

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR LA ADQUISICION DE POLLO CRUDO COMO INSUMO PARA EL PROYECTO PRODUCTIVOS DE COMIDAS RAPIDAS DENOMINADO CASI RICO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL PEDREGAL.

Medellín, febrero 12 del 2019

TABLA DE CONTENIDO

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

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-05-01-02-006-002-01-9) SERVICIOS DE VENTA AL POR MENOR DE OTROS PRODUCTOS, EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS, se procede a realizar los siguientes estudios previos **ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR LA ADQUISICION DE POLLO CRUDO COMO INSUMO PARA EL PROYECTO PRODUCTIVOS DE COMIDAS RAPIDAS**

DENOMINADO CASI RICO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL PEDREGAL.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

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.

El Complejo el Pedregal del INPEC, en aras de asegurar el cumplimiento de la función administrativa que le corresponde, determina que es primordial contar con los recursos logísticos que permitan el normal funcionamiento del Almacén Expendio que permite surtir a los internos de los elementos de primera necesidad, y teniendo en cuenta que en el presupuesto asignado para actual vigencia según resolución **00008 del 02-01-2019, está incluido en MATERIA PRIMA (A(A-05-01-02-006-002-01-9) SERVICIOS DE VENTA AL POR MENOR DE OTROS PRODUCTOS, EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS)** del establecimiento, considerando que es misión de las entidades públicas dotar a los funcionarios y a las instalaciones donde ejercen la función pública de elementos que permita una correcta y eficiente prestación de los servicios a su cargo, en condiciones de comodidad, salubridad, oportunidad y continuidad para con estos y los usuarios del servicio prestado; por tal motivo se procede a presentar el respectivo estudio previo.

En este sentido, El Complejo el Pedregal del INPEC, en ejercicio de la función misional que le compete y en aras de garantizar el normal funcionamiento y la optimización de los recursos considera necesario **ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR LA ADQUISICION DE POLLO CRUDO COMO INSUMO PARA EL PROYECTO PRODUCTIVOS DE COMIDAS RAPIDAS DENOMINADO CASI RICO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL PEDREGAL**, por cuanto al no ser suministrados con oportunidad pueden ocasionar dificultades o restricciones en el cumplimiento de las funciones que allí se desarrollan.

CUADRO DE PROYECCION DE POLLO CRUDO 2019

ITEM	ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD	CANT
------	----------	---------------------------	--------	------

1	<p>POLLO ENTERO VACIO MARINADO CONGELADO Ó REFRIGERADO</p>	<p>DESCRIPCION FISICA: POLLO DE 45 DÍAS DE EDAD EN PROMEDIO Y PESO PROMEDIO DESDE 1.150 G EN ADELANTE, LIBRE DE PLUMAS, CAÑONES Y A LA CUAL SE LE HA RETIRADO LA CABEZA, PATAS, INTENTINOS, PULMONES, BUCHE Y ESÓFAGO. EN FORMA AUTOMÁTICA TAMBIÉN SE LE EXTRAEN LAS MOLLEJAS, EL CORAZÓN, LOS HÍGADOS Y LAS PATAS. INGREDIENTES PRINCIPALES: POLLO. CARACTERISTICAS GENERALES: OLOR Y COLOR S.G. (SUIGENERIS), DE CONFORMACIÓN, CARNOSIDAD Y RECUBRIMIENTO DE GRASA NORMALES. LIBRE DE PLUMAS, SIN HUESOS ROTOS, NI HEMATOMAS. SE LE AGREGAN SALES DE MÁXIMA CALIDAD PARA MEJORAR SU TEXTURA, JUGOSIDAD Y SABOR. COMPOSICION: POLLO EN CANAL, AGUA, SAL, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (AGLUTINANTE, AGENTE RETENEDOR DE HUMEDAD, EMULSIONANTE). COMPUESTO POR UN 79% POR CARNE Y UN 21% POR HUESO. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HUMEDAD MAXIMA</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>PROTEINA MINIMA</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>FOSFORO MÁXIMO</td> <td>0.3%</td> </tr> <tr> <td>GRASA</td> <td>9 – 11%</td> </tr> <tr> <td>HIDRATACIÓN</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table> <p>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMOS</th> <th>PARAMETRO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP COLIFORMES FECALIS/G</td> <td>500-1100</td> </tr> <tr> <td>RECUEUNTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G</td> <td>100-1000</td> </tr> <tr> <td>RECUEUNTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G</td> <td>100-1000</td> </tr> <tr> <td>DETECCION DE SALMONELLA SPP /25 G</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO</td> <td>RESOLUCION 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>DETECCION DE CAMPYLOBACTER SPP</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO</td> <td>RESOLUCION 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table> <p>EMPAQUE Y PRESENTACIONES: POLLO ENTERO MARINADO EMPACADO INDIVIDUALMENTE EN BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, IMPRESA. (MANEJO SEGURO DEL PRODUCTO). EMBALADO EN CANASTAS PLÁSTICAS O SACOS DE POLIPROPILENO POR 30 UNIDADES. VENTA DE ACUERDO AL PESO. PESO DE LA UNIDAD DESDE 115 GRAMOS EN ADELANTE O DESDE 1.150 GRAMOS EN ADELANTE. VIDA UTIL ESPERADA: PRODUCTO REFRIGERADO (-2 °C – 0 °C): 15 DIAS. PRODUCTO CONGELADO (-18 °C): 12 MESES. INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA: NOMBRE DEL PRODUCTO, FECHA DE VENCIMIENTO, LOTE, NOMBRE, DIRECCION Y TELÉFONO DEL FABRICANTE PAÍS DE ORIGEN. INSTRUCCIONES DE CONSERVACION, LISTA DE INGREDIENTES, PESO. CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION: TRANSPORTADO EN CARROS REFRIGERADOS. CRITERIO DE ACEPTACION: SIN PLUMAS, SIN HEMATOMAS, ROSADO, BLANCO O AMARILLENTO), OLOR (PROPIO DEL PRODUCTO), AUSENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO; RECHAZO: CON PLUMAS, CON HEMATOMAS, COLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO, OSCURO CON MAL ASPECTO. OLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO.PRESENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO.</p>	PARAMETROS	VALORES	HUMEDAD MAXIMA	72%	PROTEINA MINIMA	16%	FOSFORO MÁXIMO	0.3%	GRASA	9 – 11%	HIDRATACIÓN	10%	MICROORGANISMOS	PARAMETRO	NMP COLIFORMES FECALIS/G	500-1100	RECUEUNTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G	100-1000	RECUEUNTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G	100-1000	DETECCION DE SALMONELLA SPP /25 G		CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCION 2690 DE 2015	DETECCION DE CAMPYLOBACTER SPP		CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCION 2690 DE 2015	KILO	20.0000
PARAMETROS	VALORES																															
HUMEDAD MAXIMA	72%																															
PROTEINA MINIMA	16%																															
FOSFORO MÁXIMO	0.3%																															
GRASA	9 – 11%																															
HIDRATACIÓN	10%																															
MICROORGANISMOS	PARAMETRO																															
NMP COLIFORMES FECALIS/G	500-1100																															
RECUEUNTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G	100-1000																															
RECUEUNTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G	100-1000																															
DETECCION DE SALMONELLA SPP /25 G																																
CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCION 2690 DE 2015																															
DETECCION DE CAMPYLOBACTER SPP																																
CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCION 2690 DE 2015																															
2	<p>PECHUGA DE POLLO MARINADA CONGELADA Ó REFRIGERADA</p>	<p>INGREDIENTES PRINCIPALES: POLLO, DESCRIPCION FISICA: PECHUGA: SIN PIEL O CON PIEL, ESTA COMPRENDIDA POR EL ESTERNÓN, LAS COSTILLAS ESTERNALES, Y SU RESPECTIVA MASA MUSCULAR CONFORMADA POR EL PECTORAL TORÁCICO, EL SUPRACORACOIDEO Y SU PIEL, SE OBTIENE POR EL CORTE A NIVEL DE LA ARTICULACION DE LA ESCÁPULA, EL HUESO CORACOIDEOS Y EL HUMERO Y ATRÁS EN LA UNION DE LAS COSTILLAS VERTEBRALES Y LAS ESTERNALES. CARACTERISTICAS GENERALES: OLOR Y COLOR S.G. (SUIGENERIS), DE CONFORMACION, CARNOSIDAD Y RECUBRIMIENTO DE GRASA NORMALES. LIBRE DE PELOS Y PLUMAS, SIN HUESOS ROTOS, NI HEMATOMAS. SE LE AGREGAN SALES DE MÁXIMA CALIDAD PARA MEJORAR SU TEXTURA, JUGOSIDAD Y SABOR. COMPOSICION: CARNE DE POLLO (90%), HUESO (10%), AGUA, SAL, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (AGLUTINANTE, AGENTE RETENEDOR DE HUMEDAD, EMULSIONANTE).</p>	KILO	10.000																												

		<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:</p> <table border="0"> <tr> <td>PARAMETROS</td> <td>VALORES</td> </tr> <tr> <td>HUMEDAD MÁXIMA</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNA</td> <td>15% A 18 %</td> </tr> <tr> <td>FOSFORO MÁXIMO</td> <td>0.3%</td> </tr> <tr> <td>GRASA</td> <td>4-6 %%</td> </tr> </table> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</p> <table border="0"> <tr> <td>MICROORGANISMOS</td> <td>PARAMETRO</td> </tr> <tr> <td>NMP COLIFORMES FECALES/G</td> <td>500-1100</td> </tr> <tr> <td>RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G</td> <td>100-1000</td> </tr> <tr> <td>RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G</td> <td>100-1000</td> </tr> </table> <p>DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP /25 G CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCIÓN 2690 DE 2015 DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCIÓN 2690 DE 2015</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: AROMA: SUIS GENERIS - CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. COLOR: BLANCO – ROSÁCEO ASPECTO: LA GRASA Y EL TEJIDO MUSCULAR DEL PRODUCTO ES FIRME Y ELÁSTICO AL TACTO. EMPAQUE Y PRESENTACIONES: VENTA DE ACUERDO AL PESO. EMPACADO EN BOLSAS PLÁSTICAS DE POLIPROPILENO IMPRESA. PRESENTADO REFRIGERADO O CONGELADO. EMBALADO EN SACOS DE POLIPROPILENO HOMOPOLIMERO APTO PARA ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, PRESENTADO CONGELADO. EMPACADO EN BOLSAS PLÁSTICAS – CAPRAN POLIETILENO CALIBRE 12, DISEÑO ORIENTADO PARA AUTOSERVICIOS. PRESENTADO CONGELADO. BANDEJA POLIESTIRENO EXPANDIBLE Y TERMO FORMADA. A GRANEL EN CANASTILLAS, PROTEGIDAS CON BOLSATINAS, CON PESOS VARIABLES DEPENDIENDO DEL TAMAÑO DE CADA PRESA. EMBALADO EN CANASTILLAS. VIDA ÚTIL ESPERADA: PRODUCTO REFRIGERADO (-3 °C A 2 °C): 15 DÍAS. PRODUCTO CONGELADO (-18 °C): 12 MESES. INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA: NOMBRE DEL PRODUCTO, FECHA DE VENCIMIENTO, LOTE, NOMBRE, DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEN INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN, LISTA DE INGREDIENTES, PESO. INSTRUCCIONES DE TRANSPORTE: POR SER UN PRODUCTO PERECEDERO Y NO ESTÉRIL, SE DEBE GARANTIZAR UN CORRECTO MANEJO EN LOS HÁBITOS DE HIGIENE, CONSERVACIÓN Y COCCIÓN, PARA EVITAR ALTERACIONES COMO: CAMBIOS EN COLOR, OLORES Y SABOR QUE PUEDEN AFECTAR DRÁSTICAMENTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO. CRITERIO DE ACEPTACIÓN: SIN PLUMAS, SIN HEMATOMAS, ROSADO, BLANCO O AMARILLENTO), OLORES (PROPIO DEL PRODUCTO), AUSENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO: RECHAZO: CON PLUMAS, CON HEMATOMAS, COLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO, OSCURO CON MAL ASPECTO. OLORES DIFERENTES AL PROPIO DEL PRODUCTO. PRESENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO</p>	PARAMETROS	VALORES	HUMEDAD MÁXIMA	72%	PROTEÍNA	15% A 18 %	FOSFORO MÁXIMO	0.3%	GRASA	4-6 %%	MICROORGANISMOS	PARAMETRO	NMP COLIFORMES FECALES/G	500-1100	RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G	100-1000	RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G	100-1000		
PARAMETROS	VALORES																					
HUMEDAD MÁXIMA	72%																					
PROTEÍNA	15% A 18 %																					
FOSFORO MÁXIMO	0.3%																					
GRASA	4-6 %%																					
MICROORGANISMOS	PARAMETRO																					
NMP COLIFORMES FECALES/G	500-1100																					
RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G	100-1000																					
RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G	100-1000																					
3	PERNIL MARINADO CONGELADO O REFRIGERADO	<p>DESCRIPCIÓN FÍSICA: MUSLO CORRIENTE (MUSLO + MEDIA RABADILLA) MUSLO ESPECIAL (PERNIL + CONTRAMUSLO). ESTÁ CONFORMADO POR EL FÉMUR Y LA TIBIA, EL PERONÉ Y LAS COSTILLAS TORÁCICAS CON SU RESPECTIVA MASA MUSCULAR Y SU PIEL. SE OBTIENE POR EL CORTE A NIVEL DE LA PARTE DISTAL DE LAS COSTILLAS TORÁCICAS Y ATRÁS EN LA UNIÓN DEL FÉMUR CON EL SINSACRO. INGREDIENTES PRINCIPALES: POLLO. COMPOSICIÓN: CARNE DE POLLO (81%), HUESO (19%), AGUA, SAL, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (AGLUTINANTE, AGENTE RETENEDOR DE HUMEDAD, EMULSIONANTE) CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: AROMA: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, COLOR: BLANCO – ROSÁCEO, ASPECTO: LA GRASA Y EL TEJIDO MUSCULAR DEL PRODUCTO ES FIRME Y ELÁSTICO AL TACTO, CARACTERÍSTICAS GENERALES: OLORES Y COLOR S.G. (SUIGENERIS), DE CONFORMACIÓN, CARNOSIDAD Y RECUBRIMIENTO DE GRASA NORMALES. LIBRE DE PELOS Y PLUMAS, SIN HUESOS ROTOS, NI HEMATOMAS. SE LE AGREGAN SALES DE MÁXIMA CALIDAD PARA MEJORAR SU TEXTURA, JUGOSIDAD Y SABOR.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:</p> <table border="0"> <tr> <td>PARAMETROS</td> <td>VALORES</td> </tr> <tr> <td>HUMEDAD MÁXIMA</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNA</td> <td>9% A 12 %</td> </tr> <tr> <td>FOSFORO MÁXIMO</td> <td>0.3%</td> </tr> </table>	PARAMETROS	VALORES	HUMEDAD MÁXIMA	72%	PROTEÍNA	9% A 12 %	FOSFORO MÁXIMO	0.3%	KILO	5.000										
PARAMETROS	VALORES																					
HUMEDAD MÁXIMA	72%																					
PROTEÍNA	9% A 12 %																					
FOSFORO MÁXIMO	0.3%																					

		<p>GRASA 14-17 %%</p> <p>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:</p> <p>MICROORGANISMOS PARAMETRO</p> <p>NMP COLIFORMES FECALES/G 500-1100</p> <p>RECUEUNTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G 100-1000</p> <p>RECUEUNTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G 100-1000</p> <p>DETECCION DE SALMONELLA SPP /25 G</p> <p>CUMPLIMIENTO DE ESTANDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCION 2690 DE 2015</p> <p>DETECCION DE CAMPYLOBACTER SPP</p> <p>CUMPLIMIENTO DE ESTANDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCION 2690 DE 2015</p> <p>CRITERIO DE ACEPTACION: SIN PLUMAS, SIN HEMATOMAS, ROSADO, BLANCO O AMARILLENTO), OLOR (PROPIO DEL PRODUCTO), AUSENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO; RECHAZO: CON PLUMAS, CON HEMATOMAS, COLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO, OSCURO CON MAL ASPECTO. OLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO.PRESENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO.</p>		
--	--	---	--	--

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

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 requiere en vigencias futuras?	Estado de solicitud de vigencias futuras	Datos de contacto del responsable
A-05-01-02-006-002-01-9	MATERIA PRIMA	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCER TRIMESTRE DEL AÑO	10 MESES	MINIMA CUANTIA Y/O SUBASTA INVERSA PRESENCIAL	PROPIOS	\$ 723034920	\$ 723034920	No	No Aplicada	TC. RA JAIRO ENRIQUE PAEZ DURAN

2. DESCRIPCION DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

Contratar la adquisición de pollo crudo para comercializar en el Almacén Expendio del Complejo Carcelario y Penitenciario El Pedregal – Medellín.

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

El complejo Carcelario y Penitenciario de Medellín Pedregal, está interesado en **ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR LA ADQUISICION DE POLLO CRUDO COMO INSUMO PARA EL PROYECTO PRODUCTIVOS DE COMIDAS RAPIDAS**

DENOMINADO CASI RICO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL PEDREGAL.

- Garantizar que los productos que se adquieran correspondan con las cantidades requeridas, según las características solicitadas y acorde a las necesidades del establecimiento y capacidades presupuestales de la entidad.
- Dotar al proyecto expendio de los productos requeridos para su comercialización con el personal recluso los artículos necesarios con finalidad de hacer su permanencia dentro del centro de reclusión más humana y dignificante.

3. 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.

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 ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR LA ADQUISICION DE POLLO CRUDO COMO INSUMO PARA EL PROYECTO PRODUCTIVOS DE COMIDAS RAPIDAS DENOMINADO CASI RICO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL PEDREGAL.

La contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, para contratar la adquisición de pollo crudo para el proyecto productivo de comidas rápidas denominado casi rico del Complejo Carcelario y Penitenciario El Pedregal – Medellín., esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Producto
E productos de Uso Final	50000000	50110000	50111500	50111515	Pollo mínimamente procesado sin aditivos.
E productos de Uso Final	50000000	50110000	50111500	50111520	Pollo mínimamente procesado con aditivos.

- b) **Condiciones Técnicas Exigidas**

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR LA ADQUISICION DE POLLO CRUDO COMO INSUMO PARA EL PROYECTO PRODUCTIVOS DE COMIDAS RAPIDAS

DENOMINADO CASI RICO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL PEDREGAL, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

ITEM	ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD	CANT																												
1	POLLO ENTERO VACIO MARINADO CONGELADO O REFRIGERADO	<p>DESCRIPCION FISICA: POLLO DE 45 DÍAS DE EDAD EN PROMEDIO Y PESO PROMEDIO DESDE 1.150 G EN ADELANTE, LIBRE DE PLUMAS, CAÑONES Y A LA CUAL SE LE HA RETIRADO LA CABEZA, PATAS, INTESTINOS, PULMONES, BUCHE Y ESÓFAGO. EN FORMA AUTOMÁTICA TAMBIÉN SE LE EXTRAEN LAS MOLLEJAS, EL CORAZÓN, LOS HÍGADOS Y LAS PATAS. INGREDIENTES PRINCIPALES: POLLO. CARACTERISTICAS GENERALES: OLORES Y COLOR S.G. (SUIGENERIS), DE CONFORMACIÓN, CARNOSIDAD Y RECUBRIMIENTO DE GRASA NORMALES. LIBRE DE PLUMAS, SIN HUESOS ROTOS, NI HEMATOMAS. SE LE AGREGAN SALES DE MÁXIMA CALIDAD PARA MEJORAR SU TEXTURA, JUGOSIDAD Y SABOR. COMPOSICION: POLLO EN CANAL, AGUA, SAL, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (AGLUTINANTE, AGENTE RETENEDOR DE HUMEDAD, EMULSIONANTE). COMPUESTO POR UN 79% POR CARNE Y UN 21% POR HUESO. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:</p> <table border="0"> <tr> <td>PARAMETROS</td> <td>VALORES</td> </tr> <tr> <td>HUMEDAD MAXIMA</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>PROTEINA MINIMA</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>FOSFORO MÁXIMO</td> <td>0.3%</td> </tr> <tr> <td>GRASA</td> <td>9 – 11%</td> </tr> <tr> <td>HIDRATACIÓN</td> <td>10%</td> </tr> </table> <p>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:</p> <table border="0"> <tr> <td>MICROORGANISMOS</td> <td>PARAMETRO</td> </tr> <tr> <td>NMP COLIFORMES FECALIS/G</td> <td>500-1100</td> </tr> <tr> <td>RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G</td> <td>100-1000</td> </tr> <tr> <td>RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G</td> <td>100-1000</td> </tr> <tr> <td>DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP /25 G</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO</td> <td>RESOLUCIÓN 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO</td> <td>RESOLUCIÓN 2690 DE 2015</td> </tr> </table> <p>EMPAQUE Y PRESENTACIONES: POLLO ENTERO MARINADO EMPACADO INDIVIDUALMENTE EN BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, IMPRESA. (MANEJO SEGURO DEL PRODUCTO). EMBALADO EN CANASTAS PLÁSTICAS O SACOS DE POLIPROPILENO POR 30 UNIDADES. VENTA DE ACUERDO AL PESO. PESO DE LA UNIDAD DESDE 115 GRAMOS EN ADELANTE O DESDE 1.150 GRAMOS EN ADELANTE. VIDA UTIL ESPERADA: PRODUCTO REFRIGERADO (-2 °C – 0 °C): 15 DIAS. PRODUCTO CONGELADO (-18 °C): 12 MESES. INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA: NOMBRE DEL PRODUCTO, FECHA DE VENCIMIENTO, LOTE, NOMBRE, DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL FABRICANTE PAÍS DE ORIGEN. INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN, LISTA DE INGREDIENTES, PESO. CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION: TRANSPORTADO EN CARROS REFRIGERADOS. CRITERIO DE ACEPTACION: SIN PLUMAS, SIN HEMATOMAS, ROSADO, BLANCO O AMARILLENTO), OLORES (PROPIO DEL PRODUCTO), AUSENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO; RECHAZO: CON PLUMAS, CON HEMATOMAS, COLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO, OSCURO CON MAL ASPECTO. OLORES DIFERENTES AL PROPIO DEL PRODUCTO.PRESENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO.</p>	PARAMETROS	VALORES	HUMEDAD MAXIMA	72%	PROTEINA MINIMA	16%	FOSFORO MÁXIMO	0.3%	GRASA	9 – 11%	HIDRATACIÓN	10%	MICROORGANISMOS	PARAMETRO	NMP COLIFORMES FECALIS/G	500-1100	RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G	100-1000	RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G	100-1000	DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP /25 G		CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCIÓN 2690 DE 2015	DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP		CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCIÓN 2690 DE 2015	KILO	10.0000
PARAMETROS	VALORES																															
HUMEDAD MAXIMA	72%																															
PROTEINA MINIMA	16%																															
FOSFORO MÁXIMO	0.3%																															
GRASA	9 – 11%																															
HIDRATACIÓN	10%																															
MICROORGANISMOS	PARAMETRO																															
NMP COLIFORMES FECALIS/G	500-1100																															
RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G	100-1000																															
RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G	100-1000																															
DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP /25 G																																
CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCIÓN 2690 DE 2015																															
DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP																																
CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCIÓN 2690 DE 2015																															

2	<p>PECHUGA DE POLLO MARINADA CONGELADA Ó REFRIGERADA</p>	<p>INGREDIENTES PRINCIPALES: POLLO, DESCRIPCION FISICA: PECHUGA: SIN PIEL O CON PIEL, ESTA COMPRENDIDA POR EL ESTERNÓN, LAS COSTILLAS ESTERNALES, Y SU RESPECTIVA MASA MUSCULAR CONFORMADA POR EL PECTORAL TORÁCICO, EL SUPRACORACOIDEO Y SU PIEL, SE OBTIENE POR EL CORTE A NIVEL DE LA ARTICULACIÓN DE LA ESCÁPULA, EL HUESO CORACOIDEOS Y EL HUMERO Y ATRÁS EN LA UNIÓN DE LAS COSTILLAS VERTEBRALES Y LAS ESTERNALES. CARACTERÍSTICAS GENERALES: OLOR Y COLOR S.G. (SUIGENERIS), DE CONFORMACIÓN, CARNOSIDAD Y RECUBRIMIENTO DE GRASA NORMALES. LIBRE DE PELOS Y PLUMAS, SIN HUESOS ROTOS, NI HEMATOMAS. SE LE AGREGAN SALES DE MÁXIMA CALIDAD PARA MEJORAR SU TEXTURA, JUGOSIDAD Y SABOR. COMPOSICION: CARNE DE POLLO (90%), HUESO (10%), AGUA, SAL, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (AGLUTINANTE, AGENTE RETENEDOR DE HUMEDAD, EMULSIONANTE). CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS:</p> <table border="0"> <tr> <td>PARAMETROS</td> <td>VALORES</td> </tr> <tr> <td>HUMEDAD MAXIMA</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>PROTEINA</td> <td>15% A 18 %</td> </tr> <tr> <td>FOSFORO MÁXIMO</td> <td>0.3%</td> </tr> <tr> <td>GRASA</td> <td>4-6 %%</td> </tr> </table> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</p> <table border="0"> <tr> <td>MICROORGANISMOS</td> <td>PARAMETRO</td> </tr> <tr> <td>NMP COLIFORMES FECALES/G</td> <td>500-1100</td> </tr> <tr> <td>RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G</td> <td>100-1000</td> </tr> <tr> <td>RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G</td> <td>100-1000</td> </tr> </table> <p>DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP /25 G CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCIÓN 2690 DE 2015 DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCIÓN 2690 DE 2015</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: AROMA: SUI GENERIS - CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. COLOR: BLANCO – ROSÁCEO ASPECTO: LA GRASA Y EL TEJIDO MUSCULAR DEL PRODUCTO ES FIRME Y ELÁSTICO AL TACTO. EMPAQUE Y PRESENTACIONES: VENTA DE ACUERDO AL PESO. EMPACADO EN BOLSAS PLÁSTICAS DE POLIPROPILENO IMPRESA. PRESENTADO REFRIGERADO O CONGELADO. EMBALADO EN SACOS DE POLIPROPILENO HOMOPOLIMERO APTO PARA ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, PRESENTADO CONGELADO. EMPACADO EN BOLSAS PLÁSTICAS – CAPRAN POLIETILENO CALIBRE 12, DISEÑO ORIENTADO PARA AUTOSERVICIOS. PRESENTADO CONGELADO. BANDEJA POLIESTIRENO EXPANDIBLE Y TERMO FORMADA. A GRANEL EN CANASTILLAS, PROTEGIDAS CON BOLSATINAS, CON PESOS VARIABLES DEPENDIENDO DEL TAMAÑO DE CADA PRESA. EMBALADO EN CANASTILLAS. VIDA UTIL ESPERADA: PRODUCTO REFRIGERADO (-3 °C A 2 °C): 15 DIAS. PRODUCTO CONGELADO (-18 °C): 12 MESES. INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA: NOMBRE DEL PRODUCTO, FECHA DE VENCIMIENTO, LOTE, NOMBRE, DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEN INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN, LISTA DE INGREDIENTES, PESO. INSTRUCCIONES DE TRANSPORTE: POR SER UN PRODUCTO PERECEDERO Y NO ESTÉRIL, SE DEBE GARANTIZAR UN CORRECTO MANEJO EN LOS HÁBITOS DE HIGIENE, CONSERVACIÓN Y COCCIÓN, PARA EVITAR ALTERACIONES COMO: CAMBIOS EN COLOR, OLOR Y SABOR QUE PUEDEN AFECTAR DRÁSTICAMENTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO. CRITERIO DE ACEPTACION: SIN PLUMAS, SIN HEMATOMAS, ROSADO, BLANCO O AMARILLENTO), OLOR (PROPIO DEL PRODUCTO), AUSENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO; RECHAZO: CON PLUMAS, CON HEMATOMAS, COLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO, OSCURO CON MAL ASPECTO. OLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO.PRESENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO</p>	PARAMETROS	VALORES	HUMEDAD MAXIMA	72%	PROTEINA	15% A 18 %	FOSFORO MÁXIMO	0.3%	GRASA	4-6 %%	MICROORGANISMOS	PARAMETRO	NMP COLIFORMES FECALES/G	500-1100	RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G	100-1000	RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G	100-1000	KILO	10.000
PARAMETROS	VALORES																					
HUMEDAD MAXIMA	72%																					
PROTEINA	15% A 18 %																					
FOSFORO MÁXIMO	0.3%																					
GRASA	4-6 %%																					
MICROORGANISMOS	PARAMETRO																					
NMP COLIFORMES FECALES/G	500-1100																					
RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G	100-1000																					
RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G	100-1000																					
3	<p>PERNIL MARINADO CONGELADO O REFRIGERADO</p>	<p>DESCRIPCION FISICA: MUSLO CORRIENTE (MUSLO + MEDIA RABADILLA) MUSLO ESPECIAL (PERNIL + CONTRAMUSLO). ESTA CONFORMADO POR EL FÉMUR Y LA TIBIA, EL PERONÉ Y LAS COSTILLAS TORÁCICAS CON SU RESPECTIVA MASA MUSCULAR Y SU PIEL. SE OBTIENE POR EL CORTE A NIVEL DE LA PARTE DISTAL DE LAS COSTILLAS TORÁCICAS Y ATRÁS EN LA UNIÓN DEL FÉMUR CON EL SINSACRO. INGREDIENTES PRINCIPALES: POLLO. COMPOSICION: CARNE DE POLLO (81%), HUESO (19%), AGUA, SAL, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (AGLUTINANTE, AGENTE RETENEDOR DE HUMEDAD, EMULSIONANTE) CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: AROMA: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, COLOR: BLANCO – ROSÁCEO, ASPECTO: LA GRASA Y EL TEJIDO MUSCULAR DEL</p>	KILO	10.000																		

	<p>PRODUCTO ES FIRME Y ELÁSTICO AL TACTO, CARACTERÍSTICAS GENERALES: OLOR Y COLOR S.G. (SUIGENERIS), DE CONFORMACIÓN, CARNOSIDAD Y RECUBRIMIENTO DE GRASA NORMALES. LIBRE DE PELOS Y PLUMAS, SIN HUESOS ROTOS, NI HEMATOMAS. SE LE AGREGAN SALES DE MÁXIMA CALIDAD PARA MEJORAR SU TEXTURA, JUGOSIDAD Y SABOR.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:</p> <table border="0"> <tr> <td>PARAMETROS</td> <td>VALORES</td> </tr> <tr> <td>HUMEDAD MÁXIMA</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNA</td> <td>9% A 12 %</td> </tr> <tr> <td>FOSFORO MÁXIMO</td> <td>0.3%</td> </tr> <tr> <td>GRASA</td> <td>14-17 %%</td> </tr> </table> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</p> <table border="0"> <tr> <td>MICROORGANISMOS</td> <td>PARAMETRO</td> </tr> <tr> <td>NMP COLIFORMES FECALIS/G</td> <td>500-1100</td> </tr> <tr> <td>RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G</td> <td>100-1000</td> </tr> <tr> <td>RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G</td> <td>100-1000</td> </tr> <tr> <td>DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP /25 G</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO</td> <td>RESOLUCIÓN 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO</td> <td>RESOLUCIÓN 2690 DE 2015</td> </tr> </table> <p>CRITERIO DE ACEPTACION: SIN PLUMAS, SIN HEMATOMAS, ROSADO, BLANCO O AMARILLENTO), OLOR (PROPIO DEL PRODUCTO), AUSENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO; RECHAZO: CON PLUMAS, CON HEMATOMAS, COLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO, OSCURO CON MAL ASPECTO. OLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO. PRESENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO.</p>	PARAMETROS	VALORES	HUMEDAD MÁXIMA	72%	PROTEÍNA	9% A 12 %	FOSFORO MÁXIMO	0.3%	GRASA	14-17 %%	MICROORGANISMOS	PARAMETRO	NMP COLIFORMES FECALIS/G	500-1100	RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G	100-1000	RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G	100-1000	DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP /25 G		CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCIÓN 2690 DE 2015	DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP		CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCIÓN 2690 DE 2015		
PARAMETROS	VALORES																												
HUMEDAD MÁXIMA	72%																												
PROTEÍNA	9% A 12 %																												
FOSFORO MÁXIMO	0.3%																												
GRASA	14-17 %%																												
MICROORGANISMOS	PARAMETRO																												
NMP COLIFORMES FECALIS/G	500-1100																												
RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G	100-1000																												
RECuento STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G	100-1000																												
DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP /25 G																													
CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCIÓN 2690 DE 2015																												
DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP																													
CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO	RESOLUCIÓN 2690 DE 2015																												

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

5. CONCEPTO FINANCIERO

Según oficio No. **0000758**, del 02 febrero de 2019, suscrito por el **funcionario responsable de contabilidad** los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
contratar la adquisición de pollo crudo para el proyecto productivo de comidas rápidas denominado casi rico del Complejo Carcelario y Penitenciario El Pedregal – Medellín	IVA: Este proceso queda excluido del valor del I.V.A, de acuerdo al artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica: "Queda excluido del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad Nacional respectiva que se destine a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el ministerio de Justicia y del Derecho"	Retención en la Fuente ICA por compras (Según actividad económica) Retención en la fuente de IVA (No Aplica

6. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar en máximo dos (02) certificaciones que ha ejecutado contratos para entidades públicas o privadas en los últimos **Dos (02)** años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso que tengan relación con el objeto del presente proceso contractual, cuya sumatoria debe ser igual o superior al 80% 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.

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

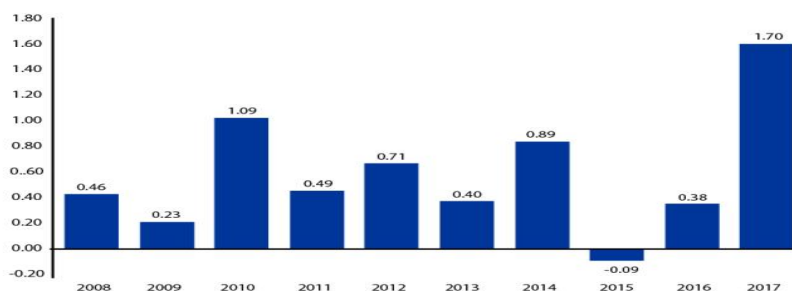
7.1 ANÁLISIS DEL SECTOR- DECRETO 1082 DE 2015

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario procederá a la elaboración, del análisis del sector (**MANUFACTURA Y COMERCIO**), y dejar constancia mediante el presente documento.

“Los indicadores macro de la economía colombiana y que es pertinente analizar es la inflación ya que permite comprender el comportamiento de los precios de los productos que son tenidos en cuenta dentro de la canasta básica familiar y por ende como es el comportamiento del poder adquisitivo de la moneda con el paso del tiempo. Así las cosas, se puede decir que el índice de precios al consumidor en Colombia se ha elevado de manera sustancial ya que los fenómenos climáticos han tenido un impacto negativo en los precios de los alimentos aumentándolos considerablemente respecto al mismo mes del año anterior.

ÍNDICE NACIONAL DE PRECIOS AL CONSUMIDOR MENSUAL

Variación porcentual en diciembre de los años que se indican



Fuente: INEGI

noticierostelevisa.com

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) durante enero de 2017 el Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC) presentó un incremento mensual de 1.70%, así como una tasa de inflación anual de 4.72 por ciento.

En la comparación con 2016, los datos correspondientes fueron de una variación de 0.38% en los precios al consumidor y de 2.61% para la inflación anual.

El índice de precios subyacente registró un crecimiento mensual de 0.58% y una tasa anual de 3.84%, mientras que el índice de precios no subyacente reportó un aumento mensual de 5.14% y de 7.40 por ciento anual.

Al interior del índice de precios subyacente, el subíndice de las mercancías se elevó 0.93% y el de los servicios 0.28 por ciento.

Dentro del índice de precios no subyacente, el subíndice de los productos agropecuarios retrocedió 0.88% a tasa mensual, al mismo tiempo que los precios de los energéticos y tarifas autorizadas por el gobierno subieron 8.96 por ciento.

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

PERSPECTIVA LEGAL

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario -INPEC, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar la adquisición de pollo crudo para el proyecto productivo de comidas rápidas denominado casi rico del complejo carcelario y penitenciario el pedregal. 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 ANALISIS DE LA OFERTA Y ANALISIS DE LA DEMANDA

7.2.1 ANÁLISIS DE LA OFERTA

Desde el estudio de mercado, en el cual se realiza la fase de planeación, donde se solicita cotizaciones a empresas legalmente constituidas, se puede determinar que en el mercado existen empresas con la capacidad de proveer el objeto contractual, bajo todos los requerimientos técnicos, plazos de entrega o ejecución y las formas de pago que se establecen en el presente proceso de selección. Comercialmente se obtuvo respuesta por parte de empresas, en condiciones legalmente establecidas, lo anterior se ve reflejado en el análisis de mercado de las cotizaciones aportadas cumpliendo con los requisitos exigidos.

7.2.1.1 PERSPECTIVA FINANCIERA

Se realizó el estudio bajo parámetros hasta el año 2015 ya que no se encuentra actualizada la información de la página web de la superintendencia de sociedades con registros del año 2016 para el sector de manufactura y comercio. Por el análisis fue realizado entre el año 2012 y el 2015

Indicadores de Liquidez

MACROSECTOR	DATO	2012	2013	2014	2015
MANUFACTURA	Razón Corriente	1,44	1,43	1,36	1,40
COMERCIO	Razón Corriente	1,44	1,39	1,37	1,48

La razón corriente está definida como el índice de liquidez de una empresa, indica la capacidad que tiene la empresa para cumplir con sus obligaciones financieras, deudas o pasivos a corto plazo. Esta tendencia se puede analizar como una continuidad en la estabilidad dentro de los últimos años en los cuales el sector de manufactura y comercio se encuentra con capacidad para poder cumplir con las obligaciones financieras que se adquieran, estando por encima de la necesidad del proceso que es mayor o igual a 1.2.

Indicador de Endeudamiento

MACROSECTOR	DATO	2012	2013	2014	2015
MANUFACTURA	Razón de Endeudamiento	42.78%	43.10%	48.93%	49.63%
COMERCIO	Razón de Endeudamiento	59.77%	55.13%	57.85%	60.90%

Si bien es cierto el indicador razón de endeudamiento se define como la identificación del grado de endeudamiento que tiene la empresa y su capacidad para asumir sus pasivos midiendo la proporción de los activos que están financiando por terceros, se puede determinar que la tendencia del indicador en los últimos tres años es de una disminución en el sector comercio y manufactura excepto el último año que tuvo un pequeño incremento porcentual.

Razón de Cobertura de Intereses

MACROSECTOR	DATO	2012	2013	2014	2015
MANUFACTURA	Razón de Cobertura de Intereses	4.90	5.16	5.00	4.78
COMERCIO	Razón de Cobertura de Intereses	3.26	3.56	4.37	3.71

7.2.1.2 Tendencia en la Industria y Comercio

Otro de los indicadores que reflejan un buen clima para los negocios es el de las expectativas de los empresarios para los primeros seis meses del 2017. Las expectativas se mantuvieron por encima del promedio histórico de la EOIC y se observa una percepción más favorable para el próximo año, en comparación con el año anterior.

Teniendo en cuenta lo anterior y la reciente mejoría en el panorama industrial, los empresarios estiman que sus ventas totales crecerán en 2017 a una tasa en términos reales de 2.4%; hacia el mercado interno proyectan un crecimiento de 2.6% y para las exportaciones esperan una tasa de 3.8%.

Por otro lado, de aquellos aspectos que los empresarios consideran que perjudicarán a su compañía o sector, el principal es la reforma tributaria, seguido por la volatilidad en la tasa de cambio. El costo de las materias primas también representa preocupación para los empresarios con 16.7%, seguido por la desaceleración económica que perciben los encuestados y que creen afectara su desempeño (13%).

7.2.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Se realiza con el fin de identificar la demanda de los productos de acuerdo a los reportes de venta generados en los diferentes puntos de venta del almacén expendio y reporte de producción del proyecto productivo Casino comidas rápidas CASI RICO, con destino a la población reclusa intramural del complejo carcelario y penitenciario el Pedregal.

Históricamente el COPED ha adquirido los productos objeto del presente proceso con las especificaciones técnicas definidas, las cuales no han presentado inconvenientes en la ejecución.

El parte del personal de internos intramural distribuidos en las diferentes estructuras del complejo carcelario y penitenciario el Pedregal COPED, a fecha de corte **31/01/2019 es de 3.587 Internos**

Las entidades estatales adquieren estos bienes a empresas del sector manufacturero y comercio, de acuerdo a las diferentes características de los productos.

7.2.2.1 HISTORICO DE LA ENTIDAD

En el último año, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	No. CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	VALOR AVISO	VALOR DEL IVA (19%)	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2018	102	SUMINISTRO	INGEVEC	78.120.900	N/A	N/A	COLOMBIA COMPRA
2017	003	SUMIISTRO	CONSTRUCCIONES, TRANSPORTES Y SUMINISTROS J. F. A. S. A. S.	73'767.600.00	N/A	N/A	COLOMBIA COMPRA

a. ANÁLISIS DEL SECTOR

Teniendo en cuenta el objeto contractual, se consultó en la página del SECOP 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 UNITARIO	TAM AÑO	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
2019	EPMSCMED	005	ADQUISICION DE ELEMENTOS MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE POLLOS Y COMODAS RAPIDAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE MEDELLIN.	DISTRIBUIDORA F.B	De acuerdo a las establecidas en las fichas técnicas	-	-	\$48'541.781.00
2019	CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DEL ESPINAL TOLIMA	145-MC-1019	Contratar la adquisición de producto alimenticios preparados: pollo asado y broaster, carne asada y filete de pollo grille para comercializarlos mediante el proyecto productivo expendio de la cárcel y.	SERVICIO SY SUMINISTROS INTEGRAL ES OD	De acuerdo a las establecidas en las fichas técnicas	-	-	\$3'195.000.00

7.3 ANALISIS DE MERCADO

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización en forma presencial a las siguientes empresas:

- INGEVEC
- G MEDREANO S.A.S.
- GOMEZ GIRALDO

Teniendo en cuenta que las anteriores entidades respondieron completamente a la solicitud y cumple con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, los cuales reflejan los precios **PARA CONTRATAR LA ADQUISICION DE POLLO CRUDO PARA EL PROYECTO PRODUCTIVOS DE COMIDAS RAPIDAS DENOMINADO CASI RICO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL PEDREGAL**. De acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles y se evidencian en el siguiente cuadro así:

ITEM	ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD	CANT	COTIZACION 1 INGEVEC		COTIZACION 2 MEDGRANO		COTIZACION 3 GIRALDO		PROMEDIO												
					V/UNIT	V/TOTAL	V/UNIT	V/TOTAL	V/UNIT	V/TOTAL													
1	POLLO ENTERO VACIO MARINADO CONGELADO Ó REFRIGERADO	<p>DESCRIPCION FISICA: POLLO DE 45 DIAS DE EDAD EN PROMEDIO Y PESO PROMEDIO DESDE 1.150 G EN ADELANTE, LIBRE DE PLUMAS, CAÑONES Y A LA CUAL SE LE HA RETIRADO LA CABEZA, PATAS, INTESINOS, PULMONES, BUCHE Y ESÓFAGO. EN FORMA AUTOMÁTICA TAMBIÉN SE LE EXTRAEN LAS MOLLEJAS, EL CORAZÓN, LOS HIGADOS Y LAS PATAS. INGREDIENTES PRINCIPALES: POLLO. CARACTERISTICAS GENERALES: OLOR Y COLOR S.G. (SUIGENERIS), DE CONFORMACIÓN, CARNOSIDAD Y RECUBRIMIENTO DE GRASA NORMALES. LIBRE DE PLUMAS, SIN HUESOS ROTOS, NI HEMATOMAS. SE LE AGREGAN SALES DE MÁXIMA CALIDAD PARA MEJORAR SU TEXTURA, JUGOSIDAD Y SABOR. COMPOSICIÓN: POLLO EN CANAL, AGUA, SAL, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (AGLUTINANTE, AGENTE RETENEDOR DE HUMEDAD, EMULSIONANTE). COMPUESTO POR UN 79% POR CARNE Y UN 21% POR HUESO. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:</p> <table border="0"> <tr> <td>PARAMETROS</td> <td>VALORES</td> </tr> <tr> <td>HUMEDAD</td> <td>MAXIMA 72%</td> </tr> <tr> <td>PROTEINA</td> <td>MINIMA 16%</td> </tr> <tr> <td>FOSFORO</td> <td>MÁXIMO 0,3%</td> </tr> <tr> <td>GRASA</td> <td>9 - 11%</td> </tr> <tr> <td>HIDRATACIÓN</td> <td>10%</td> </tr> </table> <p>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: MICROORGANISMOS PARAMETRO NMP COLIFORMES FECALIS/G 500-1100 RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G 100-1000 RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G 100-1000 DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP /25 G CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCIÓN 2690 DE 2015 DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCIÓN 2690 DE 2015 EMPAQUE Y PRESENTACIONES: POLLO ENTERO MARINADO EMPACADO INDIVIDUALMENTE EN BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, IMPRESA (MANEJO SEGURO DEL PRODUCTO). EMBALADO EN CANASTAS PLÁSTICAS O SACOS DE POLIPROPILENO POR 30 UNIDADES. VENTA DE ACUERDO AL PESO. PESO DE LA UNIDAD DESDE 115 GRAMOS EN ADELANTE O DESDE 1.150 GRAMOS EN ADELANTE. VIDA UTIL ESPERADA: PRODUCTO REFRIGERADO (-2 °C - 0 °C): 15 DIAS. PRODUCTO CONGELADO (-18 °C): 12 MESES. INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA: NOMBRE DEL PRODUCTO, FECHA DE VENCIMIENTO, LOTE, NOMBRE, DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL FABRICANTE PAÍS DE ORIGEN.</p>	PARAMETROS	VALORES	HUMEDAD	MAXIMA 72%	PROTEINA	MINIMA 16%	FOSFORO	MÁXIMO 0,3%	GRASA	9 - 11%	HIDRATACIÓN	10%	KILO	7300	9150	66795000	9300	67890000	8600	62780000	9017
PARAMETROS	VALORES																						
HUMEDAD	MAXIMA 72%																						
PROTEINA	MINIMA 16%																						
FOSFORO	MÁXIMO 0,3%																						
GRASA	9 - 11%																						
HIDRATACIÓN	10%																						

		INSTRUCCIONES DE CONSERVACION. LISTA DE INGREDIENTES, PESO. CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION: TRANSPORTADO EN CARROS REFRIGERADOS. CRITERIO DE ACEPTACION: SIN PLUMAS, SIN HEMATOMAS, ROSADO, BLANCO O AMARILLENTO), OLOR (PROPIO DEL PRODUCTO), AUSENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO; RECHAZO: CON PLUMAS, CON HEMATOMAS, COLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO, OSCURO CON MAL ASPECTO. OLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO.PRESENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO.									
2	PECHUGA DE POLLO MARINADA CONGELADA Ó REFRIGERADA	<p>INGREDIENTES PRINCIPALES: POLLO, DESCRIPCION FISICA: PECHUGA SIN PIEL O CON PIEL, ESTA COMPRENDIDA POR EL ESTERNÓN, LAS COSTILLAS ESTERNALES, Y SU RESPECTIVA MASA MUSCULAR CONFORMADA POR EL PECTORAL TORÁCICO, EL SUPRACORACOIDEO Y SU PIEL, SE OBTIENE POR EL CORTE A NIVEL DE LA ARTICULACIÓN DE LA ESCÁPULA, EL HUESO CORACOIDES Y EL HUMERO Y ATRÁS EN LA UNIÓN DE LAS COSTILLAS VERTEBRALES Y LAS ESTERNALES. CARACTERÍSTICAS GENERALES: OLOR Y COLOR S.G. (SUIGENERIS), DE CONFORMACIÓN, CARNOSIDAD Y RECUBRIMIENTO DE GRASA NORMALES, LIBRE DE PELOS Y PLUMAS, SIN HUESOS ROTOS, NI HEMATOMAS. SE LE AGREGAN SALES DE MÁXIMA CALIDAD PARA MEJORAR SU TEXTURA, JUGOSIDAD Y SABOR. COMPOSICION: CARNE DE POLLO (90%), HUESO (10%), AGUA, SAL, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (AGLUTINANTE, AGENTE RETENEDOR DE HUMEDAD, EMULSIONANTE). CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: PARAMETROS VALORES HUMEDAD MÁXIMA 72% PROTEINA 15% A 18 % FOSFORO MÁXIMO 0.3% GRASA 4-6 %</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: MICROORGANISMOS PARAMETRO NMP COLIFORMES FECALES/G 500-1100 RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G 100-1000 RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G 100-1000 DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP /25 G CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCIÓN 2690 DE 2015 DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCIÓN 2690 DE 2015</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: AROMA: SUIS GENERIS - CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. COLOR: BLANCO – ROSÁCEO ASPECTO: LA GRASA Y EL TEJIDO MUSCULAR DEL PRODUCTO ES FIRME Y ELÁSTICO AL TACTO. EMPAQUE Y PRESENTACIONES: VENTA DE ACUERDO AL PESO. EMPACADO EN BOLSAS PLÁSTICAS DE POLIPROPILENO IMPRESA. PRESENTADO REFRIGERADO O CONGELADO. EMBALADO EN SACOS DE POLIPROPILENO HOMOPOLIMERO APTO PARA ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, PRESENTADO CONGELADO. EMPACADO EN BOLSAS PLÁSTICAS – CAPRAN POLIETILENO CALIBRE 12, DISEÑO ORIENTADO PARA AUTOSERVICIOS. PRESENTADO CONGELADO. BANDEJA POLIESTIRENO EXPANDIBLE Y TERMO FORMADA. A GRANDEL EN CANASTILLAS, PROTEGIDAS CON BOLSATINAS, CON PESOS VARIABLES DEPENDIENDO DEL TAMAÑO DE CADA PRESA. EMBALADO EN CANASTILLAS. VIDA UTIL ESPERADA: PRODUCTO REFRIGERADO (-3 °C A 2 °C); 15 DÍAS. PRODUCTO CONGELADO (-18 °C); 12 MESES. INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA: NOMBRE DEL PRODUCTO, FECHA DE VENCIMIENTO, LOTE, NOMBRE, DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEN INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN. LISTA DE INGREDIENTES, PESO. INSTRUCCIONES DE TRANSPORTE: POR SER UN PRODUCTO PERECEDERO Y NO ESTÉRIL, SE DEBE GARANTIZAR UN CORRECTO MANEJO EN LOS HÁBITOS DE HIGIENE, CONSERVACIÓN Y COCCIÓN, PARA EVITAR ALTERACIONES COMO: CAMBIOS EN COLOR, OLOR Y SABOR QUE PUEDEN AFECTAR</p>	KILO	1200	10150	12180000	10001	12001200	9500	11400000	9884

		DRÁSTICAMENTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO. CRITERIO DE ACEPTACION: SIN PLUMAS, SIN HEMATOMAS, ROSADO, BLANCO O AMARILLENTO), OLOR (PROPIO DEL PRODUCTO), AUSENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO; RECHAZO: CON PLUMAS, CON HEMATOMAS, COLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO, OSCURO CON MAL ASPECTO. OLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO.PRESENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO.										
3	PERNIL MARINADO CONGELADO O REFRIGERADO	DESCRIPCION FISICA: MUSLO CORRIENTE (MUSLO + MEDIA RABADILLA) MUSLO ESPECIAL (PERNIL + CONTRAMUSLO). ESTA CONFORMADO POR EL FÉMUR Y LA TIBIA, EL PERONÉ Y LAS COSTILLAS TORÁICAS CON SU RESPECTIVA MASA MUSCULAR Y SU PIEL. SE OBTIENE POR EL CORTE A NIVEL DE LA PARTE DISTAL DE LAS COSTILLAS TORÁICAS Y ATRÁS EN LA UNIÓN DEL FÉMUR CON EL SINSACRO. INGREDIENTES PRINCIPALES: POLLO. COMPOSICION: CARNE DE POLLO (81%), HUESO (19%), AGUA, SAL, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (AGLUTINANTE, AGENTE RETENEDOR DE HUMEDAD, EMULSIONANTE) CARACTERISTICAS SENSORIALES: AROMA: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, COLOR: BLANCO – ROSÁCEO, ASPECTO: LA GRASA Y EL TEJIDO MUSCULAR DEL PRODUCTO ES FIRME Y ELÁSTICO AL TACTO, CARACTERISTICAS GENERALES: OLOR Y COLOR S.G. (SUIGENERIS), DE CONFORMACIÓN, CARNOSIDAD Y RECUBRIMIENTO DE GRASA NORMALES. LIBRE DE PELOS Y PLUMAS, SIN HUESOS ROTOS, NI HEMATOMAS. SE LE AGREGAN SALES DE MÁXIMA CALIDAD PARA MEJORAR SU TEXTURA, JUGOSIDAD Y SABOR. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: PARAMETROS VALORES HUMEDAD MAXIMA 72% PROTEINA 9% A 12 % FOSFORO MÁXIMO 0.3% GRASA 14-17 %%% CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: MICROORGANISMOS PARAMETRO NMP COLIFORMES FECALIS/G 500-1100 RECUEUNTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR, UFC/G 100-1000 RECUEUNTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA, UFC/G 100-1000 DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP /25 G CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCIÓN 2690 DE 2015 DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO RESOLUCIÓN 2690 DE 2015 CRITERIO DE ACEPTACION: SIN PLUMAS, SIN HEMATOMAS, ROSADO, BLANCO O AMARILLENTO), OLOR (PROPIO DEL PRODUCTO), AUSENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO; RECHAZO: CON PLUMAS, CON HEMATOMAS, COLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO, OSCURO CON MAL ASPECTO. OLOR DIFERENTE AL PROPIO DEL PRODUCTO.PRESENCIA DE MATERIAL EXTRAÑO.	KILO	580	9200	5336000	9100	5278000	8200	4756000	8833	
					84311000		85169200		78936000	27734		
					PROMEDI O		82.805.400					

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, **ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR LA ADQUISICION DE POLLO CRUDO COMO INSUMO PARA EL PROYECTO PRODUCTIVOS DE COMIDAS RAPIDAS DENOMINADO CASI RICO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL**

PEDREGAL. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de las cotizaciones y obteniendo el promedio así:

Valor cotización 1 (**\$84311000**) + Valor cotización 2 (\$85169200) + Valor cotización 3 (\$78936000) /3 = Valor promedio (\$82.805.400).

Obteniendo como resultado un Valor Promedio de **(OCHENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CINCO MIL CUATROSCIENTOS PESOS) (\$82.805.400)**, de acuerdo al valor promedio cotizado.

9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP- No. 4119 con** fecha del 12/02/2019, Unidad/Subunidad Ejecutora **12-08-00-537** Complejo Carcelario y Penitenciario El Pedregal - Medellín **POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A(A-05-01-02-006-002-01-9) SERVICIOS DE VENTA AL POR MENOR DE OTROS PRODUCTOS, EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS, FUENTE (PROPIOS), RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: (adquisición de pollo crudo para el proyecto productivo de comidas rápidas denominado casi rico), Expedido por el Responsable de Presupuesto, por valor de \$(82.805.400) M/CTE. resolución 00008 del 02-01-2019, por el cual se asignan partidas presupuestales a los establecimientos de reclusión a nivel nacional vigencia fiscal 2019.**

10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de trescientos siete días (307), calendario, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento **(si aplica)**, por parte de la **Oficina jurídica**, lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP y el Registro Presupuestal, sin exceder el 15 de diciembre de 2019.

11. FORMA DE PAGO

El INPEC efectuará un único pago al contratista de acuerdo al valor de los bienes recibidos; es decir, previa presentación de las facturas 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 las mismas, firmadas por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Para el pago, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual.

Las facturas serán canceladas dentro de los cuarenta (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 el Área Administrativa y Financiera del COPED, previa disponibilidad del PAC.

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

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

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

12. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de **Medellín, Complejo Carcelario y Penitenciario El Pedregal Km. 6 antigua vía al mar, corregimiento de San Cristóbal.**

Los productos serán entregados y recibidos en el almacén central de las instalaciones del Complejo Carcelario y Penitenciario Pedregal – Medellín, La entrega se realizará de acuerdo a la solicitud del supervisor, en caso tal de alguna necesidad se le informará al proveedor con anticipación

13. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en Complejo carcelario y Penitenciario Medellín Pedregal (Km 6 Antigua Vía al Mar, Finca la Teresita, Corregimiento San Cristóbal).

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) Realizar la entrega de los bienes 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.
- b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
- c) El Contratista debe entregar los bienes descritos, dentro del plazo fijado en el presente documento y en la aceptación de la oferta, con la calidad y cantidad exigida.
- d) El Contratista debe cambiar los elementos que no cumplan con las condiciones exigidas, con la calidad del producto y de aquellos que presenten daño, vencimiento por baja rotación o mal funcionamiento, derivado de su elaboración o transporte.
- e) El Contratista debe realizar La entrega de los elementos sin costo alguno para el Complejo Carcelario y Penitenciario Pedregal, Medellín - COPED, por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros; los cuales serán recibidos por el almacenista del complejo - COPED.

14.2 OBLIGACIONES DEL COPED

El COPED se obliga para con el Contratista a:

- a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista. **(En caso que sean solicitadas dichas garantías).**
- b) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
- c) 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.
- d) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
- e) 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).
- f) 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 del INPEC.
- 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) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
- g) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias 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.
- h) 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.
- i) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica.
- j) Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.
- k) Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección.
- l) 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

El Complejo carcelario y Penitenciario Medellin Pedregal - COPED, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación:

N.	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES	ASIGNACIÓN DEL RIESGO		IMPACTO	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA	PORCENTAJE DE RIESGO A ASUMIR
			INPEC	CONTRATISTA			
1	Ajustes al contrato	Ocurre cuando se presenta aumento o disminución de precios, generados en prorrogas o suspensiones imputables al contratista. No habrá lugar a reajustes.		X	Alto	Bajo	100%
2	Económico	Riesgos derivados de un análisis insuficiente de los precios unitarios realizados por el contratista, en cuanto a equipos, transporte, materiales, o variaciones de la T.R.M, con posterioridad al cierre del presente proceso.		X	Alto	Bajo	100%
3	Financiero	Se deriva de los efectos provenientes de las variaciones de las tasas de interés, de cambio devaluación real y otras variables del mercado, a las estimaciones iniciales del Contratista, que puedan afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas.		X	Alto	Bajo	100%
4	Riesgo tributario	Cuando aparezcan nuevos impuestos durante la ejecución del contrato		X	Alto	Bajo	100%

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.

En consideración, al contenido del objeto previsto para la contratación, así como la naturaleza de las actividades específicas, el valor del contrato y la forma de pago, el contratista no deberá constituir garantía única.

19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el responsable de las Actividades Productivas del COPED.

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 al INPEC, de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas o dependientes.

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. OCAMPO CARDONA MIGUEL
Administrador Proyecto Productivo Casino “Casirico”

Elaboro: DG. OCAMPO CARDONA
Reviso: I. HENRY CLAVIJO
Fecha: 12-02-2019
537 COPED-AP- 2019IE00022413