INPEC

ESTUDIOS PREVIOS PARA "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"

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 de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Acacias, CPMS ACACIAS INPEC, en adelante CPMS ACACIAS, con posición de catálogo de gasto **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS y A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS** se procede a realizar los siguientes estudios previos para **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

En concordancia con la Ley 65 es función del CPMS ACACIAS, organizar y desarrollar los proyectos productivos, de acuerdo a lo preceptuado en el Artículo 29 del Acuerdo 010 de 2004; el desarrollo de estos proyectos implica entre otras cosas la gestión para la adquisición oportuna de todo lo necesario para el correcto funcionamiento de la actividad.

Que la Dirección General del INPEC emitió la Resolución No. 000003 de 02 de enero de 2026 donde asigna unas partidas presupuestales para los establecimientos de Reclusión del Orden Nacional en las cuentas A-02 Adquisición de Bienes y Servicios, A-02-Adquisición de Bienes y Servicios, A-03 Transferencias Corrientes y A-05 Gastos de Comercialización y Producción, Recursos Propios para la vigencia fiscal 2026, destinados a los diferentes Proyectos Productivos y Expendios.

Se contempla para la CPMS ACACIAS el Rubro **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS y A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS y A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS**, para el PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA mediante el cual la Dirección del Establecimiento autoriza iniciar el proceso contractual de materias primas para la producción de alimentos, en respuesta al requerimiento allegado por parte del Responsable del Proyecto Productivo en mención, todo con el propósito de satisfacer los requerimientos de producción y por ende funcionamiento de esta actividad productiva.

El oferente que suministre los alimentos solicitados debe acreditar y ofertar una atención inmediata, suficientes elementos que satisfagan lo solicitado, que estos estén en buena calidad y llenen los estándares de calidad en salubridad exigidos por las entidades que regulen la calidad de los mismos.

Por lo anterior, se debe tener en cuenta la Sentencia T-721/10 emitida por la Corte Constitucional, Sala Sexta de Revisión, Magistrado Ponente Dr. NILSON PINILLA PINILLA:

> *"...Los derechos de los reclusos en el marco de la relación especial de sujeción. La jurisprudencia nacional e internacional ha reconocido que si bien algunos de los derechos fundamentales de las personas que se encuentran privadas de libertad* pueden *ser suspendidos o restringidos a partir del momento en que son sometidas a detención preventiva o condenadas penalmente, otros de sus derechos se mantienen indemnes y, por lo tanto, deben ser protegidos y respetados íntegramente.*

Así, la Corte Interamericana de Derechos Humanos ha señalado (no está en negrilla en el texto original):

"Frente a las personas privadas de libertad, el Estado se encuentra en una posición especial de garante, toda vez que las autoridades penitenciarias ejercen un fuerte control o dominio sobre las personas que se encuentran sujetas a su custodia. De este modo, se produce una relación e interacción especial de sujeción entre la persona privada de libertad y el Estado, caracterizada por la particular intensidad con que el Estado puede regular sus derechos y obligaciones y por las circunstancias propias del encierro, en donde al recluso se le impide satisfacer por cuenta propia una serie de necesidades básicas que son esenciales para el desarrollo de una vida digna. Ante esta relación e interacción especial de sujeción entre el interno y el Estado, este último debe asumir una serie de responsabilidades particulares y tomar diversas iniciativas especiales para garantizar a los reclusos las condiciones necesarias para desarrollar una vida digna y contribuir al goce efectivo de aquellos derechos que bajo ninguna circunstancia pueden restringirse o de aquéllos cuya restricción no deriva necesariamente de la privación de libertad y que, por tanto, no es permisible. De no ser así, ello implicaría que la privación de libertad despoja a la persona de su titularidad respecto de todos los derechos humanos, lo que no es posible aceptar..."

Así las cosas, se le informa al proponente que en la oferta técnica y económica oferte productos de calidad, **puesto que la CPMS ACACIAS debe poner a disposición para que estos sean transformados en alimentos preparados, que son destinados para la venta al personal privado de la libertad, quien es el consumidor final.**

Que, de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 3° del Decreto 4170 de 2011 en la ejecución de las partidas presupuestales asignadas para la adquisición de bienes y servicios los ordenadores del gasto deben prioritariamente consultar las lista de **Acuerdos Marco de Precios, Bienes de Grandes Superficies y otros Instrumentos de Agregación de Demanda** con el fin de realizar las compras por este mecanismo, siendo de uso obligatorio para las entidades de la rama ejecutiva del poder público en el Orden Nacional, que están sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, entre los cuales se encuentra el INPEC, proceso que se realizará a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano. En razón a lo anterior, revisada la Tienda Virtual del Estado Colombiano y sus diferentes mecanismos de adquisición de bienes, no se evidenciaron productos que cumplan en su totalidad con las características técnicas requeridas según la necesidad establecida, por lo cual se procede a adelantar el proceso contractual a través del SECOP II.

Que, por lo anterior, la dirección de la CPMS ACACIAS, está interesada en contratar una persona natural o jurídica, para que suministre los artículos a solicitar.

Que el valor de esta necesidad no excede el 10% de la menor cuantía de la entidad, por lo tanto, la adquisición de estos requerimientos se hará a través de criterios de selección, modalidad Selección de Mínima Cuantía de acuerdo a lo establecido en la ley 1474 de 2011 y decreto 1082 de 2015.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "Mínima Cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la mínima cuantía de la Entidad.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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

Conforme con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"** esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

CÓDIGO UNSPSC	PRODUCTO
50151500	GRASAS Y ACEITES VEGETALES

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA DE HARINA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"**, los siguientes son los requerimientos técnicos y las cantidades que el proponente debe satisfacer.

ITEM	PRODUCTO Y CONDICIONES TECNICAS	UN DE MEDIDA	CANT
1	margarina elaborada a partir de aceites vegetales refinados, agua y aditivos alimenticios. Mezcla de aceites y grasas vegetales refinados (aceite de palma, sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, polisorbato, ésteres de sorbitan de ácidos grasos y lecitina de soya), sal, conservante (sorbato de potasio), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante idéntico al natural (betacaroteno) Acidos Grasos Libres Oleico UoM % Max 0.3, Acrilonitrilo UoM mg/kg Max 0.02, Benzo(a)pireno UoM µg/kg Max 2, Cloruros en % UoM % Min 0.9 Max 1.1, Color Lovibond, 5.25" Amarillo Max 70, Color Lovibond, 5.25" Rojo Min 8.5 Max 9.5, Grasa Total UoM % Min 80, Humedad UoM % Min 16 Max 18, Indice de Peróxidos UoM meqO2/kg Max 1, Monomero de cloruro de vinilo UoM mg/kg Max 0.01, Punto de Fusión UoM °C Min 41 Max 43, Suma de Dioxinas ERQT PCDD/F-OMS pg/g grasa Max 0.75, Suma de Dioxinas y PCBs pg/g grasa Max 1.5, Cipermetrin mg/kg Max 0.5, Arsénico (As) ppm Max 0.1, Cobre (Cu) ppm Max 0.1, Plomo (Pb) ppm Max 0.1, Hierro (Fe) ppm Max 1.5, Contenido de Trans % Max 5, N20 % Min 29.5 Max 33.5, N30 % Min 13 Max 15, N35 % Min 7.5 Max 10, N40 % Min 2.5 Max 4.5E.Coli UFC/g Presencia <10, Bacterias Lipolíticas UFC/g Max <10, Coliformes Totales UFC/g Max <10, Enterobacterias UFC/g Max <10, Levaduras UFC/g Max <100, Mesófilos Aerobios UFC/g Max <5000, Mohos UFC/g Max <100. Apariencia Min 8 Max 10, Color Min 8 Max 10, Olor Min 8 MAX 10, Sabor Min 8 Max 10. Calorías kcal 727 - 73, Grasa Total g 81 - 8.1, Grasa Saturada g 43 - 4.3, Grasa Trans mg 379 - 38 Carbohidratos Totales g 0 - 0, Fibra Dietaria g 0 – 0, Azúcares Totales g 0 – 0, Azúcares añadidos g 0 – 0, Proteína g 0 – 0, Sodio mg 393 - 39, Vitamina A mcg ER 0 – 0, Vitamina D mcg 0 – 0, Hierro Nut mg 0 - 0, Calcio Nut mg 0 – 0, Zinc Nut mg 0 – 0. CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR
2	Producto obtenido mediante emulsión de grasas vegetales RBD y agua. Cristalizado bajo condiciones estándar aplicadas a este proceso. Repostería, pastelería y panadería y/o alimentos afines al producto. Sabor: sabor a mantequilla y libre de sabores extraños como rancio o solventes Olor: olor suave a margarina y Libre de olores extraños como rancio o solventes Color: Amarillo claro cremosos Textura: sólido a temperatura ambiente Acido grasos libres%(como	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR

	Oleico) 0.5 Máximo Punto de fusión °C 38.5. – 41.5 Humedad % 23 Máximo Grasa % 75+/- 2% Sal % (NaCl) 1 Máximo Índice de peróxido (meq/Kg 1 máx.La grasa multipropósito no es un alérgeno, ya que no contiene proteína alérgena funcional.Aditivos y Antioxidantes TBHQ como antioxidante. Sabores naturales y artificiales. Color vegetal. El producto debe ser libre de materias extrañas y el empaque debe estar limpio y completamente sellado con su respectivo código de producción y fecha de vencimiento. CAJA X 15 KILOS		
3	Mezcla de Grasas Vegetales Refinadas e Interesterificadas: Aceite de Palma, Aceite de Palmiste, Estearina de Palma, Agua, Sal Yodada, Emulsificantes (Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos), Lecitina de Soya, Conservantes (Benzoato de Sodio), Aromatizante idéntico al natural (Aroma Mantequilla-Leche), Acidulante (Ácido Cítrico), Antioxidante (B.H.T), Colorante (Betacaroteno). Parametros fisico quimicos Contenido graso % (m/m) Min. 73 NTC 241, Humedad % (m/m) Máx. 26 NTC 287, Cloruros de Sodio % (m/m) Máx. 1 ISO 1738, Acidez (% , Acido Oleico) Máx. 0.3 NTC 218, Punto de Fusión (°C) Blanda: 37.5 - 39 Dura: 39.5 - 41.5 NTC 213, Índice de Peróxidos (Meq Oxigeno activo/Kg Aceite) Máx. 1en fábrica 5 fuera de fábrica NTC 236. Parametros Microbiologicos Recuento de Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g m3 1000 M3 5000, Recuento de Escherichia Coli, UFC/g m3 <10 M3 ----, Recuento de mohos y levaduras, UFC/g m3 50 M3 100, Olor Lácteo, Sabor Lácteo, Color Crema, Textura Suave, Consistencia Homogénea CAJA X 15 KILOS.	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR
4	Mezcla de Grasas Vegetales Refinadas: Aceite de Palma, Estearina de Palma, Agua, Sal Yodada, Emulsificantes (Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos), Lecitina de Soya, Conservantes (Benzoato de Sodio), Aromatizante idéntico al natural (Aroma Mantequilla-Leche), Acidulante (Ácido Cítrico), Antioxidante (B.H.T), Colorante (Betacaroteno). Contenido graso % (m/m) Min. 74 NTC 241 Humedad % (m/m) Max. 25 NTC 287, Cloruros de Sodio % (m/m) Máx. 1 ISO 1738, Acidez (% , Acido Oleico) Máx. 0.5 NTC 218, Punto de Fusión (°C) 44 - 46 NTC 213, Índice de Peróxidos (Meq Oxigeno activo/Kg Aceite) Máx. 1 en fábrica 5 fuera de fábrica NTC 236. Staphylococcus aureus coagulada positiva, UFC/g n 5 C 1 m < 100 M 100, Escherichia Coli, UFC/g n 5 C 0 m <10 M ----, Mohos y levaduras, UFC/g n 5 C 1 m 100 M 1000. Olor Mantequilla -Lácteo, Sabor Mantequilla -Lácteo, Color Crema Textura Suave, Consistencia Homogénea, Cereales con gluten y derivados Presencia No Contacto cruzado potencial No, Crustáceos y sus derivados presencia No contacto cruzado potenical No, Huevo y productos de los huevos presencia No Contacto cruzado Potencial No, Leche y sus derivados (incluida la lactosa) presencia No Contacto cruzado Potencial No, Maní, soya y sus productos, presencia Si, Lecitina de soya Contacto cruzado Potencial No, Pescado y productos pesqueros, presencia No Contacto cruzado Potencial No, Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas, presencia No Contacto cruzado Potencial No. CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR
5	Margarina Industrial de excelente plasticidad, que permite elaborar de forma más rápida y fácil los productos laminados, con resaltado aroma/sabor a mantequilla, además contribuye a lograr productos con mejor separación de capas y crujientes. Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) refinados y sus mezclas interesterificadas, agua, sal, emulsificantes (monogliceridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla) antioxidante (BHT y/o BHA:100 ppm) y colorante idéntico al natural (Beta-caroteno) Color: Crema Olor: Característico a mantequilla Sabor: Característico a mantequilla Textura: Plástica, moldeable Consistencia: Homogénea Color Lovibond (celda 5 1/4") Máx 4,5 R/ 70 A Colorimetro Lovibond PFX 990, pH (fase acuosa) 5,00 ± 0,30 pHmetro Hanna 213, Cloruro de Sodio(% de NaCl 1 ± 0,1 ISO 1738:2004, Acidez emulsión (% como oleico) 0,35 máx NTC 218:2011, Índice de peróxidos (meq O2/Kg) En planta: Máx. 0,5 Fuera de planta Máx. 5** AOCS Cd8b-90, Punto de Fusión (°C) TF : 43,0 ± 1,0 TC: 44,0 ± 1,0 NTC 213:2013, Ácidos grasos Trans (g/100 g) 1,0 max AOCS Ce266 y Ce 1ª -13, Parámetro Límite máx Frecuencia Método Hierro (Fe) limite max 1,5 mg/Kg Anual, Externo, Cobre (Cu) limite max 0,1 mg/Kg Externo, Plomo (Pb) limite max 0,1 mg/Kg Externo, Arsénico (As) limite max 0,1 mg/Kg Externo, Calorías (kcal) 690 Grasa Total (g) 77,0, Grasa Saturada (g) 51,0, grasa monoinsaturada 21,0, grasa poliinsaturada 4,3, Grasa trans (mg) 390, Carbohidratos Totales (g) 0,0, Fibra dietaria (g) 0,0, Azúcares totales (g) 0,0, Azúcares añadidos (g) 0,0, Proteina (g) 0,0, Sodio (mg) 400. CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR

6	aceite líquido comestible, obtenido por raccionamiento en seco del aceite de palma africana, totalmente refinado y desodorizado. aceite de color amarillo – rojizo y consistencia líquida a temperatura ambiente. aceite liquido comestible.oleína de palma, adición de 50 ppm tbhq como antioxidante y 1000 ppm de aditivo e492 como estabilizante. acidez 0.10% máx., humedad 0.07 % máx, impurezas 0.0% máx., color rojo 3,5 máx amarillo 50 máx., índice de yodo 58 mín., índice de peróxidos 0.8 % máx, cold test a 8° > 30 minutos, punto de nube menor igual a 7°, punto de humo 218 ° c mín, perfil sólidos 40 % máx, perfil sólidos n10 15 % máx., perfil sólidos n20 0.5 % máx, perfil sólidos n30 0 % máx, perfil sólidos n35 0 % máx., perfil sólidos n40 n0 0 % máx, calorias kcal por 100 ml 819, grasa total 91g, grasa poliinsaturada 12g, grasa saturada 43g, grasa trans 1102mg, carbohidratos totales 0g, fibra dietaria 0g, azucalres totales 0g, azucares añadidos 0g, proteina 0g, sodio 0mg, hierro 0.50 mg, bidon x 20 litros	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR

ESPECIFICACIONES ADICIONALES:

NOTA 1. Las cantidades de los productos a solicitar no están definidas, teniendo en cuenta que estas serán solicitadas al futuro contratista de manera parcial por el Administrador del Proyecto Productivo Panadería, de acuerdo a las necesidades de producción, hasta agotar el presupuesto asignado.

NOTA 2. Se establecerá en el cuestionario de oferta económica de la plataforma SECOP II, dos listas de precios, para que el proponente realice su oferta de la siguiente manera:

- LISTA 1. Lista denominada "TOTAL PRESUPUESTO" en la cual el proponente deberá ofertar el mismo valor del presupuesto establecido por la entidad contratante, es decir, $160.000.000. En caso de que sea ofertado un valor diferente a este, la oferta económica será rechazada.

- LISTA 2. Lista denominada "SUMATORIA VALORES UNITARIOS" en la cual el proponente deberá ofertar el resultado obtenido de sumar todos los valores unitarios de cada uno de los productos. El valor aquí ofertado deberá ser igual o inferior al valor unitario estimado por la entidad en el estudio de mercado, del cual hace referencia el Numeral 9 "ANÁLISIS DE LA OFERTA / MERCADO" de los Estudios Previos.

NOTA 3. El proponente debe garantizar que los productos entregados sean frescos y de buena calidad, cumpliendo con las condiciones higiénico sanitarias de almacenamiento, los vehículos de transporte deberán contar con un sistema de refrigeración (menor a 4°c) según corresponda las exigidas para la comercialización de los productos solicitados. (conservando la cadena de frio).

NOTA 4. Los furgones de los vehículos que transportan los productos deberán permanecer limpios, ordenados, secos y en buen estado general. Los materiales en que están revestidos los furgones de los vehículos deben ser resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza.

NOTA 5. Cualquier daño encontrado en los productos y/o alimentos al momento de su recepción, será asumido en su totalidad por el contratista, quien será el responsable de que estos sean sustituidos por otros de óptima calidad asumiendo igualmente su transporte.

NOTA 6. El oferente deberá anexar FICHA TÉCNICA DEL FABRICANTE de los ítems del presente proceso, en la cual se debe evidenciar las características específicas, componentes, etc. No se aceptarán fichas técnicas elaboradas por el proponente, a menos que sea fabricante del producto.

NOTA 7: Las propuestas deben ser presentadas sin IVA.

NOTA 8: Las cantidades del producto a solicitar no están definidas, teniendo en cuenta que éstas serán solicitadas al futuro contratista de manera parcial por el Responsable del Proyecto Productivo Panadería, de acuerdo a las necesidades de producción, hasta agotar el presupuesto asignado.

NOTA 9: 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 2 correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

5. CONCEPTO FINANCIERO

Los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"	EXCLUSIÓN DE IVA Este proceso queda exento del valor del IVA, de acuerdo con la Ley 633 del año 2000, Artículo 130	Retención en la Fuente Retención Industria y Comercio ICA

6. EXPERIENCIA

De conformidad con el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015 se hace necesario para el presente proceso, la exigencia de experiencia mínima a los posibles proponentes de la siguiente manera:

EXPERIENCIA ESPECÍFICA: Demostrada mediante certificaciones o copia de contratos terminados, que acrediten experiencia en contratación con entidades públicas o privadas, relacionada con el suministro de **MARGARINA, ACEITE LIQUIDO, MEZCLA DE GRASAS Y/O PRODUCTOS SIMILARES A LOS REQUERIDOS EN EL PRESENTE PROCESO.** ESTA EXPERIENCIA SERÁ VERIFICADA POR EL COMITÉ EVALUADOR EN LA ETAPA CORRESPONDIENTE.

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

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

Este aspecto será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua.

7. ESTUDIO DE MERCADO

7.1. HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, el CPMS ACACIAS, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	NUMERO DE CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR

2022	020	MININIMA CUANTIA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA VIVERES (ARROZ, ACEITE Y OTROS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL CPMSACS ACACIAS-INPEC	LUIS CARLOS VARGAS TAMAYO	$ 74.302.840
2023	011	MININIMA CUANTIA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA VIVERES (ARROZ, ACEITE Y OTROS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL CPMSACS ACACIAS-INPEC	LUIS CARLOS VARGAS TAMAYO	$ 86.007.992
2024	009	MINIMA CUANTIA	CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS DE MATERIA PRIMA VIVERES Y OTROS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO CPMSACS ACACIAS INPEC	SERVIMAC SMC SAS	$ 104.000.000

7.2. ANÁLISIS DEL SECTOR

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

AÑO	ENTIDAD	NUMERO DE PROCESO	CONTRATISTA	OBJETO	VALOR	ESTADO
2022	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	MC 013-020-2022	BOTEZEUS	SUMINISTRO DE VIVERES FRESCOS Y ABARROTES PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LAS UNIDADES MILITARES Y ENTIDADES DEL ESTADO ABASTECIDAS POR MEDIO DEL CENTRO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA AGENCIA	$ 55.000.000	Proceso adjudicado y celebrado
2023	MUNICIPIO DE SAN AGUSTIN	SA_MNC_098_2023	ANDRES MAURICIO GALINDEZ MUÑOZ	SUMINISTRO DE VIVERES ADULTO MAYOR	$ 3.860.000	Proceso adjudicado y celebrado
2024	E.S.E HOSPITAL NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN DEL COLEGIO	CS-029-2024	AHORRACENTRO SAS	SUMINISTRO DE VIVERES (ABARROTES) PARA LA E.S.E. HOSPITAL NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN DEL COLEGIO	$ 12.000.000	Proceso adjudicado y celebrado

8. PERSPECTIVA LEGAL

El CPMS ACACIAS en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"**, de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "mínima cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la mínima cuantía de la Entidad.

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

OTRAS DISPOSICIONES

- ✓ *Constitución política de Colombia*
- ✓ *Ley 80 de 1993, Estatuto de contratación estatal*

- ✓ *Ley 1150 de 2007 Modificatorio de la ley 80 de 1993.*
- ✓ *Decreto 1082 de 2015 Reglamentario del sector administrativo de planeación nacional*
- ✓ *Decreto 2069 de 2020 por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia*
- ✓ *Ley 1480 de 2011 Estatuto del Consumidor*

9. ANÁLISIS DE LA OFERTA / MERCADO

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización mediante correo electrónico a las siguientes empresas y/o potenciales proveedores:

- ✓ LEONIDAS OCHOA CORRALES
- ✓ D&S MORALES S.A.S OBRAS Y SUMINISTROS
- ✓ SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S.
- ✓ ALTEGNA S.A.S.

Teniendo en cuenta que fueron respondidas todas las solicitudes de cotización para lo requerido en el presente proceso contractual, se deja constancia de que el Estudio de Mercado se realiza con base en estas cotizaciones promediando los precios allí establecidos para cada producto a contratar.

Con base en lo anterior a continuación se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"** de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.

ITEM	PRODUCTO Y CONDICIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	LEONIDAS OCHOA CORRALES	D&S MORALES S.A.S. OBRAS Y SUMINISTROS	ALTEGNA S.A.S.	SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S.	VALOR PROMEDIO UNIT.
1	margarina elaborada a partir de aceites vegetales refinados, agua y aditivos alimenticios. Mezcla de aceites y grasas vegetales refinados (aceite de palma, sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, polisorbato, ésteres de sorbitan de ácidos grasos y lecitina de soya), sal, conservante (sorbato de potasio), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante idéntico al natural (betacaroteno) Acidos Grasos Libres Oleico UoM % Max 0.3, Acrilonitrilo UoM mg/kg Max 0.02, Benzo(a)pireno UoM µg/kg Max 2, Cloruros en % UoM % Min 0.9 Max 1.1, Color Lovibond, 5.25" Amarillo Max 70, Color Lovibond, 5.25" Rojo Min 8.5 Max 9.5, Grasa Total UoM % Min 80, Humedad UoM % Min 16 Max 18, Indice de Peróxidos UoM meqO2/kg Max 1, Monomero de cloruro de vinilo UoM mg/kg	CAJA X 15 KILOS	$214.600	$210.000	$205.000	$199.800	$207.350

	Max 0.01, Punto de Fusión UoM °C Min 41 Max 43, Suma de Dioxinas ERQT PCDD/F-OMS pg/g grasa Max 0.75, Suma de Dioxinas y PCBs pg/g grasa Max 1.5, Cipermetrin mg/kg Max 0.5, Arsénico (As) ppm Max 0.1, Cobre (Cu) ppm Max 0.1, Plomo (Pb) ppm Max 0.1, Hierro (Fe) ppm Max 1.5, Contenido de Trans % Max 5, N20 % Min 29.5 Max 33.5, N30 % Min 13 Max 15, N35 % Min 7.5 Max 10, N40 % Min 2.5 Max 4.5E.Coli UFC/g Presencia <10, Bacterias Lipolíticas UFC/g Max <10, Coliformes Totales UFC/g Max <10, Enterobacterias UFC/g Max <10, Levaduras UFC/g Max <100, Mesófilos Aerobios UFC/g Max <5000, Mohos UFC/g Max <100. Apariencia Min 8 Max 10, Color Min 8 Max 10, Olor Min 8 MAX 10, Sabor Min 8 Max 10. Calorías kcal 727 - 73, Grasa Total g 81 - 8.1, Grasa Saturada g 43 - 4.3, Grasa Trans mg 379 - 38 Carbohidratos Totales g 0 - 0, Fibra Dietaria g 0 – 0, Azúcares Totales g 0 – 0, Azúcares añadidos g 0 – 0, Proteína g 0 – 0, Sodio mg 393 - 39, Vitamina A mcg ER 0 – 0, Vitamina D mcg 0 – 0, Hierro Nut mg 0 - 0, Calcio Nut mg 0 – 0, Zinc Nut mg 0 – 0. CAJA X 15 KILOS						
2	Producto obtenido mediante emulsión de grasas vegetales RBD y agua. Cristalizado bajo condiciones estándar aplicadas a este proceso. Repostería, pastelería y panadería y/o alimentos afines al producto. Sabor: sabor a mantequilla y libre de sabores extraños como rancio o solventes Olor: olor suave a margarina y Libre de olores extraños como rancio o solventes Color: Amarillo claro cremosos Textura: sólido a temperatura ambiente Acido grasos libres%(como Oleico) 0.5 Máximo Punto de fusión °C 38.5. – 41.5 Humedad % 23 Máximo Grasa % 75+/- 2% Sal % (NaCl) 1 Máximo Índice de peróxido (meq/Kg 1 máx.La grasa multipropósito no es un alérgeno, ya que no contiene proteína alérgena funcional.Aditivos y Antioxidantes TBHQ como antioxidante. Sabores naturales y artificiales. Color vegetal. El producto debe ser libre de materias extrañas y el empaque debe estar limpio y completamente sellado con su respectivo código de producción y fecha de vencimiento. CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	$179.900	$191.500	$196.700	$190.000	$189.525
3	Mezcla de Grasas Vegetales Refinadas e Interesterificadas: Aceite de Palma, Aceite de Palmiste, Estearina de Palma, Agua, Sal Yodada, Emulsificantes (Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos),	CAJA X 15 KILOS	$186.600	$190.000	$198.500	$190.000	$191.275

	Lecitina de Soya, Conservantes (Benzoato de Sodio), Aromatizante idéntico al natural (Aroma Mantequilla-Leche), Acidulante (Ácido Cítrico), Antioxidante (B.H.T), Colorante (Betacaroteno). Parametros fisico quimicos Contenido graso % (m/m) Min. 73 NTC 241, Humedad % (m/m) Máx. 26 NTC 287, Cloruros de Sodio % (m/m) Máx. 1 ISO 1738, Acidez (% , Acido Oleico) Máx. 0.3 NTC 218, Punto de Fusión (°C) Blanda: 37.5 - 39 Dura: 39.5 - 41.5 NTC 213, Índice de Peróxidos (Meq Oxigeno activo/Kg Aceite) Máx. 1en fábrica 5 fuera de fábrica NTC 236. Parametros Microbiologicos Recuento de Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g m3 1000 M3 5000, Recuento de Escherichia Coli, UFC/g m3 <10 M3 ----, Recuento de mohos y levaduras, UFC/g m3 50 M3 100, Olor Lácteo, Sabor Lácteo, Color Crema, Textura Suave, Consistencia Homogénea CAJA X 15 KILOS						
4	Mezcla de Grasas Vegetales Refinadas: Aceite de Palma, Estearina de Palma, Agua, Sal Yodada, Emulsificantes (Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos), Lecitina de Soya, Conservantes (Benzoato de Sodio), Aromatizante idéntico al natural (Aroma Mantequilla-Leche), Acidulante (Ácido Cítrico), Antioxidante (B.H.T), Colorante (Betacaroteno). Contenido graso % (m/m) Min. 74 NTC 241 Humedad % (m/m) Max. 25 NTC 287, Cloruros de Sodio % (m/m) Máx. 1 ISO 1738, Acidez (% , Acido Oleico) Máx. 0.5 NTC 218, Punto de Fusión (°C) 44 - 46 NTC 213, Índice de Peróxidos (Meq Oxigeno activo/Kg Aceite) Máx. 1 en fábrica 5 fuera de fábrica NTC 236. Staphylococcus aureus coagulada positiva, UFC/g n 5 C 1 m < 100 M 100, Escherichia Coli, UFC/g n 5 C 0 m <10 M ----, Mohos y levaduras, UFC/g n 5 C 1 m 100 M 1000. Olor Mantequilla -Lácteo, Sabor Mantequilla -Lácteo, Color Crema Textura Suave, Consistencia Homogénea, Cereales con gluten y derivados Presencia No Contacto cruzado potencial No, Crustáceos y sus derivados presencia No contacto cruzado potenical No, Huevo y productos de los huevos presencia No Contacto cruzado Potencial No, Leche y sus derivados (incluida la lactosa) presencia No Contacto cruzado Potencial	CAJA X 15 KILOS	$188.000	$187.500	$195.000	$190.500	$190.250

	No, Maní, soya y sus productos, presencia Si, Lecitina de soya Contacto cruzado Potencial No, Pescado y productos pesqueros, presencia No Contacto cruzado Potencial No, Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas, presencia No Contacto cruzado Potencial No. CAJA X 15 KILOS						
5	Margarina Industrial de excelente plasticidad, que permite elaborar de forma más rápida y fácil los productos laminados, con resaltado aroma/sabor a mantequilla, además contribuye a lograr productos con mejor separación de capas y crujientes. Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) refinados y sus mezclas interesterificadas, agua, sal, emulsificantes (monogliceridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla) antioxidante (BHT y/o BHA:100 ppm) y colorante idéntico al natural (Beta-caroteno) Color: Crema Olor: Característico a mantequilla Sabor: Característico a mantequilla Textura: Plástica, moldeable Consistencia: Homogénea Color Lovibond (celda 5 1/4") Máx 4,5 R/ 70 A Colorimetro Lovibond PFX 990, pH (fase acuosa) 5,00 ± 0,30 pHmetro Hanna 213, Cloruro de Sodio(% de NaCl 1 ± 0,1 ISO 1738:2004, Acidez emulsión (% como oleico) 0,35 máx NTC 218:2011, Índice de peróxidos (meq O2/Kg) En planta: Máx. 0,5 Fuera de planta Máx. 5** AOCS Cd8b-90, Punto de Fusión (°C) TF : 43,0 ± 1,0 TC: 44,0 ± 1,0 NTC 213:2013, Ácidos grasos Trans (g/100 g) 1,0 max AOCS Ce266 y Ce 1ª -13, Parámetro Límite máx Frecuencia Método Hierro (Fe) limite max 1,5 mg/Kg Anual, Externo, Cobre (Cu) limite max 0,1 mg/Kg Externo, Plomo (Pb) limite max 0,1 mg/Kg Externo, Arsénico (As) limite max 0,1 mg/Kg Externo, Calorías (kcal) 690 Grasa Total (g) 77,0, Grasa Saturada (g) 51,0, grasa monoinsaturada 21,0, grasa poliinsaturada 4,3, Grasa trans (mg) 390, Carbohidratos Totales (g) 0,0,	CAJA X 15 KILOS	$226.200	$171.600	$185.000	$190.000	$193.200

	Fibra dietaria (g) 0,0, Azúcares totales (g) 0,0, Azúcares añadidos (g) 0,0, Proteina (g) 0,0, Sodio (mg) 400. CAJA X 15 KILOS.						
6	aceite líquido comestible, obtenido por raccionamiento en seco del aceite de palma africana, totalmente refinado y desodorizado. aceite de color amarillo – rojizo y consistencia líquida a temperatura ambiente. aceite liquido comestible.oleína de palma, adición de 50 ppm tbhq como antioxidante y 1000 ppm de aditivo e492 como estabilizante. acidez 0.10% máx., humedad 0.07 % máx, impurezas 0.0% máx., color rojo 3,5 máx amarillo 50 máx., índice de yodo 58 mín., índice de peróxidos 0.8 % máx, cold test a 8° > 30 minutos, punto de nube menor igual a 7°, punto de humo 218 ° c mín, perfil sólidos 40 % máx, perfil sólidos n10 15 % máx., perfil sólidos n20 0.5 % máx, perfil sólidos n30 0 % máx, perfil sólidos n35 0 % máx., perfil sólidos n40 n0 0 % máx, calorias kcal por 100 ml 819, grasa total 91g, grasa poliinsaturada 12g, grasa saturada 43g, grasa trans 1102mg, carbohidratos totales 0g, fibra dietaria 0g, azucalres totales 0g, azucares añadidos 0g, proteina 0g, sodio 0mg, hierro 0.50 mg, bidon x 20 litros	BIDON 20 LITROS	$181.250	$178.500	$182.000	$195.000	$184.188
						SUMATORIA VALORES UNITARIOS	**$1.155.788**
						VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO	**$160.000.000**

OFERTA ECONOMICA – PLANTILAL SECOP II:

- ✓ En la lista **VALOR TOTAL PRESUPUESTO**, deberá registrar el valor total del presupuesto asignado por la entidad para el presente proceso contractual, el cual corresponde a **$160.000.000**

- ✓ En la Lista **SUMATORIA VALORES UNITARIOS**, deberá diligenciar el valor unitario a ofertar en el bien solicitado, sin sobrepasar el valor estimado por la entidad, igual o menor a **$1.155.788**

10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"**, el valor del contrato se estima teniendo en cuenta los precios unitarios promedios y su relación con el presupuesto asignado que corresponde a ***CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($160.000.000)***

11. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

En consecuencia, la Oficina Administrativa y Financiera considera que el valor del presupuesto relacionado en la descripción del objeto a contratar asciende a la suma de: ***CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($160.000.000)*** contemplado dentro del Plan Anual de Adquisiciones vigencia 2026 y detallado así:

POSICION CATALOGO DEL GASTO	FUENTE	CDP N°	FECHA CDP	VALOR CDP
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PROPIOS PP PANADERIA	426	16/01/2026	$90.800.000
A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	PROPIOS PP PANADERIA	526	16/01/2026	$69.200.000
Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-148 - CPMSACAS ACACIAS – INPEC				
RECURSO: 26 PROPIOS				
SITUAC: CSF				
OBJETO: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"				
EXPEDIDO POR: DG. EMIGDIO CARDENAS ARBELAEZ – RESPONSABLE PRESUPUESTO CPMS ACACIAS – INPEC.				
RESOLUCIÓN N°: 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026				

12. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato **SUMINISTRO** será **HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2026 o hasta agotar el presupuesto sin exceder la fecha límite de contrato,** contados a partir de la aprobación de las garantías contractuales y suscripción del acta de inicio.

Durante este plazo se establecerán entregas PARCIALES de los bienes contratados de acuerdo con las necesidades del PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA. Las cantidades a solicitar serán informadas por el Supervisor del contrato, al contratista, mediante correo electrónico el primer día hábil de la semana, acordando la fecha de entrega, anterior al fin de semana siguiente. El proponente se compromete a entregar de manera parcial y cumplidamente los pedidos al CPMS ACACIAS mínimo una vez por semana (de lunes a viernes, días hábiles) de acuerdo al pedido realizado por el Supervisor del Contrato. Solo se recibirán los productos en el horario de 8:00am – 11:00am y de 2:00pm – 4:00 pm días hábiles de lunes a viernes.

Para todos los casos, los bienes objeto del presente proceso, se entregarán sin costo alguno por concepto de trasporte, seguros, embalajes u otros en el CPMS ACACIAS – INPEC, Kilómetro 5 vía antigua Villavicencio, Acacias – Meta, previa coordinación con el Supervisor del Contrato y Almacenista del Establecimiento (proyectosproductivos.epcacacias@inpec.gov.co, almacen.epcacacias@inpec.gov.co). La entrega la realizará el contratista o quien este delegue en su nombre, en el Área de Almacén Acopio del CPMS ACACIAS – INPEC, donde se verificará cantidad, estado y calidad de los productos.

El incumplimiento de dicho plazo establecido será causal de Terminación Unilateral del contrato, haciéndose efectiva la Cláusula Penal Pecuniaria descrita en la Invitación pública.

13. FORMA DE PAGO

La CPMS ACACIAS - INPEC efectuará pagos al contratista conforme a los ingresos que se perciban por la venta de los productos de los Proyectos Productivos del Establecimiento, por ser estos recursos de RECURSOS PROPIOS y a la disponibilidad del PAC, de acuerdo al valor de los bienes y/o servicios recibidos, en un plazo máximo de 90 días, previa presentación de la factura correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales (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), a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas. **Igualmente, para el trámite del pago el CONTRATISTA deberá además haber realizado el cargue de la factura correspondiente en la plataforma SECOP II, TVE y SIIF Nación, debidamente firmada y con el recibido del Supervisor. SIN EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO NO SE TRAMITARÁ DICHO PAGO.**

El valor total del contrato de bienes y/o servicios será hasta por el valor de la propuesta económica final presentada por el oferente. El CPMS Acacias se reservará el derecho de compra hasta el tope del CDP asignado para tal fin. En este orden de ideas, si resultará un excedente en el CDP dispuesto para el presente proceso, luego de adjudicado el Contrato, se podrá realizar una adición equivalente al 50% del valor del mismo (parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993), ello previa justificación de la necesidad por parte del Supervisor del Contrato o quien haga sus veces y aprobación del director del Establecimiento.

La oferta incluye los costos directos e indirectos y los pagos se realizarán conforme a la disponibilidad del PAC generado por el Ministerio de Hacienda, y disponible a través de la Tesorería General del INPEC, previa presentación de los siguientes documentos:

- ✓ Factura debidamente aprobada por el supervisor del contrato. (Notas débito o crédito en el caso de ser necesario)
- ✓ Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato
- ✓ Certificación del pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social (artículo 23 de la Ley 1150 de 2007). La certificación o soportes, podrán ser expedidos por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley, o por el representante legal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de ley 789 de 27 de diciembre de 2002.

NOTA: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último documento subsanado o corregido de acuerdo con la solicitud del grupo de tesorería o quien haga sus veces en los establecimiento de reclusión del orden nacional y Escuela Penitenciaria.

El pago se hará en pesos colombianos por medio de la Tesorería General del INPEC a través de la consignación en la Cuenta Corriente o de Ahorros que el CONTRATISTA suministre al CPMS ACACIAS - INPEC, en la oficina de Administrativa junto a los demás documentos requeridos en el proceso.

En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente por suministro, Retención Industria y Comercio ICA, 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.

NOTA: Del impuesto del IVA: este proceso queda exento del impuesto del IVA, de acuerdo con el artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica. "quedan excluidos 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 destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema".

14. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales, el domicilio se fija en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 5 vía antigua Villavicencio, Oficina Administrativa.

15. LUGAR DE EJECUCIÓN

Para todos los efectos legales y contractuales, el lugar de ejecución en los sitios requeridos y domicilio contractual será para todos los efectos legales, en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 5 vía antigua Villavicencio.

16. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

16.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

- Hacer la entrega de los bienes solicitados objeto del presente proceso, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
- Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
- Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo (en caso de que se solicite).
- Los productos deben presentar excelentes condiciones sanitarias y fitosanitarias para su consumo y uso, la fecha de vencimiento de los productos debe ser mayor a 2 meses posteriormente a la fecha de ingreso a almacén del - INPEC y cumplir con las especificaciones y características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada, ***se podrán cambiar las cantidades reemplazando unos productos por otros respetando el precio ofertado por el proponente sin afectar el equilibrio económico del contratista previa solicitud o autorización de la Administración del Establecimiento.***
- Cumplir con la Ley 789 de 2002 y su modificación, acreditando mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso, el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la citada ley. (La periodicidad de la presentación de esta certificación depende de la forma de pago establecida en el respectivo proceso de selección).
- En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar la situación de forma inmediata, al supervisor del contrato, por escrito.
- Acatar las órdenes que durante el desarrollo de la comunicación de aceptación le imparta CPMS ACACIAS - INPEC por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.
- Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega de los pedidos requeridos por el administrador del proyecto y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía.
- Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato.
- Realizar el cargue de la factura correspondiente en las plataformas SIIF NACIÓN y SECOP II, en esta última deberá estar debidamente firmada por el proveedor y con el recibido del Supervisor.
- Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada.

- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilatación y trabas a la ejecución del contrato.
- Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.

16.2. OBLIGACIONES DEL CPMS ACACIAS – INPEC

- Aprobar oportunamente la Garantía que en debida forma constituya el contratista. (En caso que sea solicitada).
- Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
- 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.
- Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
- 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).
- Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

17. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Una propuesta será rechazada cuando:

a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
b) Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
c) Si la oferta contiene condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del INPEC.
d) Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
e) Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
f) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
g) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a "REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS" en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas o sean diferentes a lo requerido en las condiciones técnicas establecidas por parte de la Entidad. Es de aclarar que, para este proceso contractual, de acuerdo con la naturaleza de su movilidad (Mínima Cuantía), el factor determinante de selección será el menor precio ofertado, por ende, el factor técnico, el cual no es objeto de puntaje, podrá ser subsanado y/o aclarado, siempre y cuando no haya modificación en el valor de la oferta económica. En este sentido, cualquier error o ausencia de documentos referentes al factor técnico que la entidad identifique en la propuesta presentada (anexo de condiciones técnica exigidas, ficha técnica o documentos equivalentes) podrán ser subsanados o aclarados, en el término preclusivo indicado por la entidad, en todo caso, antes de finalizar el traslado del informe de evaluación (Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, Ley 1150 de 2007 artículos 5 parágrafos 1° y 4°, Decreto 1082 de 2015 Articulo 2.2.1.2.1.2.1 y 2.2.1.2.1.2.2., Concepto C-233de 2024 Colombia Compra Eficiente).

h) Cuando no allegue por escrito, las aclaraciones y/o documentos que no fueron entregados con la propuesta o cuando hechas las aclaraciones, observaciones y documentos no se ajusten a lo solicitado en los estudios previos, o acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, según lo establecido en la Ley 1882 de 2018.
i) 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.
j) Cuando el proponente no diligencie la PROPUESTA ECONÓMICA en el cuestionario establecido del SECOP II.
k) Cuando en la PROPUESTA ECONÓMICA - TOTAL PRESUPUESTO del cuestionario en el SECOP II, el proponente oferte un valor diferente al presupuesto establecido por la entidad contratante.
l) Cuando en la PROPUESTA ECONÓMICA – SUMATORIA VALORES UNITARIOS del cuestionario en el SECOP II, el proponente exceda por precio unitario o total del presupuesto oficial estimado por la entidad, del cual hace referencia el Numeral 9 "ANÁLISIS DE LA OFERTA / MERCADO" de los Estudios Previos.
m) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

La ausencia de requisitos o falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, no servirá de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos (artículo 5º Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 5° de la Ley 1882 de 2018). En ejercicio de esta posibilidad, durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

18. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

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

Se declarará desierto el proceso a través de un "Acta de Declaratoria Desierta", firmada por el Director del Establecimiento, la cual será debidamente publicada en el SECOP II, junto a los demás documentos del proceso dentro del término fijado en la cronología del mismo.

19. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El CPMS ACACIAS - INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación:

DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA	PROBABILIDAD	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO	CONTROL Y MONITOREO	
						¿CÓMO?	¿CUÁNDO?
Que existan limitaciones legales para la realización del presente contrato.	No celebración del contrato	Baja	Contratante y Contratista	Verificación legal sobre el contexto contractual	Bajo	Análisis Legal detallado del objeto contractual	Estudios Previos
Ocurre cuando se presenta fluctuación de precios, generado en prorrogas o	Puedan afectar las utilidades	Baja	Contratista	Verificación del Sector Económico y el impacto generado.	Alto	Análisis del Sector Económico y Financiero.	Ejecución

suspensiones imputables al contratista; no habrá lugar a reajustes.	esperadas o generar pérdidas.						
Riesgos derivados de un análisis insuficiente de los precios unitarios realizados por el contratista.							
Cuando los bienes entregados o servicios prestados por el contratista no sean de buena calidad e incumplan con las especificaciones técnicas requeridas.	Afecta el cumplimiento de lo pactado en el contrato	Baja	Contratista	Verificación por parte del Supervisor del Contrato del Cumplimiento del Objeto Contractual.	Bajo	Verificar que los suministros o servicios entregados por parte del contratista cuenten con los requerimientos técnicos y en correcto funcionamiento.	Ejecución
Cuando por hechos imputables al contratista no se suministren o presten los bienes o servicios objeto del contrato dentro del plazo establecido con las condiciones técnicas requeridas							
El número de bienes sea menor al solicitado.	Afecta el incumplimiento a lo pactado en el contrato	Baja	Contratista	Verificación de la calidad del bien o servicio	Bajo	Verificar que los suministros o servicios entregados por parte del contratista cuenten con los requerimientos técnicos y en correcto funcionamiento.	Ejecución

19.1. GARANTÍAS EXIGIDAS PARA LA PRESENTE CONTRATACIÓN

De acuerdo con lo establecido en el inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.5. del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contracción de mínima cuantía. Así las cosas, el contratista, se comprometen y obliga a constituir a favor del **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO ACACIAS NIT. 822004467-6**, Garantía de Cumplimiento y Calidad de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:

AMPARO	% DEL CUBRIMIENTO	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	10% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más
CALIDAD DEL BIEN	20% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más

La vigencia de la garantía y sus amparaos debe iniciar desde la fecha de expedición de la póliza.

El valor de los amparos de la garantía es calculando de acuerdo con el valor del contrato.

20. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el **responsable del PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DG. YENI PAOLA REY GOMEZ)** del CPMS ACACIAS- INPEC.

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.

21. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

El Contratista se obliga a mantener indemne al CPMS ACACIAS – INPEC de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas o dependientes.

22. 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.

DG. YENI PAOLA REY GOMEZ
Responsable de PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA
CPMS ACACIAS - INPEC

Elaborado por: DG. YENI PAOLA REY GOMEZ/ PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA
Revisado por: DG. YENI PAOLA REY GOMEZ/ PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA
Fecha de elaboración: lunes, 19 de enero de 2026
Archivo: \\192.168.45.59\Administrativa\Administrativa 2026\PROCESOS DE CONTRATACIÓN\1. MINIMA CUANTIA\MC-002 PANADERIA - GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES - MATERIA PRIMA ALMIDONES\ESTUDIOS PREVIOS.doc