ESTUDIOS PREVIOS
CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DEL EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO, CON DESTINO FINAL LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD

TABLA DE CONTENIDO

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

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 de comercialización y producción – productos alimenticios (A-05-01-01-002-003) se procede a realizar los siguientes estudios previos para "Contratar la adquisición de productos alimenticios para el proyecto del expendio de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bello

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 del Interior y de Justicia, cumple funciones relacionadas con la ejecución de las penas privativas de la libertad y de la detención precautelativa, el tratamiento penitenciario, la dirección y coordinación de la vigilancia, seguridad y control.

La ley 65 de 1993 o Código Penitenciario y Carcelario asigna al Gobierno Nacional para que por conducto del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC se garantice la ejecución de las penas privativas de la libertad

impuestas a través de una sentencia penal condenatoria, el control de las medidas de aseguramiento, del mecanismo de seguridad electrónica y de la ejecución del trabajo social no remunerado.

Para garantizar los Derechos Fundamentales de las penas privativas de la libertad dentro del marco de los derechos humanos al personal interno, es deber ofrecerles productos por parte del Expendio como son alimentos, víveres y rancho y bebidas, los cuales podrán ser adquiridos por el personal de internos a través de los puntos que están ubicados en sus respectivos patios.

Colombia Compra Eficiente con fundamento en el auto del 29 de marzo de 2017 del Consejo de Estado, por medio del cual suspendió provisionalmente el acápite VII del Manual de la Operación Secundaria de los Acuerdos Marco de Precios y determinó que no existía concurrencia entre la modalidad de selección de mínima cuantía y la compra por catálogo derivada de los Acuerdos Marco, establece que las Entidades Estatales indistinto si son de aquellas obligadas en los términos del Artículo 2.2.1.2.1.2.7.del Decreto 1082 de 2015, deberán adelantar los Procesos de Contratación bajo la modalidad de selección de mínima cuantía siempre que el presupuesto del Proceso de Contratación no sea mayor al 10% del valor definido para la menor cuantía de la Entidad Estatal.

Así mismo, el Proyecto Productivo está sujeto a recaudo y al día de hoy cuenta con un presupuesto que será divididos acorde con la resoluciones número 003846 de 2022 y teniendo en cuenta las necesidades de la población interna de acuerdo con los productos de más rotación: 1. Licores, bebidas y alcoholes, 2. Víveres y Rancho y 3. Productos alimenticios, por tal motivo de acuerdo a la normatividad vigente expuesta anteriormente y al monto establecido para esta adquisición, es necesario que la CPMSBEL adelante su compra por la modalidad de contratación de Mínima Cuantía.

La necesidad a satisfacer se encuentra incluida en el plan Anual de Adquisiciones el cual esta publicada en la página de COLOMBIA COMPRA EFICIENTE**-** SECOP II.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

Adquisición de Productos Alimenticios para el proyecto productivo del Expendio de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bello – CPMSBEL

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

- Entregar los elementos objeto del proceso contractual en el término establecido.
- Atender de manera oportuna y eficiente todas las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.
- Sostener durante la ejecución del contrato, los precios ofrecidos en su propuesta económica.
- Reemplazar los productos entregados en mal estado o manipulados, cajas o bolsas abiertas, deterioro, etc.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y moras en la ejecución del contrato.
- Los bienes solicitados deben ser originales, no re manufacturados

Nota 1: Las especificaciones técnicas descritas solicitadas en el cuadro son de carácter obligatorio, por lo tanto, el no cumplimiento de estas causará el rechazo de las posibles propuestas.

Nota 2: Para garantizar una correcta y oportuna prestación de este servicio, el contratista deberá disponer de infraestructura logística y operativa que le permita obtener, despachar, transportar y distribuir los elementos requeridos por la CPMSBEL dentro de los términos y especificaciones establecidas en el contrato. Así mismo,

deberá implementar los mecanismos necesarios para llevar un estricto control de la ejecución del contrato, tanto en unidades físicas como en la ejecución financiera correspondiente

Nota 3: El proveedor deberá hacer entrega de los productos de forma parcial y en las cantidades requeridas por el supervisor del contrato

Nota 4: Los productos ofertados por parte del Adjudicado que se presentaron dentro de los documentos aportados en la Plataforma del SECOP II, serán los mismos en su calidad, precio y marca

2.3 CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:

2.3.1 se solicita que el oferente a participar **ALLEGUE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO OFERTADO Y REGISTRO FOTOGRÁFICO** del producto adjunto con la oferta que se publique en el SECOP II, que se pueda verificar con el fabricante, ejemplo, página web, números de teléfono, dirección entre otros.

2.3.2 Los productos deben contar con registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos – INVIMA por parte de la Secretaria de Salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados.

2.3.3 Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para su consumo humano y demás normatividad vigentes.

2.3.4 Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser de marca reconocida en el mercado y de muy buena calidad.

2.3.5 Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio y deben ser iguales a las de la tabla de especificaciones técnicas, 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

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección del contratista, es el previsto en el Estatuto General de Contratación Pública (Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007) y sus decretos reglamentarios, especialmente el Decreto 1082 de 2015 así como la Ley 1474 de 2011 y demás normas que lo regulen.

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 mínima 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 para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, la adquisición de víveres y rancho, esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIAS	CLASES	PRODUCTO	NOMBRE
E – Productos de uso final	50000000	50160000	50161800	50161813	Chocolate o sustituto del chocolate, confite
E – Productos de uso final	50000000	50160000	50161800	50161814	Azúcar o sustituto de azúcar, confite
E – Productos de uso final	50000000	50180000	50181900	50181909	Galleta de soda
E – Productos de uso final	50000000	50180000	50181900	50181905	Galleta de dulce
E – Productos de uso final	50000000	50170000	50171800	50171830	Salsas

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Para contratar la adquisición de productos alimenticios para el Almacén Expendio de la CPMSBEL, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

RUBRO MATERIA PRIMA			
No.	**ELEMENTOS**	**ESPECIFICACIONES**	**CANTIDAD**
1	BOLITAS DE MAIZ CUBIERTAS CHOCOLATE X 19 GRAMOS X 16 UNIDADES	Cereal de maíz amarillo americano de proveedores certificados por la compañía. Composición cualitativa detallada: cobertura de chocolate, azúcar, cereal de maíz, cocoa, almidón de maíz y goma laca. Descripción general del proceso: se realiza una humectación del cereal, luego pasa al proceso de extrusión en donde es sometido a un cocimiento rápido y continúo, dándole la forma al producto mediante un dado por presión. Se cubre el producto con cocoa en polvo luego pasa a un cuarto de temperaturas controladas en donde se realiza el cubrimiento con cobertura de chocolate, finalmente el producto es brillado con jarabe. Por último el producto es empacado. Características fisicoquímicas: Humedad Espectra start 1,3; Densidad g/l 360. Bolitas de maíz con cubierta de chocolate , por porción de 19 gramos 80 calorias 4 % , azucares 8g , grasa total 4g 6% , grasa saturada 2.5 g 13 % , sodio 10 mg 0%. Presentación: unidad X 19 gramos caja X 16 unidades.	120
2	CHOCOLATINA CON MANI X 24 UNIDADES	Chocolatina con leche con maní. Ingredientes: azúcar, maní (20%), manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina). Características Fisicoquímicas: Plomo mg/kg < 0,1 / AOAC 999.10; Humedad (%) 1.5 máximo - AOAC 931.04; pH [10%] 6.0 – 7.0 AOAC - 970.21 [a]; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Aflatoxinas Totales µg/Kg < 10 / AOAC 991.31; Según plan de calidad. Características Microbiológicas: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; E Coli NMP/ml <3 / AOAC 966.24; Salmonella sp/25 g Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16. Características Sensoriales: Textura Bucal Suave con trozos de maní; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Textura Táctil Compacta; Olor Chocolate con maní; Sabor Chocolate con maní; Color Café con puntos amarillos. Inocuidad: MATERIAL EXTRAÑO Ausencia – Visual. Alérgenos: Maní y nueces de árbol Positivo – Composición; Lecitina de soya Positivo – Composición; Harina de trigo Negativo; Leche Positivo – Composición; Ajonjolí Puede tener trazas. Presentación en unidad X 40 gramos. En empaque X 24 unidades.	60
3	CHOCOLATINAS X 12 GRAMOS X 50 UNIDADES	Chocolatina con leche. Ingredientes: azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina). Características Fisicoquímicas: según plan de calidad; Plomo mg/kg < 0,1 / AOAC 999.10; pH [10%] 6.0 – 7.0 AOAC - 970.21 [a]; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; [1] Aflatoxinas [B1,B1,G1,G2] µg/Kg < 10 / AOAC 991.31. Características Microbiológicas: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; E Coli NMP/ml <3 / AOAC 966.24; Salmonella sp/25 g Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16; según plan de calidad. Características Sensoriales: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Textura Táctil Producto liso, suave, compacto bien atemperado; Textura Bucal Producto graso, suave, se funde fácilmente en la boca; Olor Chocolate; Color Café; Sabor Chocolate con leche. Inocuidad: MATERIAL EXTRAÑO Ausencia, Visual. Alérgenos: Lecitina de soya Positivo – Composición; Gluten Negativo; Leche Positivo – Composición; Maní y nueces de árbol Puede tener trazas. Presentación en unidad X 12 gramos. En empaque X 50 unidades.	110

4	DULCE TIPO GOMITAS BOLSA UNIDAD X 90 GRAMOS	Dulce tipo gomita. Ingredientes: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz, Humectante: Sorbitol (E420), Acidulantes: Ácido láctico (E270) - Ácido Cítrico (E330), Saborizantes Artificiales a Manzana-Fresa, Limón - Naranja, Cereza - Mandarina, Agentes de Recubrimiento: Cera de Abejas (E901) - Cera de Carnauba (E903), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129), Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº5 (TARTRAZINA) (E 102), Amarillo FD&C Nº6 (AMARILLO CREPUSCULO) (E 110). VIDA ÚTIL ESTIMADA: DOCE (12) MESES, FORMA DE INDENTIFICACIÓN DEL LOTE: El material de empaque como bolsas, potes, plegadizas y display se marca en la impresora InkJet, con un código de 6 dígitos así. Los primeros tres números hacen relación al mes de elaboración del producto, los cuales nunca se modifican. Los tres siguientes números indican el día en que se empacó el producto. Presentación comercial: Bolsa X 90 gramos.	830
5	GALLETA RELLENA CON CREMA X 12 UNIDADES	Galleta elaborada a base de harina de trigo fortificada, contiene Niacina 75mg/kg, hierro (fumarato ferroso) 55mg/kg, ácido folicol.54 mg/kg, azúcar, grasa vegetal (palma) agua, fécula de maíz, azúcar invertido, sal, leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio) lecitina de soya, saborizantes artificiales, ácido cítrico, colorantes artificiales, rojo No 40 laca C.I 16035. Contiene gluten. Minerales y Vitaminas Usados por mg/kg de Harina: Niacina 75; Hierro (Fumarato Ferroso) 55; Mononitrato de tiamina (Vitamina B1) 6,4; Riboflavina (Vitamina B2) 7,0; Ácido Fólico 1,54. Características Fisicoquímicas: Humedad % 2,0 – 2,5; Grasa % 13,0 – 13,5; Proteína % 4,0 Mínimo; Cenizas % 0,5 – 1,0; pH 7,0 – 7,5. Condiciones Microbiológicas: Mesófilos viables UFC/g 10.000; Coliformes NMP/g 11; Mohos UFC/g 150; Levaduras UFC/g 150; Escherichia Coli Negativa; Salmonella en 25/g Negativa; Presentación comercial: multiempaque: 6 X 12 paqueticos de 6 galletas empacadas en BOPP, envoltura externa de biorentado de polipropileno impreso, la envoltura interna es un BOPP Metalizado. Peso Neto Paqueticos X 50 gramos; Peso Neto Multiempaque 600 gamos.	725
6	GALLETA SALADA X 5 TACOS	Galletas (crackers). Naturaleza del producto: Harina fortificada (harina de trigo Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico) grasa vegetal de palma, azúcar invertido, extracto de malta, sal, agua, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato monocalcico, bicarbonato de amonio), levadura, alimento de levadura, leche en polvo, emulsificante (lecitina de soya) resaltador de sabor (monoglumato de sodio) acidulante (ácido láctico) enzimas amiloliticas. Contiene trigo (gluten), cebada, leche de soya y traza de huevo, ajonjolí y almendra. Minerales y vitaminas usados en la fortificación de la harina al 100%, por mg/kg de harina: Niacina 75; Hierro (fumarato ferroso) 55; Mononitrato de tiamina (Vitamina B1) 6,4; Riboflavina (Vitamina B2) 7,0; Ácido fólico 1,54. Condiciones microbiológicas: recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g 10.000; Coliformes totales NMP 11; Recuento de Mohos UFC/g 100; Recuento de levaduras UFC/g 100; Determinación escherichia Coli Negativa; Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g <100. Presentación comercial: empaque interno PEL BOPP, empaque externo PEL BOPP/BOPP Metalizado. Presentación paquete X 441 gramos X 5 tacos.	5.000
7	GALLETA SEMI DULCES X UNIDAD	Galletas crackers saladas doraditas. Descripción física: Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros. Ingredientes: Harina de trigo fortificada [contiene gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) fumaroto ferroso y ácido fólico] aceite vegetal de palma y canola con omega 3(0.1%) y omega 6 (0.9%) sal yodada, azúcar invertido, leche en polvo, azúcar, levadura, emulsificante (lecitina de soya sin-322 e-322) ácidos grasos omega 3(0.01%), leudantes (bicarbonato de sodio sin -500 e-500, bicarbonato de amonio sin-503 e -503), sustancia para el tratamiento de harinas (proteasa), agua. Características fisicoquímicas: Humedad (%) Max. 4.0%; Proteína, % en fracción en masa base seca/100g 3g (mín.); Determinación de Plomo como Pb Máx. 0.2 mg/Kg. Características microbiológicas: Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g 1000 – 5000; Recuento de coliformes en placa, UFC/g <10 – 10; Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g <100; Recuento de mohos y levaduras, UFC/g 50 – 500; Recuento de Escherichia Coli, UFC/g <10; Recuento de Bacillus cereus, UFC/g 10 – 100. Características sensoriales: Color Característico de acuerdo a los patrones de línea, galleta dorada por el horneo; Sabor Característico con notas saladas y dulces de acuerdo a los patrones de línea; Aroma Característico a galleta fresca, agradable y suave; Textura Crocante. Empaque: Peso Neto (gramos) Unidad X 364 gramos; Cartón X 24 unidades. Presentación comercial: paquete X 364 gramos X 4 tacos.	5.050
8	GALLETA WAFER NUCITA x 8 UNIDADES	Galleta wafer con crema sabor a avellana (sabor artificial) cubierta con chocolate. Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Ingredientes: Cobertura de chocolate [contiene: azúcar, manteca de cacao, licor de cacao, Leche entera en polvo, Lactosa, emulsificantes (Lecitina de soya SIN 322 E-322 y polirricinoleato de poliglicerol SIN-476 E-476, sabor artificial, agua], Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma, cocoa en polvo, Leche entera en polvo, Pasta de avellana, Harina de soya, almidón de maíz, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), sal yodada, leudante (bicarbonato de sodio SIN-500 E-500), saborizantes artificiales, antioxidante (BHT SIN-321 E-321), agua. Características fisicoquímicas: Humedad Max. 3.0%; Proteína, % en fracción en masa base seca 2g (mín.); Determinación de Plomo como Pb Máximo 0.2 mg/Kg. Características microbiológicas: Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g 1000 – 5000; Recuento de coliformes en placa, UFC/g <10 – 10; Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g <100; Recuento de mohos y levaduras, UFC/g 100 – 1000; Detección de Salmonella /25g Ausencia / 25g; Recuento de Escherichia Coli, UFC/g <10; Recuento de Bacillus cereus, UFC/g 10 – 100. Características sensoriales: Color Característico de acuerdo a registro fotográfico. La galleta debe estar totalmente cubierta y la cobertura debe ser color café; Sabor Característico de acuerdo a	730

		los patrones de línea; Aroma Característico a galleta fresca, agradable y suave; Textura Crocante. Presentación individual X 1 galleta X 22.9 gramos X bolsa X 8 unidades.	
9	SALSA DE TOMATE UNIDAD X 130 GRAMOS	Salsa de tomate. Descripción del producto: Salsa viscosa y agridulce elaborada con pasta o concentrado de tomate adicionado con vinagre, condimentos, especias y aditivos permitidos. Libre de conservantes. Contenido: unidades por envase 1; contenido por cartón 48. Peso (kg) y dimensiones (mm) del envase: peso neto por envase (gr) 130,00; peso bruto por envase (gr) 145,00; volumen (cm3) 668,05; alto del envase (mm) 141,89; ancho del envase (mm) 105,40; fondo o profundidad del envase (mm) 44,67. Presentación comercial: DOY PACK X 130 gramos.	2.800
10	SALSA MAYONESA UNIDAD X 130 GRAMOS	Mayonesa. Descripción del producto: Producto emulsionado de consistencia cremosa a base de yema huevos, aceites vinagre. Contenido: unidades por envase 1; contenido por cartón 48. Peso (kg) y dimensiones (mm) del envase: peso neto por envase (gr) 130,00; peso bruto por envase (gr) 145,00; volumen (cm3) 668,05; alto del envase (mm) 141,89; ancho del envase (mm) 105,40; fondo o profundidad del envase (mm) 44,67. Presentación comercial: DOY PACK X 130 gramos.	2.600

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 suscrito por la Responsable del Perfil Contable de SIIF NACION II del Establecimiento los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
Adquisición de Productos Alimenticios para el Almacén Expendio de al CPMSBEL	La adquisición de los Bienes relacionados en el presente proceso, cumplen con las condiciones señaladas en el articulo 130 de la Ley 633 de 2000, para ser sujeto de la exclusión del IVA, según certificación del Ministerio de Justicia y del derecho No. MJD-CER21-0001014-4000 de fecha 25 de enero de 2022	Compras generales (declarantes), cuando el valor sea mayor o igual a $ 1.026.000 se aplicará la tarifa del 2.5% Compras generales (no declarantes), cuando el valor sea mayor o igual a $ 1.026.000 se aplicará la tarifa del 3.5%. La retención de industria y comercio por compras (RETEICA) se aplica teniendo en cuenta la Responsabilidad tributaria del beneficiario del pago y la tarifa se efectuará de acuerdo del tipo de actividad que realice (industrial, comercial y/o de servicios). La retención por la estampilla Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid se realizará a todo hecho económico con el instituto, cuando el valor sea mayor o igual a 1 peso se aplicará la tarifa del 0.4%

Nota 1: Las facturas que ingresaren después del 15 de diciembre del 2022, estas serán canceladas o pagadas con vigencia del 2023

Nota 2: El contrato se deberá ejecutar en su totalidad con vigencia 2022 y las facturas serán canceladas con vigencia 2023

Nota 3: Las obligaciones contraídas en la vigencia 2022 deben ser tramitadas dentro de la misma vigencia

6. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar que ha ejecutado mínimo un (1) contrato para entidades públicas o privadas a la fecha de apertura del presente proceso, cuya sumatoria debe ser igual o superior al 100 % del presupuesto aprobado para el citado proceso de contratación.

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 100% 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 comercio y dejar constancia mediante el presente documento.

PERSPECTIVA LEGAL

El Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bello, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato para la adquisición de Productos Alimenticios para el Almacén Expendio de la CPMSBEL, 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 mínima 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 DE LA DEMANDA

Los proveedores de los bienes solicitados en el objeto del proceso de contratación corresponden a empresas del sector industrial de alimentos, existe en el mercado local y nacional empresas que cumplen con los bienes requeridos por la entidad, de pequeño, mediano y gran tamaño, su ubicación se encuentra en gran número en la principales ciudades, además cuentan con stock de inventario para cumplir con el plazo de ejecución solicitado. Al ser bienes de características técnicas uniformes se encuentran en el mercado local y nacional a través de empresas que están en capacidad de suministrar los elementos requeridos con las especificaciones solicitadas adema de contar con los permisos ambientales sobre vertimientos y manejo de residuos

7.3 ANÁLISIS DE LA OFERTA

Los proveedores de los bienes solicitados en el objeto del proceso de contratación corresponden a empresas del sector industrial de alimentos, existe en el mercado local y nacional empresas que cumplen con los bienes

requeridos por la entidad, de pequeño, mediano y gran tamaño, su ubicación se encuentra en gran número en la principales ciudades, además cuentan con stock de inventario para cumplir con el plazo de ejecución solicitado. Al ser bienes de características técnicas uniformes se encuentran en el mercado local y nacional a través de empresas que están en capacidad de suministrar los elementos requeridos con las especificaciones solicitadas adema de contar con los permisos ambientales sobre vertimientos y manejo de residuos

7.4 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bello ha adquirido productos alimenticios a través de procesos de contratación por mínima cuantía, teniendo en cuenta el presupuesto aprobado para la respectiva vigencia, es necesario contar con estos productos alimenticios para el normal desarrollo del proyecto productivo del expendio además de satisfacer a la población reclusa en lo que respecta a la venta de productos alimenticios y de esta manera satisfacer las necesidades de dicha población de internos de este CPMSBEL.

Es importante manifestar que estos bienes de características técnicas y uniformes y de común utilización pueden ser adquiridos por empresa de pequeñas, medianas y/o grandes superficies existente en el mercado de acuerdo a las necesidades que tiene este CPMSBEL.

a. HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, 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 (16%)	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2018	068	COMPRAVENTA	TODORAPIDAS DISTRIBUCIONES S.A	$20,393,844.00		EXCLUIDO	SECOP
2019	148-MC-075-2018	SUMINISTRO	Grupo empresarial SUGA	76.269.500		EXCLUIDO	SECOP
2020	148-MC-085-2019	SUMINISTRO	SGI	45.000.000		EXCLUIDO	SECOP

b. 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 TOTAL DEL CONTRATO
2018	CUNDINAMARCA - E.S.E. HOSPITAL SANTA ROSA - TENJO	664	Suministro de granos, verdura y lácteos para suplir las necesidades y prestar la adecuada atención a los pacientes que asisten a la institución	ORLANDO ENRIQUE RODRIGUEZ RODRIGUEZ	Productos de cereales y legumbre	$ 17.000.000
2019	Sena	2763	Compra de materiales de formación para la atención de poblaciones vulnerables en las áreas de cocina del Centro de Desarrollo Agro empresarial del SENA,	global suppliers SAS	Compra de materiales de formación	$ 21,285,801

			Chía			
2020	municipio de Fortul	027	adquisición de productos de apoyo (mercado) para la población en condición de discapacidad en el municipio de Fortul	construcciones servicios y suministros del oriente sas	adquisición de productos de apoyo (mercado) para la población en condición de discapacidad en el municipio de Fortul	6,997,700

7.3 ANÁLISIS DE MERCADO

Teniendo en cuenta que responden a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por este Penal, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para de adquisición de materia prima e insumos de acuerdo a la disponibilidad presupuestal

ESTUDIO DE MERCADO									
RUBRO MATERIA PRIMA				COTIZACION 1		COTIZACION 2		PROMEDIOS	
No.	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	PROMEDIO UNITARIO	PROMEDIO TOTAL
1	BOLITAS DE MAIZ CUBIERTAS CHOCOLATE X 19 GRAMOS X 16 UNIDADES	Cereal de maíz amarillo americano de proveedores certificados por la compañía. Composición cualitativa detallada: cobertura de chocolate, azúcar, cereal de maíz, cocoa, almidón de maíz y goma laca. Descripción general del proceso: se realiza una humectación del cereal, luego pasa al proceso de extrusión en donde es sometido a un cocimiento rápido y continúo, dándole la forma al producto mediante un dado por presión. Se cubre el producto con cocoa en polvo luego pasa a un cuarto de temperaturas controladas en donde se realiza el cubrimiento con cobertura de chocolate, finalmente el producto es brillado con jarabe. Por último el producto es empacado. Características fisicoquímicas: Humedad Espectra start 1,3; Densidad g/l 360. Bolitas de maíz con cubierta de chocolate , por porción de 19 gramos 80 calorias 4 % , azucares 8g , grasa total 4g 6% , grasa saturada 2.5 g 13 % , sodio 10 mg 0%. Presentación: unidad X 19 gramos caja X 16 unidades.	120	21.930	2.631.600	26.500	3.180.000	24.215	2.905.800

2	CHOCOLATINA CON MANI X 24 UNIDADES	Chocolatina con leche con maní. Ingredientes: azúcar, maní (20%), manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina). Características Fisicoquímicas: Plomo mg/kg < 0,1 / AOAC 999.10; Humedad (%) 1.5 máximo - AOAC 931.04; pH (10%) 6.0 – 7.0 AOAC - 970.21 (a); Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Aflatoxinas Totales µg/Kg < 10 / AOAC 991.31; Según plan de calidad. Características Microbiológicas: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; E Coli NMP/ml <3 / AOAC 966.24; Salmonella sp/25 g Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16. Características Sensoriales: Textura Bucal Suave con trozos de maní; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Textura Táctil Compacta; Olor Chocolate con maní; Sabor Chocolate con maní; Color Café con puntos amarillos. Inocuidad: MATERIAL EXTRAÑO Ausencia – Visual. Alérgenos: Maní y nueces de árbol Positivo – Composición; Lecitina de soya Positivo – Composición; Harina de trigo Negativo; Leche Positivo – Composición; Ajonjolí Puede tener trazas. Presentación en unidad X 40 gramos. En empaque X 24 unidades.	60	47.858	2.871.480	47.900	2.874.000	47.879	2.872.740
3	CHOCOLATINAS X 12 GRAMOS X 50 UNIDADES	Chocolatina con leche. Ingredientes: azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina). Características Fisicoquímicas: según plan de calidad; Plomo mg/kg < 0,1 / AOAC 999.10; pH (10%) 6.0 – 7.0 AOAC - 970.21 (a); Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; (1) Aflatoxinas (B1,B1,G1,G2) µg/Kg < 10 / AOAC 991.31. Características Microbiológicas: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; E Coli NMP/ml <3 / AOAC 966.24; Salmonella sp/25 g Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16; según plan de calidad. Características Sensoriales: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Textura Táctil Producto liso, suave, compacto bien atemperado; Textura Bucal Producto graso, suave, se funde fácilmente en la boca; Olor Chocolate; Color Café; Sabor Chocolate con leche. Inocuidad: MATERIAL EXTRAÑO Ausencia, Visual. Alérgenos: Lecitina de soya Positivo – Composición; Gluten Negativo; Leche Positivo – Composición; Maní y nueces de árbol Puede tener trazas. Presentación en unidad X 12 gramos. En empaque X 50 unidades.	110	29.700	3.267.000	24.850	2.733.500	27.275	3.000.250

4	DULCE TIPO GOMITAS BOLSA UNIDAD X 90 GRAMOS	Dulce tipo gomita. Ingredientes: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz, Humectante: Sorbitol (E420), Acidulantes: Ácido láctico (E270) - Ácido Cítrico (E330), Saborizantes Artificiales a Manzana-Fresa, Limón - Naranja, Cereza - Mandarina, Agentes de Recubrimiento: Cera de Abejas (E901) - Cera de Carnauba (E903), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129), Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº5 (TARTRAZINA) (E 102), Amarillo FD&C Nº6 (AMARILLO CREPUSCULO) (E 110). VIDA ÚTIL ESTIMADA: DOCE (12) MESES, FORMA DE INDENTIFICACIÓN DEL LOTE: El material de empaque como bolsas, potes, plegadizas y display se marca en la impresora InkJet, con un código de 6 dígitos así. Los primeros tres números hacen relación al mes de elaboración del producto, los cuales nunca se modifican. Los tres siguientes números indican el día en que se empacó el producto. Presentación comercial: Bolsa X 90 gramos.	830	7.790	6.465.700	6.600	5.478.000	7.195	5.971.850
5	GALLETA RELLENA CON CREMA X 12 UNIDADES	Galleta elaborada a base de harina de trigo fortificada, contiene Niacina 75mg/kg, hierro (fumarato ferroso) 55mg/kg, ácido folico1.54 mg/kg, azúcar, grasa vegetal (palma) agua, fécula de maíz, azúcar invertido, sal, leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio) lecitina de soya, saborizantes artificiales, ácido cítrico, colorantes artificiales, rojo No 40 laca C.I 16035. Contiene gluten. Minerales y Vitaminas Usados por mg/kg de Harina: Niacina 75; Hierro (Fumarato Ferroso) 55; Mononitrato de tiamina (Vitamina B1) 6,4; Riboflavina (Vitamina B2) 7,0; Ácido Fólico 1,54. Características Fisicoquímicas: Humedad % 2,0 – 2,5; Grasa % 13,0 – 13,5; Proteína % 4,0 Mínimo; Cenizas % 0,5 – 1,0; pH 7,0 – 7,5. Condiciones Microbiológicas: Mesófilos viables UFC/g 10.000; Coliformes NMP/g 11; Mohos UFC/g 150; Levaduras UFC/g 150; Escherichia Coli Negativa; Salmonella en 25/g Negativa; Presentación comercial: multiempaque: 6 X 12 paqueticos de 6 galletas empacadas en BOPP, envoltura externa de biorentado de polipropileno impreso, la envoltura interna es un BOPP Metalizado. Peso Neto Paqueticos X 50 gramos; Peso Neto Multiempaque 600 gamos.	725	11.150	8.083.750	8.100	5.872.500	9.625	6.978.125

6	GALLETA SALADA X 5 TACOS	Galletas (crackers). Naturaleza del producto: Harina fortificada (harina de trigo Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico) grasa vegetal de palma, azúcar invertido, extracto de malta, sal, agua, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato monocalcico, bicarbonato de amonio), levadura, alimento de levadura, leche en polvo, emulsificante (lecitina de soya) resaltador de sabor (monoglumato de sodio) acidulante (ácido láctico) enzimas amiloliticas. Contiene trigo (gluten), cebada, leche de soya y traza de huevo, ajonjolí y almendra. Minerales y vitaminas usados en la fortificación de la harina al 100%, por mg/kg de harina: Niacina 75; Hierro (fumarato ferroso) 55; Mononitrato de tiamina (Vitamina B1) 6,4; Riboflavina (Vitamina B2) 7,0; Ácido fólico 1,54. Condiciones microbiológicas: recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g 10.000; Coliformes totales NMP 11; Recuento de Mohos UFC/g 100; Recuento de levaduras UFC/g 100; Determinación escherichia Coli Negativa; Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g <100. Presentación comercial: empaque interno PEL BOPP, empaque externo PEL BOPP/BOPP Metalizado. Presentación paquete X 441 gramos X 5 tacos.	5.000	4.700	23.500.000	4.900	24.500.000	4.800	24.000.000

7	GALLETA SEMI DULCES X UNIDAD	Galletas crackers saladas doraditas. Descripción física: Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros. Ingredientes: Harina de trigo fortificada [contiene gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) fumaroto ferroso y ácido fólico] aceite vegetal de palma y canola con omega 3(0.1%) y omega 6 (0.9%) sal yodada, azúcar invertido, leche en polvo, azúcar, levadura, emulsificante (lecitina de soya sin-322 e-322) ácidos grasos omega 3(0.01%), leudantes (bicarbonato de sodio sin -500 e-500, bicarbonato de amonio sin-503 e -503), sustancia para el tratamiento de harinas (proteasa), agua. Características fisicoquímicas: Humedad (%) Max. 4.0%; Proteína, % en fracción en masa base seca/100g 3g (mín.); Determinación de Plomo como Pb Máx. 0.2 mg/Kg. Características microbiológicas: Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g 1000 – 5000; Recuento de coliformes en placa, UFC/g <10 – 10; Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g <100; Recuento de mohos y levaduras, UFC/g 50 – 500; Recuento de Escherichia Coli, UFC/g <10; Recuento de Bacillus cereus, UFC/g 10 – 100. Características sensoriales: Color Característico de acuerdo a los patrones de línea, galleta dorada por el horneo; Sabor Característico con notas saladas y dulces de acuerdo a los patrones de línea; Aroma Característico a galleta fresca, agradable y suave; Textura Crocante. Empaque: Peso Neto (gramos) Unidad X 364 gramos; Cartón X 24 unidades. Presentación comercial: paquete X 364 gramos X 4 tacos.	5.050	4.200	21.210.000	5.300	26.765.000	4.750	23.987.500

8	GALLETA WAFER NUCITA x 8 UNIDADES	Galleta wafer con crema sabor a avellana (sabor artificial) cubierta con chocolate. Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Ingredientes: Cobertura de chocolate [contiene: azúcar, manteca de cacao, licor de cacao, Leche entera en polvo, Lactosa, emulsificantes (Lecitina de soya SIN 322 E-322 y polirricinoleato de poliglicerol SIN-476 E-476, sabor artificial, agua], Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma, cocoa en polvo, Leche entera en polvo, Pasta de avellana, Harina de soya, almidón de maíz, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), sal yodada, leudante (bicarbonato de sodio SIN-500 E-500), saborizantes artificiales, antioxidante (BHT SIN-321 E-321), agua. Características fisicoquímicas: Humedad Max. 3.0%; Proteína, % en fracción en masa base seca 2g (mín.); Determinación de Plomo como Pb Máximo 0.2 mg/Kg. Características microbiológicas: Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g 1000 – 5000; Recuento de coliformes en placa, UFC/g <10 – 10; Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g <100; Recuento de mohos y levaduras, UFC/g 100 – 1000; Detección de Salmonella /25g Ausencia / 25g; Recuento de Escherichia Coli, UFC/g <10; Recuento de Bacillus cereus, UFC/g 10 – 100. Características sensoriales: Color Característico de acuerdo a registro fotográfico. La galleta debe estar totalmente cubierta y la cobertura debe ser color café; Sabor Característico de acuerdo a los patrones de línea; Aroma Característico a galleta fresca, agradable y suave; Textura Crocante. Presentación individual X 1 galleta X 22.9 gramos X bolsa X 8 unidades.	730	4.200	3.066.000	3.960	2.890.800	4.080	2.978.400
9	SALSA DE TOMATE UNIDAD X 130 GRAMOS	Salsa de tomate. Descripción del producto: Salsa viscosa y agridulce elaborada con pasta o concentrado de tomate adicionado con vinagre, condimentos, especias y aditivos permitidos. Libre de conservantes. Contenido: unidades por envase 1; contenido por cartón 48. Peso (kg) y dimensiones (mm) del envase: peso neto por envase (gr) 130,00; peso bruto por envase (gr) 145,00; volumen (cm3) 668,05; alto del envase (mm) 141,89; ancho del envase (mm) 105,40; fondo o profundidad del envase (mm) 44,67. Presentación comercial: DOY PACK X 130 gramos.	2.800	1.400	3.920.000	1.100	3.080.000	1.250	3.500.000

10	SALSA MAYONESA UNIDAD X 130 GRAMOS	Mayonesa. Descripción del producto: Producto emulsionado de consistencia cremosa a base de yema huevos, aceites vinagre. Contenido: unidades por envase 1; contenido por cartón 48. Peso (kg) y dimensiones (mm) del envase: peso neto por envase (gr) 130,00; peso bruto por envase (gr) 145,00; volumen (cm3) 668,05; alto del envase (mm) 141,89; ancho del envase (mm) 105,40; fondo o profundidad del envase (mm) 44,67. Presentación comercial: DOY PACK X 130 gramos.	2.600	1.300	3.380.000	1.400	3.640.000	1.350	3.510.000
TOTAL										79.704.665

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para contratar Productos Alimenticios. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de la cotización por bienes y obteniendo el promedio de mínimo una cotización de menor valor así: $ 79.704.665,00, por Productos Alimenticios de acuerdo al valor promedio cotizado.

9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. 37322 de fecha 05 de diciembre 2022, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-502 INPEC- CPMSBEL, DEPENDENCIA 502 EXP EXPENDIO –EPC MEDELLIN-INPEC-12-08-00-502, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS **A-05-01-01-002-003** PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: ADQUISICIÓN DE VIVERES Y RANCHO PARA EL EXPENDIO DEL EMPSC MEDELLÍN, Expedido por la Dragoneante SANDRA REY, por valor de $80.000.000.00

10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 30 de Diciembre de 2022, a partir de la expedición del registro presupuestal y firma del acta de inicio.

Nota: entiéndase por días hábiles de lunes a viernes

10.1 TIPO DE CONTRATO: Marcar con una con una (X)

COMPRAVENTA: Entrega inmediata ( ).

SUMINISTROS: Cuando se prevén entregas periódicas y sucesivas de acuerdo a la necesidad del Penal (**X**)

SERVICIOS GENERALES: Adquisición de servicios que presta una persona natural o jurídica ( ).

11. FORMA DE PAGO

La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bello, efectuará el respectivos pago(s) al contratista de acuerdo al valor de los productos recibidos; es decir la adquisición de vivieres y rancho para el proyecto productivo del Expendio de la CPMSBEL, previa presentación de la factura 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.

Las facturas 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.

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 contara 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 Bello – Antioquia con dirección DIAGONAL 44 NUMERO 39 – 145

13. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en Bello - Antioquia y los elementos serán entregados y recibidos en las instalaciones del CPMSBEL ubicado en la Diagonal 44 No. 39—145 Bello Antioquia, dicha entrega debe estar en plena coordinación con el Supervisor del contrato y responsable del almacén.

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) Dar cumplimiento al 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) Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso que se soliciten garantías).
d) Presentar factura de venta a nombre (razón social) del CÁRCEL y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO, (Razón Comercial) CPMSBEL CON NUMERO DE NIT 811009884-7, Dirección DIAGONAL 44 NUMERO 39 – 145 Bello – Antioquia, con el lleno de los requisitos para efectos tributarios y pago de la misma de tal manera que

la expedición de factura a que se refiere el artículo 615 consiste en entregar el original de la misma, con el lleno de los siguientes requisitos tales como:

1. Estar denominada expresamente como factura de venta,
2. Apellidos y nombre o razón y NIT del vendedor o de quien presta el servicio,
3. Apellidos y nombre o razón social y NIT del adquirente de los bienes o servicios.
4. Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
5. Fecha de su expedición,
6. Descripción específica o genérica de los artículos vendidos o servicios prestados,
7. Valor total de la operación junto con el impuesto de IVA en caso de aplicarse
8. El nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura.
9. Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.
10. Nota: Que la resolución de facturación emitida por la DIAN este vigente (tener en cuenta que esta resolución se debe renovar cada dos años)

(e) Entregar todos los elementos adjudicados de acuerdo con las características y cantidades establecidas, dentro del término y el sitio señalado.
(f) Cumplir aquellas obligaciones que se deriven de la naturaleza de la invitación pública.
(g) Responder por los hechos que le sean imputables y que pudieren causar la pérdida o deterioro de los productos vendidos.
(h) Asumir los costos que fueren necesarios para colocar los productos en disposición de entrega en el sitio pactado.
(i) Indemnizar los perjuicios que cause la mora en la entrega de los productos o el incumplimiento total o parcial de lo pactado, pudiendo el INPEC perseverar en el cumplimiento de éste, o declarar la caducidad.
(j) Cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta la entidad y atender sus requerimientos.
(k)Presentar factura, detallando el bien adjudicado para la ejecución y desarrollo del objeto contractual.
(l) Informar oportunamente al supervisor del proceso cualquier situación que puede afectar la correcta ejecución del mismo.
(Ll) Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución objeto de la invitación pública.
(m) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso.
(n) Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo.
(o) Poner a disposición de la ENTIDAD para atender los requerimientos durante la ejecución del contrato, el siguiente personal: Un ejecutivo de cuenta. Un coordinador de pedidos, despachos y devoluciones. Un coordinador de facturación y contabilidad. Un coordinador de informes y sistema de información y Un agente designado para la entrega.

(p) Efectuar el pago de los aportes de sus empleados al Sistema General de Seguridad Social en salud, pensiones y riesgos profesionales, así como a las Cajas de Compensación Familiar, SENA, I.C.B.F de acuerdo con los porcentajes establecidos por las leyes que rigen la materia y teniendo en cuenta el valor mensualizado del contrato (Inciso 2 artículo 41 Ley 80 de 1993; artículo 50 Ley 789 de 2002). Por lo tanto, deberá aportar la constancia de los pagos a los sistemas precitados ante el funcionario encargado de ejercer la supervisión del contrato para la verificación del cumplimiento de la presente obligación.

(q). Realizar las entregas de los víveres y rancho con fechas vigentes de elaboración y a su vez en caso de vencerse el producto este deberá ser cambiado sin que este genere ningún costo adicional.

14.2 OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC se obliga para con el Contratista a:

a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista. De requerirse
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 en lo que respecta a la presente invitación publica emitido por 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 condiciones obligatorias citadas en el punto 2.3 de este estudio previo 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) Cuandoo 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 Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación:

El Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bello CPMSBEL, identifica los siguientes riesgos asociados al proceso de contratación, de acuerdo a las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodologías para identificar y clasificar los riesgos elaborados por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

No	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	¿A QUIEN SE LE ASIGNA	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	CONTROL Y MONITOREO POR PARTE DEL INPEC	
											¿CÓMO?	¿CUÁNDO
1	General	Externo	Planeación y Ejecución	Operacional	Que se presenta aumento o disminución , de precios generados, en prorrogas o suspensiones imputables al contratista. No abra lugar a reajuste	Puede afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas	Baja	Contratista	Verificación por parte del Supervisor del Contrato del cumplimiento del objeto contractual	Bajo	verificación del cumplimiento de las actividades	Mensual
2	Específico	Externo	Planeación	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado, donde los precios cotizados se sostienen durante un tiempo determinado	tiempo prolongado para 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 contración de forma agíl	Bajo	Exigiendo cotizaciones con plazos amplios de la validez de la oferta y controlando tiempos dentro del proceso de contratación	en el estudio de mercado y proceso de contratación
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	No realizar la prestación oportuna del servicio en las condiciones establecidas	No se cumpliria la obligación de la entidad en la entrega de la publicación	Baja	Contratista	Determinar los términos de cumplimiento de las obligaciones del contratista (pólizas)	ALTO	Exigiendo póliza de garantía, para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad del servicio no cumple con las especificaciones técnicas	Detrimento público y no cumplimiento de la obligación de la entidad	Baja	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las caracteristicas técnicas solicitadas se ajusten a las necesidades de la entidad	ALTO	Exigiendo póliza de garantía, para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato

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 este caso no se exigirá la garantía

19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el Responsable de Proyecto Productivo del Expendio del CPMSBEL y podrá ser ubicado en la dirección DIAGONAL 44 NUMERO 39 – 145, número de teléfono 4 81 12 21 extensión 111.

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 Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bello, 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 el análisis de la aplicación de los acuerdos internacionales y los tratados de libre comercio vigentes para el Estado Colombiano, se verificó según la información publicada en las páginas web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y en el SECOP y de acuerdo con el Manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para Entidades Contratantes publicado por el Departamento Nacional de Planeación y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo , el cumplimiento de los factores establecidos en el Art 2.2.1.2.4.1.2 del Decreto 1082 de 2015, determinándose que a la presente contratación no le aplican los tratados de libre comercio y acuerdos internacionales

23. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

Teniendo en cuenta que se trata de un contrato para adquisición de bienes y/o servicios de mínima cuantía, se tomará como factor de selección la propuesta que ofrezca el menor valor y que reúna los requisitos solicitados por la entidad para ser seleccionada por la oferta más ventajosa desde el punto de vista económico, de conformidad con lo establecido en el Decreto 2516 de 2011.

FIRMA EN ORIGINAL
Dg. **JURADO GOMEZ NOLBERTO**
Responsable Encargado Expendio
Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bello Bellavista.

Proyecto: Dg. Jurado Gomez Nolberto
Reviso: Ds. Barreto G. Juan
Fecha Elaboración: Diciembre 2022