INPEC

ESTUDIOS PREVIOS
SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

PROCESO DE ADQUISICIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA POR MONTO AGOTABLE, PARA CONTRATAR A PRECIOS UNITARIOS EL SUMINISTRO DE **PRODUCTOS ALIMENTICIOS (HORNEADOS, TOSTADOS, SALSAS, CAFÉ Y AZÚCAR)** CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA.

TABLA DE CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD 1
2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO 2
3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN 7
4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS 10
5. CONCEPTO FINANCIERO 12
6. EXPERIENCIA 15
7. ESTUDIO DE MERCADO 18
8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO 22
9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL 25
10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO 27
11. FORMA DE PAGO 29
12. DOMICILIO CONTRACTUAL 29
13. LUGAR DE EJECUCIÓN 30
14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR 31
15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA 32
16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO 33
17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO 35
18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO 38
19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO 39
20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD 40
21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD 41
22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO 43

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 ORDINAL PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, se procede a realizar los siguientes estudios previos para "CONTRATAR LA ADQUISICIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA POR MONTO AGOTABLE, PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE **PRODUCTOS ALIMENTICIOS (HORNEADOS, TOSTADOS,SALSAS, CAFÉ Y AZÚCAR)** CON

DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Con el fin de dar cumplimiento a la normatividad de contratación la cual ordena realizar la publicación de estudios previos, invitaciones y todo aquel documento que conlleva a la adquisición de bienes o servicios necesarios para el funcionamiento del Complejo, y teniendo en cuenta que el complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, pabellón de justicia y paz –coiba Ibagué., **cuenta con una población aproximada de 5.120 Personas Privadas de la Libertad, que demandan de forma masiva estos productos que son de primera necesidad. Es así como en el complejo Carcelario se tiene un expendio Central y 10 puntos de venta, para suministrar artículos de primera necesidad a la Población Privada de la Libertad;** el cual por su alta demanda se agota rápido y en aras de no estar incurriendo en fraccionamiento de contrato, se hace necesario Adquirir estos productos a través de esta modalidad contractual y permitir contar con las existencias de una manera constante y poder satisfacer las necesidades de la PPL. En dicho sentido se tienen las siguientes consideraciones:

• Que en la actualidad existe la necesidad inminente de adquirir estos productos para el almacén expendio del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA, debido a que en el momento carecemos de las existencias suficientes y se requiere destinar recursos a efectos de cumplir con esta obligación.

• Que a la fecha existen recursos disponibles para la contratación de Alimentos para el almacén expendio, según **resolución No 000003 de enero 02 de 2025**, ORDINAL PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS por el valor total de **MIL SETENTA Y CUATRO MILLONES CIENTO OCHENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS DIECIOCHO PESOS M/CTE $ 1.074.181.818.** Presupuesto que permite realizar el proceso contractual y apoyar la necesidad evidenciada por parte del Administrador del expendio del COIBA.

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

Adquisiciones planeadas

Adquisiciones planeadas (37)

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	Se requieren vigencias futuras	Estado de solicitud de vigencias futuras	Unidad de contratación	Ubicaci
50192109 50192401 50161003 50181905 50161909 50201709 50201712 50161509 50161800 50161814 50161815 50171830 50171833 50182001 50182005 50192109	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TALES COMO: MECATOS, GALLETERIA, PONQUES, CAFE Y AZUCAR, AROMATICAS, SALSAS ETC, CON DESTINO AL PROY (...)	Enero	Febrero	11 Mes (s)	Seleccion abreviada - acuerdo marco	Recursos propios	1.074.181.818 COP	1.074.181.818 COP	No	NA	UNIDAD CONTRATACION COIBA	Tolima - Ibagué

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

CONTRATAR LA ADQUISICIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA POR MONTO AGOTABLE, A PRECIOS UNITARIOS EL SUMINISTRO DE **PRODUCTOS ALIMENTICIOS (HORNEADOS, TOSTADOS, SALSAS, CAFÉ Y AZÚCAR)** CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

LOTE 1 PRODUCTO SALSAS, MERMELADAS Y AJÍ PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO **$ 59.181.818**

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	SALSA DE AJÍ	botella x 100 gr	A DEFINIR
2	MERMELADA FRESA	Unidad X 80 gr	A DEFINIR
3	MERMELADA PIÑA	Unidad x 80 gr	A DEFINIR
4	MAYONESA	Unidad x 80 gr	A DEFINIR
5	SALSA TOMATE	Unidad x 80 gr	A DEFINIR
6	SALSA BBQ	Unidad x 80 gr	A DEFINIR
7	SALSA MOSTAZA	Unidad x 80 gr	A DEFINIR
8	SALSA TÁRTARA	Unidad x 80 gr	A DEFINIR

LOTE 2 PRODUCTO HORNEADOS Y TOSTADOS PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO **$ 180.000.000**

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	BIZCOCHO DE ACHIRA	PAQUETE X 10 UDS	A DEFINIR
2	GALLETA RELLENA CON SABOR A COCO-VAINILLA-MANTEQUILLA	PAQUETE X 10 UDS	A DEFINIR
3	BIZCOCHO DE CUAJADA	PAQUETE X 10 UDS	A DEFINIR
4	PONQUE	UNIDAD	A DEFINIR
5	PONQUE CHOCOTORTA TAJADA	UNIDAD	A DEFINIR
6	PONQUE ENVINADO TAJADA	UNIDAD	A DEFINIR

LOTE 3 CAFÉ Y AZÚCAR PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO $184.000.000

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Café granulado de 1,5 gramos como minimo, en sobres individuales de materiales flexible facil de abrir	Displey x 48 sobres	MONTO AGOTABLE
2	Café con leche de 22 gramos	Disple x 6 sobres	MONTO AGOTABLE
3	Azucar en sobre x 5 gramos como minimo	Bolsa x 200 sobres	MONTO AGOTABLE

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC, en adopción a los principios de economía y debido proceso, previo a determinar la modalidad de selección procedió a verificar en la página de Colombia Compra Eficiente - SECOP II", si en la actualidad se contaba con un Acuerdo Marco de Precios conforme lo establece la Ley 1955 de 2019, para la adquisición de los elementos necesarios para suplir las necesidades presente en el área de expendio de COIBA, evidenciado que el Estado Colombiano en la actualidad no ha suscrito acuerdo alguno para los elementos requeridos.

En razón a lo anterior, y al considerarse que los productos de expendio son considerados como elementos con características técnicas, uniformes y de común utilización, conforme lo establece el numeral 2 del artículo 16 y del Decreto 2474 de 2008, Sección I del Capítulo II, se considera jurídicamente viable la escogencia del contratista a través de la modalidad de Selección Abreviada mediante subasta Inversa Electrónica con fundamento en el Numeral 2 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

La Ley 1150 de 2007, artículo 2°, numeral 2, literal b), establece:

"ARTÍCULO 2°. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

(....)

2. Selección abreviada. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual. Serán causales de selección abreviada las siguientes:

(....)

b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales."

Teniendo en cuenta que el presupuesto oficial asignado para el presente proceso de selección se encuentra dentro del rango de la menor cuantía de la entidad y que el bien o servicio a contratar no tiene previsto otro trámite especial para su adjudicación, se deberá dar aplicación al procedimiento de selección abreviada de menor cuantía, consagrado en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015 el cual dispone:

"Artículo 2.2.1.2.1.2.20. Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía. Además de las normas generales establecidas en el presente decreto, las siguientes reglas son aplicables a la selección abreviada de menor cuantía:

1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.

2. Si la entidad estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de

Contratación. La entidad estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.

3. Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la entidad estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.

4. La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles."

Artículo 2.2.1.2.1.2.2. Procedimiento para la subasta inversa. Además de las reglas generales previstas en la ley y en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la subasta inversa:

1. Los pliegos de condiciones deben indicar: a) la fecha y hora de inicio de la subasta; b) la periodicidad de los Lances; y c) el Margen Mínimo para mejorar la oferta durante la subasta inversa.

2. La oferta debe contener dos parles, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el Proceso de Contratación y acredite el cumplimiento de la ficha técnica; y la segunda parle debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.

3. La Entidad Estatal debe publicar un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.

4. Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica.

5. Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicar el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.

6. La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el Margen Mínimo establecido.

7. Si los oferentes no presentan Lances durante la subasta, la Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el precio inicial más bajo.

8. Al terminar la presentación de cada Lance, la Entidad Estatal debe informar el valor del Lance más bajo.

9. Si al terminar la subasta inversa hay empate, la Entidad Estatal debe aplicar los criterios del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2. 1.2.4.2 17 del presente Decreto.
(Decreto 1860 de 2021, artículo 6)

Artículo 2.2.1.2.1.2.3. ***Información de los participantes en la subasta inversa.*** La Entidad Estatal debe estructurar la subasta inversa de manera que antes de la adjudicación, los participantes en la subasta no identifiquen las ofertas y los lances con el oferente que los presenta. (Decreto 1510 de 2013, artículo 42)

Para el presente proceso se cuenta con un presupuesto por valor de **CUATROCIENTOS VEINTITRÉS MILLONES CIENTO OCHENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS DIECIOCHO PESOS M/CTE $ 423.181.818,00**

Por lo anterior y teniendo en cuenta el monto de la contratación y el objeto a contratar, la modalidad de selección a adoptar para la presente contratación es el proceso de selección abreviada de menor cuantía

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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

De acuerdo con el clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas, UNSPSC Versión v14_0801 ubicado en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion, Los siguientes son los productos a Contratar en el cuarto nivel, LA CONTRATACIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA POR MONTO AGOTABLE, PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS **(lotes 1,2,3)** CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA, está codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
Producto: Galletas dulce	[E] Productos de uso final	50000000	50180000	50181900	50181905
Producto: Galletas sal	[E] Productos de uso final	50000000	50180000	50181900	50181903
Producto: Ponqués pasteles o bizcochos frescos	[E] Productos de uso final	50000000	50180000	50182000	50182001
Producto: Ponqués.	[E] Productos de uso final	50000000	50180000	50182000	50182001
Producto: Salsas	[E] Productos de uso final	50000000	50190000	50193100	50193103
Producto: Mermelada o preservativo de frutas	[E] Productos de uso final	500000000	50190000	50192400	50192401
Producto: Café	[E] Productos de uso final	50000000	50200000	50201700	50201700
Producto: Azúcar	[E] Productos de uso final	50000000	50160000	50161500	50161509

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Para contratar la adquisición por selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro de **productos alimenticios (HORNEADOS, TOSTADOS,SALSAS, CAFÉ Y AZÚCAR)** con destino al almacén expendio, necesarios para la comercialización a la población privada de la libertad del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña-

incluye pabellón de reclusión especial-coiba, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

LOTE 1 PRODUCTO SALSAS, MERMELADAS Y AJÍ PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO **$ 59.181.818**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
1	AJI: Salsa picante elaborada con ají rojo, vinagre, tomate y aditivos permitidos. INGREDIENTES, Agua, Ají, vinagre, Azúcar, pasta de Tomate, Sal, Colorante natural (Mezcla de carmín, betanina, anato), Ají Deshidratado, Espesante (Goma Xantana), Estabilizante (Goma de Celulosa), Conservante (Benzoato de Sodio, Sorbato de Potasio), Colorante (Caramelo I), Antioxidante (EDTA) CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: Color Rojizo Olor Propio del Ají procesado y libre de olores extraños. Sabor Salado, picante Apariencia Líquido viscoso homogéneo sin partículas CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Producto libre de materiales extraños provenientes de cualquier etapa del proceso. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Rcto Mesófilos Aerobios UFC/g<500, Rcto de Mohos y Levaduras UFC/g* <20, Lactobacillus < 10 E. coli - UFC/g * <10Rcto Salmonella spp – Ausencia en 25 g* Ausencia Presentación Envase Pet 100 g	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
2	MERMELADA FRESA: Producto semisólido preparado a partir de pulpa de fruta, azúcar y agua mediante proceso de calentamiento y evaporación. INGREDIENTES: Azúcar, Pulpa de Fresa, Agua, Gelificante (Pectina), Regulador de acidez (Ácido Cítrico), Conservante (Sorbato de potasio), Estabilizante (Goma Xantan), Vitamina C, Colorante natural (Carmín) CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color Rojo oscuro y brillante. Olor Fresa, libre de olor a quemado o caramelizado. Sabor Fresa, levemente dulce y ácido y libre de sabor a quemado o caramelizado. Apariencia Semi Consistente y brillante Textura Buena gelificación, fibrosa y con semillas de la Fresa. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Producto libre de materiales extraños provenientes de cualquier etapa del proceso. PRESENTACIÓN Doy pack 80g	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
3	MERMELADA PIÑA Producto semisólido preparado a partir de pulpa de fruta, azúcar y agua mediante proceso de calentamiento y evaporación INGREDIENTES: Azúcar, Pulpa de Piña, Agua, Pectina, Regulador de acidez (Ácido Cítrico), Estabilizante (Goma Xantana), Conservante (Sorbato de Potasio), Vitamina C, características microbiológicas: Mesófilos Aerobios: <300 UFC/g, Coliformes Fecales: <10 UFC/g, E. coli: <10 UFC/g, Mohos y Levaduras: <20 UFC/g, Clostridium sulfito reductor: <10 UFC/g Características Sensoriales : Color: Amarillo claro, Olor: Piña cocida, dulce, Sabor: Piña, dulce, Apariencia: Semiconsistente y brillante, Textura: Pastosa, fibrosa Presentación Doy pack 80g.	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
4	"MAYONESA Producto emulsionado de consistencia cremosa elaborado con huevo líquido pasteurizado, aceite vegetal, vinagre y aditivos permitidos. Libre de Colorantes y saborizantes artificiales, Ingredientes: Agua, Aceite vegetal, Almidón modificado, Huevo líquido pasteurizado, Vinagre, Azúcar, Acentuador de sabor (cloruro de potasio), Sal, Estabilizante (Goma Xantana), Pulpa de Limón, Saborizantes naturales (mostaza, cebolla, ajo), Regulador de acidez (ácido Fosfórico), Conservante (sorbato potasio, benzoato de sodio), Harina de Mostaza, Colorante natural (betacaroteno), Antioxidante (BHT), Secuestrante (EDTA),Características Físico Químicas: Acidez (%): 0.50 – 0.60, Viscosidad (5 rpm, Eje 94): 70000 - 110000, pH: 3.3 - 3.5, Características Microbiológicas: Rcto Mesofilos Aerobios UFC/g: <1000, Rcto Coliformes Totales y Fecales UFC/g: <10, Rcto de Mohos y Levaduras UFC/g: <50, Rcto Estafilococo Coag. (+) UFC/g: <100, Rcto Bacillus Cereus UFC/g: <100, Rcto Salmonella spp: Ausencia en 25g, Características Sensoriales: Color: Amarillo Crema, Olor: Graso, libre de olores extraños, Sabor: Notas dulces, salado y levemente ácida, Apariencia: Brillante, suave y homogénea, Textura: Viscosa, cremosa y suave, Presentacion Sachet 80g"	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
5	SALSA TOMATE Salsa viscosa y agridulce elaborada con pasta o concentrado de tomate adicionado con vinagre, condimentos, especias y aditivos permitidos. Libre de Colorantes y saborizantes artificiales, Ingredientes: Agua Mineral, Pasta de tomate, Azúcar, Vinagre, Sal, CMC, Goma Xantan, Cebolla Deshidratada, Benzoato de Sodio, Sorbato de Potasio, Sabor natural Kétchup, Ácido Ascórbico, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: Color: Rojo y brillante, Olor: Tomate, condimento, kétchup, canela, Sabor: Tomate, salado, con notas dulces y levemente ácido, Apariencia: Consistente, brillante y homogénea, Textura: Suave y consistente, Características Microbiológicas: Acidez (%): 1,35 - 1,45, Consistencia: ≤5 cm/30 seg, Brix: 30 - 31, pH: 3.6 - 4.0, Mesófilos Aerobios UFC/g: <500, Coliformes Totales y Fecales UFC/g: <10, Lactobacillus UFC/g: <100, Mohos y Levaduras UFC/g: <20, Clostridium sulfito reductor UFC/g: <10, E. coli UFC/g: <10, Salmonella spp: Ausencia en 25g,Presentación : Sachet 80g,"	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable

6	SALSA BBQ Salsa suave y agridulce elaborada con pulpa de tomate, melaza, especias, y el sabor característico a humo. Ingredientes: Agua, Azúcar, Vinagre, Pasta de Tomate, Almidón Modificado, Melaza de caña, Acentuador de sabor (cloruro de potasio), Sal, Especias Deshidratadas (Cebolla, Ajo, Pimienta), Colorante (Caramelo I), Conservantes (Sorbato de potasio, Benzoato de sodio), Saborizante Natural (Humo), Harina de Mostaza. Características sensoriales: Color Café Oscuro, Olor Dulce, característico al olor Barbecue, humo, especias, Sabor Dulce, Característico al sabor Barbecue, Apariencia Líquido semiviscoso sin presencia de partículas extrañas. Presentación Sachet 80g	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
7	SALSA MOSTAZA Salsa pastosa y suave elaborada con mostaza y otras especias, libre de aditivos y conservantes. Ingredientes: Agua, Vinagre Vegetal, Harina de Mostaza, Azúcar, Almidón Modificado, Sal, Estabilizante (Goma Xantán), Cúrcuma, Saborizantes Naturales (Clavo, Pimienta, Apio, Ajo, Cilantro, Nuez Moscada), Colorante Natural (Curcumina) Características Fisicoquímicas: °Brix (16-18), Acidez (2.5-3.0), pH (3.3-3.6), Consistencia (3.0-7.0 cm/30s) Características Microbiológicas: Mesófilos Aerobios (<500 UFC/g), Coliformes Totales y Fecales (<10 UFC/g), Mohos y Levaduras (<20 UFC/g), Clostridium Sulfito Reductor (<10 UFC/g) Características Sensoriales: Color (Amarillo intenso y brillante), Olor (Acético, fuerte a mostaza), Sabor (Mostaza, ácido, levemente picante), Apariencia (Cremosa y con partículas pequeñas), Textura (Pastosa y suave) Presentación SACHET 80gr	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
8	SALSA TARTARA Salsa emulsionada de consistencia uniforme y suave preparada con Aceite Vegetal, Aceitunas, Alcaparras, especias y Aditivos permitidos. Libre de Colorantes y saborizantes artificiales. Ingredientes: Agua, Aceite Vegetal, Huevo Liquido Pasteurizado, Azúcar, Vinagre, Almidón Modificado, Sal, Cebolla, Alcaparras (1%), Acentuador de Sabor (Cloruro de Potasio), Aceitunas (0,5%), Harina de Mostaza, Estabilizante (Goma Xantana), Regulador de Acidez (Ácido Fosfórico), Conservantes (Benzoato de sodio, Sorbato de potasio), Perejil Deshidratado, Antioxidante (BHT), Secuestrante (EDTA), Saborizante Natural (Cebolla). Características Sensoriales: Olor: Graso y libre de rancidez Sabor: Salado, graso y levemente ácido Apariencia: Consistencia cremosa y con partículas de especias Textura: Suave y cremosa Características Microbiológicas Recuento de Mesófilos Aerobios (UFC/g): <1000 Recuento de Coliformes Totales (UFC/g): <10 Recuento de Estafilococo Coagulasa (+) (UFC/g): <100 Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g): <10 Recuento de Bacillus Cereus (UFC/g): <100 Salmonella spp: Ausencia en 25g" Presentación Sachet 80g	Botella x 100 gr como mínimo	Monto agotable

LOTE 2 PRODUCTO HORNEADOS Y TOSTADOS PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO $ 180.000.000

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
1	BIZCOCHO DE ACHIRA: ingredientes queso, harina de achira, margarina, huevo, hidrogenada, azúcar, levadura(leudante), Presentación: Achira en forma de medialuna tostada paquetes mínimo X 50 grs, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA: Olor Bizcocho horneado, color: Dorado en la corteza Sabor sin acidez, Textura Miga Crocante y uniforme, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN,	PAQUETE X 10 UDS	A DEFINIR
2	GALLETA RELLENA CON SABOR A COCO-VAINILLA- MANTEQUILLA INGREDIENTES: producto de panadería obtenido mediante la mezcla de harina de trigo fortificada, margarina, azúcar, agua, esencias artificiales con sabor a naranja. PRESENTACIÓN: galleta redonda paquete por 10 unidades mínimo 180 grs, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Olor galleta horneada, Color dorado en la corteza, Sabor galleta dulce sin acidez, Textura miga crocante y uniforme, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN,	PAQUETE X 10 UDS	A DEFINIR
3	BIZCOCHO DE CUAJADA INGREDIENTES: producto de panadería obtenido mediante la mezcla de queso maíz trillado, agua, almidón, huevo, margarina levadura (leudante), azúcar. PRESENTACION: bizcocho redondo tostado paquete peso mínimo 50 grs, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Olor bizcocho horneado, Color dorado en la corteza, Sabor sin acidez, Textura miga crocante y uniforme, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN, empaque :Película plástica de Polipropileno BIO orientado - PPBO , por unidad	PAQUETE X 10 UDS	A DEFINIR

4	PONQUE INGREDIENTES: producto obtenido a partir del batido y cremado de harina de trigo, margarina, huevo, azúcar, agua, polvo de hornear (leudante), esencia artificial con sabor a vainilla, ácido sórbico (conservante) y sal Peso mínimo 230 gramos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Color vainilla fresca, Sabor característico Textura esponjosa y suave, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN, empaque :Película plástica de Polipropileno BIOrientado - PPBO , por unidad	UNIDAD	A DEFINIR
5	PONQUE CHOCOTORTA TAJADA INGREDIENTES: producto obtenido a partir del batido y cremado de harina de trigo FORTIFICADA, margarina, huevos, azúcar, color artificial a caramelo, cocoa (chocolate en polvo), agua, polvo de hornear (leudante), esencia artificial con sabor a chocolate, ácido sórbico(conservante) y sal . CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Color cocoa fresca, Sabor característico al chocolate Textura esponjosa y suave, Olor caramelo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN, empaque :Película plástica de Polipropileno BIO orientado - PPBO , por unidad	UNIDAD	A DEFINIR
6	PONQUE ENVINADO TAJADA INGREDIENTES: producto obtenido a partir del batido y cremado de harina de trigo FORTIFICADA, margarina, huevos, azúcar, vino, uvas pasas, brevas, fruta confitada, color caramelo, agua, polvo de hornear (leudante), esencia artificial con sabor a vino, ácido sórbico(conservante) y sal . CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Color vino, Sabor característico al a vino Textura esponjosa y suave, Olor caramelo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN, empaque :Película plástica de Polipropileno BIO orientado - PPBO , por unidad	UNIDAD	A DEFINIR

LOTE 3 PRODUCTOS CAFÉ Y AZUCAR PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO **$ 184.000.000**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
1	Café instantáneo granulado, 100 % puro café de 1,5 gramos, ANALISIS FISICOQUIMICO ESPECIFICACIÓN MÉTODO/REFERENCIA Color L* 14,00 – 20,00 Hunterlab Humedad (%) <= 4,50 ISO 20938 (Karl Fischer) pH 4,65 – 5,05 pH metro Cafeína (Base seca %) >= 2,20 ISO 20481 HLPC, ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO ESPECIFICACIÓN MÉTODO/REFERENCIA Recuento total de Mesófilos ufc/g) <= 2.000 AOAC 988.18 Coliformes Fecales Negativo AOAC 966.24 Coliformes Totales (NMP) <= 3 AOAC 966.24 Mohos y Levaduras (ufc/g) <= 100 ISO 21527, , VIDA ÚTIL: 2 años a partir de la fecha de fabricación, a temperatura <30 °C y humedad relativa < 60%, lejos de fuente de calor y luz. EMPAQUE El producto se empaca en sobres 1.5 g: Material flexible laminado, sellado herméticamente con el fin de conservar la frescura del producto. Contiene 30 plegadizas x 48 sobres x 1.5 gramos.	**DISPLEY X 48 SOBRE**	**A DEFINIR**
	Café con leche Plegadiza 22 gramos x 6 unidades, mezcla instantánea, Descripción Mezcla instantánea de café y leche. ANALISIS FISICOQUIMICO ESPECIFICACIÓN MÉTODO/REFERENCIA Humedad (%) <= 3,00 BALANZA HALÓGENA Densidad (caída libre g/l) >= 500,0 ISO 8460 pH >= 6,40 pH metro ANALISIS MICROBIOLOGICO ESPECIFICACIÓN METODO/REFERENCIA Recuento total de Mesofilos (ufc/g) <= 10.000 AOAC Official Methods 988.18 Coliformes Fecales Negativo AOAC Official Methods 966.24 Coliformes Totales <= 3 (NMP) AOAC Official Methods 966.24 Mohos y Levaduras (ufc/g) <= 100 ISO 21527 – NTC 5698,		

2	VIDA ÚTIL 12 meses a partir la fecha de fabricación, a temperatura < 30 ° C y humedad relativa < 60 %, lejos de fuentes de calor y luz.	**DISPLEY X 6 SOBRES**	**A DEFINIR**
3	Azúcar en sobre x 5 gramos como mínimo, fundido de azúcar, sacarosa purificada y cristalizada, extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales, **Descripción:** Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales, Composición: Sacarosa, **características biológicas:** características / especificaciones, Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UCF/g), n: 5, c: 3, m: 20, M: 100; Recuento de coliformes totales (UCF/g), n: 5, c: 3, m:<10*, M: 10*; Recuento de Mohos (UCF/g), n: 5, c: 3, m:20, M: 40; Recuento de Levaduras (UCF/g), n: 5, c: 3, m:20, M: 40; Recuento de Escherichia coli UFC/g n: 5, c: 0, m:<10*, Referencias normativas: Resolución 1407. **Caracteristicas Químicas**: Parámetros / Especificaciones / Referencia normativa: Arsénico, expresado como As – 0,5 mg/kg Máximo – NTC 778, Cobre, expresado como Cu- 1,0 mg/kg Máximo- NTC 778, Plomo, expresado comom Pb 0,5 mg/kg Máximo- NTC 778, Pesticidas Ausencia Resolución 2906 de 2007 Codex Alimentarius. **Características sensoriales:** Olor- libre de olores extraños- 1-PR-18-008, Sabor Dulce 1-PR-18-008, Apariencia Granulada 1-PR-18-008. **Características Físicas**: Sedimentos (ppm), Maximo 20 ppm, parámetro interno, 1-PR-18-008. **Características Fisicoquímicas:** Polarización a 20°C Mínimo 99.80°Z NTC 778 ICUMSA GS2-1 NTC 586, Humedad Máximo 0.05% (Fracción en masa) NTC 778 ICUMSA GS2-15 NTC 572, Color a 420nm Máximo 60UI NTC 778 ICUMSA GS-9 NTC 5969, Azucares reductores Máximo 0.05% NTC 778 ICUMSA GS2-5 NTC 4355, Turbiedad a 420nm Máximo 30UI NTC 778 ICUMSA GS-18 NTC 5969, Dióxido de azufre mg/kg <10.0 NTC 778 ICUMSA GS2-33 NTC 5970. **Características Sensoriales:** Olor libre de olores extraños, 1-PR-18-008, Sabor dulce 1-PR-18-008, Apariencia Granulada 1-PR-18-008, Vida **Útil**: 2 años a partir de su fabricación. Información Nutricional: Calorías 400 Kcal, Carbohidrato total 100g, Proteína 0g, Grasa total 0g, Sodio 0g, Minerales (mg) 0g, No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y hierro. Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonables del producto final/uso no intencionado: Exfoliante, antiséptico, analgésico, regenerador de cedulas y autoservicios. **Información nutricional:** Calorías 400kcal, Carbohidrato total 100g, Proteínas 0g, Grasa total 0g, Sodio 0g, Minerales 0g, no es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. **Embalaje:** Presentación/ embalaje: Sobre de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5g. Saco polipropileno de 10 Kg con 10 bolsas polietileno de 200 tubipack de 5 g.	**BOLSA X 200 SOBRE**	**A DEFINIR**

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	
1	Los productos deben contar con registro sanitario vigente del Instituto Nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos - INVIMA por parte de la secretaría de salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados.
2	Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, por la 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 consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS REMANO FACTURADOS.
3	Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 288 de 2008, requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.
4	Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 7992 de 1991, por la cual se establece la regulación para elaboración, conservación y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.
5	El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.
6	Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
7	Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidos en el mercado y de muy buena calidad.
8	Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.
9	Se debe aportar la ficha técnica de cada uno de los productos ofertados, no obstante se tendrá en cuenta la etiqueta de los elementos de muestra.
10	El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defecto de fabricación, calidad del producto empaque, vencimiento, baja por rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.
11	Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y/u omisiones.
12	Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.
13	Los valores propuestos deberán contemplar todos los costos directos e indirectos, para los cuales incurra el proponente para la correcta ejecución del objeto de la presente contratación. Cualquier error u omisión no dará lugar a modificar el valor propuesto y el proponente favorecido deberá asumir los sobrecostos que esto Le ocasione.

14	La empresa debe garantizar que la fecha de vencimiento del producto sea amplia, y deberá presentar al momento de la entrega del pedido de acuerdo al ítem anterior de UNA RELACIÓN DEL NÚMERO DEL LOTE Y DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.
15	**EL PROPONENTE GANADOR DEL LOTE 3 debe suministrar una cantidad mínimo de cinco (5) calentadores "GRECA" de agua caliente para los puntos de expendio complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, Coiba Ibagué.**

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

PROCESO	IVA	RETENCIONES
SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (HORNEADOS, TOSTADOS,SALSAS, CAFÉ Y AZÚCAR) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA	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" **según certificación MJD-CER25-0000136-10000 del 10 de enero de 2025**	Retención en la Fuente ICA por compras (Según actividad económica) Retención en la fuente de IVA (No Aplica

CONCEPTO	PORCENTAJE	BENEFICIARIO
RETENCION A TITULO DE RENTA-Compras de Combustible	0,01	DIAN
RETENCION A TITULO DE RENTA-Compras Declarantes	2,5%	DIAN
RETENCION A TITULO DE RENTA-Compras No Declarantes	3,5%	DIAN
RETENCION A TITULO DE RENTA-Servicios No Declarantes	6%	DIAN
RETENCION A TITULO DE RENTA-Servicios Declarantes	4%	DIAN
RETENCION A TITULO DE IVA- Régimen Común/ el valor del Iva	15%	DIAN
RETENCION DE INDUSTRIA Y COMERCIO- Dependiendo la actividad del Rut		ALCALDIA DE IBAGUE
RETENCION DE OTROS IMPUESTOS DISTRITALES Y MUNICIPALES/ Reteica	6%	ALCALDIA DE IBAGUE

5. CONCEPTO FINANCIERO

El Instituto analizó los estándares financieros correspondientes al sector económico relacionado con la actividad del sector económico a contratar en forma integral y con base en el propósito para la cual se está realizando. La entidad considera que la exigencia de una capacidad financiera razonable, minimiza el riesgo de incumplimiento de la ejecución del contrato producto del proceso y garantiza pluralidad de oferentes al proceso. La capacidad financiera debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza y el valor del contrato.

La capacidad financiera se verificará teniendo en cuenta la Información contenida en el Registro Único de Proponentes - RUP actualizada a 31 de diciembre de 2024, o RUP actualizado en la vigencia 2024 con corte de estados financieros

con corte a 31 de diciembre de 2024 y en firme en ambos casos. Este certificado deberá haber sido expedido máximo dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección.

En el evento de NO encontrarse el Registro Único de Proponentes RUP actualizado a 31 de diciembre de 2024, en razón a que la asamblea ordinaria aún no se ha reunido, lo cual sucede dentro de los tres primeros meses del año, ya sea por disposición de los estatutos o por aplicación de la ley, para este caso es suficiente presentar el RUP vigente y en firme a la fecha del cierre del proceso de selección, que contenga la Información financiera de la vigencia 2024, o si ya tiene el Rup de la vigencia 2024, los dos son habilitantes para el presente proceso, ya que aún no ha terminado la fecha límite para la renovación RUP de la presente vigencia.

Los proponentes a presentarse sean personas jurídicas o personas naturales deben tener como mínimo un (1) año de constituida la entidad.

Cuando se trate de un proponente que sea persona natural extranjera sin domicilio en el país o de persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia, deberá cumplir con las condiciones exigidas anteriormente, en pesos colombianos ($).

Este aspecto no otorgará puntaje, pero habilitará o deshabilitará la propuesta. Se evaluará con CUMPLE o NO CUMPLE.

5.1 Índice de Liquidez

Definida como la relación existente entre el Activo Corriente y el Pasivo Corriente.

Razón Corriente	=	Activo Corriente / Pasivo Corriente

La razón debe ser **>= 1.2**

5.2 Índice de endeudamiento

Se define endeudamiento como la razón existente entre el Pasivo Total y el Activo Total:

Endeudamiento	=	Pasivo Total (Pt) / Activo Total (At)	x 100

El nivel de endeudamiento de los proponentes debe ser máximo del 70%

5.3 Razón de Cobertura de Intereses

Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

Los proponentes que no tengan gastos de interés y cuya utilidad operacional sea positiva, quedan habilitados respecto del indicador de cobertura de interés.

La razón de cobertura de intereses de los proponentes debe ser **mayor o igual a (>=1.3).**

5.4 Capital de Trabajo

Este indicador representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar el nivel de liquidez en términos absolutos.

(ACTIVO CORRIENTE – PASIVO CORRIENTE)

El capital de trabajo de los proponentes debe ser **Mayor o igual al 100%** del presupuesto oficial estimado.

5.5 Rentabilidad del Patrimonio

Utilidad Operacional / Patrimonio, el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.

(UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO)

La rentabilidad del patrimonio de los proponentes debe ser mayor o igual al **>= 10%**

5.6 Rentabilidad del Activo

Utilidad Operacional / Activo Total, el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio

(UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL)

La rentabilidad del activo de los proponentes debe ser mayor o igual al **>= 5%**

Los proponentes que presenten una utilidad operativa negativa o igual a cero (0) NO cumplirán con el indicador
solicitado.

Los proponentes que presenten una utilidad operativa negativa NO cumplirán con los indicadores solicitados al
mostrar rendimientos negativos.

En caso de UNIONES TEMPORALES O CONSORCIOS, los indicadores, se obtendrán de la sumatoria de las cifras registradas en cada uno de los balances de los miembros que la conforman, aplicando las anteriores fórmulas. Los indicadores de rentabilidad del activo y rentabilidad del patrimonio, cada integrante deberá cumplir con el mínimo requerido.

La siguiente es la fórmula aplicable para los indicadores que son índices en la opción escogida para la entidad:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum Componente\ 1\ del\ indicador_i \times porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum Componente\ 2\ del\ indicador_i \times porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). Esta opción incentiva que el integrante del proponente plural con los mejores indicadores tenga una mayor participación en dicho proponente plural, posteriormente se aplicará la fórmula para hallar cada indicador financiero solicitado.

6. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar certificaciones que ha ejecutado contratos objeto de la presente licitación, para entidades públicas o privadas en los años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso cuya sumatoria debe ser igual o superior al 100% del valor del presente proceso contractual.

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

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

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.

Se verificará que el proponente presente el anexo **REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS** conforme a los requisitos establecidos en el presente estudio previo y que los mismos estén firmados por el representante del 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 comercial de alimentos y dejar constancia mediante el presente documento. Para dar cumplimiento a la función constitucional y misión legal, El COIBA ha revisado condiciones particulares de otros procesos de contratación similares, en otras entidades públicas de la ciudad y de la entidad a nivel nacional, consulta realizada a través la página web www.colombiacompra.gov.co además de acopiar información suficiente de precios, calidad, condiciones técnicas y plazos de entrega por lo cual ha solicitado información a los proveedores verificando la idoneidad de los mismos, desde la capacidad organizacional, financiera, legal y técnica, información consultada con lo cual se demuestra la experiencia en el campo de suministro de los implementos requeridos, datos que han sido plasmados en los documentos del proceso a fin de que la decisión de negocio sea adecuada y se garantice la satisfacción de la necesidad presentada por el encargado del expendio de COIBA, **DG. SANCHEZ PAIPA CARLOS,** Con el fin de que no se presenten sobrecostos en la contratación y realizado el análisis desde lo económico en el siguiente estudio de mercado, basado en la solicitud de cotización enviada a los establecimientos de comercio, de las cuales se obtuvo respuesta de establecimiento de comercio como posibles oferentes, por tanto, los documentos aportados permiten obtener valores mínimos reales del sector, como constan en el proceso.

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 Industrial y comercial y dejar constancia mediante el presente documento.

La confitería se refiere a un trabajo o negocio que fabrica y vende colectivamente dulces y chocolates, estos alimentos dulces se consume en todo el mundo y son ricos en azúcar e hidratos de carbono. Está disponible en distintos tipos, como pasteles de chocolate, caramelos, piruletas, chicles de caramelo, etc. Además, tiene varias ventajas como reduce los niveles de estrés, disminuye la presión arterial, mejora el estado de ánimo y reduce el riesgo de coagulación. La sacarosa, los gelificantes, el jarabe de glucosa, los compuestos edulcorantes y los aromas son algunos de los ingredientes que se utilizan en la fabricación de productos de confitería.

Tendencias Esenciales que Proliferan en el Mercado de Confitería

Los principales factores y tendencias que favorecen la participación en el mercado de la confitería son:

- Creciente popularidad de los productos elaborados sin azúcar: En la actualidad, las personas están más sensibilizada por la salud, y por eso demandan más productos sin azúcar, ya que tienen muchos beneficios, como mantener una piel sana y una buena salud bucodental, reducir el riesgo de diabetes, etc. Por otra parte, los fabricantes están elaborando productos bajos en calorías, sin gluten y ricos en proteínas, como los cereales, lo que lleva a un crecimiento de la producción de los productos de pastelería.

- Avances tecnológicos en la fabricación: Los principales actores están constantemente desarrollando nuevos equipos de fabricación en la elaboración de productos de confitería que consumen menos tiempo y hacen que el proceso de producción sea más rápido, por lo que cambiará la dinámica del mercado en el futuro próximo.

- Cambio en las preferencias de los consumidores: Debido al ajetreado estilo de vida y a los hábitos cambiantes de la gente, ahora demandan más alimentos procesados. Además, la apertura de nuevos restaurantes, cafeterías y panaderías también contribuye al crecimiento del mercado significativo a largo plazo.

- Premiumización e innovación: Los fabricantes introducen productos de reposterías en envases diferentes e innovadores para captar la atención de una base de consumidores más amplia. También ofrecen grandes descuentos en productos de lujo y de primera calidad durante la temporada navideña, lo que impulsa la demanda a gran escala.

Segmentación del Mercado de Confitería

En función del tipo, el mercado se segmenta en:

- Orgánico
- Convencional

Por tipo de producto, el mercado puede dividirse entre:

- Chocolate
- Confitería de Azúcar
- Barritas
- Otros

La industria está fragmentada sobre la base del canal de distribución de canal:

Supermercados e Hipermercados
Tiendas de Conveniencia
- Farmacias y Droguerías
- Tiendas Especializadas
- En línea
- Otros

https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-de-confiteria

Análisis del mercado de galletas

El tamaño del mercado de galletas se estima en 122,87 mil millones de dólares en 2024, y se espera que alcance los 156,59 mil millones de dólares en 2029, creciendo a una tasa compuesta anual del 4,97% durante el período previsto (2024-2029).

- La preferencia de los consumidores por opciones de refrigerios convenientes y saludables impulsa la demanda de galletas nutritivas a base de avena y nueces. Personas de todas las edades prefieren picar galletas, lo que provoca un crecimiento constante del mercado. A los niños les gustan especialmente las galletas con diferentes sabores, formas y cremas. Por ello, los agentes del mercado están desarrollando galletas destinadas a los niños. Por ejemplo, en abril de 2022, Koobi lanzó las galletas de chocolate y leche 5D Fun en Malasia. Estas galletas con forma de animales, disponibles en sabores de chocolate y leche, ayudan en el aprendizaje y las capacidades cognitivas de los niños.

- Además, la reciente tendencia de comer comida para llevar se ha convertido en un factor importante que impulsa el mercado. Esta tendencia es una de las consideraciones esenciales para los clientes a la hora de adquirir productos alimentarios. Además, se espera que los frecuentes lanzamientos de nuevas formulaciones en el resultado primario, como galletas bajas en grasa, sin gluten, bajas en carbohidratos, orgánicas y ricas en fibra, para atraer a los consumidores impulsen el crecimiento del mercado.
- En cuanto a la segmentación por tipos, las galletas dulces son el subsegmento que más crece por su sabor e incorporación de ingredientes saludables. Además, las galletas fortificadas infundidas y reemplazadas con avena, mijo y otros ingredientes nutricionales en lugar de trigo están ganando popularidad en el mercado. Esto se debe principalmente a la creciente prevalencia de enfermedades crónicas como diabetes, hipertensión y otros problemas digestivos que pueden reducirse con una dieta adecuada.
- Las empresas participan activamente en promociones en las tiendas, enfatizando el desarrollo de nuevos productos y las comunicaciones de marketing. Estas promociones, como los paquetes de valor adicional o compre uno y obtenga uno gratis, tienen como objetivo principal ayudar a los consumidores a ahorrar dinero. Además, en términos de canales de distribución, las ventas en línea de productos de galletas están creciendo rápidamente, atrayendo a numerosos especialistas verticales como Amazon, Walmart, Carrefour y otros que están capitalizando el creciente crecimiento del comercio minorista electrónico.

Tendencias del mercado de galletas

Inclinación hacia productos de etiqueta limpia y sin gluten

- La demanda de productos alimenticios procesados con etiqueta limpia y sin gluten, como bizcochos, galletas saladas y bollos, ha aumentado considerablemente en los últimos años a nivel mundial. Una de las principales razones por las que la gente prefiere los productos sin gluten es la prevalencia de la enfermedad celíaca en muchas regiones del mundo.
- Según la Organización Beyond Celiac, alrededor de 1 de cada 133 estadounidenses, o aproximadamente el 1% de la población, tenía enfermedad celíaca en 2021. Teniendo en cuenta la tendencia, los actores del mercado se centran en producir productos ricos en fibra, bajos en calorías y sin gluten.. Por ejemplo, en julio de 2021, Arnott lanzó versiones sin gluten de algunas de sus marcas de galletas, como Tiny Teddy, Scotch Finger y Choc Ripple. Los productos están elaborados con una mezcla sin gluten de maíz, soja, arroz, sorgo y tapioca. Además, la creciente demanda de productos nutritivos por parte de los consumidores y el aumento de productos de etiqueta limpia dan como resultado el crecimiento del mercado.
- A lo largo de los años, los lanzamientos de productos con etiquetas como sin aditivos artificiales, sin OGM y reducido en azúcar han beneficiado silenciosamente a los clientes. El creciente interés por los edulcorantes naturales como la stevia y la fruta del monje, los colorantes naturales como la espirulina, la baya del saúco y la remolacha, y los espesantes como el tragacanto y la goma gellan alimentan el movimiento de etiqueta limpia.

https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/biscuits-market

Análisis del mercado del almidón industrial

El tamaño del mercado de almidones industriales se estima en 57,21 mil millones de dólares en 2024 y se espera que alcance los 74,41 mil millones de dólares en 2029, creciendo a una tasa compuesta anual del 5,40% durante el período previsto (2024-2029).

El almidón es un carbohidrato extraído de materias primas agrícolas, que encuentra aplicaciones en muchos productos alimentarios y no alimentarios cotidianos. Los almidones industriales se derivan de diversas fuentes, incluidos maíz, papa, trigo y otras fuentes. Con la mejora gradual de la economía global

y el resultado de una mayor ingesta de alimentos procesados y preparados, el mercado de almidón industrial, que encuentra un uso sustancial en estas aplicaciones alimentarias, está encontrando una mayor demanda, impulsando así el mercado general.
La demanda de almidones modificados aumenta paralelamente al rápido desarrollo de la industria alimentaria. Los almidones modificados ofrecen muchos beneficios funcionales a diversos alimentos, como panaderías, refrigerios, bebidas y alimentos nutricionales. Actualmente, se encuentra disponible en el mercado una amplia gama de almidones, estudiados en forma de almidones nativos, almidones modificados, malta dextrina, azúcares a base de almidón y otros. Estos almidones tienen aplicaciones en expansión, principalmente en las industrias de bebidas y confitería y en las industrias farmacéutica y de fermentación, entre otras, impulsando el mercado.

Tendencias del mercado del almidón industrial

El maíz como una de las principales fuentes de almidón industrial
El almidón derivado del maíz tiene una gran demanda debido a sus propiedades texturales, especialmente como agente espesante en industrias como la láctea y de bebidas. El ingrediente también gana ventaja en el desarrollo de productos sin gluten, lo que supone un desafío para el almidón procedente del trigo, teniendo en cuenta los posibles restos de trazas durante la extracción. La tendencia de ingredientes y productos de etiqueta limpia está afectando drásticamente a la industria mundial de alimentos y bebidas. Además, la rápida expansión de la industria procesadora de alimentos ofrece una importante oportunidad para que los fabricantes de ingredientes adopten medidas estratégicas para satisfacer la creciente demanda. Cuando se trata de aplicaciones no alimentarias, la industria papelera utiliza almidón de maíz como material de relleno y apresto. También encuentra aplicaciones en las industrias textil, lavandería, fundición, flotación por aire y adhesivos. Las amplias aplicaciones del almidón de maíz en diversas industrias impulsan el crecimiento del mercado.

https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/industrial-starches-market

Análisis del comercio del café Análisis del mercado

Se prevé que el mercado de análisis del comercio de café registre una tasa compuesta anual del 2,5% durante el período previsto.

El café se produce en más de 50 países en desarrollo de América del Sur, África y Asia y es una fuente esencial de ingresos para más de 20 a 25 millones de familias en todo el mundo. La producción inicial de granos de café requiere mucha mano de obra. Implica varias actividades que requieren mucha mano de obra, como la agricultura, la recolección y el procesamiento. Por lo tanto, estas actividades se realizan en países con abundante mano de obra.

ANÁLISIS DE MERCADO DE CAFÉ EN COLOMBIA

En 2024, el mercado de café en Colombia alcanzó un valor aproximado de USD 48,53 millones.

Se calcula que el mercado crecerá a una tasa anual compuesta del 4,6% entre 2025 y 2034, para alcanzar un valor de 72,75 millones de USD en 2034.
El café es una bebida que se obtiene de las semillas tostadas y molidas de los árboles del café. Además, Esta popular bebida se presenta en distintos tipos tales como, capuchino, café helado, americano, latte, espresso y entre otros. Incluso, esta bebida es rica en antioxidantes que ayudan

a mantener los niveles de energía, disminuyen el riesgo de diabetes y favorecen la salud del corazón.



El mercado del café en Colombia está registrando un progreso sustancial debido al aumento del consumo de café entre los colombianos y al lanzamiento de cafés de distintos sabores. Según USDA Foreign Agriculture Service, el consumo de café en Colombia en 2023 se mantuvo estable sin mostrar mucho incremento o decremento en los volúmenes de consumo. Aproximadamente se consumen de 2 a 3 tazas de café al día, lo que repercute positivamente en el mercado objetivo. Además, el aumento de la producción de café está contribuyendo al crecimiento del mercado. En 2023, según la Federación Nacional de Cafeteros, se produjeron unos 10,6 millones de sacos de café. Mientras tanto, la mayor demanda de productos de primera calidad y el mayor interés por los productos de café certificado contribuirán a que el mercado prospere en los próximos años. Además, El café es uno de los productos más exportados de Colombia. De hecho, 2018, más de 100 empresas colombianas exportaron al mercado internacional. El café es uno de los productos más exportados de México. Incluso, fue el tercer producto más exportado del mundo en 2021.

El aumento de las exportaciones de café de Colombia en todo el mundo desempeña un papel importante en la expansión del mercado. En 2022, el país exportó café por valor de unos USD 4,15 mil millones. Los principales destinos de exportación fueron Estados Unidos, Canadá, Bélgica y Alemania, entre otros. Por otra parte, la organización de ferias comerciales pretende promover el café de alta calidad a mayor escala contribuyendo a la expansión del mercado.

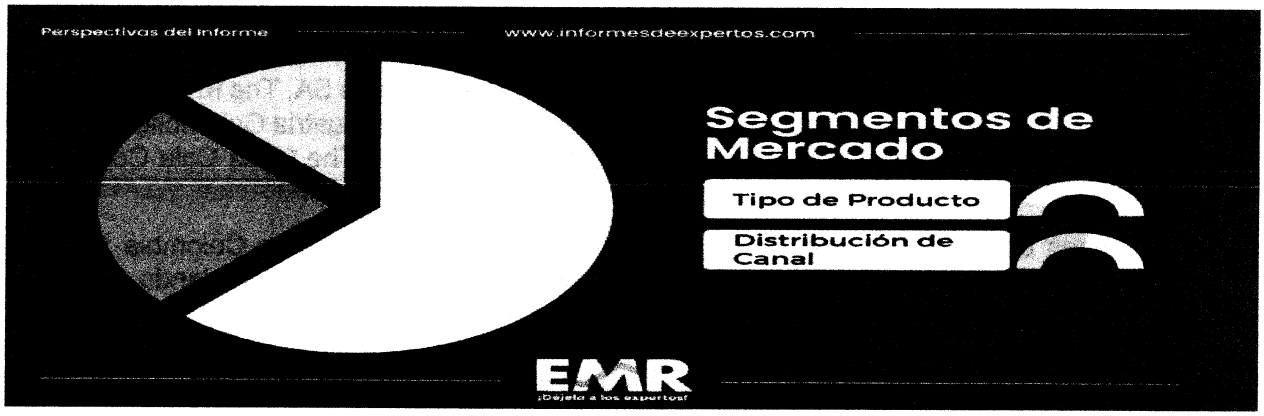
TENDENCIAS PREDOMINANTE QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO DEL MERCADO DE CAFÉ EN COLOMBIA

Apertura de cafeterías e introducción de nuevos sabores de café.
La rápida urbanización, las tendencias emergentes de salir con los amigos y la familia a los cafés, y la creciente apertura de nuevos cafés en el país crean oportunidades lucrativas para el crecimiento del mercado del café en Colombia. En junio de 2023, Starbucks abrió una nueva tienda en Cartagena, Colombia.

Además, los fabricantes de café están introduciendo diferentes sabores de café, como caramelo, vainilla, canela y frambuesa, para atraer a más gente dispuesta a probar nuevos sabores de café, lo que contribuye a aumentar la cuota del mercado del café.

CRECIENTE ADOPCIÓN DE PRÁCTICAS SOSTENIBLES.

Los agricultores están adoptando métodos más sostenibles de producción de café debido a la creciente preocupación por el medio ambiente y para satisfacer la creciente demanda de los consumidores de productos orgánicos. Utilizan técnicas agrícolas modernas que minimizan los residuos, controlan la erosión del suelo y mejoran el rendimiento de las cosechas, lo que, a su vez, se prevé que cambie las perspectivas del mercado del café en Colombia durante el periodo de pronóstico.



CAFÉ: SEGMENTACIÓN DEL MERCADO Por tipo de producto, el mercado de café se fragmenta en:

- Granos Enteros
- Café Molido
- Café Instantáneo
- Monodosis de Café y Cápsulas

Según el canal de distribución, el mercado se segmenta en:

- Supermercados e Hipermercados
- Tiendas de Conveniencia
- Minoristas Especializados

- En Línea
- Otros

Actualmente, los colombianos prefieren comprar café en el supermercado, puesto que en los pueden encontrar una enorme variedad de productos a precios muy asequibles y tienen mayor libertad para seleccionarlo, por lo que es probable que este segmento de Supermercados e Hipermercados tenga la mayor cuota de mercado objetivo. Por otra parte, la tendencia creciente de las compras en línea y el aumento de la publicidad de la marca por parte de las mayores empresas en las plataformas distintas llevará a prosperar el comercio en línea de café en Colombia.

EMPRESAS CLAVE DEL MERCADO DE CAFÉ EN COLOMBIA

Las empresas líderes del mercado de café en Colombia son Nestle SA, The Kraft Heinz Company, J.M. Smucker Company, Unilever Plc., JAB Holding Company, Industria Colombiana de Café S.A, Don Pablo Coffee, Juan Valdez, The Green Coffee Company y The Coca Cola Company, entre otras.

Las bases de datos cubiertas en el informe del mercado de café en Colombia proporcionan impactos de desarrollo significativos presentados por empresas clave, teniendo en cuenta sus ingresos. Este informe consta de los valores del período histórico (2018-2024) y del período de pronóstico (2025-2034) con patrones de evaluación ampliados que se llevan a cabo mediante el análisis IDE basado en tipo de producto y canal de distribución del mercado para determinar el movimiento del estudio.



Además, el proyecto estudiado y analizado se basa en información detallada sobre el modelo de las cinco fuerzas de Porter, las estrategias de los principales actores existentes y sus carteras con diferenciación beneficiosa en innovación de productos en la industria. Por lo tanto, se concluye que el análisis del poder de negociación de los compradores, el poder adquisitivo de los consumidores, la amenaza de los sustitutos y la entrada de nuevos competidores con el efecto de la reactivación y el desarrollo económicos se evalúa para subrayar el poderoso impacto en el mercado.

Análisis del comercio del café Tendencias del mercado

Estados Unidos domina las importaciones globales

- El café proporciona un efecto revitalizante ya que contiene cafeína. Es una de las bebidas más consumidas y populares a nivel mundial. Se prepara y presenta de diferentes formas. Según algunos estudios clínicos, un consumo moderado de café es suave o ligeramente beneficioso para los adultos sanos.
- Se prevé que la cambiante cultura laboral, específicamente en la industria corporativa, junto con la mejora del nivel de vida, impulsen aún más la demanda en el mercado global. A lo largo de los años, la demanda de café se ha ampliado significativamente más allá de los mercados maduros como la Unión Europea (UE), Estados Unidos y Japón.
- Según el Trademap del Centro de Comercio Internacional (ITC), Estados Unidos representó 1.580.333 toneladas métricas de granos de café en 2021. Colombia, Brasil, Suiza, Canadá y Guatemala son algunos de los principales exportadores de café de Estados Unidos, estimados en 20,1%, 18,4%, 11,6%, 6,4% y 6,1%, respectivamente.
- Las empresas que cambian su servicio y establecen estrategias de marca modernas para aumentar la satisfacción del consumidor y generar lealtad son otros factores para mejorar el mercado del café en todo el mundo. Esto se ve respaldado por la aparición de varios cafés y el aumento de los niveles de ingresos prescindibles de los consumidores. Se prevé que todos estos factores impulsen el crecimiento del mercado.
- El café verde se está volviendo cada vez más popular a medida que los hábitos de compra de los consumidores cambian a favor de opciones de productos más saludables, mejorando el bienestar físico general y creando conciencia sobre la prevalencia de condiciones de salud relacionadas con el estilo de vida, como la obesidad, las enfermedades cardiovasculares y la diabetes. Por ejemplo, en septiembre de 2022, Green Coffee Company (GCC) lanzó su ronda de financiación Serie C de 100 millones de dólares para hacer crecer sus operaciones en Colombia y construir una operación de tostado de café con sede en Estados Unidos para ampliar su cadena de valor.

https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/coffee-trade-analysis

Salsas Aderezos y Condimentos Análisis de Mercado

Se espera que el mercado mundial de salsas, condimentos y aderezos registre una tasa compuesta anual del 4,9% durante el período previsto.
El consumo de productos alimenticios, como pasta y arroz, con diferentes salsas, especias y aderezos, sigue estando de moda a nivel mundial. Se espera que un cambio cada vez mayor hacia productos alimenticios picantes impulse significativamente la demanda de diversos condimentos, salsas y aderezos. La creciente población joven y la tendencia acelerada de experimentar frecuentemente con diferentes alimentos interestatales y entre países han brindado muchas oportunidades de crecimiento para que los fabricantes de salsas innoven sabores tradicionales y étnicos que atraigan el paladar de los consumidores. El creciente conocimiento sobre los beneficios para la salud de las salsas, como la salsa de mostaza, ha sido el principal factor que ha impulsado su demanda. Por ejemplo, la salsa de mostaza es rica en potasio y fósforo (incluye aproximadamente 83 miligramos y 57 miligramos de potasio y fósforo, respectivamente, en 100 gramos de salsa), lo que la hace ideal para personas con enfermedades cardíacas. Además, el calcio de la salsa de mostaza amarilla (aproximadamente 32 gramos de calcio en 100 gramos) es vital para

el crecimiento y desarrollo de huesos y dientes.
La creciente influencia cultural es otra razón de la creciente demanda de salsas, condimentos y aderezos en Asia-Pacífico y África. La cocina y los condimentos para barbacoa, considerados una cultura occidental en los países asiáticos, están ganando fama debido a sus beneficios para la salud y su sabor diferente. Además, la adopción de salsas, condimentos y aderezos en comidas listas para servir y alimentos callejeros ha aumentado su popularidad.

Salsas Aderezos y Condimentos Tendencias del Mercado

Creciente popularidad de la cocina internacional entre los clientes adultos jóvenes
El consumo de alimentos se ha alterado fundamentalmente debido al panorama de las redes sociales. La exploración de alimentos fuera de la gama convencional está provocando un crecimiento de la demanda de cocina extranjera e ingredientes exóticos, donde la gente está dispuesta a jugar con recetas extranjeras también en casa. El auge de Internet y la facilidad de acceso a las redes sociales afectan las elecciones de alimentos y promueven la demanda de cocina internacional entre los jóvenes. Según el Ministerio de Finanzas de Japón, en 2020 el volumen de exportación de mezclas de salsas de Japón ascendió a unos 66,4 millones de kilogramos. Las salsas mixtas son un producto importante en el mercado de exportación de condimentos y condimentos japoneses.
El creciente número de migrantes en las Américas, Europa, Medio Oriente y África con diversos fines, incluidos el trabajo y la educación, ha ido transformando el panorama alimentario de estas regiones. Por lo tanto, la popularidad de las variantes de alimentos chinos, japoneses, tailandeses, indios y de otras etnias está aumentando en el mercado. El aumento de la inclinación hacia la cocina internacional también se ha observado como una tendencia entre los millennials, lo que lleva a la exploración de una nueva variedad de cocinas. Por ejemplo, en abril de 2022, el fabricante japonés Kikkoman lanzó en la India su salsa fresca 100% vegetariana con sabor a ostras. Está elaborado con ingredientes naturales y salsa de soja Kikkoman como ingrediente base.
Ha habido un aumento en el consumo de alimentos fuera del hogar. Debido a esto, los consumidores están probando nuevas cocinas internacionales, impulsando el mercado de las salsas. La tecnología digital y el crecimiento de las plataformas de entrega de alimentos en línea, en particular los nuevos actores como Deliveroo y Uber Eats, han aumentado la importancia del entorno fuera del hogar.

https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/sauces-condiments-and-dressing-market

Análisis del mercado de alimentos y cereales horneados

El mercado de cereales y alimentos horneados está valorado en 552.400 millones de dólares para el año en curso y se prevé que registre una tasa compuesta anual del 5,69% en los próximos cinco años.

- El mercado de cereales y alimentos de panadería está impulsado principalmente por la conveniencia. La necesidad de adoptar soluciones prácticas en todos los ámbitos de la vida crece debido al ritmo acelerado de vida. Es un desafío para los clientes dedicar más tiempo a cocinar debido a las largas jornadas laborales. Entonces, un estilo de vida ajetreado aumenta el consumo de alimentos como pan, galletas, pasteles y cereales para el desayuno que están listos para consumir.
- Además, un estilo de vida acelerado provocado por la creciente urbanización y la alta capacidad adquisitiva también contribuyen significativamente al aumento de la demanda de alimentos saludables y convenientes. Según el estado de un informe sobre snacks publicado por Mondelez International en 2022, el 64% de los consumidores prefieren los snacks como comportamiento alimentario habitual a la hora de comer tradicional.

- Además, el coste de las tartas y pasteles suele ser superior al del pan normal fabricado en las panaderías de las tiendas. Aún así, la amplia accesibilidad a las opciones, la personalización y las opciones ampliadas atraen a los consumidores a comprar, impulsando así los ingresos del segmento y de la industria. Además, hay continuas innovaciones a medida que la industria de la panadería y los cereales invierte mucho en el desarrollo de productos beneficiosos y nutricionales.
- Los alimentos y cereales horneados bajos en carbohidratos, ricos en fibra, multicereales y fortificados que atraen a los consumidores preocupados por su salud han desencadenado el crecimiento del mercado. La industria de la panadería y los cereales ha satisfecho las preocupaciones de salud de los consumidores y su gusto por consumir alimentos horneados y envasados, ya que se producen con ingredientes de alta calidad.
- Sin embargo, los productos de panadería contienen una cantidad importante de calorías. Debido a este factor, los consumidores preocupados por su salud intentan consumir productos de panadería bajos en calorías. Mientras tanto, se prevé que la creciente prevalencia de la obesidad en todo el mundo impulse las ventas de productos de panadería bajos en calorías durante el período previsto.

Tendencias del mercado de alimentos y cereales horneados

Creciente demanda de productos de panadería artesanal

- Las panaderías artesanales suelen utilizar cereales integrales, edulcorantes naturales y otros ingredientes integrales para preparar productos de panadería que atraigan a los consumidores preocupados por su salud. Los millennials tienden a gravitar hacia los cereales integrales, los ingredientes naturales y los productos alimenticios frescos, por lo que prefieren los productos de panadería artesanal, como pan, galletas, productos matutinos y otros.
- Las panaderías artesanales ofrecen sabores únicos y distintos y productos creativos que no están fácilmente disponibles en las panaderías del mercado masivo y se elaboran utilizando métodos tradicionales. Por ejemplo, La Farm Bakery, ubicada en Carolina del Norte, Estados Unidos, ofrece 15 estilos diferentes de pan y 20 panes de temporada.
- La panadería afirma ofrecer pan artesanal y utiliza harina sin blanquear ni bromar. Además, la mayor preferencia de los consumidores por productos de panadería de alta calidad y la creciente disposición de los consumidores a pagar un precio superior por productos de panadería saludables y de alta calidad, junto con el aumento de los ingresos disponibles, están respaldando el crecimiento de los productos de panadería artesanal en el mercado estudiado.
- Además, los productos de panadería artesanal se perciben como más saludables, ya que generalmente contienen semillas, nueces y granos ricos en nutrientes con valor agregado, como quinua, amaranto, espelta y otros, para aumentar su valor nutricional. El auge de la panificación consciente y la inclinación hacia productos de panadería de estilo artesanal, junto con el cambio en los patrones de consumo y la adopción de productos alimenticios más saludables, está impulsando las ventas del mercado.
- Por ejemplo, en 2022, según el Consejo Internacional de Información Alimentaria, el 54% de los estadounidenses intentó comer de forma más saludable, el 38% se centró en comportamientos saludables en lugar de perder peso y el 37% de los consumidores siguió una dieta o un patrón alimentario específico.
- Por lo tanto, el alto potencial de crecimiento de las panaderías artesanales está atrayendo a los panaderos a ofrecer productos de panadería únicos, nutritivos y saludables para satisfacer la demanda de los consumidores, lo que a su vez impulsa el crecimiento del mercado.

https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/baked-food-and-cereals-market

Pronóstico del café a corto y largo plazo

El café es uno de los productos básicos más negociados en la bolsa a nivel mundial. Su precio fluctúa debido a múltiples factores, como el clima, la oferta, la demanda y los cambios en las políticas económicas. Al analizar el pronóstico del café para 2025, los usuarios interesados en este mercado podrán comprender mejor las tendencias y tomar decisiones informadas para evitar pérdidas.

Este artículo ofrece un análisis detallado de la predicción del café, con datos actualizados y herramientas útiles, desde gráficos y tablas, que funcionan en la exploración del comportamiento del mercado global como parte fundamental de la investigación sobre el pronóstico.

Futuros del café: Análisis y pronóstico de precios a corto plazo para las próximas 2 semanas

Aunque el riesgo de pérdida por fluctuaciones siempre está presente, el análisis a corto plazo del precio del café permite identificar las fluctuaciones que podrían afectar a los mercados globales en las próximas dos semanas. Según los datos recopilados, se espera que los valores del café se mantengan relativamente estables. El pronóstico muestra variaciones diarias, con un precio promedio que oscila entre los 318 y 325 dólares. A continuación, presentamos una tabla con las predicciones detalladas para los próximos días.

Fecha	Costo	Costo mínimo	Costo máximo
20-01-25	321,209	317,805	325,030
21-01-25	318,810	314,929	322,468
22-01-25	323,357	319,758	326,941
23-01-25	322,932	319,477	326,594
24-01-25	318,850	315,196	322,570

Predicción de café para el año 2025

El 2025 presenta un panorama moderadamente optimista para el café, con precios proyectados a la alza durante algunos meses clave. Según los datos, los precios del café mostrarán una tendencia alcista moderada hacia la segunda mitad del año. El mes de noviembre destaca con un crecimiento del 2,42%, atribuible a una mayor demanda estacional. Sin embargo, también se prevén ligeras caídas en algunos meses, como septiembre (-0,61%), debido a ajustes en el volumen de producción y exportación.

A continuación, se ofrece una tabla mensual con predicciones basadas en datos históricos y análisis técnico.

Fecha	Costo de apertura	Costo de cierre	Costo mínimo	Costo máximo	Cambio (%)
Febrero	320,175	322,967	320,175	323,136	0,86
Marzo	323,381	323,670	323,087	324,542	0,09
Abril	324,367	328,726	324,367	329,982	1,33
Mayo	328,690	327,902	327,156	328,690	-0,24
Junio	327,678	329,274	327,376	329,286	0,48
Julio	329,821	333,623	329,633	333,623	1,14
Agosto	333,393	338,139	333,393	338,139	1,40
Septiembre	338,996	336,941	336,411	340,368	-0,61
Octubre	336,828	335,847	335,847	338,888	-0,29
Noviembre	335,803	344,138	335,803	344,354	2,42
Diciembre	344,267	346,838	344,267	347,321	0,74

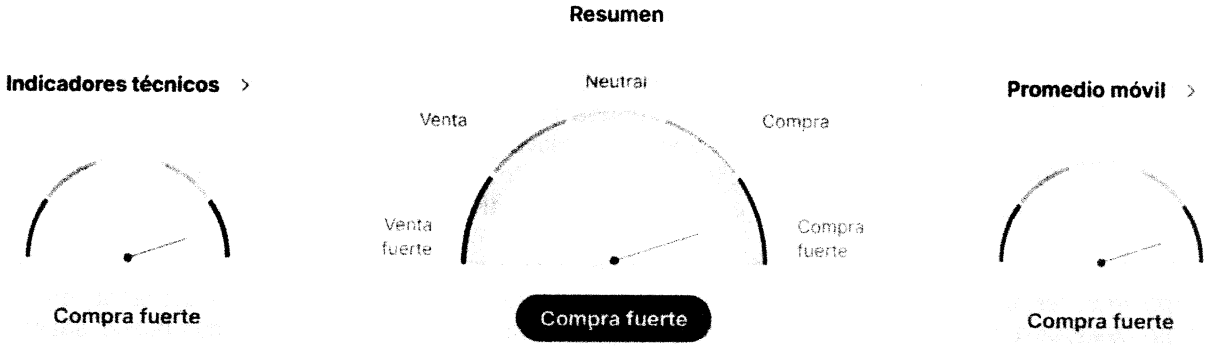
Pronóstico del café para el año 2026

Para 2026, el mercado del café continuará siendo influido por las condiciones climáticas y la dinámica oferta-demanda. El precio seguirá una trayectoria de crecimiento moderado, con un aumento más pronunciado hacia el tercer trimestre, especialmente en agosto y noviembre. La siguiente tabla detalla los pronósticos mensuales para este año.

Fecha	Costo de apertura	Costo de cierre	Costo mínimo	Costo máximo	Cambio (%)
Enero	346,797	343,726	341,919	346,797	-0,89
Febrero	344,355	347,205	344,355	347,379	0,82
Marzo	347,627	348,530	347,593	348,969	0,26
Abril	348,542	353,370	348,542	354,425	1,37
Mayo	352,847	352,387	351,602	352,847	-0,13
Junio	352,190	354,164	351,844	354,164	0,56
Julio	354,037	357,704	353,998	357,915	1,03
Agosto	357,908	363,077	357,908	363,077	1,42
Septiembre	363,838	361,157	360,828	364,859	-0,74
Octubre	361,397	360,402	360,402	363,283	-0,28
Noviembre	360,179	368,650	360,179	368,650	2,30
Diciembre	369,169	371,477	368,856	371,785	0,62

Análisis técnico del café

El análisis técnico es una herramienta esencial para predecir el precio del café. Este enfoque utiliza gráficos, indicadores y datos históricos para identificar tendencias y posibles movimientos futuros. En este caso, el mercado muestra una tendencia alcista apuntando a "Compra fuerte", mientras que los niveles de soporte y resistencia sugieren una ligera estabilidad. Sin embargo, los usuarios deben considerar el riesgo inherente a pérdidas antes de actuar.



https://libertex.org/es/blog/cafe-prediccion

Visión General del Mercado de Azúcar

El mercado del azúcar alcanzó un valor de 180,31 millones de toneladas en el año 2024. Se estima que el mercado crecerá a una tasa de crecimiento anual compuesta del 1% entre 2025 y 2034, para alcanzar un valor de 197,20 millones de toneladas en 2034.



El azúcar es una sustancia cristalina dulce que se obtiene de la caña de azúcar y la remolacha azucarera. Es un compuesto puro blanco incoloro y marrón cuando es menos refinado. Se deriva extensamente del sorgo, arces y palmeras y se utiliza principalmente como edulcorante y conservante en alimentos y bebidas. Se divide a su vez en azúcar simple y azúcar compuesto. El más simple es el monosacárido, que contiene componentes como glucosa, fructosa y galactosa. Mientras que el azúcar compuesto, también llamado disacárido o azúcar doble, es básicamente una molécula formada por dos monosacáridos unidos y maltosa.

Factores Fundamentales que Impactan al Mercado de Azúcar

Los factores que están expandiendo la participación de mercado del azúcar son:

- **Auge del crecimiento demográfico:** Debido a la generalización de la población en los países de Asia-Pacífico, el azúcar tiene una gran demanda como ingrediente básico en la cocina. El alza de la producción de caña de azúcar, debido a su fácil cultivo y a unas condiciones climáticas muy favorables, hace que los agricultores prefieran cultivarla. Por lo tanto, con el rápido crecimiento de la renta per cápita, la gente consume cada vez más de azúcar, lo que atrae al mercado a crecer en un año de previsión.

- **Creciente gusto por lo dulce entre la gente:** Hoy en día, la gente es más exigente con los postres, las bebidas de acompañamiento y los aperitivos, lo que hace que la demanda de alimentos procesados entre los consumidores sea un factor primordial. Además, la gente busca satisfacer sus intensos antojos de dulce en forma de pasteles, bollería, tartas y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Así pues, todas estas demandas emergentes de galletas y artículos de confitería hacen florecer profundamente el mercado mundial del azúcar.

- **Importante papel en el sector del cuidado de piel:** El azúcar también se utiliza ampliamente en diversas industrias, como la farmacéutica y la del cuidado de la piel. Además, se incluye en una gran variedad de medicamentos y jarabes para la tos y, por otra parte, debido a sus propiedades exfoliantes es tomado por muchas mayorías del sector cosmético para exfoliarse. Se espera que la creciente incorporación del producto ayudará al mercado en los años futuros.

- **Mayor conciencia de la salud:** La gente es cada vez más consciente de su dieta, por lo que se inclina más por el azúcar moreno y orgánico. El azúcar moreno es una rica fuente de sacarosa disacárido que activa las células de la sangre y da energía al cuerpo humano. Por eso su consumo es más sano y saludable que el de otras formas procesadas y refinadas.

PERSPECTIVA LEGAL

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato para ADQUISICIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA POR MONTO AGOTABLE, A PRECIOS UNITARIOS PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE **PRODUCTOS ALIMENTICIOS (HORNEADOS, TOSTADOS,SALSAS, CAFÉ Y AZÚCAR)** CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA ", de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, verificó y actualmente no hay un Acuerdo Marco de Precios sobre los bienes requeridos, por lo tanto, se prevé el uso de la, **SELECCIÓN ABREVIADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA POR MONTO AGOTABLE**, como opción de la selección a contratar.

Además De conformidad con el artículo de la Ley 1150 de 2007. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

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

7.2 ANÁLISIS DE LA OFERTA Y ANÁLISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS DE LA OFERTA

A efectos de dar a conocer los productos existentes en el mercado encontramos gran variedad de proveedores, tales como **LA RECETTA, DISTRIBUIDORA LA ESMERALDA, MAKRO VENDING, DSIERRA, MULTIVENTAS, SUPERMERCADO SURTIPLAZA, CANDY MASTER, SANDRA XIMENA VELASQUEZ CANIZALES, COMESTIBLES RICA TORTA LTDA** entre otros quienes hacen parte de las empresas productores, comercializadoras y distribuidoras de productos alimenticios.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

De acuerdo con la guía, elaborada por Colombia Compra Eficiente para éste tipo de análisis, se han verificado las condiciones en las cuales el COIBA ha adquirido en el pasado el bien o servicio a contratar, utilizando para ello la herramienta tecnológica que brinda el SECOP II y consultando los archivos de la Entidad y de acuerdo a la necesidad real y a efectos de realizar el análisis de la demanda se puede evidenciar de que se adquirieron elementos en oportunidades anteriores de acuerdo al objeto a contratar, bajo la modalidad de mínima cuantía, así mismo se realizaron búsquedas en el Portal Único de Contratación SECOP II, sitio web por lo cual se encontraron contratos celebrados con el mismo objeto en otras ciudades de la misma entidad.

A) HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

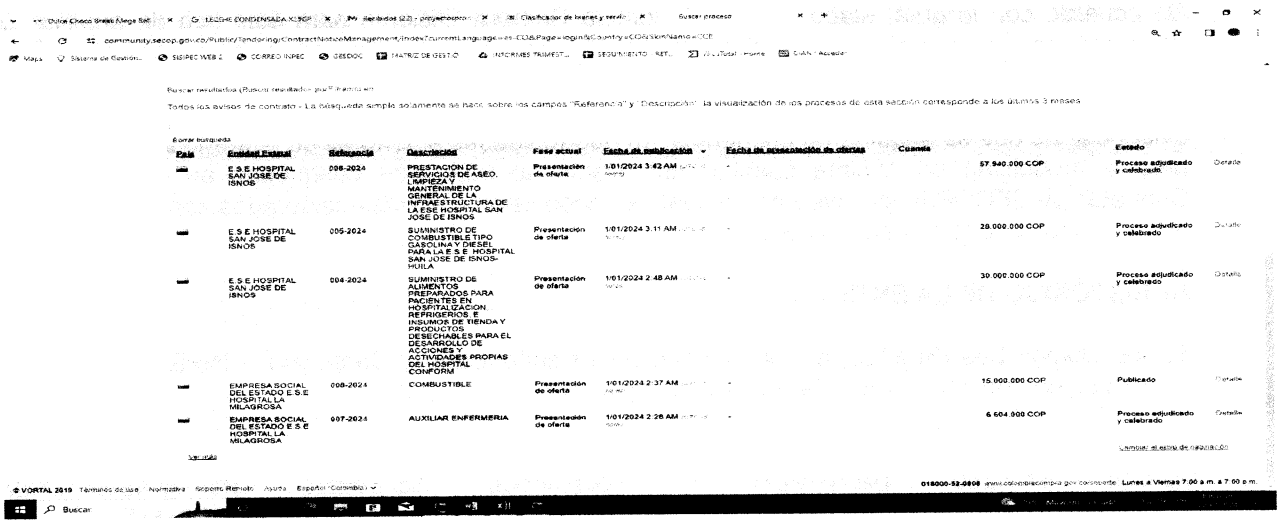
En los últimos tres (3) años, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

Numero Documento	Fecha de Creación	Dependencia Descripción	Descripción	Valor Actual	Nombre Razón Social	MODALIDAD
109	2020	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE MONIQUIRÁ-INPEC	PRODUCTO ALIMENTICIO	$33.639.351	SUPRISA S.A.S	MÍNIMA CUANTÍA
SI 113 007 2021	2021	COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTA COBOG INPEC	ALIMENTOS 2 EXPENDIO COBOG (Presentación de oferta)	375.861.906	incodepf s.a.s	Subasta inversa
114-SIE-004-2023	2023	COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTA COBOG INPEC	EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES	1.023.449.321	GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.	SUBASTA INVERSA

SASI COIBA-639-005-2024	2024	COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y NEDIANA SEGURIDAD IBAGUE INCLUYE PABELLON DE RECLUSION ESPECIAL	EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES	1.105.330.910	RECETTA, DSIERRA, INCODEPF COMAPAN	SUBASTA INVERSA

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.



País	Entidad Estatal	Referencia	Descripción	Fase actual	Fecha de publicación	Fecha de presentación de ofertas	Cuantía	Estado
	E.S.E HOSPITAL SAN JOSE DE ISNOS	008-2024	PRESTACION DE SERVICIOS DE ASEO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL DE LA INFRAESTRUCTURA DE LA ESE HOSPITAL SAN JOSE DE ISNOS	Presentación de oferta	1/01/2024 3:42 AM	-	57.940.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado
	E.S.E HOSPITAL SAN JOSE DE ISNOS	005-2024	SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE TIPO GASOLINA Y DIESEL PARA LA E.S.E HOSPITAL SAN JOSE DE ISNOS-HUILA	Presentación de oferta	1/01/2024 3:11 AM	-	28.000.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado
	E.S.E HOSPITAL SAN JOSE DE ISNOS	004-2024	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA PACIENTES EN HOSPITALIZACION, REFRIGERIOS E INSUMOS DE TIENDA Y PRODUCTOS DESECHABLES PARA EL DESARROLLO DE ACCIONES Y ACTIVIDADES PROPIAS DEL HOSPITAL CONFORM	Presentación de oferta	1/01/2024 2:48 AM	-	30.000.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado
	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO E.S.E HOSPITAL LA MILAGROSA	008-2024	COMBUSTIBLE	Presentación de oferta	1/01/2024 2:37 AM	-	15.000.000 COP	Publicado
	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO E.S.E HOSPITAL LA MILAGROSA	007-2024	AUXILIAR ENFERMERIA	Presentación de oferta	1/01/2024 2:26 AM	-	6.604.900 COP	Proceso adjudicado y celebrado

7.3 ANÁLISIS DE MERCADO

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

- La recetta soluciones gastronómicas
- Comapan
- Sandra Ximena Velásquez Canizales
- Distribuidora Raúl Suarez
- Distribuciones Catama
- Comestibles Rica Torta
- Makro Vending
- Candy Master

Teniendo en cuenta que NO todas las anteriores entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, a continuación se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para adquisición por selección abreviada modalidad de

subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro de productos alimenticios **(HORNEADOS, TOSTADOS, SALSAS, CAFÉ Y AZÚCAR)** con destino al almacén expendio, necesarios para la comercialización a la población privada de la libertad del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña-incluye pabellón de reclusión especial-Coiba, de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:

LOTE 1 SALSAS, MERMELADAS Y AJÍ PRESUPUESTO **$59.181.818**

N	ESPECIFICACION TECNICA DEL PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	SURTI PLAZA		MULTIVENTAS		DSIERRA		valor ponderad	valor ponderado total
				V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL		
1	SALSA DE AJI	UNIDAD	3000	3199	$ 9.597.000	3135	$ 9.405.000	$ 3.104	$ 9.312.000	$ 3.146	$ 9.438.000
2	MERMELADA FRESA	UNIDAD	5000	1547	$ 7.735.000	1516	$ 7.580.000	$ 1.501	$ 7.505.000	$ 1.521	$ 7.606.667
3	MERMELADA PIÑA	UNIDAD	4000	1445	$ 5.780.000	1416	$ 5.664.000	$ 1.402	$ 5.608.000	$ 1.421	$ 5.684.000
4	MAYONESA	UNIDAD	5000	1287	$ 6.435.000	1262	$ 6.310.000	$ 1.249	$ 6.245.000	$ 1.266	$ 6.330.000
5	SALSA TOMATE	UNIDAD	5000	1203	$ 6.015.000	1179	$ 5.895.000	$ 1.167	$ 5.835.000	$ 1.183	$ 5.915.000
6	SALSA BBQ	UNIDAD	5000	1412	$ 7.060.000	1384	$ 6.920.000	$ 1.370	$ 6.850.000	$ 1.389	$ 6.943.333
7	SALSA MOSTAZA	UNIDAD	4185	1630	$ 6.821.550	1597	$ 6.683.445	$ 1.581	$ 6.616.485	$ 1.603	$ 6.707.160
8	SALSA TARTARA	UNIDAD	5000	2147	$ 10.735.000	2104	$ 10.520.000	$ 2.083	$ 10.415.000	$ 2.111	$ 10.556.667
	CPD X $ 59.181.818				$ 60.178.550		$ 58.977.445		$ 58.386.485	$ 13.640	$ 59.180.627

LOTE 2: PRODUCTOS HORNEADOS PRESUPUESTO **$180.000.000**

N	ESPECIFICACION TECNICA DEL PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	CANDY MASTER		COMESTIBLES RICA TORTA		SANDRA XIMENA		valor ponderad	valor ponderado total
				V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL		
1	BIZCOCHO DE ACHIRA	UNIDAD	6500	3400	$ 22.100.000	3000	$ 19.500.000	$ 3.200	$ 20.800.000	$ 3.200	$ 20.800.000
2	Galleta rellena con sabor a coco-vainilla- mantequilla	UNIDAD	10000	3400	$ 34.000.000	3000	$ 30.000.000	$ 3.200	$ 32.000.000	$ 3.200	$ 32.000.000
3	BIZCOCHO DE CUAJADA	UNIDAD	6000	3400	$ 20.400.000	3000	$ 18.000.000	$ 3.200	$ 19.200.000	$ 3.200	$ 19.200.000
4	PONQUE	UNIDAD	8000	6200	$ 49.600.000	5800	$ 46.400.000	$ 6.000	$ 48.000.000	$ 6.000	$ 48.000.000
5	PONQUE CHOCOTORTA TAJADA	UNIDAD	10000	3200	$ 32.000.000	2800	$ 28.000.000	$ 3.000	$ 30.000.000	$ 3.000	$ 30.000.000
6	PONQUE ENVINADO TAJADA	UNIDAD	10000	3200	$ 32.000.000	2800	$ 28.000.000	$ 3.000	$ 30.000.000	$ 3.000	$ 30.000.000
	CPD X $180.000.000				$ 190.100.000		$ 169.900.000		$ 180.000.000	$ 21.600	$ 180.000.000

LOTE 3: PRODUCTOS CAFÉ Y AZÚCAR PRESUPUESTO **$180.000.000**

N	ESPECIFICACION TECNICA DEL PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	LA RECETTA		DISTRIBUIDORA LA ESMERALDA		MAKRO VENDING		valor ponderado unidad	valor ponderado total
				V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL		
1	Café granulado de 1,5 gramos como minimo, en sobres individuales de materiales flexible facil de abrir	Display x 48 sobres	4999	$ 10.955	$ 54.764.045	$ 13.968	$ 69.826.032	$ 11.503	$ 57.503.497	$ 12.142	$ 60.697.858
2	Café con leche de 22 gramos	Display x 6 sobres	4940	$ 6.281	$ 31.028.140	$ 8.009	$ 39.564.460	$ 6.595	$ 32.579.300	$ 6.962	$ 34.390.633
3	Azucar en sobre x 5 gramos como minimo	Bolsa x 200 sobres	10000	$ 8.461	$ 84.610.000	$ 9.328	$ 93.280.000	$ 8.884	$ 88.840.000	$ 8.891	$ 88.910.000
	CDP X $184.000.000				170.402.185		202.670.492		178.922.797		$ 183.998.491

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (HORNEADOS, TOSTADOS, SALSAS, CAFÉ Y AZÚCAR) CON DESTINO

AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de cada cotización y obteniendo el promedio de mínimo tres cotizaciones de menor valor así:

LOTE 1
Cotización 1 = $ 60.178.550 + Cotización 2= $ 58.977.445 + Cotización 3 = $ 58.386.485

Promedio Total = $ 59.180.827

LOTE 2
Cotización 1 = $ 190.100.000 + Cotización 2= $ 169.900.000 + Cotización 3 = $ 180.000.000
Promedio Total = $ 180.000.000

LOTE 3
Cotización 1 = $ 170.402.185 + Cotización 2= $ 202.670.492 + Cotización 3 = $178.922.797
Promedio Total = $ 183.998.491

Obteniendo como resultado un Valor total de **CUATROCIENTOS VEINTITRÉS MILLONES CIENTO SETENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS DIECIOCHO PESOS M/CTE $ 423.179.318,** para la adquisición y suministro de productos alimenticios (HORNEADOS, TOSTADOS,SALSAS, CAFÉ Y AZÚCAR) con destino al almacén expendio, necesarios para la comercialización a la población privada de la libertad del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña-incluye pabellón de reclusión especial-Coiba

9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. 825 de fecha 09 de enero de 2025, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-639 Complejo Penitenciario Ibagué- Picaleña, DEPENDENCIA 639 EXP Expendio COPED IBAGUÉ, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, FUENTE (propios), RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: la adquisición por selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica, para contratar el suministro de productos alimenticios **(lotes 1,2,3)** con destino al almacén expendio, necesarios para la comercialización a la población privada de la libertad del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA. **Expedido por** JANN RODRÍGUEZ JIMÉNEZ Jefe de Presupuesto, por valor disponible de **CUATROCIENTOS VEINTITRES MILLONES CIENTO OCHENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS DIECIOCHO PESOS M/CTE $ 423.181.818**

10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será hasta el **15 de DICIEMBRE de 2025** y/o hasta el agotamiento de los recursos, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio. Los productos se suministran en forma parcial según solicitud y necesidades realizadas por el encargado del expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, Coiba Ibagué.

En caso de ofrecerse cambio de algún producto por otro se podrá hacer siempre y cuando estén en el presente proceso y sin sobrepasar el presupuesto total de este debido a la demanda y oferta. De igual forma a la propuesta seleccionada se ajustarán cantidades para ejecutar la totalidad del presupuesto.

El oferente a partir de la publicación de la carta de Aceptación de Oferta, tendrá TRES (03) días máximo para presentar la póliza y suscribir el acta de Inicio, deberá ejecutar el objeto de la invitación pública a partir de la firma del acta de inicio sin exceder el 15 de diciembre 2025.

Se debe tener en cuenta el horario de 08:00am a 11:00 am y de 1:30 a 4:00 pm horas para la entrega de los productos y previa comunicación del Supervisor del Contrato o Responsable de la Actividad Productiva de Expendio.

11. FORMA DE PAGO

El INPEC efectuará pago total al contratista de acuerdo al valor de los bienes recibidos, (elementos de seguridad industrial y elementos de caucho y plástico para la habilidad productiva **"expendio"**, previa presentación de la factura, 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, y recibido a satisfacción por el supervisor del contrato, en donde se diga que el objeto del contrato fue ejecutado de manera satisfactoria.

La factura será cancelada por el INPEC dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con todos 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 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 como 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 Ibagué Tolima, ubicado en la Carrera 45 Sur N°134-95 Barrio Picaleña.

13. LUGAR DE EJECUCIÓN

Lugar de entrega de los elementos contratados: Estos elementos serán entregados en la bodega principal de la Actividad Productiva Expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, Coiba Ibagué, ubicado en la Carrera 45 Sur N°134-95 Barrio Picaleña.

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. Será obligación primordial del contratista cumplir con las condiciones y especificaciones técnicas exigidas por el Complejo y presentadas en la propuesta.
B. Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito Nacional, Departamental y Municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato.
C. Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, así como los aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales que le correspondan.
D. Que todos los productos ofertados se encuentren vigentes, en óptimas condiciones de conservación y en excelentes condiciones de calidad.
E. Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, por la 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 consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS REMANO FACTURADOS.
F. Que se compromete a cambiar los elementos y/o materiales que resulten en mal estado en un tiempo no mayor de 24 horas después de verificado el estado de los mismos.
G. Garantizar la calidad de los bienes.
H. Atender las directrices del supervisor del contrato para la ejecución del mismo.
I. Adoptar las medidas de prevención y control para cumplir con el objeto de la presente invitación.
J. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía presentada.
K. La puntualidad en la entrega de los bienes de acuerdo con lo establecido por el supervisor del complejo.
L. Entregar al complejo los bienes relacionados en el ítem del objeto de la presente invitación.
M. Deberá mantener el complejo indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallo de cualquier especie de naturaleza que se entable o pueda entablarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución de la invitación.
N. La empresa debe suministrar una cantidad mínimo de cinco (5) calentadores para agua caliente para los puntos de expendio complejo carcelario y penitenciario con alta y mediana seguridad de Ibagué Picaleña justicia y paz; para el lote 6 producto cafetería.
O. La empresa debe garantizar que la fecha de vencimiento del producto sea amplia, y deberá presentar al momento de la entrega del pedido de acuerdo al ítem anterior de UNA RELACIÓN DEL NÚMERO DEL LOTE Y DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.
P. El contratista debe subir a la plataforma SECOP II las facturas electrónicas del contrato y la validación de las mismas en el sistema Olimpia; la Administración del SIIF- Nación, Ministerio de Hacienda informa que a partir del 1° de abril de 2021, para poder efectuarse el pago de facturas electrónicas a

proveedores y contratistas, se debe efectuar el siguiente proceso para que la Dian pueda validar dicho documento.

Cuando se emita la factura el proveedor o contratista deberá registrar en las notas u observaciones la identificación presupuestal de la entidad adquirente, los datos del contrato y el correo institucional del aprobador de la siguiente manera:
Identificación de la entidad; Contrato o identificación la caja menor que adquiera ByS; Nombre del supervisor@dominio de la entidad.
Ejemplo:



Q. Como esta factura será remitida por el operador, la solución gratuita o el facturador propio, el asunto que se defina en el correo es el establecido por las normas vigentes en materia de factura electrónica expedidas por la DIAN

R.
S. El oferente que le resulte adjudicado el lote 1, debe suministrar en calidad de comodato o donación como mínimo 14 congeladores. Elementos destinados al servicio de la población privada de la libertad.
T. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.

Parágrafo: Tabla de tolerancia y/ o fecha de vencimiento del producto: En el momento de presentar la oferta se debe indicar la tabla de tolerancia del producto, el cual debe garantizar un mínimo no inferior a 30 días en cada entrega. (En caso de contar con un tiempo inferior se debe sustentar y soportar las razones de acuerdo al tiempo de producción y fecha establecidas de tolerancia al consumidor final en cada producto). Teniendo en cuenta el proceso de rotación (oferta y demanda) del producto se debe indicar el tiempo para solicitar cambio del producto a vencer, lo anterior conforme a los tiempos establecidos en la ejecución del contrato y tiempos de entrega pactados.

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.
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 COIBA.
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 TÉCNICA REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS" Y FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS** 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 o no se encuentre firmada por el representante legal.
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) No acreditar su existencia y representación legal.
m) Cuando la entidad establezca que la información o documentación aportada no coincide con la realidad.
n) Presentar ofertas parciales cuando la adjudicación se realice por lote.
o) Cuando la oferta se presente en forma extemporánea o en un lugar distinto al señalado en la Presente Invitación Pública.
p) Cuando el proponente no garantice en calidad de comodato o préstamo, para el desarrollo del objeto contractual; como mínimo un refrigerador para la bodega principal del almacén expendio para el Lote 1 (si se presenta a ese lote) y 5 Calentadores de agua o Grecas para el Lote 6 Cafetería.
p) 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 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 de Ibagué COIBA, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación: De acuerdo con 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 Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Ver Anexo Matriz de Riesgos.

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Planeación	Económico	Cotizaciones para el estudio de mercado con precios inflados.	Deficiente estructuración del proceso en su presupuesto oficial estimado. Precios artificialmente bajos al adjudicarlo.	3	4	7	Alto	Entidad Estatal	Elaboración del estudio de mercado con oferentes reconocidos en el mercado.	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal	08/03/2025	25/03/2025	Comparando estudio de mercado con precios del mercado local	Antes de finalizar el estudio de mercado.
2	General	Externo	Ejecución	Económico	Incidencia de factores internos y/o externos que ocasionen una disminución significativa en las ventas del Almacén Expendio (Ej. Disminución de PPL, baja capacidad adquisitiva de las PPL, cierre de pabellones por medidas judiciales o	Terminación anticipada del contrato por falta de ingresos para que la entidad responda ante el contratista por la ejecución total del mismo.	3	5	8	Extremo	Entidad Estatal	Control periódico de variables tales como: ventas, población interna, capacidad de compra de las PPL, inventarios, avance porcentual de la ejecución del	3	4	7	Alto	Si	Entidad Estatal	30/06/2025	31/12/2025	Análisis de informes de supervisión, análisis de información financiera.	Mensual

					sanitarias, etc.)							contrato etc.										
3	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad del servicio no cumple con las especificaciones técnicas	Detrimento Publico y no cumplimiento de la obligación de la Empresa	3	5	8	Extremo	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las características técnicas solicitadas se ajusten a la necesidad de la Entidad.	3	4	6	Alto	Si	Entidad Estatal	15/06/2025	31/12/2025	Exigiendo póliza de garantía, para la firma del contrato	Para la legalización del contrato
4	Especifico	Externo	Ejecución	Economico	Aumento de precios del mercado	Disminución del margen de utilidad del proveedor	2	3	5	Medio	Contratista	El contratista deberá contemplar en su oferta económica las variables de mercado que inciden en la variación de precios	1	2	3	Bajo	Si	Contratista	06/06/2025	30/06/2025	Comparando con los precios de mercado.	Ejecución del contrato

VALORACIÓN DEL RIESGO

Calificación Cualitativa	Obstruye la ejecución del contrato de manera intransigente	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio de las partes	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual

Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5
Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1				5	
Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2			5		
Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3		5			8
Probable (probablemente va a ocurrir)	4	5		7	8	9
Casi Cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5			8	9	10

CATEGORIA DEL RIESGO

VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA
8, 9 Y 10	Riesgo Extremo
	Riesgo Alto
5	Riesgo Medio
	Riesgo Bajo

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, teniendo en cuenta la cuantía del proceso el COIBA, se exigirá la presentación de pólizas de cumplimiento y calidad.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SURJAN DEL CONTRATO Y SU LIQUIDACIÓN

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Penitenciario y Carcelario "COIBA" de Ibagué -Picaleña-, de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.7 Del Decreto 1082 de 2015, una Garantía que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:

✓ **CUMPLIMIENTO**: Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y seis meses más. (Artículo 2.2.1.2.3.1.12 Del Decreto 1082 de 2015).

✓ **CALIDAD**. Por el veinte (20 %) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y seis (6) meses más. (Artículo 2.2.1.2.3.1.16 Del Decreto 1082 de 2015).
El contratista ampliará los plazos iniciales de los amparos en el evento de extenderse el plazo fijado para la ejecución o la liquidación del contrato.

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita del Complejo Penitenciario y Carcelario con Alta y media Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye pabellón Especial.

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

Si el CONTRATISTA se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del Complejo Penitenciario y Carcelario con Alta y media Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye pabellón Especial y a cuenta del CONTRATISTA, quien con la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al Establecimiento Penitenciario y Carcelario con Alta Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye pabellón de Reclusión Especial. para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor.

19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por los responsables de las actividades productivas, la dirección del establecimiento notificará de manera escrita al funcionario de la siguiente manera:

DG. SÁNCHEZ PAIPA CARLOS ANDRÉS responsable de Proyecto Productivo Expendio.

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.

DGTE. GOMEZ GARCIA GERMAN
Responsable Habilidades Productivas
Complejo Carcelario Y Penitenciario Con Alta y Media Seguridad De Ibagué Picaleña – Incluye Pabellón de Reclusión Especial, COIBA Ibagué

Elaborado por: DG. German Gómez García/Responsable HAB PROD
Revisado: Wilder Téllez/ Responsable Compras COIBA
Revisado: Edilberto Romero Castro/ Apoyo Compras COIBA
Fecha de elaboración: 26/03/2025
Archivo: c:\compartida\actividadproductivaexpendio\2025\contratos2025