ESTUDIOS PREVIOS
CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR.

TABLA DE CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD....2
2. DESCRIPCION DEL OBJETO DEL CONTRATO....4
3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN. 7
4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS....7
5. CONCEPTO FINANCIERO 16
6.EXPERIENCIA....16
7.ESTUDIO DE MERCADO....17
8.VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO....22
9.DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL....23
10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO....23
11. FORMA DE PAGO....23
12. DOMICILIO CONTRACTUAL....24
13. LUGAR DE EJECUCIÓN 24
14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR 24
15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA....25
16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO....26
17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO....26
18. GARANTÍA CUMPLIMIENTO....27
19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO....27
20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD....28
21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD....28
22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO....28

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, con posición de catálogo de gasto (A-05-01-01-002-001) CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, (A-05-01-01-002-002) PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS, (A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, (A-05-01-01-003-006) PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICO, se procede a realizar los siguientes estudios previos para “CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIS DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR”. y acorde con los Certificados de Disponibilidad Presupuestal N° 622-722-822-922 de 26 enero 2022.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

De acuerdo con las funciones asignadas mediante Decreto 4151 de 2011, le corresponde según el Articulo 17 numeral 4 “Planear, diseñar, ejecutar y hacer seguimiento a las estrategias definidas para la prestación de los servicios especiales de seguridad, reacción inmediata para el mantenimiento de la seguridad carcelaria y penitenciaria, y de conformidad en lo dispuesto en el artículo 73 de la Ley 65 de 1993 corresponde a la dirección del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario disponer del traslado de los internos condenados de un establecimiento a otro, por decisión propia, motivada o por solicitud formulada ante ella y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 74 Numeral 2° de la Ley 65 de 1993 y, mediante el artículo 34 de la Ley 1709 del 2014 que adiciona el Articulo 30 B de la Ley 65 de 1993 y con base en la solicitud impetrada por la Autoridad Judicial.

Siendo la CPMS de MELGAR, un Establecimiento del INPEC, y en aras de garantizar el normal funcionamiento y ejecución de programas y proyectos se requiere “CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR”. ya que el proyecto productivo requiere de insumos o materia prima para la elaboración de Pan, tortas, galletas y demás productos que esta fábrica.

La Entidad requiere Contratar el SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS (ADQUISICIÓN MATERIAS PRIMAS) para PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA, para el CPMS MELGAR, toda vez que demanda de Elaboración, Fabricación y Comercialización de productos derivados de la panadería para ofrecer oportunidad en actividad de Redención de Pena a la Población Reclusa, atender necesidades básicas en cuanto el aprovisionamiento al personal de internos y generar ingresos adicionales (cajas especiales) para la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad De Melgar, como son:

1. Suministro de MATERIAS PRIMAS (ADQUISICIÓN MATERIAS PRIMAS) para el Proyecto Productivo Panadería del Establecimiento.

Con el objetivo principal de continuar con la Elaboración, Fabricación, Comercialización y distribución de la Materia Prima del proyecto productivo Panadería, brindando así productos básicos de consumo para el personal de internos del Establecimiento y personal externo que se llegue a proveerles.

El Establecimiento Comercial que suministre el material solicitado, debe presentar certificaciones de buenas prácticas y de control del servicio emitidas por las entidades competentes, ya que esto garantiza la buena calidad del producto.

Con el fin de ejecutar el 100% del presupuesto para la vigencia 2022, se podrá adicionar en valor y en cantidades de acuerdo a lo contemplado en la ley.

Que en las partidas presupuestales de Gastos de Funcionamiento y en el presupuesto para la actual vigencia del Establecimiento, el INPEC mediante Resolución No.000003 del 03 de enero de 2022 asignaron unos recursos para los rubros de (A-05-01-01-002-001) CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, (A-05-01-01-002-002) PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS, (A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, (A-05-01-01-003-006) PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICO, con los cuales se pretende contratar la adquisición de insumos – materia prima en valores unitarios para el proyecto de la panadería y apoyar la necesidad evidenciada por parte del Proyecto Productivo Panadería la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad De Melgar.

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC – establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio independiente y autonomía administrativa, creado por el decreto Extraordinario 2160 de 1992, adscrito al Ministerio de Justicia y del Derecho, cumple funciones relacionadas con la ejecución de las penas privativas

de la libertad y de la detención precautelaría, el tratamiento penitenciario, la dirección y coordinación de la vigilancia, seguridad y control.

La ley 65 de 1993 Es el Código que regula el cumplimiento de las medidas de aseguramiento, la ejecución de las penas privativas de la libertad personal y de las medidas de seguridad.

Con base en el artículo 3º de la Ley 489 de 1998, la función administrativa se desarrollará conforme a los principios constitucionales, en particular los atinentes a la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia, eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad, y transparencia y el Decreto 1082 de 2015, sobre la modalidad de selección, publicidad y selección objetiva.

Es importante que la entidad que suministre el material solicitado cuente con buena infraestructura, atención inmediata, suficientes elementos que satisfagan lo solicitado, diversidad de productos, marcas y patentes, que los elementos otorgados estén en buena calidad y llenen los estándares de calidad exigidos por el INVIMA y la Superintendencia de Industria y comercio y demás entidades reguladoras en la materia.

El Establecimiento de Comercio que llene los requisitos exigidos, debe estar ubicada en zonas aledañas al CPMS Melgar o en su defecto, haga llegar los productos solicitados por medios propios (vehículos) o entidades encargadas del trasporte de estos bienes y/o productos, permitiendo así un servicio ágil y económico y sin incurrir en cobros adicionales distintos a los establecidos en estos estudios previos, mínima cuantía y carta de aceptación.

Es por esto que se debe garantizar el suministro de todos los productos necesarios para su transformación, producción y comercialización al interior del Establecimiento, entre los que se cuentan: insumos y materia prima de panadería.

Para suplir la necesidad descrita anteriormente, se recomienda realizar un contrato de suministro de los productos descritos en los presentes estudios previos, con cantidades indeterminadas, que permita ajustar paulatinamente las cantidades de acuerdo con las necesidades de la panadería.

Téngase en cuenta que en el almacén del Establecimiento no existe la disponibilidad de estos elementos, para cubrir las necesidades del Establecimiento. Las necesidades se encuentran enmarcadas en el plan anual de adquisiciones[1] actualizado y publicado en el portal web de Colombia Compra Eficiente SECOP II, el cual rige en la actual vigencia.

Con el fin de dar cumplimiento a la normatividad de contratación la cual ordena realizar la publicación de estudios previos, invitaciones y todo aquel documento que conlleva a la adquisición de bienes o servicios necesarios para el funcionamiento del establecimiento carcelario y teniendo en cuenta que la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad De Melgar., requiere la necesitar de tener vigilancia permanente al personal interno, en tal sentido se tienen las siguientes consideraciones:

- Que en la actualidad existe la necesidad inminente de “CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR”

Las necesidades presentadas en la CPMS MELGAR se encuentran establecidas en el plan anual de adquisiciones el cual es publicado en el SECOP:

[1] https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/App/AnnualPurchasingPlanEdit/View?Id=173479

Códigos UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Duración estimada del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	¿Se requieren vigencias futuras?	Estado de solicitud de vigencias futuras	Datos de contacto del responsable
50151513;50161509 19;50161814;50221002;50131612;50131702;24111503	Adquisición de materia prima para la panadería (harina, esencia, queso, huevos, mezcla para hornear, aceite, leche, bolsas plásticas, etc)	Primer Trimestre	11 meses	MINIMA CUANTIA	Recursos Propios (Fondos especiales)	35.868.063	35.868.063	No	No Aplica	JULIE ANDREA DELGADO GARCIA, 3162470370 proyectosproductivos.ecmelgar@inpec.gov.co

2. DESCRIPCION DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

El objeto del contrato será: **"CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR"**

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

Las condiciones exigidas para la siguiente invitación son las siguientes:

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA
1	**Sobre Café** Clásico X 1.5 Gr Display X 48 Unidades	Display X 48 Unidades
2	**Azúcar Tubipack** X 5 Gr Bolsa x 200 unidades	Bolsa x 200 unidades
3	**Aceite Envase de Galón - 20 Litros**, ingredientes mezcla de aceites vegetales (soya y oleína de palma), antioxidante grasa total 9g 14%, grasa saturada 2g 10%, grasa mono insaturada 3g.	Galón x 20 Lt
4	**Arequipe Industrial**, **Tarro x 10 libras** -ingredientes leche líquida entera, azúcar, glucosa, bicarbonato de sodio, conservantes.	Tarro X 10 Lb
5	**Azúcar Bulto x 50 kg**, componentes fisicoquímicos calorías 4%, grasa 0%, sodio 0%, carbohidratos 3%, proteínas 0%	Bulto X 50 Kl
6	**Margarina Vitina Ojaldre**, 2,5 kl, grasa saturada 48,9, monoinsaturada 21,4, poliinsaturada 7,2, calorías 700, sal 1,3.	Caja x 2,5 Kg.
7	**Azúcar Pulverizada**, ingredientes azúcar, anticompactante. Bolsa X 1000 gr.	Bolsa X 1000 Gr
8	**Bocadillo Bloque x 6,25 kg**, ingredientes pulpa de guayaba, azúcar y color rojo.	Bloque X 6.25 Kl

9	**Queso Costeño,** materia grasa 22 – 30 % m/m, acidez 0.10 – 0.20%, humedad 40-55%, cloruros, 1.5 – 5.2%, residuos de antibióticos y plaguicidas negativo. X 500 gramos	Unidad x 500 gramos
10	**Harina de Maíz Blanco** Composición 100% Harina de maíz blanco x 500 gramos	Bolsa x 500 gramos
11	**Esencias Sabores Varios**, ingredientes vehículo acuoso, propilengical, sabores naturales y artificiales, estabilizantes, conservantes más ingredientes característicos de acuerdo al sabor elegido. Frasco x 500 ml.	Frasco X 500 ml
12	**Harina de trigo bulto** con un peso neto de * 50 kl, componentes fisicoquímicos de humedad (%) 13.66 máximo 14.5, Proteína (% Base Seca) 13.90 mínimo 7.0, Cenizas (% Base Seca) 0.76 máximo 0.9, Gluten Húmedo (%) 34.21 mínimo 32.5, Granulometría (% pasa malla 212u) 99.96 mínimo 98.0, Panificación Absorción (%) 64.2 mínimo 62.0, Volumen (cm3) 1000 mínimo 940. Con Registro Sanitario RSIAV14M02792	Bulto X 50 Kl
13	**Salvado de Trigo** x 500 gramos	Bolsa x 500 g.
14	**Piña En Trozos,** energía 2.29%, proteína 0.80%, vitamina c 102, calcio 2.0%, hierro 4%, deshidratada x 1000 gramos.	bolsa x 1 Kl
15	**Jamón Tradicional** x 500 g. Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.	Paquete x 500 g.
16	**Champiñón Blanco:** x 500 gramos, el champiñón blanco se caracteriza por tener una forma semiesférica blanca de 3 a 4 cm de diámetro con un pie cilíndrico. es de carne blanca con tonos rosados al corte, de sabor agradable y olor poco perceptible. Agua 88.00% Proteína 2.95% Grasa 0.25% Carbohidratos 6.80% Fibra 1.00% Minerales 1.00%	Paquete x 500 g.
17	**Coco Rallado Deshidratado Azucarado** x 1000 gramos, producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras.Húmeda máxima: 5% .	Paquete x 1 Kl.
18	**Fruta Cristalizada** x 500 gramos, cubos cristalizados fabricados a base de fruta y azúcar. humedad: máximo 40% °Brix: 62 a 69	Bolsa X 500 Gr
19	**Huevos AA** externamente se reconocen por su cascarilla brillante tienen olor y sabor agradable al romperlos y depositar su contenido textura ovalada, estado líquido, color blanco o colorado, empaque en canastas o cubetas, instrucciones de etiqueta, fecha de vencimiento y lote. Presentación panal de 30 unidades. cubeta x 30 und.	Cubeta x 30 Unidades
20	C**arne De Pollo Pechuga x 1000 gramos,** tacto: piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. visual: · libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). · sin bolsas de	Presentación x 1 Kl.

	agua o hielo. · el color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. olor: debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. olor a carne fresca de pollo.	
21	**Leche Entera En Polvo Bolsa X 500 g.** producto adicionado con vitaminas, producto que se obtiene por eliminación de constitución de la leche entera, el contenido de grasa y/o proteína pueden ser ajustados únicamente para cumplir requisitos de composición, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche usadas como materia prima. contiene lactosa como componente natural de la leche, olor lácteo característico, sabor dulce cremoso, color amarillento, homogéneo, característico del producto. paquete x 1000 gramos.	Presentación x 500 gramos
22	**Leche líquida embolsada** con un contenido Neto de 900 ml, calorías 150, calorías de grasa 70, grasa total 8g 12%, grasa saturada 5g 25%, colesterol 3mg 10%, sodio 120 mg 5%, carbohidratos total 12g 4%, proteínas 7g 11% . Paca x 6 und.	Paca x 6 und. - 900 ml und.
23	**Murillo de Res x 500 gramos:** Es un corte que proviene de la región femorotibial de la pierna, exactamente de la última extremidad del conjunto paleta. Se caracteriza por tener poca grasa y mucho tejido conectivo interno.	Presentación x 500 gramos
24	**Crema de Leche:** x 1000 ml producto lácteo elaborado a partir de la grasa de la leche. consistencia suave, cremosa y de color blanco.	Bolsa x 1000 ml.
25	**Crema chantilly,** x 1000 ml: grasas saturadas 10%, grasas trans 0%, azucares 2%.	Presentación x 1000 ml
26	**Levadura - Seca instantánea**, fermento biológico seco instantáneo, valor energético 2.78, carbohidratos 0.12, azúcares 0, proteínas 0.44, grasas 0.06, fibra alimentaria 0.27, calcio 0.23, hierro 0.03, sodio 0.75 ingredientes: levadura natural (saccharomyces cerevisiae), agente de rehidratación (monoestearato de sorbitan), ácido ascórbico. empacadas por unidades en bolsas de polipropileno. x 500 g.	Presentación x 500 gramos
27	**Color Tarro, ingredientes azúcar**, sal, FD&C, Amarillo No. 5 (tartrazina E 102 Cl 19140, rojo punzón 4r (E124Cl 16255), anticompactante. Tarro x 500 g.	Tarro x 500 gramos
28	**Mantequilla especialmente para panadería** donde su principal componente son grasas vegetales y % graso 70% Apta para la elaboración de todo tipo de panes por su alta retención de humedad, evita el endurecimiento prematuro	Caja x 15 kg.

	de los productos. Mejora la textura y volumen del pan. Caja x 15 kg.	
29	**Polvo de Hornear** ingredientes bicarbonato de sodio, pirofosfato de sodio, fosfato mono cálcico y almidón. Bolsa x 1000 g.	Bolsa x 1000 g.
30	**Queso Doble Crema** Bloque x 5 libras. Elaborado con leche de vaca, cuajo, cloruro de sodio, cloruro de calcio, sal y demás ingredientes o aditivos autorizados por la legislación sanitaria.	Bloque x 2.5 kl.
31	**Papa x 500 gramos**: El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos	Presentación x 500 gramos
32	**Sal bolsa de 1000 gr**, ingredientes cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro de potasio y ferrocianuro de potasio (anticompactante) sodio 590 mg 25%, yodo 50-100 ppm	Bolsa x 1000 g.
33	**Bolsa plástica** transparente para 3 kilos paquete x 100 und.	paquete x 100 und.
34	**Bolsa plástica** 90 x 60 color azul X 50 Und.	paquete x 50 und.
35	**Blondas para ponqué** de 1 libra	Unidad
36	**Blondas para ponqué** de 1/2 libra	Unidad
37	**Blondas para ponqué** de 1/4 libra	Unidad

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

NOTA: Según los estudios previos NO se coloca cantidad, debido que es hasta agotar rubro y según pedido solicitado por el supervisor del contrato.

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

Que siguiendo las instrucciones de la circular N° 000001 de fecha 14 de enero del 2020, para realizar el proceso de contratación de la vigencia 2022 según numeral 4 políticas de compra ítem e, se procede a consultar y verificar en el sitio web https://www.colombiacompra.gov.co/content/tienda-virtual disposición y cobertura de productos.

El área financiera procede a consultar y verificar en el sitio web https://www.colombiacompra.gov.co/content/tienda-virtual, para la disposición y cobertura de productos; donde se constata que no hay disposición de los productos que se pretenden adquirir, según consulta realizada el día 21 de enero de 2022.

De acuerdo al estudio realizado en las diferentes modalidades de contratacion virtual se hace necesario realizar el proceso contractual de minima cuantia en la plataforma de SECOP II, debido a que no existe en los mecanismos de

Compra de Colombia compra eficiente (acuerdo marco de precios, grandes superficies y tienda virtual del estado colombiano).

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 2015artículo 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.

La modalidad de selección de minima cuantia es un procedimiento sencillo y rapido para seleccionar al contratista en la adquisicion de los bienes, obras y servicios cuyo valor no exceda el diez por ciento (10%) de la menor cuantia de las entidades estatales. Esta modalidad de selección tiene menos formalidades que las demas y tiene caracteristicas especiales. La modalidad de selección de minima cuantia es aplicable a todos los objetos de contratacion cuando el presupuesto oficial del contrato sea inferior o igual a la minima cuantia de la entidad estatal, sin importar la naturaleza del contrato. Las reglas aplicables a la modalidad de selección de minima cuantia son las consagradas en el numeral 5 del articulo 2 de la ley 1150 de 200, que fue modificado por el articulo 94 de la ley 1474 de 2011.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

a) Clasificación del bien o servicio de acuerdo con el código estándar de productos y servicios de naciones unidas- UNSPSC

Conforme con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, “CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PERIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR” esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
50151513	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Aceites y grasas comestibles	Grasas y aceites vegetales comestibles	50151513 aceites vegetales
50161509	Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Arequipe Industrial

50161814	Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Azúcar Bulto
50161509	Productos de Uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azucares, edulcorantes productos	Azúcar Pulverizada
50161509	Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Bocadillo Bloque
12171506	Materias primas	Material quimico, incluyendo bioquimicos y materiales de gas	Colorantes	Tintes	Tintura Caramelo
12171506	Materias primas	Material quimico, incluyendo bioquimicos y materiales de gas	Colorantes	Tintes	Esencias Sabores Varios

50221002	Productos de Uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de cereales y legumbres	Legumbres	Harina de trigo
50131612	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Huevos y sustitutos	Huevos AA
50131704	Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla	Leche en Polvo
50131702	Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla	Leche líquida
50181709	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de panadería	Suministros y mezclas para hornear	Levadura Seca

50171550	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Hierbas y especias y extractos	Color Tarro
50131701	Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla	Mantequilla
50181709	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de panadería	Suministros y mezclas para hornear	Polvo de Hornear
50131802	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Queso	Queso Doble Crema
50171550	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Hierbas y especias y extractos	Saborizante líquido para alimentos, con sabor artificial (sabor a fresa y cereza)

50171551	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Hierbas y especias y extractos	Sal bolsa de 3000 gr,
24111503	Maquinaria, herramientas, equipo industrial y vehículos	Maquinaria, accesorios y suministros para manejo, acondicionamiento y almacenamiento de materiales	Recipientes y almacenamiento	Bolsas	Bolsa plástica transparente
24111503	Maquinaria, herramientas, equipo industrial y vehículos	Maquinaria, accesorios y suministros para manejo, acondicionamiento y almacenamiento de materiales	Recipientes y almacenamiento	Bolsas	Bolsa plástica gigante color azul
24121503	Maquinaria, herramientas, equipo industrial y vehículos	Maquinaria, accesorios y suministros para manejo, acondicionamiento y almacenamiento de materiales	Materiales de empaque	Cajas, bolsas y sacos para empaquetados	Cajas de ponqué
24121503	Maquinaria, herramientas, equipo industrial y vehículos	Maquinaria, accesorios y suministros para manejo, acondicionamiento y almacenamiento de materiales	Materiales de empaque	Cajas, bolsas y sacos para empaquetados	Cajas de ponqué

24121503	Maquinaria, herramientas, equipo industrial y vehículos	Maquinaria, accesorios y suministros para manejo, acondicionamiento y almacenamiento de materiales	Materiales de empaque	Cajas, bolsas y sacos para empaquetados	Cajas de ponqué
24121503	Maquinaria, herramientas, equipo industrial y vehículos	Maquinaria, accesorios y suministros para manejo, acondicionamiento y almacenamiento de materiales	Materiales de empaque	Cajas, bolsas y sacos para empaquetados	Blondas para ponqué

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Para "CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR" los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

ITEM	DESCRIPCIÓN:	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Sobre Café Clásico X 1.5 Gr Display X 48 Unidades		
2	Azúcar Tubipack X 5 Gr Bolsa x 200 unidades		
3	Aceite Envase de Galon - 20 Litros, ingredientes mezcla de aceites vegetales (soya y oleína de palma), antioxidante grasa total 9g 14%, grasa saturada 2g 10%, grasa mono insaturada 3g.		
4	Arequipe Industrial, Tarro x 10 libras -ingredientes leche líquida entera, azúcar, glucosa, bicarbonato de sodio, conservantes.		
5	Azúcar Bulto x 50 kg, componentes fisicoquímicos calorías 4%, grasa 0%, sodio 0%, carbohidratos 3%, proteínas 0%		
6	Margarina Vitina Ojaldre, 2,5 kl, grasa saturada 48,9, monoinsaturada 21,4, poliinsaturada 7,2, calorías 700, sal 1,3.		
7	Azúcar Pulverizada, ingredientes azúcar, anticompactante. Bolsa X 1000 gr.		
8	Bocadillo Bloque x 6,25 kg, ingredientes pulpa de guayaba, azúcar y color rojo.		
9	Queso Costeño, materia grasa 22 – 30 % m/m, acidez 0.10 – 0.20%, humedad 40-55%, cloruros, 1.5 – 5.2%, residuos de antibióticos y plaguicidas negativo. X 500 gramos		
10	Harina de Maíz Blanco Composición 100% Harina de maíz blanco x 500 gramos		

11	Esencias Sabores Varios, ingredientes vehículo acuoso, propilengical, sabores naturales y artificiales, estabilizantes, conservantes más ingredientes característicos de acuerdo al sabor elegido. Frasco x 500 ml.		
12	Harina de trigo bulto con un peso neto de * 50 kl, componentes fisicoquímicos de humedad (%) 13.66 máximo 14.5, Proteína (% Base Seca) 13.90 mínimo 7.0, Cenizas (% Base Seca) 0.76 máximo 0.9, Gluten Húmedo (%) 34.21 mínimo 32.5, Granulometría (% pasa malla 212u) 99.96 mínimo 98.0, Panificación Absorción (%) 64.2 mínimo 62.0, Volumen (cm3) 1000 mínimo 940. Con Registro Sanitario RSIAV14M02792		
13	Salvado de Trigo x 500 gramos		
14	Piña En Trozos, energía 2.29%, proteína 0.80%, vitamina c 102, calcio 2.0%, hierro 4%, deshidratada x 1000 gramos.		
15	Jamón Tradicional x 500 g. Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.		
16	Champiñón Blanco: x 500 gramos, el champiñón blanco se caracteriza por tener una forma semiesférica blanca de 3 a 4 cm de diámetro con un pie cilíndrico. es de carne blanca con tonos rosados al corte, de sabor agradable y olor poco perceptible. Agua 88.00% Proteína 2.95% Grasa 0.25% Carbohidratos 6.80% Fibra 1.00% Minerales 1.00%		
17	Coco Rallado Deshidratado Azucarado x 1000 gramos, producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras.Húmeda máxima: 5% .		
18	Fruta Cristalizada x 500 gramos, cubos cristalizados fabricados a base de fruta y azúcar. humedad: máximo 40% °Brix: 62 a 69		
19	Huevos AA externamente se reconocen por su cascarilla brillante tienen olor y sabor agradable al romperlos y depositar su contenido textura ovalada, estado líquido, color blanco o colorado, empaque en canastas o cubetas, instrucciones de etiqueta, fecha de vencimiento y lote. Presentación panal de 30 unidades. cubeta x 30 und.		
20	Carne De Pollo Pechuga x 1000 gramos, tacto: piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. visual: · libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). · sin bolsas de agua o hielo. · el color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. olor: debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. olor a carne fresca de pollo.		
21	Leche Entera En Polvo Bolsa X 500 g. producto adicionado con vitaminas, producto que se obtiene por eliminación de constitución de la leche entera, el contenido de grasa y/o proteína pueden ser ajustados únicamente para cumplir requisitos de composición, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche usadas como materia prima. contiene lactosa como componente natural de la leche, olor lácteo característico, sabor dulce cremoso, color amarillento, homogéneo, característico del producto. paquete x 1000 gramos.		

22	Leche líquida embolsada con un contenido Neto de 900 ml, calorías 150, calorías de grasa 70, grasa total 8g 12%, grasa saturada 5g 25%, colesterol 3mg 10%, sodio 120 mg 5%, carbohidratos total 12g 4%, proteínas 7g 11% . Paca x 6 und.		
23	Murillo de Res x 500 gramos: Es un corte que proviene de la región femorotibial de la pierna, exactamente de la última extremidad del conjunto paleta. Se caracteriza por tener poca grasa y mucho tejido conectivo interno.		
24	Crema de Leche: x 1000 ml producto lácteo elaborado a partir de la grasa de la leche. consistencia suave, cremosa y de color blanco.		
25	Crema chantilly, x 1000 ml: grasas saturadas 10%, grasas trans 0%, azucares 2%.		
26	Levadura - Seca instantánea, fermento biológico seco instantáneo, valor energético 2.78, carbohidratos 0.12, azúcares 0, proteínas 0.44, grasas 0.06, fibra alimentaria 0.27, calcio 0.23, hierro 0.03, sodio 0.75 ingredientes: levadura natural (saccharomyces cerevisiae), agente de rehidratación (monoestearato de sorbitan), ácido ascórbico. empacadas por unidades en bolsas de polipropileno. x 500 g.		
27	Color Tarro, ingredientes azúcar, sal, FD&C, Amarillo No. 5 (tartrazina E 102 Cl 19140, rojo punzón 4r (E124Cl 16255), anticompactante. Tarro x 500 g.		
28	Mantequilla especialmente para panadería donde su principal componente son grasas vegetales y % graso 70% Apta para la elaboración de todo tipo de panes por su alta retención de humedad, evita el endurecimiento prematuro de los productos. Mejora la textura y volumen del pan. Caja x 15 kg.		
29	Polvo de Hornear ingredientes bicarbonato de sodio, pirofosfato de sodio, fosfato mono cálcico y almidón. Bolsa x 1000 g.		
30	Queso Doble Crema Bloque x 5 libras. Elaborado con leche de vaca, cuajo, cloruro de sodio, cloruro de calcio, sal y demás ingredientes o aditivos autorizados por la legislación sanitaria.		
31	Papa x 500 gramos: El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos		
32	Sal bolsa de 1000 gr, ingredientes cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro de potasio y ferrocianuro de potasio (anticompactante) sodio 590 mg 25%, yodo 50-100 ppm		
33	Bolsa plástica transparente para 3 kilos paquete x 100 und.		
34	Bolsa plástica 90 x 60 color azul X 50 Und.		
35	Blondas para ponqué de 1 libra		
36	Blondas para ponqué de 1/2 libra		
37	Blondas para ponqué de 1/4 libra		

DESCRIPCION:
a. El proponente deberá presentar la oferta incluyendo todos los elementos obligatorios solicitados. No se aceptan ofertas parciales a los elementos obligatorios.

b. Alcance del servicio: Suministrar todos los productos para el proyecto Productivo Panadería sin excepción alguna y oportunamente.
C Calidad de los productos: Los productos suministrados deben estar en buena calidad y deben llenar todas las necesidades solicitadas dentro del contrato. Deben incluir los productos fechas de vencimiento.
d. Despacho de los productos: Tratándose de contratos de Suministro que implica un tracto sucesivo. La necesidad que requiera el supervisor del contrato, será establecida periódicamente mediante orden de pedido emitido por el ordenador del gasto, de acuerdo a los requerimientos del área que tiene la necesidad y las entregas deben realizarse en el término de DOS (2) DÍAS HÁBILES a partir de la fecha del requerimiento.
e. Suministro completo: El Establecimiento de Comercio deberá suministrar todos los materiales y suministros requeridos dentro del contrato hasta la totalidad del monto estipulado.
f. Cantidad y características de los elementos a suministrar: Que los bienes y/o productos a suministrar cumplan con las características a contratar y enunciadas en el presente estudio previo.
g. Calidad de los Elementos: Que los bienes o productos a contratar llenen los requisitos de calidad estipulados por los entes reguladores, además se debe ajustar a los requerimientos y disposiciones legales vigentes.
h. Precio: Ofrecer el precio estipulado desglosando precios unitarios, valor total, incluyendo el IVA, de acuerdo con el artículo 130 de la Ley 633 de 2000; de la misma forma lo precio unitarios en la oferta, no estarán sujetos a reajuste alguno, razón por la cual el oferente deberá proveer en la oferta los posibles incrementos que se ocasionen.
i. Informes para verificación y control: Entregar mensualmente al supervisor del contrato en el CPMS Melgar-Tolima, la información por escrito de cada uno de los abastecimientos cumplidos durante cada período, relacionando la siguiente información: fecha y hora del suministro, persona que recibió el suministro y su costo en pesos colombianos.
j. ENVÍO: para el envío de los artículos al CPMS Melgar, el proveedor debe asumir con los gastos de envío para el transporte de los elementos al CPMS MELGAR, ubicado en la carrera 26 #5-71 del municipio de Melgar
k. Control: Establecer y hacer cumplir los controles necesarios para un servicio transparente.
l. Coordinación del suministro: Asignar un empleado competente para coordinar el suministro de bienes y/o productos y ejecutar los controles necesarios.

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

NOTA: Según los estudios previos NO se coloca cantidad, debido que es hasta agotar rubro y según pedido solicitado por el supervisor del contrato.

5. CONCEPTO FINANCIERO

Según oficio N° 2022IE0014081 fecha 26 de enero 2022 suscrito por el funcionario responsable contabilidad de la Dirección Regional Central, los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
"CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR"	Este proceso queda exento del valor del IVA, de acuerdo al Artículo 130 de la Ley 633 del 2000, la cual establece que "Quedan excluidos del Impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos	Retención en la fuente por compras a: *Tarifa de 2,5% para Declarantes ó 3,5% para No Declarantes.

	nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC, o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional"; Certificado N° MJD-CER21-0001404-4000 del 03 de marzo 2021 expedido por el MINISTERIO DE JUSTICIA Y DEL DERECHO.″	* Retención en la fuente ICA por Compras a la tarifa aplicable.

6. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar que ha ejecutado mínimo Dos (02) contratos para entidades públicas o privadas en los últimos tres (03) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso, cuya sumatoria debe ser igual o superior al 100% del valor del presente proceso contractual.

Las certificaciones para acreditar la experiencia solicitada deberán reunir los siguientes requisitos:

a. Nombre o razón social del contratante
b. Nombre o razón social del contratista
c. Objeto del contrato
d. Fecha de iniciación del contrato
e. Fecha de terminación del contrato.
f. Valor del contrato

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

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 80% de lo ofertado por el proponente.

7. ESTUDIO DE MERCADO

7.1 ANÁLISIS DEL SECTOR- DECRETO 1082 DE 2015

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad De Melgar., procederá a la elaboración, del análisis del sector y dejar constancia mediante el presente documento.

Conforme a lo dispuesto ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, articulo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el decreto 1082 de 2015 articulo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantara bajo la modalidad de mínima cuantía de la Entidad. En consideración a lo anterior, la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad De Melgar está obligado a dar cumplimiento a dicha normatividad.

Para determinar la situación actual del citado sector, se realizó un análisis desde las siguientes perspectivas:

PERSPECTIVA LEGAL

LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR., en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere "CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR" de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

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.

En consideración a lo anterior, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC está obligado a dar cumplimiento a dicha normatividad.

7.2 ANÁLISIS DE LA OFERTA Y ANÁLISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS DE LA OFERTA

De acuerdo a los procesos adelantados por LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR., los proveedores que venden o comercializan estos productos son: La Recetta, Proinkol, Deposito y trilladora primavera, Suprisa SAS, Importaciones LEYTON SAS, El Rincón De La Colina, Distrimax, Comercializadora P&G, proveer institucional S.A.S, SHALOM S.A.S Entre Otros.

Se observó en la cadena de valor del sector, que estas empresas, adquieren los insumos y materia prima de panadería, mediante su cadena de suministros de acuerdo con la amplia gama de productos, a través de diferentes productores y otros distribuidores a nivel nacional del sector privado.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

a. HISTORICO DE LA ENTIDAD

En los últimos dos (2) años, LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	N°. CONTRATO	MODALIDAD DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	VALOR DEL IVA DEL 19%	PAGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2021	001	MINIMA CUANTIA	SHALOM SAS	$ 26.442.035	EXCLUIDO	SECOP II

2020	001	MINIMA CUANTIA	JAIME ANDRES BAUTISTA PRADA	$ 25.156.050	EXCLUIDO	SECOP II
2019	017	MINIMA CUANTIA	PROVEER INSTITUCIONAL SAS	$6.205.740	EXCLUIDO	SECOP II

b. ANÁLISIS DEL SECTOR

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

AÑO	ENTIDAD	No. CONTRATO	OBJETO	CONTRATISTA	CARACTERÍSTICAS	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
2021	EPC APARTADO	CMC 003-2021	MATERIA PRIMA PANADERIA INPEC APARTADO	RAUL SEBASTIAN CHALA HERNANDEZ	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	$ 52.135.720
2020	EPAMSCAS COMBITA	150-MC-088-20	Contratar el suministro de materia prima para panadería del Establecimiento Penitenciario de Alta y Mediana Seguridad con Alta Seguridad de Combita.	inversiones autoservicio su amigo sas	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	$ 37.145. 850.oo
2019	EPMSC PITALITO - INPEC	045-2019	Materia Prima Panadería	SUPRISA S.A.S	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	$16.866.700.oo

7.3 ANALISIS DE MERCADO

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización mediante correo electrónico a las siguientes empresas:

- DISTRIMAX (Proveedor 1).
- SHALOM S.A.S (Proveedor 2).
- DISTRINISA (Proveedor 3).

Teniendo en cuenta que todas las anteriores entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios "CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR" de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:

INSUMOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANANDERIA						
ITEM	ESPECIFICACIONES	CANT.	DISTRIMAX	SHALOM	DISTRINISA	VALOR PROMEDIO
			1	2	3	
1	**Sobre Café** Clásico X 1.5 Gr Display X 48 Unidades	1	5.542	6.500	5.700	5.914
2	**Azúcar Tubipack** X 5 Gr Bolsa x 200 unidades	1	6.600	7.500	6.450	6.850
3	**Aceite Envase de Galón - 20 Litros**, ingredientes mezcla de aceites vegetales (soya y oleína de palma), antioxidante grasa total 9g 14%, grasa saturada 2g 10%, grasa mono insaturada 3g.	1	165.000	160.000	180.000	168.333
4	**Arequipe Industrial**, **Tarro x 10 libras** -ingredientes leche líquida entera, azúcar, glucosa, bicarbonato de sodio, conservantes.	1	32.500	35.000	31.900	33.133
5	**Azúcar Bulto x 50 kg**, componentes fisicoquímicos calorías 4%, grasa 0%, sodio 0%, carbohidratos 3%, proteínas 0%	1	174.500	180.000	184.900	179.800
6	**Margarina Vitina Ojaldre**, 2,5 kl, grasa saturada 48,9, monoinsaturada 21,4, poliinsaturada 7,2, calorías 700, sal 1,3.	1	22.300	25.000	23.500	23.600
7	**Azúcar Pulverizada**, ingredientes azúcar, anticompactante. Bolsa X 1000 gr.	1	6.000	7.500	5.800	6.433
8	**Bocadillo Bloque x 6,25 kg**, ingredientes pulpa de guayaba, azúcar y color rojo.	1	29.500	25.000	31.500	28.666
9	**Queso Costeño,** materia grasa 22 – 30 % m/m, acidez 0.10 – 0.20%, humedad 40-55%, cloruros, 1.5 – 5.2%, residuos de antibióticos y plaguicidas negativo. X 500 gramos	1	9.350	13.000	9.600	10.650
10	**Harina de Maíz Blanco** Composición 100% Harina de maíz blanco x 500 gramos	1	3.500	3.500	3.750	3.583
11	**Esencias Sabores Varios**, ingredientes vehículo acuoso, propilengical, sabores naturales y artificiales, estabilizantes, conservantes más ingredientes característicos de acuerdo al sabor elegido. Frasco x 500 ml.	1	10.500	10.000	11.000	10.500
12	**Harina de trigo bulto** con un peso neto de * 50 kl, componentes fisicoquímicos de humedad (%) 13.66 máximo 14.5, Proteína (% Base Seca) 13.90 mínimo 7.0, Cenizas (% Base Seca) 0.76 máximo 0.9, Gluten Húmedo (%) 34.21 mínimo 32.5, Granulometría (% pasa malla 212u) 99.96 mínimo 98.0, Panificación Absorción (%) 64.2 mínimo 62.0, Volumen (cm3) 1000 mínimo 940. Con Registro Sanitario RSIAV14M02792	1	168.000	165.000	159.000	164.000

13	**Salvado de Trigo** x 500 gramos	1	1.200	3.500	1.500	2.066
14	**Piña En Trozos,** energía 2.29%, proteína 0.80%, vitamina c 102, calcio 2.0%, hierro 4%, deshidratada x 1000 gramos.	1	3.500	7.500	3.750	4.916
15	**Jamón Tradicional** x 500 g. Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.	1	6.350	9.000	6.780	7.376
16	**Champiñón Blanco:** x 500 gramos, el champiñón blanco se caracteriza por tener una forma semiesférica blanca de 3 a 4 cm de diámetro con un pie cilíndrico. es de carne blanca con tonos rosados al corte, de sabor agradable y olor poco perceptible. Agua 88.00% Proteína 2.95% Grasa 0.25% Carbohidratos 6.80% Fibra 1.00% Minerales 1.00%		11.500	14.000	10.870	12.123
17	**Coco Rallado Deshidratado Azucarado** x 1000 gramos, producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras.Húmeda máxima: 5% .		21.000	24.000	19.000	21.333
18	**Fruta Cristalizada** x 500 gramos, cubos cristalizados fabricados a base de fruta y azúcar. humedad: máximo 40% °Brix: 62 a 69		5.000	10.000	4.800	6.600
19	**Huevos AA** externamente se reconocen por su cascarilla brillante tienen olor y sabor agradable al romperlos y depositar su contenido textura ovalada, estado líquido, color blanco o colorado, empaque en canastas o cubetas, instrucciones de etiqueta, fecha de vencimiento y lote. Presentación panal de 30 unidades. cubeta x 30 und.	1	13.800	15.000	14.700	14.500
20	C**arne De Pollo Pechuga x 1000 gramos,** tacto: piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. visual: · libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). · sin bolsas de agua o hielo. · el color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. olor: debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. olor a carne fresca de pollo.	1	15.550	15.000	16.000	15.516
21	**Leche Entera En Polvo Bolsa X 500 g.** producto adicionado con vitaminas, producto que se obtiene por eliminación de constitución de la leche entera, el contenido de grasa y/o proteína pueden ser ajustados únicamente para cumplir requisitos de composición, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche usadas como materia prima. contiene lactosa como componente natural de la leche, olor lácteo característico, sabor dulce cremoso, color amarillento, homogéneo, característico del producto. paquete x 1000 gramos.	1	28.900	17.000	31.000	25.633
22	**Leche líquida embolsada** con un contenido Neto de 900 ml, calorías 150, calorías de grasa 70, grasa total 8g 12%, grasa saturada 5g 25%, colesterol 3mg 10%, sodio 120 mg 5%, carbohidratos total 12g 4%, proteínas 7g 11% . Paca x 6 und.	1	18.900	22.800	21.000	20.900

23	**Murillo de Res x 500 gramos:** Es un corte que proviene de la región femorotibial de la pierna, exactamente de la última extremidad del conjunto paleta. Se caracteriza por tener poca grasa y mucho tejido conectivo interno.	1	9.500	11.000	10.200	10.233
24	**Crema de Leche:** x 1000 ml producto lácteo elaborado a partir de la grasa de la leche. consistencia suave, cremosa y de color blanco.	1	11.200	17.000	11.170	13.123
25	**Crema chantilly,** x 1000 ml: grasas saturadas 10%, grasas trans 0%, azucares 2%.		13.600	25.000	14.200	17.600
26	**Levadura - Seca instantánea**, fermento biológico seco instantáneo, valor energético 2.78, carbohidratos 0.12, azúcares 0, proteínas 0.44, grasas 0.06, fibra alimentaria 0.27, calcio 0.23, hierro 0.03, sodio 0.75 ingredientes: levadura natural (saccharomyces cerevisiae), agente de rehidratación (monoestearato de sorbitan), ácido ascórbico. empacadas por unidades en bolsas de polipropileno. x 500 g.	1	11.500	11.000	11.000	11.166
27	**Color Tarro, ingredientes azúcar**, sal, FD&C, Amarillo No. 5 (tartrazina E 102 Cl 19140, rojo punzón 4r (E124Cl 16255), anticompactante. Tarro x 500 g.	1	14.500	14.000	13.800	14.100
28	**Mantequilla especialmente para panadería** donde su principal componente son grasas vegetales y % graso 70% Apta para la elaboración de todo tipo de panes por su alta retención de humedad, evita el endurecimiento prematuro de los productos. Mejora la textura y volumen del pan. Caja x 15 kg.	1	103.500	100.000	97.700	100.400
29	**Polvo de Hornear** ingredientes bicarbonato de sodio, pirofosfato de sodio, fosfato mono cálcico y almidón. Bolsa x 1000 g.	1	12.000	12.000	11.500	11.833
30	**Queso Doble Crema** Bloque x 5 libras. Elaborado con leche de vaca, cuajo, cloruro de sodio, cloruro de calcio, sal y demás ingredientes o aditivos autorizados por la legislación sanitaria.	1	44.000	45.000	45.300	44.766
31	**Papa x 500 gramos**: El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos	1	2.000	3.500	1.830	2.443
32	**Sal bolsa de 1000 gr**, ingredientes cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro de potasio y ferrocianuro de potasio (anticompactante) sodio 590 mg 25%, yodo 50-100 ppm	1	1.800	2.000	2.000	1.933
33	**Bolsa plástica** transparente para 3 kilos paquete x 100 und.	1	4.500	8.000	5.200	5.900
34	**Bolsa plástica** 90 x 60 color azul X 50 Und.	1	13.500	15.000	14.500	14.333
35	**Blondas para ponqué** de 1 libra	1	700	600	650	650
36	**Blondas para ponqué** de 1/2 libra	1	600	500	550	550

37	**Blondas para ponqué** de 1/4 libra	1	550	500	600	550
			$ 1.002.442	$ 1.040.900	$ 1.022.700	$ 1.022.005

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, en valores unitarios, para Contratar La Adquisición De Insumos Materia Prima En Valores Unitarios Para El Proyecto De La Panadería De la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad De Melgar El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de la cotización por servicio y obteniendo el promedio de mínimo de tres cotizaciones de menor valor así:

(Valor cotización 1 $ 1.002. 442.oo) + Valor cotización 2 ($ 1.040. 900.oo) + Valor cotización 3 ($ 1.022. 700.oo) = $ Valor promedio ($ 1.022. 005.oo).

Obteniendo como resultado un Valor Promedio de UN MILLON VEINTIDOS MIL CINCO PESOS M/CTE ($ 1.022. 005.oo) de acuerdo al valor promedio cotizado.

Que el valor estimado para el presente contrato será por un valor de TREINTA MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($30.744.054.oo) IVA INCLUIDO.

Para el caso, el establecimiento penitenciario realizará dos LISTAS así:

PRIMERA LISTA: Con valores unitarios a fin de determinar el menor valor de la oferta que resultará de la suma de los productos requeridos.

SEGUNDA LISTA: Sólo se incluirá un ítem general a fin de que el oferente indique el valor total del presupuesto de la Entidad, esto es **TREINTA MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($30.744.054.oo) IVA INCLUIDO**, a fin de adjudicar el valor total, ajustando en cantidades; ya que las necesidades de los elementos anteriormente descritos no son suficientes para satisfacer la demanda al interior del establecimiento.

9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con los Certificados de Disponibilidad Presupuestal N° 622-722-822-922 de 26 enero 2022, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-136 Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Melgar, DEPENDENCIA (proyecto productivo panadería), POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS (A-05-01-01-002-001) CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, (A-05-01-01-002-002) PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS, (A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, (A-05-01-01-003-006) PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICO, FUENTE (Recursos Propios), RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: Dar inicio al proceso de contratación en cumplimiento a la Resolución 000003 del 03 de enero de 2022, emanada de la Dirección General del INPEC para “CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR”, Expedido por Responsable de Presupuesto CPMS Melgar, por valor total de TREINTA MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($30.744. 054.oo)

10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2022 y/o hasta el agotamiento de los recursos, previo perfeccionamiento y legalización del contrato (suscripción de la comunicación de la carta de aceptación, expedición del registro presupuestal y posterior publicación en el Secop II).

11. FORMA DE PAGO

La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad De Melgar, efectuará pagos al contratista de acuerdo al valor de los servicios prestados; es decir, "CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR", de conformidad con las características técnicas y presupuesto destinado para la presente contratación, previa presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período.

La(s) factura (s) serán canceladas por el INPEC dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. **Nota:** Téngase en cuenta de los descuentos de ley, de conformidad con el artículo 130 de la ley 633 de 2.000.

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

Si la (s) factura (s) no ha (n) sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos.

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

12. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de Melgar Tolima, ubicado en la Carrera 26 Nº 5-71 barrio Centro, teléfono (8) 2455073.

13. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en Melgar Tolima, la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad De Melgar Tolima, ubicado en la Carrera 26 Nº 5-71 barrio Centro.

NOTA: La ejecución del contrato se hará sin costo alguno para LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR por concepto de transporte, seguros, embalajes, instalaciones u otros. Los cuáles serán recibidos por los coordinadores del proyecto, constatando la buena calidad de los bienes.

14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a:

a. Cumplir con el objeto de contrato.
b. Entregar los productos objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
c. El contratista deberá cargar en la plataforma de contratación pública SECOP II la(s) Factura(s) correspondientes. (Antes de cargar una factura en el SECOP II usted debe radicarla en la Entidad Estatal y obtener un número de radicación. Para ingresar la factura, vaya a la sección "Ejecución del Contrato", allí encontrara el "Plan de Pagos", previamente definido por la Entidad Estatal, para cargar su factura haga clic en "Registro" frente al pago correspondiente. Si la Entidad Estatal no definió un plan de pagos previamente haga clic en "Crear".)
d. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. **Así como la entrega de los soportes del último pago de parafiscales; acompañados de las respectivas facturas para tramitar el pago**.
e. El producto debe presentar excelentes condiciones sanitarias y fitosanitarias para su consumo y uso, el producto debe contener fecha de vencimiento mínimo 3 meses posteriores a la fecha de entrega al almacén del Establecimiento.
f. Durante la Vigencia del contrato el contratista se compromete a sostener los precios del producto ofertado.
g. El contratista cumple con los gastos de transporte para el envío de los elementos, en el CPMS MELGAR, ubicado en la carrera 26 #5-71 del municipio de Melgar.
Las demás que se requieran de acuerdo a la naturaleza del contrato.

14.2 OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC se obliga para con el Contratista a:

a) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
b) Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
c) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
d) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
e) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Una propuesta será rechazada cuando:

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 prohibición 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 LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
d) Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
e) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
f) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias en el aplicativo Secop II o no se diligencie el Anexo correspondiente a "CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS" de los productos en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.
g) 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.
h) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica.
i) Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.
j) Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección.
k) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

El proceso será declarado desierto cuando:

- Cuando todas las ofertas presentadas excedan el valor del presupuesto oficial y/o se determine que su valor es artificialmente bajo, de acuerdo con lo establecido en el de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4.del Decreto 1082 de 2015.
- Cuando no se presente ninguna oferta.
- En caso de no lograrse la habilitación de ningún proponente.

17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación:

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

No	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL CONTRATO	CONTROL Y MONITOREO POR PARTE DEL INPEC	
											¿CÓMO?	¿CUANDO?
1	General	Externo	Planeación y Ejecución	Operacional	Que se presente aumento o disminución de precios generados en prorrogas o suspensiones imputables al contratista. No habrá lugar a reajustes	Puede afectar las utilidades esperadas o generar perdida	Baja	Contratista	Verificación por parte del supervisor del contrato del cumplimiento del objeto contractual	Baja	Verificación del cumplimiento de las actividades	Mensual
2	Especifico	Externo	Ejecución	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado, donde los precios cotizados se sostienen durante un tiempo determinado	Tiempo prolongado para la adjudicación del contrato, donde los precios cotizados aumentan, esto hace que el presupuesto sea muy justo en relación con las cantidades requeridas. Trayendo como consecuencia que se presente un número reducido de oferentes	Baja	Contratista	Solicitar cotizaciones con plazos amplios de validez de la oferta y realizar el proceso de contracción de forma ágil	Baja	Exigiendo cotizaciones con plazos amplios de la validez de la oferta y controlando tiempos dentro del proceso de contratación	Cuando se requiera
3	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	No realizar la prestación del servicio en las condiciones establecidas	No se cumpliría la obligación de la entidad en la entrega de la publicación.	Baja	Contratista	Determinar los términos de cumplimiento de las obligaciones del contratista	Alto	Prever multas en caso de incumplimiento y la advertencia de una observación en el Secop	Cuando se requiera
4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad del servicio no cumpla con las especificaciones técnicas	Detrimento público y no cumplimiento de la entidad	Baja	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las características técnicas solicitadas se ajusten a las necesidades de la entidad.	Alto	Prever multas en caso de incumplimiento y la advertencia de una observación en el Secop	Cuando se requiera

18. GARANTÍA 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.

Teniendo en cuenta la cuantía del proceso de la CPMS Melgar, la Entidad no solicitará garantía alguna. No obstante, se requiere responsabilidad, seriedad y cumplimiento pactado de acuerdo con lo establecido en la Ley 1480 de 2011, artículo 5 y siguientes, sobre la garantía comercial.

19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el responsable del Proyecto Productivo Panadería la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad De Melgar o quien haga sus veces.

El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

El Contratista se obliga a mantener indemne la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad De Melgar, de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas o dependientes.

21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de responsable de la estructuración 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.

22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

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



DG. JULIE ANDREA DELGADO GARCIA
Responsable Proyectos Productivos CPMS de Melgar

Revisado por: Dg: Víctor Castro Mendoza\Responsable Área de Contratación
Elaborado por: dg. Julie Andrea delgado García / responsable de Proyectos Productivos
Fecha de elaboración: 29/01/2022