ESTUDIOS PREVIOS
SELECCIÓN ABREVIADA—SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

Marco Normativo y Antecedentes

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC), en cumplimiento del Acuerdo 010 de 2004, establece que la administración de cada centro de reclusión debe organizar el expendio de artículos de primera necesidad, uso personal y materias primas para la población privada de la libertad (PPL).

En concordancia con esta misión, la Dirección General del INPEC, mediante la Resolución 000003 del 02 de enero de 2026, asignó partidas presupuestales al Complejo Carcelario y Penitenciario Con Media Seguridad de Jamundí (COJAM) para el proyecto "Expendio", específicamente en los siguientes rubros alimenticios:

- Rubro A-05-01-01-002-001 (BSITEM-706): Carnes, pescados, frutas, hortalizas, aceites y grasas (materia prima para asadero, restaurantes y panadería). Valor: $65.442.000.
- Rubro A-05-01-01-002-002 (BSITEM-707): Productos lácteos y ovoproductos (leche y huevos). Valor: $56.000.000.
- Rubro A-05-01-01-002-003 (BSITEM-708): Productos de molinería, almidones y derivados (materia prima para panadería, arepas, buñuelos y concentrados). Valor: $564.484.000.

2. **Justificación de la Necesidad**

El COJAM alberga una población de aproximadamente 5,000 personas (sindicados y condenados), quienes demandan productos que complementen su dieta diaria. Con el fin de garantizar un proceso administrativo eficiente y optimizar la adquisición, se ha decidido agrupar estos tres rubros en un único proceso de selección bajo la modalidad de Subasta Inversa (subasta electrónica), por un valor total de $685.926.000 Mcte.

Esta contratación busca garantizar el abastecimiento constante en todos los puntos de venta del expendio, ofreciendo productos óptimos para el consumo humano que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas. Además, estos alimentos representan un valor nutricional complementario y responden a las peticiones de la PPL, quienes solicitan variedad de productos para su bienestar personal y para compartir con sus familias durante los días de visita.

3. Planeación Institucional

Este proceso es el resultado de la planificación estratégica realizada el 15 de enero de 2026, documentada en el Acta N° 0012-01-2026, donde participaron la Junta de Compras, el Área de Licitaciones, Almacén y la oficina de Actividades Productivas. Allí se definió la modalidad de contratación y se integró al Plan Anual de Adquisiciones (PAA).

El suministro de estos productos alimenticios no solo cumple una función comercial, sino que se integra en la Atención Integral y el Tratamiento Penitenciario, contribuyendo a la estabilidad emocional y a la transformación del individuo mediante condiciones de reclusión dignas.

4. Fundamento Legal y Administrativo

El proceso se rige bajo los principios de la función administrativa establecidos en el Artículo 3 de la Ley 489 de 1998 (buena fe, economía, eficiencia y transparencia) y en cumplimiento del Decreto 1082 de 2015.

Nota: Se deja constancia de que el contrato resultante podrá ser adicionado según las necesidades del proyecto y el comportamiento de la demanda, previa aprobación de la Dirección General del INPEC y disponibilidad de recursos.

2. OBJETO POR CONTRATAR

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS COMESTIBLES, ESPECÍFICAMENTE: ENLATADOS (ATÚN, VERDURAS Y LEGUMINOSAS), CARNES FRÍAS, PRODUCTOS LÁCTEOS, SNACKS, GALLETERÍA, SALSAS, CONFITERÍA, SUPLEMENTOS

VITAMÍNICOS, PONQUÉS, CAFÉ INSTANTÁNEO, AZÚCAR Y HELADOS; DESTINADOS A SU COMERCIALIZACIÓN EN EL PROYECTO COMERCIAL EXPENDIO PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ (COJAM).

3 CÓDIGOS CLASIFICADORES DE BIENES Y SERVICIOS

De acuerdo con el clasificador del Sistema Electrónico de Contratación Público, dispuesto por la Agencia Nacional de Contratación Pública, los bienes requeridos por la entidad se clasifican de la siguiente manera:

ítem	Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
1	50465402	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50190000	50465400	Alverja pinkeye enlatada o envasada.
2	50467007	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50460000	50467000	Atún enlatado
3	50461804	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50460000	50461800	Frijoles barlotti enlatados o envasados
4	50464501	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50460000	50464500	Lenteja beluga enlatada o envasada.
5	50463238	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50460000	50463200	Maíz dulce maple enlatado o envasado
6	50112008	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50110000	50112000	Carne, procesada con aditivos.
7	50131701	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50130000	50131700	Productos de leche o mantequilla frescos.
8	50192109	Productos de uso final	50000000	50190000	50192100	Papas fritas de talego o mezclas.
9	50161814	Productos de uso final	50000000	50160000	50161800	Azúcar o sustituto de azúcar, confite
10	50201709	Productos de uso final	50000000	50200000	50201700	Café instantáneo
11	50221201	Productos de uso final	50000000	50220000	50221200	Listo para comer o cereal caliente.
12	50192303	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50190000	50192300	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
13	50181905	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50180000	50181900	Galletas de dulce

ítem	Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
14	51191905	Productos de uso final	51000000	51190000	51191900	Suplementos vitamínicos.
15	50192110	Productos de uso final	50000000	50190000	50192100	Nueces o fruta disecada.
16	50171830	Productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados.
17	50192401	Productos de uso final	50000000	50190000	50192400	Mermeladas o preservativos de fruta.
18	50161511	Productos de uso final	50000000	50160000	50161500	Chocolate o sustituto de chocolate.
19	50182001	Productos de uso final	50000000	50180000	50182000	Ponqués pasteles o biscochos frescos.
20	50171551	Productos de uso final	50000000	50170000	50171500	Sal de mesa.
21	50192902	Productos de uso final	50000000	50190000	50192900	Pasta o fideos de repisa.
22	50181904	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50180000	50181900	Pan seco o cascaras de pan o pan tostado (crotones) (tostados)

En el desarrollo del objeto contractual se tendrá en cuenta:

A. Calidad del producto	• Garantizar que los productos sean de óptima calidad, de marcas reconocidas y de alta demanda o rotación de producto. • Garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas. • Garantizar, si los elementos presentan fallas o defectos, al momento de entregarlo al expendio del complejo, deberá reponerlo, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la comunicación del supervisor del contrato, entregando el elemento en el lugar que indique el supervisor, previo registro de ingreso en el almacén y de conformidad con las especificaciones descritas en el presente estudio previo y pliego de condiciones. • Garantizar en caso de que un producto solicitado en la presente necesidad tenga baja rotación, el oferente ganador tenga la obligación de cambiar este producto por otra marca o por otra referencia del contrato, lo cual permitirá la óptima rotación de inventario
B. Recursos Físicos	• Los gastos de desplazamiento, manutención y alojamiento en que se incurra para el desarrollo del presente contrato, son por cuenta del contratista.

C. Capacidad, instalación, equipos y recurso humano	• El futuro contratista que pretenda suministrar los productos a contratar deberá contar con una adecuada infraestructura física, sistemas de almacenamiento, conservación y transporte de los productos bajo estándares de calidad. • Contar con personal idóneo. Los empleados no tendrán relación laboral alguna con el INPEC, por tanto, es responsabilidad del contratista atender todas las acreencias de orden laboral. • **NOTA IMPORTANTE: Para el tema de los productos que requieren congelación (HELADOS) el proveedor debe garantizar el suministro de los congeladores que se requieran según la cantidad de producto a solicitar, los cuales ingresaran en la modalidad de comodato por el tiempo que dure el contrato, Proveerán las cajas o neveras de icopor para una vez realizada la venta por parte del proyecto expendio se pueda trasportar el producto congelado al cliente final. A si también prestaran la asistencia técnica a los equipos de ser necesario, todo lo anterior será coordinado con el supervisor del contrato.**
D. Productos y suministros	• Los productos deben ser nuevos y genuinos. • La entrega debe ser en las instalaciones del Complejo Carcelario y Penitenciario Con Media Seguridad de Jamundí; los elementos serán recibidos por el responsable del proyecto expendio del Complejo. • Para el caso de los productos perecederos, deben contar un lago periodo en términos de vencimiento, además se solicita demostrar la inocuidad de los productos, los cuales deben traer descrito en cada uno del NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO INVIMA, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE TRAZABILIDAD (NÚMERO DE LOTE – Y FECHA DE VENCIMIENTO), FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO (INGREDIENTES), DEBIDAMENTE EMPACADOS, DE MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO NACIONAL Y DE ALTA DEMANDA O ROTACIÓN. • Los artículos por contratar deberán tener código de barras. • los elementos para ofertar deberán tener fecha de vencimiento no inferior a un año (para los que apliquen) • El proponente deberá presentar en la oferta, la marca de los elementos que está ofertando.
E. Evidencias	• El proponente deberá Subir a la Plataforma SECOP II junto con la propuesta económica y demás documentos solicitados, un documento en la cual relacione, **Imagen Fotográfica a Color de todos los ítems en la que se identifique la presentación y la marca de los productos a ofertar**.

En desarrollo del objeto contractual se adelantarán, entre otras, las siguientes actividades:

a) El contratista seleccionado debe garantizar la entrega de los elementos en las instalaciones del Complejo Carcelario y Penitenciario Con Media Seguridad de Jamundí – COJAM sin costo adicional por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros; los elementos serán recibidos por el responsable del proyecto expendio del Complejo Carcelario y Penitenciario Con Media Seguridad de Jamundí - COJAM

b) Suministrar los bienes de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas en el estudio previo y en pliego de condiciones

c) Garantizar que los productos sean de óptima calidad

d) Entregar los elementos en el tiempo estipulado en el presente documento

e) El proponente deberá presentar en la oferta elementos de marca reconocida en el mercado nacional, excelente calidad, de alta demanda o rotación de producto.

f) Responder por los hechos que le sean imputables y que pudieran afectar el normal desarrollo del objeto del contrato.

g) Indemnizar los perjuicios que cause la mora de la entrega de los bienes o el incumplimiento parcial del contrato.

h) Acatar todas las disposiciones e indicaciones impartidas por el supervisor del contrato con relación a todo lo concerniente con la adquisición efectiva de los bienes.

i) El contrato para elaborar debe especificar que los productos a contratar sean de buena calidad y de marcas reconocidas en el mercado actual.

j) En caso de que un producto solicitado en la presente necesidad tenga baja rotación, el oferente ganador tenga la obligación de cambiar este producto por otra marca o por otra referencia del contrato, lo cual permitirá la óptima rotación de inventario.

k) La entrega de los productos debe ser bajo pedido al igual que una o dos facturas por pedido, entregas que se requieren que sean en el mismo mes.

l) Los productos expuestos en esta necesidad fueron anexados con la intención de abastecer los expendios según las necesidades y preferencias en cuanto marca y calidad de los productos a contratar, lo anterior fue expuesto por los internos(as) de DD. HH del COJAM.

1. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - GRUPO 1 - PRODUCTOS ENLATADOS Y CARNES FRÍAS.** Los siguientes son los requerimientos técnicos obligatorios que el proponente deberá satisfacer.

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
1	**ARVEJAS CON ZANAHORIA**	**INGREDIENTES**: Arvejas, Zanahoria, agua, azúcar, sal. **PRESENTACIÓN:** Producto empacado en lata, con tapa abre fácil y con un peso mínimo de 300 gr cada unidad. **NOTA: Para el presente producto se admite ARVEJAS CON ZANAHORIA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad**	**UNIDAD**
2	**ATÚN CON VERDURAS**	**INGREDIENTES:** Pescado, aceite, arveja, zanahoria, maíz dulce y laurel y otros. **PRESENTACIÓN:** Producto empacado en lata, con tapa abre fácil y con un peso mínimo de 150 gr cada unidad. **NOTA: Para el presente producto se admite ATÚN CON VERDURAS con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
3	**ATÚN EN ACEITE**	Producto enlatado, **INGREDIENTES**: pescado (katsuwonus pelamis) 65%, aceite vegetal de soya 34% y sal 1%. Información alergénica: contiene pescado y soya. ambiente. **PRESENTACIÓN**: Atún en aceite, con tapa abre fácil con un peso mínimo de 150 gr cada lata. **NOTA: Para el presente producto se admite ATÚN EN ACEITE con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
4	**ATÚN EN AGUA**	**INGREDIENTES:** Pescado (katsuwonus pelamis) 65%, agua. y sal. **PRESENTACIÓN:** Atún en agua, con tapa abre fácil con un peso mínimo de 150gr cada lata. **NOTA: Para el presente producto se admite ATÚN EN AGUA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
5	**FRIJOLES EN LATA**	**INGREDIENTES**: Frijoles, Agua, Zanahoria, Sal, Fécula de maíz, Pasta de tomate, Cebolla, Aroma Artificial a Tocineta. Ingrediente opcional tocineta **PRESENTACIÓN:** Unidad de mínimo 300 gr y con tapa abre fácil. **NOTA: Para el presente producto se admite FRIJOLES EN LATA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
6	**LENTEJAS EN LATA**	**INGREDIENTES:** Lenteja, agua, papa, zanahoria, sal, especias naturales, (cebolla) sazonador. – u otra que adicione salchicha. conservadas en lata. **PRESENTACIÓN:** Unidad de mínimo 300 gr cada una. **NOTA: Para el presente producto se admite LENTEJAS EN LATA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad**	**UNIDAD**
7	**MAÍZ EN LATA**	**INGREDIENTES:** Maíz dulce, agua, sin conservantes, sin azúcar añadido **PRESENTACIÓN**: Unidad de mínimo 203 gr y con tapa abre fácil. **NOTA: Para el presente producto se admite MAÍZ EN LATA con ingredientes y composiciones similares a los**	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
		descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.	
8	**SALCHICHA CON SABOR RANCHERO**	Salchicha de cerdo. Tipo premium. **INGREDIENTES:** (Carne de cerdo, carne de res), agua, tocino, sal, dextrosa, polifosfato de sodio (regulador de acidez), especias naturales (ajo, pimienta, cebolla, paprica) aroma natural humo, eritorbato de sodio (antioxidante) nitrito de sodio (fijador de color). **PRESENTACIÓN:** Paquete con peso neto 75 gr exactamente, cada paquete con tres salchichas, en empaque plástico transparente.	**UNIDAD**
9	**SALCHICHA EN LATA**	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, sellado, esterilizado**, INGREDIENTES:** Elaborado sobre la base de Carne de Pollo, cerdo o res, Agua, Almidón de Yuca (Retenedor de Humedad), Grasa de Res, Sal, Proteína de Soya (Emulgente), Azúcar (Edulcorante), Sabor Artificial a Pollo, Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Carne de Pollo, Cerdo o res. **PRESENTACIÓN:** Unidad x de 150gr exactamente y con tapa abre fácil. **NOTA: Para el presente producto se admite SALCHICHA EN LATA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
10	**SALCHICHÓN CERVECERO**	Producto Cárnico Procesado Cocido, embutido, crudo o cocido, que ha sido introducido a presión en tripas naturales o artificiales, **INGREDIENTES**: Carne de Cerdo, Carne de Pollo Separada Mecánicamente, Carne de Res, Agua, Tocino, Harina de Trigo, empacado al vacío. **PRESENTACIÓN:** Paquete (snack) x 50gr exactamente, cada paquete con 5 tajadas, en empaque plástico transparente.	**UNIDAD**
11	**SALCHICHÓN DE POLLO**	**INGREDIENTES:** Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base de Carne de Pollo, Grasa de Pollo, Agua, Almidón de Papa y/o Yuca (Retenedor de Humedad), Harina de Trigo. **PRESENTACIÓN:** Unidad x 100 gr exactamente, en empaque plástico.	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
12	**SARDINA EN LATA**	Producto enlatado, ingredientes: Pescado Opisthonema libertate) 65%, salsa de tomate (agua, pasta de tomate, espesante (carboximetil celulosa de sodio)) 34% y sal 1%. Información alergénica: contiene pescado. **PRESENTACIÓN:** Unidad con tapa abre fácil, envase cilíndrico, con un peso neto mínimo de 150 gr cada lata. **NOTA: Para el presente producto se admite SARDINA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**

2. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GRUPO 2 - (PRODUCTOS LÁCTEOS);** Los siguientes son los requerimientos técnicos obligatorios que el proponente deberá satisfacer.

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
13	**AREQUIPE**	**INGREDIENTES**: Leche entera Higienizada, azúcar, regulador de Acidez (bicarbonato de sodio), antiespumante (polidimetilsiloxano SIN 900ª). contiene leche. **PRESENTACIÓN:** Vaso de minimo 50 gr exactamente, con tapa o cubierta aluminizada. **NOTA: Para el presente producto se admite AREQUIPE con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**VASO**
14	**AVENA LIQUIDA**	Bebida a base de leche entera con avena, larga vida (Ultra Alta Temperatura UHT). **INGREDIENTES**: Leche entera higienizada, agua azúcar, harina de avena precocida, saborizantes artificiales, (leche, arequipe, vainilla) estabilizante y emulsionante, cloruro de sodio, antioxidante, extracto de especie natural romero. **PRESENTACIÓN:** En Caja Tetrapak de 200 ml o En Bolsa 200 ml, larga vida UHT. **NOTA: Para el presente producto se admite AVENA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**CAJA/ BOLSA**
15	**KUMIS**	Kumis entero con dulce, **INGREDIENTES:** Leche entera pasteurizada, un cultivo láctico y azúcar. **PRESENTACIÓN**: Vaso de mínimo 150 ml con cubierta aluminizada. **NOTA: Para el presente producto se admite KUMIS con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando**	**VASO**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
		conserve la presentación, el mínimo de mililitros y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.	
16	**LECHE CONDENSADA**	**INGREDIENTES:** Leche entera en polvo reconstituida y deslactosada, azúcar, regulador de acidez (carbonato de calcio), conservante (sorbato de potasio). **PRESENTACIÓN:** Sobre por 25 gr **NOTA: Para el presente producto se admite LECHE CONDENSADA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**SOBRE**
17	**LECHE EN POLVO**	**INGREDIENTES:** Leche higienizada entera, azúcar, lactosa, carbonato de calcio, emulsificante (lecitina de soya), premezcla de vitaminas (A, D, B1, B2, B6, Ácido fólico, niacina, Biotina), pirofosfato férrico, estabilizante (tripolifosfato de sodio) **PRESENTACIÓN:** Unidad de mínimo 104 gr, en empaque aluminizado**. NOTA: Para el presente producto se admite LECHE EN POLVO con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
18	**LECHE ENTERA LIQUIDA**	**INGREDIENTES**: Leche entera, estabilizante (tripolifosfato de sodio), **PRESENTACIÓN**: En Caja Tetrapak de 200 ml o En Bolsa 200 ml, larga vida UHT. **NOTA: Para el presente producto se admite LECHE ENTERA LIQUIDA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**CAJA/ BOLSA**
19	**ESPARCIBLE**	**INGREDIENTES**: Mezcla de aceites vegetales (palma, soya, palmiste), agua, sal, leche descremada en polvo, emulsificante (mono y diglicéridos, lecitina de soya), conservantes (sorbato de potasio, acido sórbico) saborizante idéntico al natural (Sabor a mantequilla), sinergista (ácido cítrico), Vitamina niacina, antioxidante (BHT), secuestrante (EDTA)Vitamina A,VitaminaB6, **colorante (betacaroteno), VitaminaB2, Vitamina B1 |,Vitamina D. PRESENTACIÓN**: Unidad x 125 gr exactamente, en recipiente tasa plástica con tapa y una subcubierta aluminizada después de destaparla. **NOTA: Para el presente producto se admite ESPARCIBLE con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando**	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
		conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.	
20	**YOGURT CON CEREAL**	Bebida láctea entera a base de Yogurt con dulce. **INGREDIENTES**: Leche entera pasteurizada, suero lácteo en polvo y líquido, cultivos lácticos, saborizante y colorantes permitidos. Proceso: Pasteurización. **PRESENTACIÓN:** Vaso plástico con cubierta aluminizada, contenido de mínimo 170 ml, que en la parte superior contenga una porción de cereal u otro complemento saborizado). **NOTA: Para el presente producto se admite YOGURT CON CEREAL con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo de ml y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**VASO**
21	**YOGURT TETRAPAK**	Alimento lácteo semidescremado con dulce, sabor natural. **INGREDIENTES:** Leche semidescremada higienizada y/o leche en polvo semidescremada, suero de leche, azúcar, almidón modificado, estabilizantes (gelatina, pectina), conservante (sorbato de potasio), fermento láctico. sabor a Fresa. **PRESENTACIÓN:** Unidad en empaque Tetrapak de 185ml exactamente. **NOTA: Para el presente producto se admite YOGURT TETRAPAK con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**

3. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTOS GRUPO 3 - SNACKS, GALLETERÍA, SALSAS Y OTROS.** Los siguientes son los requerimientos técnicos obligatorios que el proponente deberá satisfacer.

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
22	**ANILLOS DE CEBOLLA**	**INGREDIENTES:** Pellet aros de cebolla (fécula y/o almidón de papa, harina de trigo , harina de papa, harina de centeno, cebolla en polvo, sal, cúrcuma (colorante natural)),Aceite vegetal (oleína de palma),sabor artificial a cebolla rostizada(maltodextrina, sal, glutamato monosódico, azúcar saborizantes naturales, cebolla en polvo, dextrosa, colorantes artificiales y naturales(caramelo clase III, rojo No.3(Eritrosina),rojo No.40 (Rojo Allura AC),Azul No.1 (Azul Brillante FCF),amarillo No.6(Amarillo Ocaso FCF) y curcumina), ajo en polvo, especias, caseinato de sodio y menos del 2% de dióxido de silicio).CONTIENE GLUTEN. Este producto puede contener trazas de soya y leche **PRESENTACIÓN: Unidad en presentación de 21 gr exactamente en empaque metalizado.**	**UNIDAD**
23	**AZÚCAR**	**Ingredientes:** Azúcar refinada. **PRESENTACIÓN:** En sachet **(papel) de 5 gr exactamente, 200 sachet que equivalen a un kilogramo.**	**UNIDAD (Kg)**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
24	**BARRA RELLENA DE CARAMELO**	**INGREDIENTES:** Barra de caramelo con Cobertura Sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche Entera, Leche Descremada, Cocoa en Polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322) y Sabor Artificial a vainilla), Maní, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Leche Entera 7.0%, Agua, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante), Sal Yodada (Potenciador de Sabor) (E470a), Saborizante Artificial a vainilla y Bicarbonato de Sodio (Nivelador de pH) (E500). Contiene Leche y sus derivados lácteos, Maní y Soya. Manufacturado en una planta que procesa huevo. **PRESENTACIÓN: Unidad de 25 gr exactamente, y en empaque aluminizado.**	**UNIDAD**
25	**BOCADILLO DE GUAYABA**	**INGREDIENTES:** Producto alimenticio sólido a base de la mezcla de guayaba y azúcar, de color rojo. **PRESENTACIÓN: Bolsa de mínimo 25 unidades, cada unidad de mínimo 40 gr (cada unidad con envoltura individual).**	**BOLSA**
26	**CAFÉ INSTANTÁNEO**	**INGREDIENTES:** Café soluble o instantáneo, polvo fluido, de color, sabor y aroma característico, obtenidos por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos sin preservantes y envasado en empaque trilaminado. (5 calorías, grasa total 0 gr, grasa saturada 0%, sodio OMG 0%, total carb 1 g, azucares 0g, que no sea una fuente significativa de calorías, grasa saturada, grasa trans, colesterol, fibra vitamina A, Vitamina C, calcio y hierro. **PRESENTACIÓN: Caja de 48 sobres y cada sobre de 1.5 gr exactamente en empaque aluminizado.** **Para el presente producto se admite CAFÉ INSTANTÁNEO con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**CAJA**
27	**CEREAL**	Hojuelas de maíz azucaradas con vitaminas y minerales, **INGREDIENTES**: Maíz, azúcar, malta, sal, hierro reducido (hierro), colecalciferol (vitamina D) cianocobalamina (Vitamina B12) mono nitrato de tiamina (Vitamina B1) clorhidrato de piridoxina (vitamina B6) ácido fólico. **PRESENTACIÓN: Bolsa de mínimo 30 gr y empaque aluminizado. NOTA: Para el presente producto se admite un CEREAL con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación mínima del gramaje y el empaque metalizado solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
28	**CHOCOLATINA**	**INGREDIENTES**: Azúcar, manteca de cacao, Leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lectina de soya) y sabor artificial (etilvainillina)CONTIENE: LECHE Y SOYA. Puede contener trazas de maní, nueces de árbol y gluten. **PRESENTACIÓN**: **Unidad de mínimo 11 gr.**	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
29	**CHOCOLATINA (NOUGAT CON CARAMELO) 1 (ver presentación)**	**INGREDIENTES:** (Jarabe de glucosa, azúcar, agua, agente humectante, (sorbitol), malta de cebada (gluten), leche descremada en polvo, agente espumante (albumina de huevo), grasa vegetal). Cobertura sabor a chocolate, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, cocoa, emulsificantes (monoestearato de sorbitán y lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina)). Caramelo (jarabe de glucosa, leche condensada, azúcar, grasa vegetal, agua, agente humectante 8sorbitol), sal, emulsificante (lecitina de soya (irregulador de la acidez (bicarbonato de sodio)). Maní 15%). Contiene: gluten, huevo, (leche, soya y maní. Puede contener trazas de nueces de árbol. **PRESENTACIÓN: Unidad de 48 gr exactamente en empaque aluminizado - Nougat con caramelo y maní, recubierta con sabor a chocolate.**	**UNIDAD**
30	**CHOCOLATINA (NOUGAT CON CARAMELO) 2 (ver presentación)**	**INGREDIENTES**: Nougat (jarabe de glucosa, azúcar, agua, humectante (sorbitol), malta de cebada(gluten)leche descremada en polvo, agente espumante (albumina de huevo), grasa vegetal. cobertura blanca sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, lactosa leche entera en polvo, Leche descremada en polvo emulsificante (monoestearato de sorbitán y lecitina de soya) y sabor artificial(etilvainillina)). Caramelo (jarabe de glucosa, leche condensada, azúcar, grasa, vegetal, agua, humectante, (sorbitol), sal, emulsificante (lecitina de soya) y regulador de acidez (bicarbonato de sodio)) Maní (15%) CONTIENE: LECHE, GLUTEN, HUEVO, LACTOSA, SOYA, MANI, puede contener trazas de nueces de árbol. **PRESENTACIÓN: Unidad de 48 gr exactamente en empaque aluminizado - Nougat con caramelo y maní, con cobertura blanca sabor a chocolate**.	**UNIDAD**
31	**CHOCOLATINA CON MANÍ**	**INGREDIENTES**: Azúcar, maní (20%) manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lectina de soya) y sabor artificia l (etilvainillina), CONTIENE: MANÍ, LECHE Y SOYA. Puede contener trazas de nueces de árbol y gluten. **PRESENTACIÓN: unidad por mínimo 35 gr, en empaque aluminizado.**	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
32	**CHUPETA SABORES ARTIFÍCIALES A FRUTAS**	**INGREDIENTES**: Azúcar, glucosa de maíz, goma base, agua, ácido cítrico E 330, Lactato de sodio E 325 (reguladores de acidez) sabores artificiales, Lectina de soya E322 (emulsificante), colorantes artificiales: Rojo Alltura FD&C NºE129, Azul Brillante FD&C Nº 1 E133 Fresa Intensa: Azúcar, Glucosa de Maíz, Goma Base, Agua, Ácido Cítrico E330, Saborizantes Artificiales, Lactato de sodio E325 (Regulador de Acidez).Lecitina de soya E322 (Emulsificante),Colorante Artificial: Rojo Altura FD&C Nº 40 E129. Mandarina: Azúcar, Glucosa de Maíz ,Goma Base, Agua, Ácido Cítrico E330(Regulador de Acidez),saborizantes Artificiales, Lactato de sodio E325 Artificiales: Amarillo Ocaso FD&C Nº 6 E110, Rojo Allura FD&C Nº40 E129 Lulo: Azúcar, Glucosa de Maíz, Goma Base, Agua , Ácido Cítrico E330 (Regulador de Acides), Saborizantes Artificiales, Lactato de Sodio E325 (Regulador de Acidez), Dióxido de Titanio E171 (Colorante Inorgánico),Lectina de Soya E322 (Emulsionante), Azúcar Invertido, Colorantes Artificiales: Amarillo Tartrazina FD&C Nº 5 E102, Rojo Allura FD&C Nº 40 E129, Azul Brillante FD&C Nº 1 E133. Contiene soya. CONTIENE: AMARILLO TARTRAZINA FD&C Nº 5 -E-102, AMARILLO OCASO FD&C Nº6-E-110 MANUFACTURADO EN UNA PLANTA QUE PROCESA MANÍ, NUECES DE ÁRBOL, SOYA, LECHE, HARINA DE TRIGO Chupeta Rellena de chicle sabores y aromas surtidas, con registro sanitario expedido por el Invima. **PRESENTACIÓN: En bolsa plástica de 24 unidades o más, de mínimo 449 gr. NOTA: Para el presente producto se admite CHUPETA SABORES ARTIFÍCIALES A FRUTAS con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación mínima del gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**BOLSA**
33	**CONO DE HELADO**	Helado de leche con grasa vegetal en cono sabor a vainilla con cobertura de chocolate. **INGREDIENTES**: Leche, Azúcar, Grasa Vegetal, Glucosa, Proteína Láctea, Leche en polvo, Emulsificante - Estabilizante (Monoglicéridos destilados, goma guar, azúcar, monoestearato de sorbitán, carragenina, goma Locust), Saborizante artificial. Barquillo: (Harina de trigo fortificada, azúcar, Almidón de Maíz, Agua, Emulsificante (Lecitina de soya), Sal, Leudante (Bicarbonato de Sodio), Colorante Natural (Caramelo), Colorante Artificial (amarillo No. 6). Cobertura de Chocolate: (Cocoa en Polvo, Grasa Vegetal, Emulsificante (Lecitina de soya), Masa de Cacao, Saborizantes Artificiales. CONTIENE GLUTEN. Puede Contener trazas de nueces de árbol y ajonjolí. **PRESENTACIÓN**: **Unidad por mínimo 89 gr y empaque plástico. NOTA: Para el presente producto se admite un CONO DE HELADO con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje, y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
34	**CONO DE HELADO (SABOR A FRESA U OTRO)**	**INGREDIENTES**: Helado: leche, azúcar, grasa, grasa vegetal, glucosa, leche en polvo, suero de leche en polvo, emulsificante,-estabilizante(mono y diglicéridos, goma de algarrobo, goma celulósica, carragenina), maltodextrina, saborizantes Artificiales, colorantes naturales (carmín, Anato), Acidulante(Ácido cítrico),Galletas: Harina de trigo fortificada, azúcar, oleína de palma, Emulsificante(lecitina de soya),Agente desmoldante (Hidróxido de magnesio), saborizante artificial(sabor vainilla), Agente de moldeo y dispersante (Almidón de yuca). (CONTIENE GLUTEN. Salsa de fresa: fresa, glucosa, agua, azúcar, almidón, acidulante (Ácido cítrico), colorante natural (carmín y anato). palito de galleta con cobertura a sabor a chocolate: harina de trigo fortificada azúcar invertido, leudantes (Bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio), saborizantes artificiales). contiene Gluten cobertura: grasa vegetal, azúcar, licor de cacao, leche en polvo, suero de leche en polvo, cocoa, emulsionantes (lecitina de soya polirricinoleato de poligrisirol saborizantes artificiales, Maní. La cobertura se elabora en una fábrica que procesa, alimentos, con nueces de árbol y ajonjolí. **PRESENTACIÓN: Unidad de 84 a 91 gr, con su galleta en forma de cono cubierto por envoltura laminada**. **NOTA: Para el presente producto se admite un CONO DE HELADO (SABOR A FRESA U OTRO) con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos en gramaje, y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
35	**DULCE CON LECHE EN POLVO**	**INGREDIENTES:** Azúcar, leche entera en polvo, (azúcar, jarabe de maíz, lactosa, dióxido de carbono, sabor artificial a fresa, colorantes artificiales (rojo Nº40, amarillo Nº5)), crema no láctea (sólidos de jarabe de maíz, aceite vegetal hidrogenado, caseinato de sodio, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol), colorante natural (betacaroteno), sal, sabores artificiales y naturales a crema) sabor artificial a arequipe. Contiene Tartrazina**. "producto que al ser consumido genere sensación de explosión de burbujas en la boca"** **PRESENTACIÓN: Unidad sobre de mínimo 8 gr**, **NOTA: Para el presente producto se admite un DULCE CON LECHE EN POLVO con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el gramaje, y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
36	**GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE**	**INGREDIENTES:** Galletas con Trocitos de Chocolate, de masa horneada, elaborado a base de harina de trigo fortificada, grasa vegetal, azúcar, agente leudante, agua, sal y chips de chocolate. La galleta es de forma circular y cada unidad mantiene características de dimensión uniformes. **PRESENTACIÓN: unidad de mínimo 34 gr, Empaque aluminizado. NOTA: Para el presente producto se admite GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje, y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
37	**GALLETA CON HELADO (TIPO SÁNDWICH)**	**INGREDIENTES:** Helado de leche con grasa vegetal, galleta y cubierta sabor a chocolate Leche, Azúcar, Grasa Vegetal, Glucosa, Leche en Polvo, Emulsificante - Estabilizante (Mono y Diglicéridos de ácidos grasos, goma garrofín, goma guar, carragenina), saborizantes Artificiales, (Leche, azúcar, regulador de la acidez (bicarbonato de sodio), conservante (sorbado de potasio), Galleta (Harina de Trigo Fortificada) [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] 55 mg/kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Ácido Fólico 1.54 mg/kg], Azúcar, Grasa Vegetal [Palma], Azúcar Invertido, Agua, Sal, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio], Emulsificante (Lecitina (de Soya), (Leche en polvo), Saborizantes Artificiales. Cobertura Chocolate: Grasa vegetal, azúcar, leche, Licor de chocolate, emulsionantes (lecitina de soya), colorante (dióxido de titanio), saborizante artificial, (5 % de sólidos de cacao). La cobertura se elabora en una fábrica que procesa maní, nueces de árbol y ajonjolí. Sabores surtidos. Galleta tipo sándwich. **PRESENTACIÓN: Empacado en bolsa plástico, unidad de 64 a 71 gr. NOTA**: **Para el presente producto se admite una GALLETA CON HELADO (TIPO SÁNDWICH) con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos en gramaje, y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
38	**GALLETA DORADA**	**INGREDIENTES:** Galleta elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro [fumarato ferroso] [55 mg/kg, mono nitrato de tiamina [vitamina b1] 6.4 mg/kg, riboflavina [vitamina b2] 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], aceite vegetal [palma], grasa vegetal [palma], azúcar invertido, agua, (extracto de malta), sal, azúcar, (huevos), (leche en polvo), leudantes [bicarbonato de sodio] **PRESENTACIÓN**: **Paquete de 315 gr exactamente, empaque aluminizado y x 3 tacos cada paquete.**	**PAQUETE**
39	**GALLETA DULCE SABORIZADA**	**INGREDIENTES**: Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, LECHE, grasa vegetal de palma, mantequilla (leche) (6%), margarina, agua, huevo, leudantes (bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio) sal, sabor artificial a mantequilla, emulsificante (lecitina de soja). Contiene trigo (gluten), leche, soja, huevo y trazas de cebada, sésamo, avena, centeno y nueces. **PRESENTACIÓN: Paquete con contenido neto de 208 gr, cada paquete con 8 unidades y cada unidad con 4 galletas.**	**PAQUETE**
40	**GALLETA RECUBIERTA CON CHOCOLATE**	Galleta con Cobertura de chocolate. **INGREDIENTES:** (azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, emulsificantes (monoestearato de sorbitán y lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina). Galleta wáter (harina de trigo fortificada (harina de trigo, Niacina, Hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, aceite vegetal, fécula de maíz, leche en polvo, leudante (bicarbonato de sodio), sal, emulsificante (lecitina de soya), sabor artificial (arequipe) y colorante (caramelo)). Caramelo (20%) (Azúcar invertido, azúcar, jarabe de glucosa, leche condensada agua, grasa vegetal, sal, emulsificante (lecitina de soya). **PRESENTACIÓN: Unidad por 28 gr en empaque aluminizado**.	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
41	**GALLETA SALADA TIPO CRACKERS**	**INGREDIENTES**: Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, aceite vegetal de palma, almidón de yuca, azúcar invertido, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato mono cálcico, bicarbonato de amonio), agua, sal, azúcar, emulsificantes (lecitina de soja), sabor artificial a mantequilla, leche. Contiene trigo (gluten), soja, leche y trazas de huevo, cebada, sésamo, avena, nueces y centeno. **PRESENTACIÓN: Paquete con contenido neto de 250 gr, cada paquete con nueve unidades y cada unidad con tres galletas y empaque aluminizado.**	**PAQUETE**
42	**GALLETA TIPO SODA (QUESO Y MANTEQUILLA)**	**INGREDIENTES**: Galleta tipo soda elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro (fumarato ferroso) 55 mg/kg, mono nitrato de tiamina (vitamina b1) 6.4 mg/kg, riboflavina (vitamina b2) 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], aceite vegetal (palma), grasa vegetal (palma), sal, (queso cheddar) (leche cultivada), sal y enzimas], azúcar invertido, agua, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato monocalcico, bicarbonato de amonio), levadura, alimento de levadura, (leche en polvo), (lecitina (de soya) sabor artificial a mantequilla. Galleta con sabor a queso y mantequilla en empaque metalizado. **PRESENTACIÓN**: **Paquete de 338 gr exactamente y x 3 Tacos cada paquete.**	**PAQUETE**
43	**GALLETA TIPO SODA TRADICIONAL**	**INGREDIENTES:** Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, azúcar invertido, extracto de malta, sal, agua, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato monocalcico, bicarbonato de amonio), levadura, leche en polvo, emulsificante (lecitina de soja), resaltador de sabor (mano glutamato de sodio), acidulante (ácido láctico). Contiene trigo (gluten) cebada, leche, y trazas de huevo, sésamo y almendra. Galleta con sabor tradicional en empaque metalizado. **PRESENTACIÓN**: **Paquete de mínimo 439 gr y mínimo 4 Tacos cada paquete. NOTA**: **Para el presente producto se admite GALLETA TIPO SODA TRADICIONAL con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos en gramaje, y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**PAQUETE**
44	**GALLETAS TIPO SÁNDWICH**	**INGREDIENTES:** harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal de palma, almidón de yuca, agua, azúcar invertido, emulsificante (lecitina de soya), sal, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato de calcio), saborizante artificial a vainilla, fresa, chocolate, limón. contiene trigo (gluten) y soya. **PRESENTACIÓN: Paquete x mínimo 401 gr y x 12 unidades cada paquete. NOTA**: **Para el presente producto se admite GALLETAS TIPO SÁNDWICH con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos en gramaje, y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**PAQUETE**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
45	**GOMITAS**	**INGREDIENTES:** Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz, Sorbitol (E420 (Acidulante)), Ácido Láctico (E270 (Acidulante)), Lactato de Sodio (E297 (Regulador de pH)), Ácido Cítrico (E330 (Acidulante)), Ácido Málico (E296 (Acidulante)), Ácido Fumárico (E297 (Acidulante)), Saborizantes Artificiales (Limón, Cereza, Fresa), Colorantes Artificiales [Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC (E129)), Amarillo FD&C N° 5 (Tartrazina (E102)), Azul FD&C N° 1 (Azul Brillante (E133)), Amarillo FD&C N° 6 (Amarillo Crepúsculo (E110))].Alérgenos: Tartrazina. **PRESENTACIÓN: Paquete plástico por mínimo 70 gr cada paquete. NOTA**: **Para el presente producto se admite GOMITAS con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos en el mínimo gramaje, y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**PAQUETE**
46	**HELADOS CON RELLENO**	**INGREDIENTES:** Leche, Azúcar, Grasa Vegetal, Proteína Láctea, Emulsificante - Estabilizantes (Monoglicéridos destilados, goma guar, azúcar, monoestearato de sorbitán, carragenina, goma Locust), acidulante (ácido cítrico), saborizante artificial. Preparado de Tres Leches (Tres Leches, Azúcar, glucosa, agua, Almidón, estabilizante (pectina), acidulante (ácido cítrico), saborizante artificial, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), colorante artificial (rojo 40), colorante natural (caramelo). Puede contener trazas de maní sabor a Tres leches. **PRESENTACIÓN**: **Variedad en sabores, Empacado en bolsa plástica, unidad de 64 a 76 gr**. **NOTA: Para el presente producto se admite un HELADO CON RELLENO con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos en gramaje, y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
47	**HELADOS SIN RELLENO**	**INGREDIENTES**: Helado de leche con grasa vegetal sabor Ron Pasas con salsa de Ron Pasas. Nombre específico de los ingredientes Leche, Azúcar, Grasa Vegetal, Proteína Láctea, Emulsificante – Estabilizante - estabilizantes (fécula de mandioca, monoglicéridos destilados, goma guar), acidulante (ácido cítrico), saborizante artificial, colorantes artificiales (Rojo No.5, azul No.1). Preparado de Mora: (Mora, almidón, estabilizante (citrato de sodio), saborizante artificial, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio). Puede contener trazas de maní. Sabores surtidos. **PRESENTACIÓN: Variedad en sabores, Empacado en bolsa plástica, unidad de 59 a 66 gr. NOTA: Para el presente producto se admite un HELADO SIN RELLENO con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos en gramaje, y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
48	**KOLA GRANULADA**	**INGREDIENTES:** Sacarosa, glucosa, benzoato de sodio, edetato disódico, citrato de sodio, carboximetilcelulosa sódica, etilvainilla, color rojo N° C.I45430, extracto fluido de nuez de Kola. Hierro, calcio, fosforo, vitaminas. **PRESENTACIÓN: Sobre por mínimo 24 gr y en empaque aluminizado. NOTA: Para el presente producto se admite KOLA GRANULADA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje, y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**SOBRE**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
49	MANÍ CON PASAS	**INGREDIENTES:** Maní, pasas con aceite vegetal y sal. Puede contener trazas de nueces de árbol, ajonjolí, leche, gluten y soya. **PRESENTACIÓN: Paquete de mínimo 40 gr en empaque aluminizado. NOTA: Para el presente producto se admite MANÍ CON PASAS con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el gramaje mínimo y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	UNIDAD
50	MANÍ SALADO	**INGREDIENTES:** Maní con aceite vegetal y sal. Puede contener trazas de nueces de árbol, ajonjolí, leche, gluten y soya. **PRESENTACIÓN**: **Paquete de mínimo 40 gr en empaque aluminizado**. **NOTA: Para el presente producto se admite MANÍ SALADO con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el gramaje minimo y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	UNIDAD
51	MAYONESA	**INGREDIENTES**: Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Cloruro de potasio, espesante (goma xantana), acidulantes (ácido fosfórico, ácido cítrico), conservante) ácido sórbico), sabor idéntico al natural y sabores naturales, color idéntico al natural (betacaroteno), secuestrante (EDTA), condimento. CONTIENE HUEVO, MANÍ, SOYA, Y SUS PRODUCTOS. **PRESENTACIÓN: Sobre de mínimo 79 gr. NOTA: Para el presente producto se admite MAYONESA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el gramaje mínimo y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	UNIDAD
52	MERMELADA	**INGREDIENTES:** Azúcar, pulpa de fresas (u otras frutas), (30%), Agua, Gelificante (pectina), Regulador de Acidez (Ácido Cítrico), Conservante (sorbato de potasio), Estabilizante (Goma xantan), antioxidante (Acido Ascórbico). **PRESENTACIÓN: Varios sabores, Sobre x mínimo 79 gr. NOTA: Para el presente producto se admite MERMELADA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	UNIDAD
53	PALETA CON CUBIERTA DE CHOCOLATE	Helado de leche con grasa vegetal, sabor a vainilla, con galleta, salsa de chocolate y cobertura **INGREDIENTES:** leche, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, glucosa, emulsificante- estabilizante (monoidigliceridos de ácidos grasos, goma de algarrobo, goma celulósica, carragenina) maltodextrina, saborizantes artificiales. Salsa de chocolate: Agua, azúcar, glucosa, leche en polvo descremada, cocoa, almidón modificado, estabilizante (pectina), saborizantes artificiales. Emulsificante (lecitina de soya, polirricinoleato de poliglicerol), saborizantes artificiales, Galleta: Harina de trigo fortificada, azúcar, (lecitina de soya, lactilato de sodio), saborizante artificial. Contiene gluten, la cobertura se elabora en una planta que procesa maní, nueces de árbol y ajonjolí. **PRESENTACIÓN**: **Unidad de 69 a 81 gr, en empaque aluminizado y con palo en forma plana. NOTA: Para el presente producto se admite PALETA CON CUBIERTA DE CHOCOLATE con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos del gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	UNIDAD

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
54	**PALOMITAS DE MAÍZ CARAMELIZADAS**	**INGREDIENTES:** Pasabocas extruido de maíz en forma de Palomitas, Cereal de maíz (39%), glucosa, aceite vegetal (oleína de palma), carbonato de calcio (antiaglutinante), sal, Lecitina de soya (emulsificante), Bicarbonato de sodio (leudante) y ácido cítrico regulador de acidez) **PRESENTACIÓN: Unidad por mínimo 19 gr en empaque aluminizado. NOTA: Para el presente producto se admite PALOMITAS DE MAÍZ con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
55	**PAPAS FRITAS**	**INGREDIENTES**: papas sofreídas en aceite vegetal (oleína de palma), sal y saborizantes artificiales. Con registro sanitario expedido por el Invima. Capacidad por parte del oferente entregar en sabores surtidos que mantengan los rangos de presentación establecidos. **PRESENTACIÓN: Unidad de mínimo 29 gr, en empaque aluminizado. Nota 1: Para este producto también se admiten aquellas que en su presentación adicionen algún tipo de salsa o sustancia similar a la miel adherido al empaque. NOTA 2: Para el presente producto se admite PAPAS FRITAS con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
56	**PASABOCAS DE MAÍZ (BOLAS CON SABOR A QUESO)**	**INGREDIENTES**: Cereal de maíz, oleína de palma, mezcla para saborizar a queso (maltodextrina, suero en polvo, aceite de soya parcialmente hidrogenado, sal yodada, sabor artificial a mantequilla, colorantes amarillo No 6. Con registro sanitario expedido por el Invima. **PRESENTACIÓN: Bolas con sabor a queso, Unidad por mínimo 34 gr y en empaque aluminizado. NOTA: Para el presente producto se admite PASABOCAS DE MAÍZ (BOLAS CON SABOR A QUESO) con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad**	**UNIDAD**
57	**PASABOCAS DE MAÍZ (NACHOS SABOR A QUESO)**	Pasabocas tostaditos de maíz de grano amarillo, aceite vegetal (oleína de palma), sabor artificial a (según la variedad) sabor artificial a queso y sal. **PRESENTACIÓN: Unidad de mínimo 27 gr y en empaque aluminizado. NOTA: Para el presente producto se admite PASABOCAS DE MAÍZ (NACHOS SABOR A QUESO) con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
58	**PASABOCAS DE MAÍZ (PICANTES)**	**INGREDIENTES:** Pasabocas de maíz expandido con sabor artificial a picante, cereal de maíz, aceite vegetal (oleína de palma), sabor y/o aroma artificial a picante, sal, almidón de maíz y colorante natural annato. **PRESENTACIÓN**: **Unidad de 35 a 50 gr, en empaque aluminizado, (producto en forma cilíndrica expandido). NOTA: Para el presente producto se admite PASABOCAS DE MAÍZ (PICANTES) con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos de gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
59	**PASABOCAS DE MAÍZ (SABOR A LIMÓN)**	**INGREDIENTES:** Maíz, Aceite vegetal, sal, sabor artificial a limón. Producido en un establecimiento que utiliza cereales que contiene gluten(trigo), huevos y productos derivados, leche y productos lácteos (lactosa incluida), nueces de árboles y sus productos derivados. **PRESENTACIÓN: Unidad de mínimo 26 gr en empaque aluminizado. NOTA: Para el presente producto se admite PASABOCAS DE MAÍZ (SABOR A LIMÓN) con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos de gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
60	**PASABOCAS DE MAÍZ (sabor natural)**	**INGREDIENTES:** Cereal de maíz, Aceite vegetal (oleína de palma), sal grasa vegetal (palma), proteína vegetal Hidrolizada (soya y maíz), Sabor Artificial a pollo Fécula de maíz y colorante natural Annato. Aporta una cantidad insignificante de grasa trans. CONTIENE SOYA. Manufacturado en una planta que procesa harina de trigo(gluten), leche y coco. **PRESENTACIÓN: Unidad de mínimo 35 gr en empaque aluminizado *(producto en forma cilíndrica expandido).* NOTA: Para el presente producto se admite PASABOCAS DE MAIZ (sabor natural) con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
61	**PICADA**	**INGREDIENTES**: Papa, Plátano Verde Seleccionado, Aceite Vegetal (oleína de palma), corteza de cerdo deshidratada y Sal refinada., **PRESENTACIÓN: Unidad de mínimo 34 gr en empaque trasparente o aluminizado. NOTA: Para el presente producto se admite PICADA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
62	**PLÁTANOS MADUROS FRITOS**	**INGREDIENTES** Plátano maduro seleccionado, aceite vegetal (oleína de palma) y sal. **PRESENTACIÓN: Unidad de mínimo 30 gr, en empaque aluminizado u otro que tenga todos los registros de calidad exigidos por la norma. NOTA: Para el presente producto se admite PLÁTANOS MADUROS FRITOS con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
63	**PLÁTANOS VERDES FRITOS**	**INGREDIENTES** Plátano verde seleccionado, aceite vegetal (oleína de palma) y sal. **PRESENTACIÓN: Unidad de mínimo 30 gr, en empaque aluminizado u otro que tenga todos los registros de calidad exigidos por la norma. NOTA: Para el presente producto se admite PLÁTANOS VERDES FRITOS con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
64	**POLVO PARA PREPARAR BEBIDA ACHOCOLATADA (INSTANTÁNEA)**	**INGREDIENTE**S: Azúcar, cocoa, carbonato de calcio, emulsificante (lecitina de soya), sal, agente espesante, (carboximetilcelulosa sódica) extracto de malta de cebada (gluten), fumarato ferroso, vitaminas (A. b3, (riboflavina), B1 (tiamina) y sabor artificial (etilvainilla) registro sanitario expedido por el Invima **PRESENTACIÓN: Unidad por mínimo 15 gr y empaque plástico. NOTA: Para el presente producto se admite POLVO PARA PREPARAR BEBIDA ACHOCOLATADA (INSTANTÁNEA) con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el gramaje mínimo y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**SOBRE**
65	**PONQUÉ RECUBIERTO DE CHOCOLATE**	**INGREDIENTES**: Producto tipo ponqué, elaborado con batido de harina de trigo, fermentado, con la superficie superior convexa o lisa, decorado o no, cubierto o no, horneado, enfriado, rebanado y envuelto recubierto de chocolate. **PRESENTACIÓN: mínimo 65 gr y en empaque plástico. NOTA: Para el presente producto se admite PONQUÉ RECUBIERTO DE CHOCOLATE con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
66	**PONQUÉ RELLENO**	**INGREDIENTES:** Productos tipo pastel, elaborado con batido de harina de trigo, horneado, enfriado, inyectado con crema de varios sabores. **PRESENTACIÓN:** Unidad de 29 a 36 gr en empaque aluminizado. **NOTA: Para el presente producto se admite un PONQUÉ RELLENO con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos en el gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
67	**ROSQUITAS SABOR A QUESO**	Alimento a base de almidón de yuca. **INGREDIENTES** Almidón de yuca, queso, huevos, aceite vegetal, levadura, sal y color certificado amarillo 5- E 102. Horneadas, sin azúcar, bajo en grasa, **PRESENTACIÓN: Unidad por mínimo 29 gr, en empaque plástico. NOTA: Para el presente producto se admite ROSQUITAS SABOR A QUESO con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
68	**SALERO DE MESA**	**COMPOSICIÓN:** Sustancia cristalina y ordinariamente blanca, soluble en agua y crepitante en el fuego. Se trata del cloruro sódico, que puede hallarse en el agua de mar o en algunas masas sólidas. **PRESENTACIÓN: Unidad x 130 gr exactamente (contenido sal de consumo humano, en empaque plástico y tapa del mismo material).**	**UNIDAD**
69	**SALSA DE AJÍ**	**INGREDIENTES:** Producto elaborado a base de ají Jalapeño, agua, conservantes y sabores artificiales**. PRESENTACIÓN: En botella "plástica" (no se acepta en botella de vidrio) de 90 a 110 gr, con tapa plástica. NOTA: Para el presente producto se admite SALSA DE AJÍ con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos del gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**

No	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	PRESENTACIÓN
70	**SALSA DE TOMATE**	**INGREDIENTES:** Agua, Concentrado de tomate, Azúcar, Vinagre de alcohol, Sal, Especias y condimentos, Conservantes (Ácido sórbico, Benzoato de sodio), Espesante (Carboximetilcelulosa de sodio). **PRESENTACIÓN: En sobre mínimo 79 gr. NOTA: Para el presente producto se admite SALSA DE TOMATE con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el minimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
71	**SALSA ROSADA**	**INGREDIENTES:** Aceite vegetal, agua, azúcar, pulpa de tomate, huevo, liquido pasteurizado, (contiene huevos de gallina libre de jaula), vinagre, sal, almidón modificado, pulpa de ají, regulador de aceites, ácido fosfórico, estabilizante (goma xantan) pulpa de limón, conservantes (sorbato de potasio benzoato de sodio, nisina) sabores naturales, (mostaza, kétchup, cebolla, mezcla de colorantes naturales (carmín, beta mina, annatto), antioxidante, (BHT), secuestrante (EDTA). **PRESENTACIÓN: En Sobre de mínimo 79 gr. NOTA: Para el presente producto se admite SALSA ROSADA con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos del gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
72	**SOPA INSTANTÁNEA CON FIDEOS**	**INGREDIENTES:** 2 gr de azúcar (equivalente a media cucharada) especias, harina, levadura, aceite vegetal salsa de soya deshidratada, 2,1 gr de fibra, carbonato de potasio, 1,190 gr de sodio (por porción), fosfato de sodio verduras deshidratadas, carbonato de sodio, maltodextrina (un tipo de azúcar) inosinato y guanilato disódico, glutamato monosódico (un tipo de sal) dióxido de silicio maíz lactosa, lactosa (un tipo de azúcar), caldo de pollo (en polvo), lecitina de soya. **PRESENTACIÓN: Unidad por mínimo 80 gr en empaque plástico. NOTA: Para el presente producto se admite SOPA INSTANTÁNEA CON FIDEOS con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
73	**TOCINETA (snack)**	**INGREDIENTES:** Pasabocas con sabor a tocino, pellets de tocineta (sémola de trigo, almidón de yuca y/o papa, sal, bicarbonato de sodio, colorante natural (hidrocaroten de achiote), colorantes artificiales (amarillo no. 6, rojo no. 6, negro brillante), oleína de palma (aceite vegetal) y sabor artificial a tocino. **PRESENTACIÓN**: Unidad de mínimo 12 gr, en empaque aluminizado. **NOTA: Para el presente producto se admite TOCINETA (snack) con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, los rangos del gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**UNIDAD**
74	**TOSTADOS**	Producto elaborado a partir de las rebanadas del pan para tostaos con una altura aproximada de seis centímetros, horneado, enfriado y embolsado Película de polipropileno por **PRESENTACIÓN:** Paquete de mínimo 109 gr con mínimo 5 tostados en su interior. **NOTA: Para el presente producto se admite TOSTADOS con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación, el mínimo gramaje y el empaque solicitado en esta especificación técnica por la entidad.**	**PAQUETE**

5.1 NOTA 1:

Para el tema de los productos que requieren congelación (HELADOS), el proveedor debe garantizar el suministro de los congeladores que se requieran según la cantidad de producto a solicitar, los cuales ingresaran en la modalidad de comodato por el tiempo que dure el contrato, Proveerán por única vez, las cajas o neveras de icopor para una vez realizada la venta por parte del proyecto expendio se pueda trasportar el producto congelado al cliente final. A si también prestaran la asistencia técnica a los equipos de ser necesario, todo lo anterior será coordinado con el supervisor del contrato.

5.2 NOTA 2:

El proponente deberá Subir a la Plataforma SECOP II junto con la propuesta económica y demás documentos solicitados, un documento en la cual relacione, *Imagen Fotográfica a Color de todos los ítems en la que se identifique la marca de los productos a ofertar*. La entidad tomará la fotografía ***"solo como un complemento"*** para evaluar toda la propuesta técnica del ofertante, junto con las especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento y las adicionales que firma el representante legal del ente económico interesado, si llegado al caso se presentan inconsistencias o dudas en lo presentado por el oferente, se solicitarán las respectivas aclaraciones por parte de la entidad.

5.3 ESPECIFICACIONES ADICIONALES

NOTA 1 -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.
NOTA 2 - Se debe tener en cuenta el estudio del mercado para que se oferte el producto de acuerdo con la Disponibilidad presupuestal y el valor unitario.
NOTA 3- Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto, en cuanto a su presentación y contenido.
NOTA 4 - Para la entrega total de los productos adjudicados, se coordinará con el Supervisor del contrato.
NOTA 5- El transporte de los productos debe hacerse en vehículos que cumplan con todas las normas de Ministerio de Transporte.
NOTA 6- Los elementos a suministrar bajo pedido al igual que máximo dos facturas por pedido, entregas que se requieren que sean en el mismo mes, además de que cada uno de los productos debe conservar su empaque original, lo anterior con el fin de que permita su fácil cuantificación, conservando su calidad.
NOTA 7- Los productos importados deberán tener la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y las precauciones particulares de uso, si las hubiere.
NOTA 8- El texto de los envases y empaques de todos los productos deberá figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo: nombre del producto, el número del registro sanitario, el contenido nominal, el número del lote, fecha de elaboración y las sustancias que impliquen riesgo sanitario**.**
NOTA 9- Al momento de la entrega de los productos la fecha de vencimiento de estos no debe ser inferior a un año, en los casos que haya lugar a ello.
NOTA 10- Cada producto debe traer su registro de INVIMA.

NOTA 11: El proponente garantizará la entrega y descargue de los elementos en las instalaciones del Complejo en el área asignada con personal a su cargo (el establecimiento no asignará personal para descargue de elementos.)

NOTA 12. - El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de trasporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.
NOTA 13 - Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad.

NOTA 14 - El trasporte de los productos en caso de requerirse mantener la cadena de frio, deberán ser entregados en vehículos adaptados para tal fin, cumpliendo con lo normado por la secretaria de salud.
NOTA 15- Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o perdidas que se deriven de dichos errores y/o omisiones.
NOTA 16 - Al presentar la oferta el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental municipal, que se causen debido a la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales de cargo del contratista.
NOTA 17 - La entidad se reserva el derecho de recibir el bien o servicio solicitado, si lo ofertado no llena la expectativa y condiciones exigidas, en materia de calidad, para lo cual el proveedor deberá realizar los cambios solicitados.
NOTA 18 - La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente, se debe sostener hasta la entrega total de los productos según el pedido.
NOTA 19 - El evento que la propuesta escogida incluya descuento o regalía, esta deberá ser reflejada en la factura de venta.

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

TIPO DE CONTRATO:

Contrato de Suministros – Monto Agotable

2. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 10 de Diciembre de 2026 y/o hasta el agotamiento del recurso, para realizar la entrega del total de elementos solicitados, las entregas de los productos a contratar de este contrato serán bajo pedido, es decir en entregas parciales como lo acuerde el supervisor del contrato, máximo dos facturas por mes. El tiempo corre a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, por parte del grupo de Gestión Contractual y una vez de esto se realizara la expedición del acta de inicio por parte del supervisor del contrato, lo que debe ocurrir dentro de los cinco días hábiles posteriores a la publicación de suscripción de la aceptación de la propuesta en el SECOP ll y previa aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las obligaciones contractuales, por parte del grupo de Gestión Contractual.
PARÁGRAFO 1: La entidad podrá aumentar la cantidad de los elementos solicitados de acuerdo con las necesidades presentadas hasta agotar el valor total del CDP, el contrato resultante del presente proceso podrá ser sujeto a adición, siempre y cuando la Dirección General del INPEC apruebe los recursos para hacerlo, previa presentación de la necesidad en el proyecto expendio.

3. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Para todos los efectos legales, el domicilio se fija el municipio de Jamundí (Valle del Cauca). El lugar de ejecución será en el Complejo Carcelario y Penitenciario Con Media Seguridad de Jamundí –COJAM, carretera panamericana vía Cali-Popayán, kilómetro 2.7 entrada a las veraneras vía corregimiento Bocas del Palo, municipio de Jamundí (Valle del Cauca). La entrega de los productos se hará en el proyecto expendio del COJAM, donde designe el Supervisor del contrato, la entrega de los elementos no tendrá costo alguno para el COJAM por concepto de trasporte, seguro, embalajes y otros.

4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

Decretos reglamentarios a:

a) Realizar la prestación del servicio objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
c) Otorgar las garantías de seriedad de la oferta y de cumplimiento y calidad del servicio con sus respectivos amparos; dentro de los términos establecidos en el presente estudio previo.
d) Cumplir aquellas obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.
e) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso
f) Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la ejecución del objeto contractual
g) Suscribir las actas e informes de ejecución contractual a que haya lugar
h) Garantizar que la calidad de los bienes contratados, ajustados a los requisitos obligatorios previstos en pliego de condiciones y en la oferta adjudicada.
i) Asumir por su cuenta todos los riesgos propios e inherentes a cumplimientos de las obligaciones contractuales
j) Atender los requerimientos que realice el supervisor del contrato frente a cualquier eventualidad que se presente relacionada con el objeto del contrato, en un tiempo máximo de 24 horas
k) Responder por los hechos que sean imputables al contratista y que pudieran afectar el normal desarrollo del objeto contractual
l) Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución, especialmente con el pago de aportes parafiscales si a ello hubiere lugar.

5. SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato resultante del presente proceso de contratación estará a cargo del funcionario responsable del proyecto expendio o quien haga sus veces, para lo cual deberá observar las siguientes obligaciones:

1. Conocer todos y cada uno de los documentos pre-contractuales (estudios y documentos previos, pliegos de condiciones, adendas y demás documentos soporte del proceso de contratación), el contrato, el objeto, el alcance del objeto, las características técnicas, las obligaciones generales y específicas a cargo del contratista, plazo de ejecución, entregas (si a ello hubiera lugar), forma de pago (anticipo, pagos mensuales, productos, etc).
2. Antes de iniciar la ejecución del contrato supervisado, verificar que los requisitos de perfeccionamiento (firma del contrato), legalización (expedición del certificado de registro presupuestal) y ejecución (aprobación de garantías, acta de inicio, constitución de fiducia si a ello hubiera lugar).
3. Realizar el adecuado seguimiento al cumplimiento de todas y cada una de las cláusulas contractuales dentro del plazo de ejecución.
4. Solicitar los informes que se requieran, en desarrollo del contrato, con el fin de verificar el adecuado cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales.
5. Si de la revisión de los informes presentados por el contratista se derivan dudas o inconsistencias, deberá solicitar las aclaraciones, precisiones, correcciones y ajustes a que haya lugar.
6. Una vez realizadas las aclaraciones, precisiones, correcciones y ajustes a que haya lugar, dar visto bueno al informe presentado por el Contratista de acuerdo a la periodicidad establecida en el contrato y expedir el certificado de cumplimiento, de acuerdo a lo estipulado en la forma de pago.
7. Verificar el cumplimiento frente al pago de las obligaciones en materia de seguridad social y parafiscales a que haya lugar, de conformidad con lo establecido en la Ley 100 de 1993, artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas concordantes.
8. Tramitar de manera oportuna las modificaciones contractuales a que haya lugar, en

atención a las necesidades del Instituto, para lo cual emitirá de manera expresa el concepto avalando dicha modificación.

9. Tramitar de manera oportuna los pagos, de acuerdo con lo establecido en la forma de pago del respectivo contrato.

10. Requerir de manera expresa al contratista, cuando se evidencie el cumplimiento deficiente del contrato y remitir copia del requerimiento a la Subdirección de Gestión Contractual.

11. Remitir a la Subdirección de Gestión Contractual, todas las actas y acuerdos a los cuales se llegue con el contratista para el adecuado cumplimiento del contrato, (en ningún caso los acuerdos se considerarán modificaciones a las condiciones iniciales del contrato).

12. En el evento en que el contratista continúe con el deficiente cumplimiento del contrato y no atienda los requerimientos realizados por el supervisor, éste deberá solicitar por escrito a la Subdirección de Gestión Contractual apoyo jurídico, con el fin de que se tomen las acciones a que haya lugar.

13. Informar a la Dirección y al Área de Gestión Contractual los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato.

14. Remitir de manera inmediata al Grupo de Contratación los originales de todos los documentos generados durante el desarrollo del contrato.

15. A la terminación del Contrato, remitir el informe de cumplimiento de las obligaciones contractuales y el Kárdex del pago del Contrato, con el fin de que se realice la liquidación del contrato.

16. Las demás que por su naturaleza, esencia y disposición legal sean necesarias para el buen desarrollo del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO. El incumplimiento del supervisor a sus funciones constituirá falta gravísima de acuerdo con lo señalado en el Parágrafo 1° del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011.

PARÁGRAFO SEGUNDO. Si se requiere el cambio de supervisor por cualquier razón, el ordenador del gasto lo realizará en cualquier momento sin necesidad del acuerdo con el CONTRATISTA, para lo cual solo bastará con elevarlo por escrito, anexarlo al expediente del contrato y comunicarlo al contratista. El saliente supervisor deberá elaborar informe **DETALLADO** del estado en que se encuentre la ejecución del Contrato y realizar acta de empalme con el nuevo supervisor.

6. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De acuerdo con el Plan Anual de Adquisiciones (PAA) de la presente vigencia, la modalidad de selección que corresponde en razón a la cuantía y objeto a contratar es la SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA (SUBASTA ELECTRÓNICA), de acuerdo con lo señalado en el numeral 2 del artículo 2do. de la ley 1150 de 2007, reglamentada por el artículo **2.2.1.2.1.2.2.** *Procedimiento para la subasta inversa* del decreto No. 1082 de 2015.

7. ESTUDIO DE PRECIOS

Justificación de la Modalidad de Selección y Fundamentos Jurídicos

El proceso de selección se realizará mediante la modalidad de Selección Abreviada por subasta inversa con el objeto: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS COMESTIBLES, ESPECÍFICAMENTE: ENLATADOS (ATÚN, VERDURAS Y LEGUMINOSAS), CARNES FRÍAS, PRODUCTOS LÁCTEOS, SNACKS, GALLETERÍA, SALSAS, CONFITERÍA, SUPLEMENTOS VITAMÍNICOS, PONQUÉS, CAFÉ INSTANTÁNEO, AZÚCAR Y HELADOS; DESTINADOS A SU COMERCIALIZACIÓN EN EL PROYECTO COMERCIAL EXPENDIO PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ (COJAM).

Ley 1150 de 2007, 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.
El Gobierno Nacional reglamentará la materia.
Serán causales de selección abreviada las siguientes:
a) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.
Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos;
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.
Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales;
c) Sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 100 de 1993 y en la Ley 1122 de 2007, la celebración de contratos para la prestación de servicios de salud. El reglamento interno correspondiente fijará las garantías a cargo de los contratistas. Los pagos correspondientes se podrán hacer mediante encargos fiduciarios;
d) La contratación cuyo proceso de licitación pública haya sido declarado desierto; en cuyo caso la entidad deberá iniciar la selección abreviada dentro de los cuatro meses siguientes a la declaración de desierta del proceso inicial;
e) La enajenación de bienes del Estado, con excepción de aquellos a que se refiere la Ley 226 de 1995.
En los procesos de enajenación de los bienes del Estado se podrán utilizar instrumentos de subasta y en general de todos aquellos mecanismos autorizados por el derecho privado, siempre y cuando en desarrollo del proceso de enajenación se garantice la transparencia, la eficiencia y la selección objetiva. En todo caso, para la venta de los bienes se debe tener como base el valor del avalúo comercial y ajustar dicho avalúo de acuerdo con los gastos asociados al tiempo de comercialización esperada, administración, impuestos y mantenimiento, para determinar el precio mínimo al que se debe enajenar el bien, de conformidad con la reglamentación que para el efecto expida el Gobierno Nacional.
La enajenación de los bienes que formen parte del Fondo para la Rehabilitación, Inversión Social y Lucha contra el Crimen Organizado, Frisco, se hará por la Dirección Nacional de Estupefacientes, observando los principios del artículo 209 de la Constitución Política y la reglamentación que expida el Gobierno Nacional, teniendo en cuenta las recomendaciones que para el efecto imparta el Consejo Nacional de Estupefacientes.
El Reglamento deberá determinar la forma de selección, a través de invitación pública de los profesionales inmobiliarios, que actuarán como promotores de las ventas, que, a su vez, a efecto de avalúos de los bienes, se servirán de evaluadores debidamente inscritos en el Registro Nacional de Evaluadores y quienes responderán por sus actos solidariamente con los promotores.
Las reglas y procedimientos que deberán atender la administración y los promotores y la publicidad del proceso deberán garantizar la libre concurrencia y oportunidad de quienes participen en el mismo.

Los bienes serán enajenados a través de venta directa en sobre cerrado o en pública subasta. La adjudicación para la venta directa deberá hacerse en audiencia pública, en donde se conozcan las ofertas iniciales y se efectúe un segundo ofrecimiento, frente al cual se adjudicará el bien a quien oferte el mejor precio. En la subasta pública, de acuerdo con el reglamento definido para su realización, el bien será adjudicado al mejor postor.
La venta implica la publicación previa de los bienes en un diario de amplia circulación nacional, con la determinación del precio base. El interesado en adquirir bienes deberá consignar al menos el 20% del valor base de venta para participar en la oferta;
f) Productos de origen o destinación agropecuarios que se ofrezcan en las bolsas de productos legalmente constituidas;

g) Los actos y contratos que tengan por objeto directo las actividades comerciales e industriales propias de las Empresas Industriales y Comerciales Estatales y de las Sociedades de Economía Mixta, con excepción de los contratos que a título enunciativo identifica el artículo 32 de la Ley 80 de 1993;

h) Los contratos de las entidades, a cuyo cargo se encuentre la ejecución de los programas de protección de personas amenazadas, programas de desmovilización y reincorporación a la vida civil de personas y grupos al margen de la ley, incluida la atención de los respectivos grupos familiares, programas de atención a población desplazada por la violencia, programas de protección de derechos humanos de grupos de personas habitantes de la calle, niños y niñas o jóvenes involucrados en grupos juveniles que hayan incurrido en conductas contra el patrimonio económico y sostengan enfrentamientos violentos de diferente tipo, y población en alto grado de vulnerabilidad con reconocido estado de exclusión que requieran capacitación, resocialización y preparación para el trabajo, incluidos los contratos fiduciarios que demanden;

i) La contratación de bienes y servicios que se requieran para la defensa y seguridad nacional.

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DE ESTE

Una vez efectuado el análisis anterior y teniendo en cuenta la disponibilidad de los recursos se determina que el presupuesto oficial asignado para el presente proceso es hasta la suma de **Seiscientos Ochenta y cinco Millones Novecientos veintiséis mil pesos Mcte ($685.926.000 =)** incluidos impuestos, tasas, contribuciones a que haya lugar.

9. FACTURAS

El proveedor deberá presentar el documento legalmente constituido como factura de venta electrónica, en el cual no debe reflejar el cobro del IVA, toda vez que ya se cuenta con la certificación de exclusión del gravamen por parte del ministerio de Justicia y del derecho, de presentarse inconsistencias, la factura será rechazada para su corrección.

Adicionalmente el emisor (contratista y/o proveedor de bienes o prestador de servicios) debe emitir el Documento Electrónico-DE (Factura(s), Nota(s) debito, Nota(s) Crédito) y registrar en datos del Adquiriente el correo electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co y en el **campo notas u observaciones**, registrar la Posición de Catálogo Institucional (PCI) que identifica a la entidad que gestionará el pago, es decir la unidad o subunidad en la que se registró el compromiso presupuestal; datos del contrato; y correo del supervisor que aprobará el DE, separados por punto y coma y entre los signos #$ al inicio y final de dicha información, ejemplo: #$12-08-00-242; NUMERO DEL CONTRATO;expendio.cojamundi@inpec.gov.co#$

10. FORMA DE PAGO

El valor del contrato que resulte del presente proceso será pagado de conformidad con las normas legales vigentes y sin exceder la disponibilidad presupuestal

Para el pago se requiere la presentación de los siguientes documentos:

- Presentación en debida forma de la factura.
- Relación de elementos entregados con los valores correspondientes. Certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor del contrato.
- Informe de supervisión el cual debe estar suscrito por el contratista y el supervisor del contrato.
- Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales y Parafiscales.
- Informe de supervisión el cual debe estar suscrito por el supervisor del contrato
  - El contratista deberá allegar la factura o documento equivalente, además debe anexar: certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas, también deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales, tales como: SENA, ICBF y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello, los documentos anexos deben estar actualizados a la fecha de la presentación de la factura.
  - El Supervisor del Contrato, para el pago de la factura presentada por el contratista, deberá emitir una certificación, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período.
  - Las facturas serán canceladas por el Complejo Carcelario y Penitenciario Con Media Seguridad de Jamundí - COJAM dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo el cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar, a la expedición de la obligación y orden de pago SIIF aprobación del Programa Anual Mensualizado de Caja - PAC por parte de la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro Nacional.
  - 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

11. DESCUENTOS DE LEY

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	BASE	TARIFA
IMPUESTO AL VALOR AGREGADO IVA	*Artículo 130 – Ley 633 del 2000. 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 carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el ministro de Justicia y del Derecho.* *A su vez lo dispuesto en el decreto 2277 del 29 de diciembre del 2023, "Por el*		Excluido

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	BASE	TARIFA
	cual se reglamentan los artículos 130 de la Ley 633 de 2000 y 94 de la Ley 2277 de 2022 y se adicionan los artículos 1.3.1.12.26, 1.3.1.12.27, 1.3.1.12.28, 1.3.1.12.29, 1.3.1.12.31 y 1.3.1.12.32 al Capítulo 12 del Título 1 de la Parte 3 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016, Único Reglamentario en Materia Tributaria, en relación con la exclusión de impuesto sobre las ventas - IVA y aranceles de importación en la adquisición e importación de equipos, elementos e insumos que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del Sistema Nacional Carcelario y la exclusión del impuesto sobre las ventas - IVA para productos que se elaboren, preparen, confeccionen y produzcan al interior de los establecimientos de reclusión". *NOTA: A la fecha se cuenta con la certificación de exclusión del IVA vigente emitida por el ministerio de Justicia y del Derecho el día 13 de enero del 2026 - MJD-CER26-0000373-10000, por lo tanto, la propuesta debe ser realizada sin IVA*		
RETENCIONES EN LA FUENTE A TITULO DE INDUSTRIA Y COMERCIO	A partir de 10 UVT, Artículo 84 literal h del Estatuto tributario contenido en el Acuerdo 013 de 2015 modificado por el Acuerdo 020 de noviembre de 2017.	100%	Artículo 82 del Estatuto tributario contenido en el Acuerdo 013 de 2015 modificado por el Acuerdo 020 de noviembre de 2017; Las tarifas que debe aplicar el agente retenedor sobre los pagos o abonos en cuenta sometidos a retención, serán las que correspondan a las actividades desarrolladas por el sujeto pasivo de la retención, según la clasificación establecida en el artículo 78 del presente Estatuto. Parágrafo: Cuando el sujeto de retención no informe la actividad o la misma no se pueda establecer, la tarifa de retención será la tarifa máxima vigente para el

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	BASE	TARIFA
			Impuesto de Industria y Comercio para el tipo de actividad (industria, comercio o servicio).
RETENCIONES EN LA FUENTE A TITULO DE RENTA	Compras Generales (Declarantes) Art. 1.2.4.4.1 DUT 1625/2016, modificado en el decreto 572 del 2025 – base mínima 10 UVT	$ 524.000	2.5%
	Compras Generales (No Declarantes) Art. 1.2.4.4.1 DUT 1625/2016, modificado en el decreto 572 del 2025 – base mínima 10 UVT	$ 524.000	3.5%
	Compra de combustible derivados del petróleo Art 2 D.R. 3715/86.	100%	0,1%
	Servicios en general declarantes 2 UVT Art. 1.2.4.4.1 DUT 1625/2016, modificado en el decreto 572 del 2025	$105.000	4%
	Servicios en general no declarantes Art. 1.2.4.4.1 DUT 1625/2016, modificado en el decreto 572 del 2025.	$105.000	6%
CONTRIBUCION POR ESTAMPILLA PRODESARROLLO UNIDAD CENTRAL DEL VALLE - UCEVA	La celebración de negocios jurídicos, incluidos los contratos, contratos interadministrativos, convenios de asociación, los contratos concesión, órdenes de prestación de servicios, convenios, sus prórrogas y adiciones, y en general por la suscripción o expedición de actos o documentos en los cuales se hace obligatorio el cobro de las estampillas. Ordenanza 474 del 22 de diciembre de 2017, Art. 331. Circular Externa 412613 del 23 de mayo de 2018.	100%	0,5%

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	BASE	TARIFA
CONTRIBUCIÓN POR ESTAMPILLA PRODESARROLLO UNIVERSIDAD DEL PACIFICO OMAR BARONA MURILLO	La celebración de negocios jurídicos, incluidos los contratos de obra pública y suministro de bienes, de concesión, contratos de prestación de servicios, sus prorrogas y adiciones en el Departamento del Valle del Cauca. Ordenanza 473 de diciembre 30 de 2017, Art. 10.	100%	0,5%

NOTA ACLARATORIA:

- De acuerdo a lo establecido en el **Decreto 1625 de 2016, Artículo 1.2.4.4.1 (Parágrafo):**

"Cuando los pagos o abonos en cuenta correspondan a la ejecución de un mismo contrato, la retención en la fuente se deberá practicar sobre el valor total de los mismos, independientemente de que se realicen en diferentes fechas o de que el valor de cada pago o abono en cuenta sea inferior a las cuantías mínimas establecidas."

- **Concepto 000148 de 2002 DIAN -**, el cual indica:

"Para efectos de la aplicación de las cuantías mínimas no sometidas a retención en la fuente [...] cuando un mismo sujeto realiza en un mismo día varias operaciones con un mismo agente retenedor, para efectos de determinar la cuantía mínima se deben sumar los valores de todas las operaciones. ***Igualmente, si se trata de un contrato, la base es el valor total del contrato y no el de cada pago parcial.****"*

Nota: Dependiendo de la actividad establecida en el Rut y en el registro de cámara y comercio para todo comerciante y de lo establecido por el Municipio de Jamundí según acuerdo municipal, se realizará la retención del reteica.

Se entienden incluidos como parte del valor del contrato que se derive del presente proceso de selección, todos los impuestos, derechos, tasas, gastos directos e indirectos y contribuciones que se generen con ocasión o como efecto del contrato, los cuales corren a cargo del CONTRATISTA.

Si el Complejo Carcelario y Penitenciario Con Alta y Media Seguridad de Jamundí - COJAM recibe la factura dentro de los cinco (5) últimos días hábiles del mes, se tramitarán para efectos de pago, el primer día hábil del mes siguiente.

12. RESPALDO PRESUPUESTAL

1. La disponibilidad presupuestal se respalda con:
   CDP No. 426 de fecha 22 de enero del 2026 por valor de **($ 65.442.000,=) SESENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL PESOS**, unidad/subunidad Ejecutora 12-08-00-242 COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ, DEPENDENCIA 242EXP EXPENDIO COMPLEJO JAMUNDÍ, POSICIÓN CATALOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-001 BSITEM-706 SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS (materia prima de asadero, restaurantes, panadería), FUENTE Propios, RECURSO 26, SITUAC. CSF.
2. CDP No. 426 de fecha 22 de enero de 2026 por valor de **($ 56.000.000=) CINCUENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS,** unidad/subunidad Ejecutora 12-08-00-242 COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ, DEPENDENCIA 242EXP EXPENDIO COMPLEJO JAMUNDÍ, POSICIÓN CATALOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-002 BSITEM-707 SUMINISTRO DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS (leche y huevos). FUENTE Propios, RECURSO 26, SITUAC. CSF.
3. CDP No. 426 de fecha 22 de enero de 2026 por valor de **($564.484.000=), QUINIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL PESOS**, unidad/subunidad Ejecutora 12-08-00-242 COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO DE JAMUNDÍ, DEPENDENCIA 242EXP EXPENDIO COMPLEJO JAMUNDÍ, POSICIÓN CATALOGO DE GASTOS A-05-01-01-003-003 BSITEM-708 SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA,

ALMIDONES PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (materia prima panadería, arepas, buñuelos, concentrados), FUENTE Propios, RECURSO 26, SITUAC. CSF. Por un valor total de (**$685.926.000.oo) SEICIENTOS OCHENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS VEINTISEIS MIL PESOS M/CTE.**

- **OBJETO:** CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS COMESTIBLES, ESPECÍFICAMENTE: ENLATADOS (ATÚN, VERDURAS Y LEGUMINOSAS), CARNES FRÍAS, PRODUCTOS LÁCTEOS, SNACKS, GALLETERÍA, SALSAS, CONFITERÍA, SUPLEMENTOS VITAMÍNICOS, PONQUÉS, CAFÉ INSTANTÁNEO, AZÚCAR Y HELADOS; DESTINADOS A SU COMERCIALIZACIÓN EN EL PROYECTO COMERCIAL EXPENDIO PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ (COJAM). Documentos expedidos por Dalix Palacios- Responsable de Presupuesto COJAM

13. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **SEISCIENTOS OCHENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS VEINTISÉIS MIL PESOS MCTE ($685.926.000=)**, los interesados deberán hacer las propuestas económicas por ***precio unitario*** de cada producto, y por los tres grupos, lo anterior indica que la propuesta debe ser el monto mencionado anteriormente para lo cual deberán tener como base el valor resultante que presenta la entidad en el estudio de precios promedio en la tabla, tomándolo como base, al formalizar el contrato las cantidades se solicitaran acorde a la necesidad presentada por el supervisor responsable del proyecto expendio, teniendo en cuenta la rotación de inventarios.

14. Estudio de precios – Cotizaciones

Para la determinación del presupuesto oficial, se realizó un proceso de recolección de datos mediante la solicitud formal de cotizaciones a empresas comercializadoras de productos alimenticios con presencia en la zona de influencia del Complejo Carcelario y Penitenciario con Media Seguridad de Jamundí (COJAM). Asimismo, se integraron consultas de precios en fuentes primarias y portales web oficiales de proveedores mayoristas y plataformas de comercio especializado.
Con el objetivo de garantizar que el valor estimado sea consecuente con la realidad económica y los principios de eficiencia del gasto público, se aplicaron los siguientes criterios técnicos para la consolidación de la tabla de precios promedio:

- **Depuración de Valores Atípicos:** Se realizó un análisis comparativo de las ofertas recibidas, procediendo a la exclusión de aquellos valores que presentaban una desviación técnica significativa respecto al comportamiento del mercado (precios artificialmente altos). Lo anterior se fundamenta en la necesidad de evitar distorsiones en el promedio que afecten la objetividad del presupuesto.

- **Ajuste por Indexación y Referencia Histórica:**
  Se tomó como base técnica el histórico de precios de la vigencia 2025, proyectado mediante la aplicación del Índice de Precios al Consumidor (IPC), asegurando que el valor resultante sea competitivo pero aterrizado a la realidad inflacionaria actual del sector alimenticio.

- **Criterio de Conveniencia Técnica y Administrativa:**
  La entidad, en su facultad de análisis de mercado, se reserva la utilización de los valores que mejor representen el equilibrio económico para el proceso contractual, garantizando que el estudio no se vea afectado por cotizaciones que no guarden proporción con los precios de distribución mayorista detectados en la fase de investigación.
  Por consiguiente, los proveedores podrán observar que los valores de referencia seleccionados corresponden a un ejercicio de promediación técnica depurada,

orientado a la protección del presupuesto de la entidad y a la obtención de precios justos de mercado.

- **Relación de Fuentes Consultadas y Empresas Cotizadas**

A continuación, relaciono las fuentes consultadas para el presente estudio de precios, detallando el nombre de la empresa y su respectiva página web:

- **Cotización 1**: Precio Base 2025 Indexado al IPC 2026 (5,10%)
- **Cotización 2**: Almacenes exito
- **Cotización 3**: Tiendas Olimpica - https://www.olimpica.com
- **Cotización 4**: Mercados L. Pineda - https://mercadoslpineda.co/es/
- **Cotización 5**: Grupo Empresarial Suga SAS
- **Cotización 6**: Suprisa SAS
- **Cotización 7**: Mercacentro - https://www.mercacentro.com/
- **Cotización 8**: La Vaquita Supermercados - https://vaquitaexpress.com.co/
- **Cotización 9**: Colombia Express - https://colombiaexpress.cl/ - (grupo 3)
- **Cotización 10:** Dalisa SAS - https://www.dalisa.com - (grupo 3)
- **Cotización 11:** Berpa - https://berpa.com.co/ - (grupo 3)
- **Cotización 12:** Productos y Suministros – https://productosysuministros.com/web/ - (grupo 3)
- **Cotización 9:** Farma Express - https://www.farmaexpress.com/ - (grupo 2)
- **Cotización 10:** Rappi - https://www.rappi.com.co/ -- (grupo 2)

15. TABLA ESTUDIO DE PRECIOS GRUPO 1 – ENLATADOS (ATUNES, VERDURAS, LEGUMINOSAS), CARNES FRIAS – EL OFERENTE DEBE REALIZAR SU PROPUESTA SIN IVA.

No	PRODUCTO	COT 1	COT 2	COT 3	COT 4	COT 5	COT 6	COT 7	COT 8	PRECIO PROMEDIO SIN IVA
1	ARVEJAS CON ZANAHORIA	$ 4.661	$ 5.840		$ 5.950					**$ 5.484**
2	ATÚN CON VERDURAS	$ 5.369		$ 7.400	$ 7.600		$ 7.180,00	$ 4.600,00	$ 6.170,00	**$ 6.386**
3	ATÚN EN ACEITE	$ 5.467		$ 7.250				$ 6.900,00		**$ 6.539**
4	ATÚN EN AGUA	$ 5.522	$ 8.000		$ 7.350	$ 4.782,00		$ 7.700,00	$ 3.990,00	**$ 6.224**
5	FRIJOLES EN LATA	$ 6.839	$ 7.580	$ 5.882	$ 9.450		$ 8.890,00	$ 5.700,00		**$ 7.390**
6	LENTEJAS EN LATA	$ 6.830	$ 7.490	$ 5.090	$ 8.000	$ 9.751,00	$ 8.912,00	$ 7.600,00		**$ 7.668**
7	MAÍZ EN LATA	$ 5.253	$ 6.600							**$ 5.926**
8	SALCHICHA CON SABOR RANCHERO	$ 3.235				$ 6.545,00	$ 6.370,22			**$ 5.383**
9	SALCHICHA EN LATA	$ 3.953	$ 4.780	$ 5.790	$ 6.150		$ 5.492,00		$ 5.770,00	**$ 5.322**
10	SALCHICHÓN CERVECERO	$ 2.340	$ 2.267				$ 3.485,00	$ 2.183,33	$ 2.240,00	**$ 2.503**
11	SALCHICHÓN DE POLLO	$ 2.492				$ 2.682,83	$ 3.286,00			**$ 2.820**
12	SARDINA EN LATA	$ 3.845	$ 5.060		$ 3.500	$ 3.888,00	$ 4.250,00	$ 7.200,00	$ 2.480,00	**$ 4.318**
TOTAL										**$ 65.964**

16. TABLA ESTUDIO DE PRECIOS GRUPO 2 - PRODUCTOS LACTEOS – EL OFERENTE DEBE REALIZAR SU PROPUESTA SIN IVA

No	PRODUCTO	COT 1	COT 2	COT 3	COT 4	COT 5	COT 6	COT 7	COT 8	COT 9	COT 10	PRECIO PROMEDIO SIN IVA
13	AREQUIPE	$ 1.335	2.192			$ 1.911,00						**$ 1.812**
14	AVENA	$ 1.425	2.400	$ 1.983	$ 2.000	$ 2.365,00		$ 2.183,33	$ 2.280			**$ 2.091**
15	KUMIS	$ 2.205	2.320	$ 2.925	$ 1.300	$ 2.633,00			$ 2.270			**$ 2.275**
16	LECHE CONDENSADA	$ 815		$ 1.100			$ 1.275	$ 1.100,00	$ 1.000			**$ 1.058**
17	LECHE EN POLVO	$ 3.890				$ 7.778,00	$ 6.566					**$ 6.078**
18	LECHE LIQUIDA	$ 1.469	1.983		$ 2.350	$ 2.426,00						**$ 2.057**
19	ESPARCIBLE	$ 4.124	5.600	$ 4.200	$ 4.950		$ 4.480	$ 4.500,00	$ 4.680			**$ 4.648**
20	YOGURT CON CEREAL			$ 4.500	$ 4.450	$ 4.537,00	$ 3.295	$ 3.000,00	$ 4.450			**$ 4.039**
21	YOGURT TETRAPACK		2.880							$ 3.000	$ 3.083	**$ 2.988**
	TOTAL											**$ 27.046**

17. TABLA ESTUDIO DE PRECIOS GRUPO 3 - PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y DERIVADOS – EL OFERENTE DEBE REALIZAR SU PROPUESTA SIN IVA

No	PRODUCTO	COT 1	COT 2	COT 3	COT 4	COT 5	COT 6	COT 7	COT 8	COT 9	COT 10	COT 11	COT 12	PRECIO PROMEDIO SIN IVA
22	ANILLOS DE CEBOLLA	$ 1.873	$ 1.950				$ 2.400	$ 1.800						**$ 2.006**
23	AZÚCAR	$ 6.194	$ 6.620			$ 10.207	$ 8.250							**$ 7.818**

No	PRODUCTO	COT 1	COT 2	COT 3	COT 4	COT 5	COT 6	COT 7	COT 8	COT 9	COT 10	COT 11	COT 12	PRECIO PROMEDIO SIN IVA
24	**BARRA RELLENA DE CARAMELO**	$ 1.174				$ 1.304	$ 1.300							**$ 1.259**
25	**BOCADILLO DE GUAYABA**	$ 19.620	$ 14.650			$ 12.109	$ 24.615							**$ 17.749**
26	**CAFÉ INSTANTÁNEO**					$ 14.590					$ 14.200	$ 11.400	$ 15.620	**$ 13.953**
27	**CEREAL**	$ 1.479			$ 1.700	$ 1.859	$ 2.100							**$ 1.784**
28	**CHOCOLATINA**	$ 914	$ 1.375			$ 1.339	$ 1.300							**$ 1.232**
29	**CHOCOLATINA (NOUGAT CON CARAMELO) 1 (ver presentación)**	$ 2.769		$ 3.990	$ 3.700	$ 2.261			$ 3.048					**$ 3.154**
30	**CHOCOLATINA (NOUGAT CON CARAMELO) 2 (ver presentación)**	$ 2.769		$ 3.990	$ 3.700	$ 2.261			$ 3.048					**$ 3.154**
31	**CHOCOLATINA CON MANÍ**	$ 2.959	$ 4.380	$ 3.800	$ 3.800	$ 4.629	$ 4.445	$ 3.900	$ 3.101					**$ 3.877**
32	**CHUPETA SABORES ARTIFÍCIALES A FRUTAS**	$ 9.080		$ 11.960		$ 14.536	$ 13.960	$ 11.600	$ 10.370					**$ 11.918**
33	**CONO DE HELADO**	$ 2.510	$ 3.080	$ 4.500				$ 3.500	$ 3.800					**$ 3.478**
34	**CONO DE HELADO (SABOR A FRESA U OTRO)**					$ 6.642	$ 6.270	$ 5.600						**$ 6.171**
35	**DULCE CON LECHE EN POLVO**			$ 590	$ 600			$ 600	$ 588					**$ 595**

No	PRODUCTO	COT 1	COT 2	COT 3	COT 4	COT 5	COT 6	COT 7	COT 8	COT 9	COT 10	COT 11	COT 12	PRECIO PROMEDIO SIN IVA
36	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE		$ 1.583	$ 1.715		$ 1.962	$ 1.968	$ 1.050	$ 1.450					**$ 1.621**
37	GALLETA CON HELADO (TIPO SÁNDWICH)			$ 4.200		$ 4.195	$ 4.000	$ 3.300						**$ 3.924**
38	GALLETA DORADA		$ 7.750	$ 9.700	$ 9.750		$ 13.690	$ 9.200	$ 9.140					**$ 9.872**
39	GALLETA DULCE SABORIZADA			$ 10.950	$ 10.550	$ 13.368	$ 10.476	$ 10.300	$ 10.200					**$ 10.974**
40	GALLETA RECUBIERTA CON CHOCOLATE	$ 1.273		$ 1.550	$ 1.500	$ 1.785	$ 1.845	$ 1.600						**$ 1.592**
41	GALLETA SALADA TIPO CRACKERS		$ 8.400	$ 7.650		$ 10.710	$ 11.083	$ 7.200	$ 5.704					**$ 8.458**
42	GALLETA TIPO SODA (QUESO Y MANTEQUILLA)	$ 7.135	$ 8.750	$ 8.800	$ 8.900	$ 12.580	$ 13.081		$ 8.210					**$ 9.637**
43	GALLETA TIPO SODA TRADICIONAL	$ 7.297				$ 12.534	$ 11.902	$ 7.700						**$ 9.858**
44	GALLETAS TIPO SÁNDWICH	$ 8.900		$ 10.990	$ 13.350	$ 7.018		$ 11.100	$ 10.336					**$ 10.282**
45	GOMITAS	$ 2.617		$ 2.730		$ 3.125		$ 3.000	$ 2.300					**$ 2.754**
46	HELADOS CON RELLENO	$ 2.465		$ 3.900			$ 3.952	$ 3.200						**$ 3.379**
47	HELADOS SIN RELLENO	$ 2.213			$ 2.500	$ 3.004	$ 2.857	$ 2.400						**$ 2.595**

No	PRODUCTO	COT 1	COT 2	COT 3	COT 4	COT 5	COT 6	COT 7	COT 8	COT 9	COT 10	COT 11	COT 12	PRECIO PROMEDIO SIN IVA
48	KOLA GRANULADA	$ 1.819				$ 4.016	$ 2.434							**$ 2.756**
49	MANÍ CON PASAS	$ 1.784	$ 2.000	$ 2.160	$ 2.150	$ 2.362	$ 2.307	$ 2.200	$ 1.640					**$ 2.075**
50	MANÍ SALADO	$ 1.748	$ 2.350	$ 2.600	$ 2.150	$ 2.274	$ 2.307	$ 2.300	$ 1.640					**$ 2.171**
51	MAYONESA	$ 1.686			$ 1.800	$ 1.894	$ 1.819							**$ 1.800**
52	MERMELADA	$ 1.981				$ 2.499	$ 2.400							**$ 2.293**
53	PALETA CON CUBIERTA DE CHOCOLATE			$ 5.590		$ 7.874	$ 6.050							**$ 6.505**
54	PALOMITAS DE MAÍZ CARAMELIZADAS	$ 1.120			$ 2.100	$ 1.346	$ 1.497							**$ 1.516**
55	PAPAS FRITAS	$ 1.237		$ 2.012		$ 1.430		$ 1.633						**$ 1.578**
56	PASABOCAS DE MAÍZ (BOLAS CON SABOR A QUESO)	$ 1.739	$ 1.710			$ 2.849	$ 2.870							**$ 2.292**
57	PASABOCAS DE MAÍZ (NACHOS SABOR A QUESO)	$ 1.693	$ 2.100			$ 2.158	$ 1.785							**$ 1.934**
58	PASABOCAS DE MAÍZ (PICANTES)	$ 1.595	$ 1.710	$ 1.800		$ 1.876								**$ 1.745**
59	PASABOCAS DE MAÍZ (SABOR A LIMÓN)	$ 1.363	$ 1.333				$ 1.850							**$ 1.515**

No	PRODUCTO	COT 1	COT 2	COT 3	COT 4	COT 5	COT 6	COT 7	COT 8	COT 9	COT 10	COT 11	COT 12	PRECIO PROMEDIO SIN IVA
60	PASABOCAS DE MAÍZ (sabor natural)	$ 1.166					$ 2.149							$ 1.657
61	PICADA	$ 1.631				$ 1.549								$ 1.590
62	PLÁTANOS MADUROS FRITOS	$ 1.587	$ 2.100			$ 1.964								$ 1.884
63	PLÁTANOS VERDES FRITOS	$ 1.443	$ 2.300			$ 1.929								$ 1.891
64	POLVO PARA PREPARAR BEBIDA ACHOCOLATADA (INSTANTÁNEA)	$ 825				$ 1.148				$ 750				$ 908
65	PONQUÉ RECUBIERTO DE CHOCOLATE	$ 2.213	$ 2.950		$ 2.500	$ 2.801	$ 3.844	$ 2.240	$ 2.840					$ 2.770
66	PONQUÉ RELLENO	$ 1.479	$ 2.300		$ 1.600	$ 2.106	$ 1.970		$ 2.480					$ 1.989
67	ROSQUITAS SABOR A QUESO	$ 2.142		$ 2.800		$ 2.377	$ 2.840	$ 2.800						$ 2.592
68	SALERO DE MESA	$ 1.317		$ 1.310	$ 1.400	$ 1.704	$ 1.424	$ 1.300	$ 1.240					$ 1.385
69	SALSA DE AJÍ	$ 3.585	$ 4.130	$ 2.940	$ 3.550	$ 4.973	$ 3.845	$ 4.000						$ 3.860
70	SALSA DE TOMATE	$ 1.434			$ 1.800	$ 1.894	$ 1.819							$ 1.737
71	SALSA ROSADA	$ 1.810			$ 2.600	$ 2.246	$ 2.157							$ 2.203
72	SOPA INSTANTÁNEA CON FIDEOS	$ 2.819	$ 2.990	$ 2.152	$ 3.300	$ 6.054	$ 3.427	$ 3.600	$ 2.450					$ 3.349
73	TOCINETA (snack)	$ 1.506				$ 2.518	$ 1.843							$ 1.956
74	TOSTADOS	$ 3.361	$ 4.220		$ 5.000	$ 5.555	$ 3.664		$ 3.310					$ 4.185
TOTAL														$ 215.228

4. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

La oferta más favorable de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011 y lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015. La evaluación se realizará sobre la base de las ofertas que presenten los oferentes a través de la plataforma SECOP II, las cuales deberán ajustarse a todas las exigencias y requerimientos establecidos en la modalidad de subasta inversa.

5. VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El Comité Asesor y Evaluador, establecido mediante acto administrativo suscrito por el ordenador del gasto, será el encargado de adelantar la verificación de las ofertas. La verificación por parte del Comité Asesor y Evaluador, la presentación del Informe Preliminar de Evaluación y su revisión por parte de la Junta de Compras, se efectuará dentro de los términos establecidos en el cronograma del proceso. Una vez cerrado el proceso, el establecimiento de reclusión por intermedio de la oficina de Gestión Contractual podrá solicitar por escrito aclaraciones o explicaciones del contenido de las propuestas a los oferentes o a terceras personas, si se considera pertinente. Durante el análisis de las ofertas, que será estrictamente reservado, no se permitirá intervención alguna por parte de los oferentes o de sus representantes; quienes busquen informarse indebidamente de las determinaciones del comité incurrirán en causal de rechazo de la propuesta que hubieren presentado.

6. VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS JURÍDICOS

Los Verificadores y Evaluadores designados para tal fin verificarán que los proponentes hayan presentado la documentación legal solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentará la evaluación de los factores jurídicos como habilitante o no habilitante.

7. VERIFICACIÓN DELOS ASPECTOS FINANCIEROS Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

- ✓ La capacidad financiera se verificará teniendo en cuenta la información contenida en el Registro único de Proponentes RUP actualizada a 31 de diciembre de 2025. Este certificado deberá haber sido expedido máximo dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha del cierre del proceso de selección.
- ✓ Solamente si la información financiera inscrita en el RUP es anterior del año fiscal 2025, en el evento de NO encontrarse el Registro único de Proponentes de algún participante dentro del proceso con los requerimientos del decreto 1082 de 2015, deberá aportar los siguientes documentos: Estados financieros a 31 de diciembre de 2024 (Balance General, Estado de Resultados, Notas a los Estados Financieros), Certificación a los Estados Financieros expedida por el Representante Legal, Contador Público y Revisor Fiscal, en los casos que este último aplique. Dictamen de los Estados Financieros, fotocopias de las tarjetas profesionales, certificados de antecedentes disciplinarios del Contador Público y del Revisor Fiscal con no más de tres (3) meses de su expedición y certificación expedida por el Representante Legal, Contador Público y Revisor Fiscal, en donde se detallen cada uno de los indicadores.Los proponentes para presentarse sean personas jurídicas o personas naturales deben tener como mínimo un (1) años de constituida la entidad**.**
- ✓ *Cuando se trate de una proponente 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 ($).

8. INDICADORES FINANCIEROS

CAPACIDAD FINANCIERA	CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	MARGEN REQUERIDO
Liquidez		Mínimo 1.2
Endeudamiento		Máximo 70%
Razón cobertura de intereses		Mayor o igual a 1.2
Capital de trabajo		Mayor o igual al 70% del presupuesto oficial del grupo o grupos a ofertar
Patrimonio		Mayor o igual al 50% del presupuesto oficial del grupo o grupos a ofertar
	Rentabilidad del activo	Mayor o igual 2%
	Rentabilidad del patrimonio	Mayor o igual 2%

9. CALCULO DE ÍNDICES FINANCIEROS

A. Índice de liquidez: (Activo corriente/Pasivo corriente)
B. Nivel de endeudamiento total: (Pasivo total/Activo total x 100%)
C. Razón cobertura de intereses: (Utilidad operacional/Gastos de intereses)
D. Capital de Trabajo: (Activo corriente – Pasivo corriente)
E. Patrimonio: (Activo total-Pasivo total)
F. Rentabilidad del activo: (Utilidad operacional/Activo total)
G. Rentabilidad del Patrimonio: (Utilidad operacional/Patrimonio)

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 formulas. Los indicadores de rentabilidad del activo y rentabilidad del patrimonio, cada integrante deberá cumplir con el mínimo requerido.

10. CERTIFICACIÓN BANCARIA

El oferente debe presentar un certificado expedido por entidad financiera con fecha de expedición inferior a treinta (30) días calendario, en donde tenga cuenta corriente o de ahorros, a través de la cual el COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ - COJAM efectuará el pago del contrato que se llegare a suscribir. Dicha certificación debe contener nombre del titular de la cuenta, clase de cuenta, número y sucursal.
En el evento en que el proponente sea un consorcio o unión temporal, una vez se notifique la aceptación de la propuesta, este deberá aportar la certificación expedida por la respectiva entidad bancaria al COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ - COJAM, el número de cuenta bancaria en donde se efectuaran los pagos a nombre del consorcio o unión temporal.

11. VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Se verificará que el proponente presente las certificaciones de experiencia, conforme a los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

12. VERIFICACIÓN OFRECIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Se verificará que el proponente presente el anexo REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS Y FOTOGRAFÍAS A COLOR conforme a los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones y que los mismos estén firmados por el representante del proponente.

13. CRITERIO DE EVALUACIÓN

Los proponentes deben acreditar el cumplimiento de las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS**. El Proponente que no cumpla con estas condiciones no será habilitado para participar en la Subasta Inversa. Conforme a los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

14. EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ - COJAM, 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, 2.2.1.1.2.1.3 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 de la siguiente forma: Ver Anexo Matriz de Riesgos.

15. MATRIZ DE RIESGOS

N	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORÍA	¿A QUIEN SE LE ¿ASIGNA?	TRATAMIENTO/CONTROL A SER IMPLEMENTADO	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA LA EJECUCION DEL ¿CONTRATO?	RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORÍA					¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD
1	General	Externo	Planeación	Económico	Cotizaciones con precios ficticios, lo cual aleja el estudio económico de la realidad del mercado.	Elaboración del presupuesto oficial errado (precios artificialmente bajos)	2	4	6	alto	Entidad Estatal	Estudio económico con oferentes reconocidos en el mercado local y regional	1	2	3	Bajo	No	ENTIDAD ESTATAL/RESPON	20/01/26	20/01/26	Durante la elaboración del estudio de mercado	Etapa Precontractual
2	General	Externo	Selección	Económico	Riesgos derivados de un análisis insuficiente de los precios unitarios realizados por el contratista, en cuanto a equipos, transporte, materiales, o variaciones de la T.R.M, con posterioridad al cierre del presente proceso.	Aumento de costos en la fabricación o la entrega de los elementos	2	4	6	Alto	Contratista	Verificar el cumplimiento en la entrega de los bienes contratados con las especificaciones técnicas requeridas	1	3	4	Medio	Si	ENTIDAD ESTATAL/RESPONSABLE DEL ESTUDIO PREVIO	20/01/26	20/01/26	Supervisando la ejecución del contrato	Etapa Contractual

3	General	Externo	Contratación	Regulatorio	Cambios en la legislación tributaria que inciden en la carga impositiva de los bienes y servicios a adquirir	El contratista seleccionado deberá asumir mayores costos derivados en las reformas de la legislación tributaria	1	4	5	Bajo	Contratista	Establecer en los estudios previos que cualquier cambio en la legislación tributaria del país que incrementen el valor de los bienes o servicios a adquirir será asumido por el contratista sin afectar lo pactado en el contrato	1	2	3	Bajo	No	ENTIDAD ESTATAL/RESPONSABLE	28/01/26	28/01/26	Actualización normas tributarias que afectan la contratación estatal	Etapa Contractual
4	General	Externo	Contratación	Económico	Aumento de precios del mercado	Disminución del margen de utilidad del proveedor	2	3	5	Medio	Contratista	Aumento en los precios de ciertos productos como consecuencia del aumento natural de precios	1	2	3	Bajo	Si	ENTIDAD ESTATAL/RESPONSAB	15/01/26	28/01/26	Establecer en los estudios previos esta variable la cual no puede afectar la ejecución del contrato	Etapa Contractual
5	General	Interno	Ejecución	Operacional	Acciones u omisiones de los proveedores en la entrega de insumos necesarios para el cumplimiento de la obligaciones del contratista	Incumplimiento, suspensión, terminación contractual anticipada o imposibilidad de ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Contratista	Seguimiento constante al cumplimiento de las actividades a ejecutar, determinando tiempos de entrega	1	2	3	Bajo	Si	ENTIDAD ESTATAL/RESPONSABLE DEL	28/01/26	28/01/26	Control y Seguimiento	Ejecución del Contrato

16. GARANTÍAS DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

✓ Garantía Seriedad del Ofrecimiento

El Proponente deberá adjuntar a la propuesta económica, Garantía de Seriedad de la Oferta expedida por una entidad bancaria o por una compañía de seguros legalmente constituida y establecida en Colombia, debidamente autorizada y supervisada por la Superintendencia Financiera, a favor del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ - COJAM identificado con el NIT. 900.577.346-4, mediante uno de los mecanismos de cobertura de los riesgos a que hace referencia el Artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, (Póliza de seguro, fiducia mercantil en garantía, garantía bancaria primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía).

✓ Beneficiario, Monto y Vigencia

Se deberá constituir a favor del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ – COJAM, NIT 900.577.346-4 en pesos colombianos, por un valor equivalente al DIEZ (10%) POR CIENTO del valor total del grupo o grupos a ofertar según presupuesto oficial estimado, con una vigencia de noventa (90) días contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso, término que se considera de validez de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual. En todo caso, su vigencia deberá extenderse hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

La garantía deberá señalar de manera expresa, los siguientes eventos de conformidad con lo dispuesto en el numeral artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015:

1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prorroga sea inferior a tres (3) meses.
2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento del contrato.

(Decreto 1510 de 2013, artículo 115)

Nota: Cuando la oferta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal, la garantía debe ser tomada a nombre de todos y cada uno de sus integrantes tal como aparecen en el documento que acredita la existencia y representación legal de cada uno de ellos, especificando el número de identificación de cada uno y su porcentaje de participación en la oferta.

El proponente, por el acto de ofertar, acepta que el COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ – COJAM le solicite ampliar el término de vigencia de la garantía de seriedad, cuando haya lugar a ello.

Si el proponente es persona natural y tiene establecimiento de comercio, el tomador deber ser la persona natural y no su establecimiento de comercio.

La suficiencia de esta garantía será verificada por la entidad contratante al momento de la evaluación de las propuestas

El contratista se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Carcelario y Penitenciario Con Media Seguridad de Jamundí - COJAM, de acuerdo con el Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, con los siguientes cubrimientos y suficiencias:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento	10% del valor total del contrato	Por el término de ejecución y cuatro (4) meses más.
Calidad de bienes	20% del valor total del contrato	Por el término del Contrato y un (1) año más.
Seriedad de la oferta	10% del valor total de contrato	90 días

El contratista ampliará los plazos iníciales de los amparos en el evento que así se requiera para garantizar la debida ejecución y cumplimiento del objeto contractual.

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ – COJAM

EL CONTRATISTA deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía a que se refiera el contrato, 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.

17. MULTAS Y SANCIONES

Multa. Se aplicará multa diaria sucesivas del 1% valor total de contrato, hasta por 10 días calendario, para amparar la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.

Cláusula Penal Pecuniaria. Se aplicará por el 30% del valor total del contrato ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad.

18. ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

Dando aplicación a lo establecido en los artículos 2.2.1.2.4.1.2 y 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015, el COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ - COJAM, una vez consultado el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación M-MACPC-03 Colombia Compra Eficiente, verificó que el presente proceso de selección se encuentra cobijado por Acuerdos Internacionales o Tratados de libre comercio.

ACUERDO COMERCIAL		**¿Vigente?**	***Entidad Estatal incluida***	***Valor del proceso de contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial***	***Excepción Aplicable al Proceso de Contratación***	***Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial***
			Si/No	***Si/No***	***Si/No***	***Si/No***
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	SI	NO	NO
	México	SI	NO	SI	NO	NO
	Perú	SI	NO	SI	NO	NO

Canadá		SI	SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	NO	NO	NO
México		SI	NO	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	NO	NO	NO
	Honduras	SI	NO	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	SI	NO	NO	NO
Israel		SI	SI	NO	NO	NO
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	N/A	N/A	NO	SI

19. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

El contratista se obliga a mantener indemne al COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ - COJAM, de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas o dependientes.

20. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de responsable de la estructura del presente estudio, con 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.

:

Dg: Dorado García Luis
Responsable Proyecto Expendio
COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ-COJAM

Elaboró: Dg. Dorado García Luis / Responsable Proyecto Expendio-COJAM
Revisó: P.U Manuel Antonio Ramírez Ospina- / Área de licitaciones COJAM
Revisó: TO Christian Felipe Tamayo área Contratación- COJAM
Aprobó: Ct. John Fredy Rojas Sutta – director COJAM
Fecha:28/01/2025