	1	Cebolla De Huevo Blanca X 1000 Gramos
19	1	Cebolla De Rama X 1000 Gramos
20	1	Chocolate Corona De 200 Gramos
21	1	Chocolito En Polvo De 440 Gramos
22	1	Cilantro X 1000 Gramos
23	1	Contenedores Desechables Tipo Cazuela X 20 Unidades
24	1	Crema De Leche X Litro
25	1	Cucharas Desechables X 100 Unidades
26	1	Espagueti La Muñeca De 454 Gramos
27	1	Fécula De Maíz X 380 Gramos
28	1	Filete De Pollo X 100 Gramos
29	1	Fresa X 1000 Gramos
30	1	Frijol Cargamanto X 500 Gramos
31	1	Gallina Congelada X 1000 Gramos
32	1	Gaseosa Postobón De 3 Litros
33	1	Huevos AAA Canasta X 30 Unidades
34	1	Jamón Tajado X 480 Gramos
35	1	Leche Deslactosada Larga Vida X Litro
36	1	Leche En Polvo Mua De 380 Gramos
37	1	Leche Entera X Litro
38	1	Lechuga Crespa X Unidad
39	1	Lenteja X 500 Gramos
40	1	Libra De Panela Valluna
41	1	Limón Tahití X 1000 Gramos
42	1	Lomo De Cerdo (Sin Porcionar Fresco Sin Congelar) X 1000
43	1	Maicitos En Lata De 185 Gramos
44	1	Mango Tommy X 1000 Gramos
45	1	Manojo De Ajo De 200 Gramos
46	1	Mantequilla De Vaca X 1000 Gramos
47	1	Margarina La Fina X 250 Gramos
48	1	Mezcladores De Madera X 100 Unidades
49	1	Mortadela Rica X 500 Gramos
50	1	Muslos De Pollo (Frescos Sin Congelar) X 1000 Gramos
51	1	Palitos De Queso Para Freír Tipo Premium X 10 Unidades
52	1	Papa Capira De X 1000 Gramos
53	1	Papa Criolla X 1000 Gramos
54	1	Paquete De Cabello De Ángel La Muñeca De 300 Gramos
55	1	Paquete De Pastas Conchitas De 200 Gramos
56	1	Pechuga Entera De Pollo X 1000 Gramos
57	1	Plátano X 1000 Gramos
58	1	Polvo De Hornear X 1000 Gramos
59	1	Queso Crema X 400 Gramos
60	1	Sal X 500 Gramos Refrisal
61	1	Salchicha Faisán X 450 Gramos

62	1	Salchichón Rica X 480 Gramos
63	1	Servilletas X 300 Unidades
64	1	Tocino Barriguero X 1000 Gramos
65	1	Tomate Chonto Maduro X 1000 Gramos
66	1	Tomate De Aliño X 1000 Gramos
67	1	Vaso Desechable De 3.5 Onzas X 50 Unidades
68	1	Vaso Desechable De 7 Onzas X 50 Unidades
69	1	Vaso Desechable De 9 Onzas X 50 Unidades
70	1	Vinagre X 1000 Ml
71	1	Yuca X 1000 Gramos
72	1	Zanahoria X 1000 Gramos
73	1	Detergente en polvo de 1000 gramos
74	1	Límpido de 450 cc
75	1	Desengrasante x 1000 cc
76	1	Esponjas lava trastes
77	1	Esponja de brillo
78	1	Filite de Pescado x 500 gramos
79	1	Maíz x 1000 gramos
80	1	Garbanzos x 500 gramos
81	1	Almidón de yuca x 500 gramos
82	1	Espicias x 100 gramos
83	1	Queso x 500 gramos
84	1	Mantequilla de vaca sin sal x 400 gramos
85	1	Salsa de soya
86	1	Levadura seca x 500 gramos
87	1	Aceite de ajonjolí
88	1	Ajonjolí x 500 gramos
89	1	Berenjenas unidad
90	1	Perejil Crespo x 500 gramos
91	1	Intestinos de cerdo (tripa para embutidos, natural)
92	1	Sangre de cerdo Congelada x litro
93	1	Coco x unidad
94	1	Maracuyá x 500 gramos
95	1	Mango x 500 gramos
96	1	Aji Picante 500 gramos

2. PRESUPUESTO

\$20.000.000

VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE

Respaldo el presupuesto oficial en el certificado de disponibilidad presupuestal No

18 del 9 de junio de 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA I.E. INEM JOSÉ FÉLIX DE RESTREPO

3. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

De acuerdo con la naturaleza del objeto contractual y la cuantía del proceso, se seguirá el procedimiento establecido en el Acuerdo del Consejo Directivo que reglamenta la contratación de bienes, servicios, suministros u obras cuyo valor no supere los veinte (20) SMLMV.

4. LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA DE PROPUESTAS

Se reciben las propuestas el día **10/06/2026** en forma virtual y en el correo habilitado para ello:

contratacion@inemjose.edu.co

y por el procedimiento explicado en la invitación N° **13**

Los estudios y documentos previos podrán ser consultados en la página Web de la IE, como también en el SECOP II por Régimen Especial

5. VALIDEZ DE LA OFERTA

La oferta presentada deberá tener una validez mínima de (30) días calendario a partir de la fecha de presentación de la misma.

6. REQUISITOS HABILITANTES

a. Carta de Presentación y Propuesta debidamente firmada con los datos del proponente y/o papel membrete de la empresa, relacionando el objeto del contrato, las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios ofertados por el proponente, lamarca, con indicación de la cantidad, con valor unitario y valor total ofertado, relacionando el IVA en caso de estar obligado a cobrarlo; vigencia mínima de 30 días, garantía en caso de aplicar.

b. Certificado de la Cámara de Comercio Renovado (al 31 de marzo de la vigencia), no mayor a 3 meses de su expedición, y / o registro mercantil en caso de ser persona natural, con la actividad económica o código CIU del objeto a contratar.

c. Copia de Registro Único Tributario (RUT) actualizado con la normativa vigente y con la actividad económica o código CIU del objeto a contratar.

d. Acreditar mediante certificado que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación familiar, cuando corresponda. En caso de Persona jurídica debe ser firmado por el Representante Legal o Revisor Fiscal en caso de estar obligado. (artículo 50 Ley 789 de 2002).

e. Fotocopia de la cédula del Representante Legal (Persona jurídica) o de la persona natural

f. Hoja de vida de la función pública

g. Última planilla pagada: documento que garantice el pago de la seguridad social integral (Lo presentan con respecto al personal que se ocupe para el cumplimiento del acuerdo contractual de servicio directo a la institución).

h. Certificado de no estar incurso en inhabilidades ni incompatibilidades para contratar.

i. Certificado de la cuenta bancaria no mayor a 3 meses (en caso de ser persona jurídica debe ser a nombre de la empresa).

j. Certificado de antecedentes disciplinarios Empresa y Representante. (Procuraduría General de la Nación) no mayor a Tres (3) meses de expedición

k. Certificado de Antecedentes Fiscales Empresa y Representante (Contraloría General de la República), no mayor a Tres (3) meses de expedición

l. Certificados de antecedente de la Policía Nacional. no mayor a Tres (3) meses de expedición, Certificado de medidas correctivas de la policía, Certificado de inhabilidades e incompatibilidades de la policía, (https://svcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx.)

m. Certificado de antecedentes de Deudores alimentarios REDAM expedido por el MINTIC en la pagina web: <https://redam.gov.co/>

7. PLAZO El plazo de ejecución del contrato será a partir de la suscripción del mismo, prevista para el 16 de junio de 2026, y hasta el 30 de noviembre de 2026, fecha en la cual deberá realizarse el cierre y liquidación del contrato, previa verificación del cumplimiento del objeto contractual. Durante este periodo, el contratista deberá suministrar los insumos, víveres, productos alimenticios, elementos desechables y demás bienes requeridos por la institución, de acuerdo con las solicitudes que se generen conforme a las necesidades de la media técnica de gastronomía y a la disponibilidad presupuestal del proceso.

168 DIAS

8. FORMA DE PAGO

La Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo realizará pagos parciales al contratista, de acuerdo con los suministros efectivamente entregados durante la ejecución del contrato. Para cada pago, el contratista deberá presentar la factura, cuenta de cobro o documento equivalente, junto con los soportes requeridos por la institución. El trámite de pago estará sujeto a la verificación de las cantidades realmente solicitadas y recibidas, así como al recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato o funcionario designado. En todo caso, los pagos se efectuarán con base en los precios unitarios ofertados, sin exceder el valor total del contrato ni el presupuesto oficial disponible.

9. CAUSALES DE RECHAZO

Cuando el proponente no acredite los requisitos y calidades de participación establecidos.

Cuando no se cumpla con alguna de las Especificaciones Técnicas.

Cuando no se presenten los documentos subsanables requeridos por la Institución, dentro del plazo otorgado para el efecto.

Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente no corresponda a lo requerido por la Institución, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma de asociación.

Si luego de evaluadas las propuestas, se encuentra contradicción entre los documentos aportados en la propuesta o entre ésta y lo confrontado con la realidad.

Si el proponente se encuentra incurso alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o prohibición previstas en la Constitución y la Ley.

La presentación de propuestas parciales o propuestas alternativas.

En caso de tener la oferta económica un valor superior al presupuesto estimado oficialmente por la Institución.

La presentación extemporánea de la oferta.

Por oferta artificialmente baja.

Si la propuesta no demuestra experiencia específica en el ámbito del objeto.

10. PROPUESTA ECONÓMICA

El proponente deberá informar en la propuesta económica todos y cada uno de los ítems señalados en las condiciones técnicas mínimas exigidas, porque de no ocurrir se corre el riesgo de ser evaluada la propuesta NO HÁBIL.

Será evaluado en precio atendiendo que en ningún caso el valor de la propuesta será superior al 100% del presupuesto oficial y en la experiencia demostrada.

11. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

Con el fin de garantizar la selección de la oferta más favorable para la Institución Educativa y para el fin que se pretende satisfacer con el presente proceso, se verificará previamente que las propuestas cumplan con los requisitos jurídicos, técnicos, económicos y documentales establecidos en la invitación. Una vez verificado dicho cumplimiento, la selección se realizará teniendo en cuenta el menor valor ofertado, siempre que la propuesta cumpla con las especificaciones técnicas requeridas y resulte conveniente para la Institución.

12. METODOLOGÍA

Luego de recibidas las propuestas y realizado el acta de cierre, se verificará el cumplimiento por parte de los proponentes de los requisitos habilitantes. En caso de que los proponentes no reúnan todos los requisitos se les dará un día hábil para subsanar, procediendo nuevamente a la verificación.

Si se presenta un sólo proponente se le adjudicará a éste, siempre y cuando no se supere el presupuesto oficial.

CONDICIONES DE ENTREGA DE LOS BIENES:

La entrega de los bienes se realizará de manera parcial, de acuerdo con las solicitudes efectuadas por la Institución Educativa y las necesidades de la media técnica de gastronomía. Los productos deberán entregarse en buen estado, con adecuada presentación, empaque, higiene, conservación y fecha de vencimiento vigente cuando aplique.

13. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate se adjudicará al proponente que haya entregado primero en orden cronológico su respectiva oferta en el lugar asignado para tal propósito.

14. DECLARACIÓN DE DESIERTA

Se declarará desierta la selección en los siguientes casos: a) si no se presentaren ofertas; b) si ninguna de las ofertas cumple los requisitos técnicos mínimos; c) si ninguna de las ofertas se considera hábil.

Esta declaración se publicará en la cartelera mediante comunicación motivada escrita.

15. ACEPTACIÓN DE LA OFERTA VIRTUAL

La aceptación de la oferta se realizará mediante el mecanismo definido por la Institución Educativa para el respectivo proceso contractual, dejando constancia en el expediente y comunicando al proponente seleccionado la decisión correspondiente

La aceptación de la oferta, junto con la propuesta presentada por el proponente seleccionado y los documentos que hacen parte del proceso, servirá de soporte para la elaboración, suscripción y formalización del contrato, así como para el trámite del registro presupuestal y demás actuaciones administrativas a que haya lugar.

16. GARANTIAS

Considerando la naturaleza, cuantía y forma de pago del presente contrato, no se estima necesaria la constitución de pólizas de garantía a favor de la Institución Educativa, toda vez que el pago se realizará una vez el contratista entregue a entera satisfacción los bienes, servicios, suministros u obras contratadas, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, el contratista responderá por la calidad, idoneidad, buen estado, correcta ejecución y cumplimiento de las especificaciones técnicas pactadas. En caso de presentarse defectos, deterioros, faltantes, inconsistencias o incumplimientos frente a lo contratado, deberá realizar los ajustes, correcciones, cambios, reposiciones o actividades necesarias, sin costo adicional para la Institución Educativa, conforme a la garantía legal aplicable y a las obligaciones asumidas en el contrato.

Durante la ejecución del contrato podrán presentarse eventos que afecten el cumplimiento del objeto contractual, tales como retrasos en la entrega o ejecución, variación de precios, dificultades logísticas, daños, inconsistencias, incumplimiento de las especificaciones técnicas o situaciones previsibles relacionadas con la correcta ejecución de lo contratado. Por ello, el proponente deberá incluir en su oferta todos los costos, gastos, impuestos, transporte, personal, materiales, herramientas, equipos y demás valores necesarios para el adecuado cumplimiento del objeto contractual. No se reconocerán ajustes posteriores por conceptos que hayan debido ser previstos al momento de presentar la propuesta.

17. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Contrato de SUMINISTROS

18. CRONOGRAMA DEL PROCESO

ETAPA	TRÁMITES NECESARIOS	TÉRMINOS
Planeación	· Estudios y documentos previos.	05/06/2026
	· Definición de los requisitos técnicos	
	· Requisitos habilitantes	
	· Definición de la ubicación física en donde se prestará el servicio	
Apertura del proceso (invitación)	· Invitación Hora 02:30 p.m	09/06/2026
Cierre del proceso	Fecha límite para recibo de propuestas Hora 04:00 p.m	10/06/2026
Evaluación	· Verificación de requisitos habilitantes	11/06/2026
	· Requerimiento a proponentes para subsanar inconsistencias	
Publicación informe	Publicación informe de evaluación.	12/06/2026
Respuesta a observaciones	Respuesta a observaciones	12/06/2026
Adjudicación o declaratoria desierta	Resolución de adjudicación o	16/06/2026
	resolución declaratoria desierta	
Celebración contrato	Firma contrato	16/06/2026
Liquidación Contrato	Firma Liquidación contrato	30/11/2026

FIJACION
DESFIJACION

Fecha de fijación martes, 9 de junio de 2026
Fecha desfijación miércoles, 10 de junio de 2026

Publicación en: Cartelera institucional y en la página <https://inemjose.edu.co/colégio/newsite2021/>



Edison Dario Vasco Audelo
Rector