INPEC

ESTUDIOS PREVIOS
CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO DE ALTA MEDIA Y MINIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG

TABLA DE CONTENIDO

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

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO DE ALTA MEDIA Y MINIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG establecimiento de reclusión del INPEC, con posición de catálogo de gasto **A-05-01-01-002-001** Carnes, pescados, frutas, hortalizas, aceites y grasas; **A-05-01-01-002-003** Productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios, se procede a realizar los siguientes estudios previos para el suministro de materia prima e insumos para la Panadería del complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Para dar cumplimiento a las políticas y objetivos institucionales se requiere contratar el suministro de materia prima e insumos para el proyecto productivo panadería del complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG y teniendo en cuenta que en el presupuesto asignado para la actual vigencia está incluido el Rubro **A-05-01-01-002-001** Carnes, pescados, frutas, hortalizas, aceites y grasas; **A-05-01-01-002-003** Productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios, es necesaria la adquisición de estos productos para el normal desarrollo de las actividades propias del proyecto.

Se establecieron las especificaciones técnicas de los productos requeridos de acuerdo a las necesidades del proyecto productivo panadería.

Con base en la Ley 489/98 Art. 3 la función administrativa se desarrollará conforme a los principios constitucionales, en particular los atinentes a la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia, eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad y transparencia.

La necesidad presentada en el proyecto productivo panadería se encuentra establecido en el plan anual de adquisiciones el cual es publicado en la página del SECOP II.

50151513,50221002,50171551,50161509,50131802,50131701,50181708,50181709,	Adquisición materia prima proyecto productivo panadería del COBOG.	2026	1 MES	Adquisición materia prima proyecto productivo panadería del COBOG.	Recursos Propios	162.000.000	162.000.000	NO	No Aplica	DG. Santamaria Santamaria Samuel Responsable Proyecto Productivo PANADERIA.

2. DESCRIPCION DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

Contratar el suministro de materia prima e insumos para el proyecto productivo panadería del complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

	Grupo No. 1		
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**		
1	**Margarina láctea para repostería:** Color: amarillo cremoso, Olor y Sabor: característico a lácteo, Textura: suave, lisa y homogénea; Vida útil mínimo 6 meses		
	ANALISIS	PARAMETROS	METODO
	Humedad % (m/m)	30% maximo	ntc 287
	Punto de fusión (°c)	clima frio (b):41max,	ntc 213
		clima calido (d):41-43	ntc 213
	Índice de yodo (gr Y /100gr)	clima frio (b):43-50	ntc 283
		clima calido (d):41-46	ntc 283
	Acidez como oleoico % (m/m)	0,5 % max	ntc 218
	Índice de peroxido(m-eq O2/kg)	1 max	ntc 236
	Características Microbiológicas		
	microorganismos	parámetros (unidades) NTC 250	
	Coliformes Totales (UFC/g)	< 1-10	
	E.Coli (UFC/g)	0	
	Mohos y Levaduras (UFC/g)	50-100	
	Recuento de Microorganismos Aerobicos mesofilos (ufc/g)	1000-5000	
	Presentación: en bloque por 15 kilos, empacados en cartón corrugado y bolsa protectora color azul, biodegradable amigable con el medio ambiente **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.		
2	**Aceite vegetal soya:** Aceite extraído de la semilla de soya.Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros.		
	requisitos	minimos	maximos
	densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)	0,919 x=20°c	0,925 x=20°c
	indice de yodo	124	139
	188 indices de saponificacion (mg koh/g de aceite	189	195
	materia insaponificable g/kg		< 15
	NMP coliforme total /g		<11
	NMP coliforme fecales /g		< 3
	recuento de mohos y levaduras / g		< 100 ufc
	Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros, **NOTA:** La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.		

ITEM	Grupo No. 2 ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
1	**Harina de trigo** no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales, No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativa. La harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos, Empacada en sacos impresos de polipropileno tejido, por 50 kg. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.
2	**Azúcar Blanca refinada.** Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales, Presentación: Bolsa de polietileno, bulto x 50 Kilos. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.
3	**Levadura fresca por 500 grs.** es un producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. Debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.
4	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg, empaque polietileno o polipropileno.
5	**Esencia y/o saborizantes para uso alimenticio:** que su composición incluya alcohol etílico, varios sabores como hinojo (Líquido transparente, presenta olor y sabor característico a hinojo), banano (Líquido translucido de color amarillo, presenta olor y color característico a banano), ponqué (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a ponqué), canela (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a canela), vainilla blanca (Líquido viscoso transparente, de olor y sabor característico a la vainilla) y piña (Líquido translucido de color rojizo, presenta olor y sabor característico a piña), frasco mínimo x 500 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.
6	**Esencia sabor coco, queso y mantequilla:** agua (vehiculo acuoso), propilenglicol y o glicerina (vehiculo) alcohol etilico(vehiculo) sabor artificial coco, mantequilla y queso (saborizante), ácido citrico(acidulante) conservante (benzoato de sodio) Presentación: empaque garrafa de 3.785 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.
7	**Levadura seca instantánea:** producto constituido por células vivas del género (Saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de Sorbitan (INS491) levadura para panificación que por su composición posee además alto poder nutricional. Humedad Máximo 5%, Nitrógeno Proteico 43,0 a 50,0 %, Actividad (ml CO2/2 hr) >1500. Presentación caja por 10 kilos. 20 paquetes de 500 grs.

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

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

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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

Conforme con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, la materia prima e insumos para el proyecto productivo panadería del complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG, **esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:**

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
50221002	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Productos de Cereales y legumbres	Legumbres	Harina
50161509	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolate, azucares, edulcorantes productos	Azucares naturales o productos endulzantes
50151513	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Aceites y Grasas comestibles.	Grasas y Aceite Vegetales comestibles.	Aceites vegetales o de planta comestibles

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
50171551	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Condimentos y conservantes	Hierbas y especies y extractos	Sal de mesa
50131701	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla	Productos de leche o mantequilla frescos
50181708	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Suministro y mezclas para hornear	Mezclas para hornear
50181709	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Suministro y mezclas para hornear	Suministros para hornear
50131802	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Quesos	Queso procesado

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Para contratar el suministro de materia prima e insumos para el proyecto productivo panadería del complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

GRUPO No. 1					
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**			**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT REQU**
1	**Margarina láctea para repostería:** Color: amarillo cremoso, Olor y Sabor: característico a lácteo, Textura: suave, lisa y homogénea; Vida útil mínimo 6 meses			Caja	248
	ANALISIS	PARAMETROS	METODO		
	Humedad % (m/m)	30% maximo	ntc 287		
	Punto de fusión (°c)	clima frio (b):41max,	ntc 213		
		clima calido (d):41-43	ntc 213		
	Índice de yodo (gr Y /100gr)	clima frio (b):43-50	ntc 283		
		clima calido (d):41-46	ntc 283		
	Acidez como oleoico % (m/m)	0,5 % max	ntc 218		
	Índice de peroxido(m-eq O2/kg)	1 max	ntc 236		
	Características Microbiológicas				
	microorganismos	parámetros (unidades) NTC 250			
	Coliformes Totales (UFC/g)	< 1-10			
	E.Coli (UFC/g)	0			
	Mohos y Levaduras (UFC/g)	50-100			
	Recuento de Microorganismos Aerobicos mesofilos (ufc/g)	1000-5000			
	Presentación: en bloque por 15 kilos, empacados en cartón corrugado y bolsa protectora color azul, biodegradable amigable con el medio ambiente **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.				
2	**Aceite vegetal soya:** Aceite extraído de la semilla de soya.Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros.			Unidad	15
	requisitos	minimos	maximos		
	densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)	0,919 x=20°c	0,925 x=20°c		
	indice de yodo	124	139		
	188 indices de saponificacion (mg koh/g de aceite	189	195		
	materia insaponificable g/kg		< 15		
	NMP coliforme total /g		<11		
	NMP coliforme fecales /g		< 3		
	recuento de mohos y levaduras / g		< 100 ufc		
	Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros, **NOTA:** La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.				

GRUPO No. 2			
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT REQU**
1	**Harina de trigo** no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales, No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativa. La harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos, Empacada en sacos impresos de polipropileno tejido, por 50 kg. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	Bulto	345
2	**Azúcar Blanca refinada.** Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales, Presentación: Bolsa de polietileno, bulto x 50 Kilos. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	Bulto	70
3	**Levadura fresca por 500 grs.** es un producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. Debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.	Unidad	400
4	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg, empaque polietileno o polipropileno.	Bulto	10
5	**Esencia y/o saborizantes para uso alimenticio:** que su composición incluya alcohol etílico, varios sabores como hinojo (Líquido transparente, presenta olor y sabor característico a hinojo), banano (Líquido translucido de color amarillo, presenta olor y color característico a banano), ponqué (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a ponqué), canela (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a canela), vainilla blanca (Líquido viscoso transparente, de olor y sabor característico a la vainilla) y piña (Líquido translucido de color rojizo, presenta olor y sabor característico a piña), frasco mínimo x 500 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	frasco	50
6	**Esencia sabor coco, queso y mantequilla:** agua (vehiculo acuoso), propilenglicol y o glicerina (vehiculo) alcohol etílico (vehiculo) sabor artificial coco, mantequilla y queso (saborizante), ácido citrico(acidulante) conservante (benzoato de sodio) Presentación: empaque garrafa de 3.785 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	Garrafa	19
7	**Levadura seca instantánea:** producto constituido por células vivas del género (Saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de Sorbitan (INS491) levadura para panificación que por su composición posee además alto poder nutricional. Humedad Máximo 5%, Nitrógeno Proteico 43,0 a 50,0 %, Actividad (ml CO2/2 hr) >1500. Presentación caja por 10 kilos. 20 paquetes de 500 grs.	Unidad	40

Se deben anexar las fichas técnicas de los **ITEMS grupo 1 (1 y 2) y grupo 2 (1, 2 y 3);** (Ficha técnica, es el documento en donde están las características físicas, químicas, contenido del producto y es elaborada por el fabricante), la *ficha técnica contiene las características del bien o servicio establecidas por la Entidad Estatal, éste requisito no puede subsanarse y aunque no otorga puntaje, si constituye un requisito necesario para la comparación de ofertas, por lo tanto el no anexo de alguna de ellas se considerar rechazado el oferente para participar en la audiencia de adjudicación.*

El Proponente deberá allegar muestra de los ITEMS grupo 1 (1) y grupo 2 (1); antes de la hora de cierre de las ofertas de acuerdo con el cronograma en la plataforma SECOPII, con el fin de identificar la marca y calidad de los productos ofrecidos, la cual no podrá ser cambiada. Estos productos deberán cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas y se verificara que cumplan con la ficha técnica respectiva. **La no presentación de muestras o alguna de ellas, será causal para el rechazo de la oferta.**

Entrega de muestras

Por tratarse de un establecimiento de reclusión, el cual cuenta con una serie de medidas especiales en seguridad, la dirección del establecimiento autoriza el ingreso de los proponentes, hasta la oficina de gestión corporativa del COBOG, con el fin de que puedan entregar las muestras conforme a lo estipulado en el cronograma, previas medidas de seguridad e identificación.

Los proponentes no requieren autorización previa para el ingreso, solo deben contar con el respectivo documento de identificación.

La persona que haga entrega de las muestras, debe aportar en la oficina de gestión corporativa oficio firmado por el representante legal, donde especifique, datos del proponente, elementos a ofertar con imagen clara y legible.

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

5. CONCEPTO FINANCIERO

Según oficio No. 2026IE0015669 fecha 27/01/2026, suscrita por el Martha Cecilia Chaparro responsable Contabilidad COBOG los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
Contratar materia prima para la elaboración y transformación de productos que se ofrecen en el proyecto productivo panadería del COBOG	**IVA:** Este proceso queda excluido del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000, cumple con los requerimientos establecidos en el Decreto 2277 de 2023 que establece: "Quedan excluidos del impuesto a las venta 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. Certificación nro. MJD-CER25-0000373-10000 del 13 de enero de 2026.	Retención en la fuente, renta por compras. Retención en la fuente ICA por compras (según actividad económica). Retención en la fuente de IVA, NO APLICA.

6. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar que ha ejecutado mínimo **Dos (2)** contratos para entidades públicas o privadas anteriores a la fecha de apertura del presente proceso para Contratar el suministro de materia prima e insumos para producción de panadería, cuya sumatoria debe ser igual o superior al **100%** del presupuesto aprobado para el citado proceso de contratación.

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

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

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua.

La experiencia con entidades públicas o privadas únicamente se demostrará con la sumatoria hecha la conversión correspondiente, según lo indicado en el numeral anterior, sea igual o superior al **100%** del presupuesto aprobado para el citado proceso de contratación.

7. ESTUDIO DE MERCADO

7.1 ANÁLISIS DEL SECTOR- DECRETO 1082 DE 2015

7.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

CONTEXTO MACROECONÓMICO 2026

1. Comportamiento de la Economía Global en 2026

La economía mundial en el presente año se caracteriza por una **resiliencia moderada**, enfrentando una desaceleración estructural tras el agotamiento de los impulsos temporales de años previos. Los principales organismos internacionales coinciden en un crecimiento estable pero inferior a los promedios históricos pre pandemia.

1.1. Proyecciones de Crecimiento

Según el informe *Perspectivas Económicas Mundiales* del **Banco Mundial** (enero de 2026), se prevé que el crecimiento mundial se sitúe en el **2,6%** para este año. Este organismo señala que, aunque la economía ha demostrado ser más resistente de lo previsto, persiste una "incertidumbre de proporciones históricas en el comercio y las políticas" (Banco Mundial, 2026). https://www.bancomundial.org/es/publication/global-economic-prospects

Por su parte, el **Fondo Monetario Internacional (FMI)**, en su actualización del *World Economic Outlook* de enero de 2026, ajusta ligeramente a la baja la expansión global al **3,1%**, destacando que las economías avanzadas crecerán cerca del 1,5%, mientras que los mercados emergentes mantendrán un ritmo superior al 4% (FMI, 2026). https://unctad.org/es/publication/situacion-y-perspectivas-de-la-economia-mundial-2026

1.2. Inflación y Tasas de Interés

Un factor determinante para la contratación estatal es el costo del dinero y los precios de los insumos.

- **Inflación:** Se proyecta una convergencia global hacia el **3,1%** (UNCTAD, 2026), lo que permite una flexibilización gradual de las tasas de interés por parte de bancos centrales como la Fed y el BCE.
- **Riesgos:** La **Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE)** advierte que el proteccionismo comercial y la fragmentación geoeconómica siguen siendo riesgos latentes que podrían encarecer las cadenas de suministro globales. https://www.bankinter.com/blog/mercados/perspectivas-economicas-ocde

2. CONTEXTO ECONÓMICO NACIONAL (COLOMBIA 2026)

En el ámbito local, Colombia entra en una fase de "remontada económica", donde la inversión pública y privada busca recuperar el terreno perdido en el bienio anterior.

- **Crecimiento del PIB:** Instituciones como **BBVA Research** y **Corficolombiana** proyectan un crecimiento para Colombia entre el **2,5% y 2,8%** en 2026. Este crecimiento está impulsado principalmente por el consumo interno y una recuperación esperada en la formación bruta de capital fijo (inversión). https://www.bbvaresearch.com/geography/colombia/
- **Sector Público y Presupuesto:** El Presupuesto General de la Nación para 2026 refleja un incremento del **5,9%** respecto al año anterior, alcanzando los **COP 556,9 billones** (Bancolombia, 2025). Esto indica una disponibilidad de recursos enfocada en la reactivación, aunque bajo una estricta vigilancia de la regla fiscal. https://investigaciones.corfi.com/
- **Inflación Local:** El **Banco de la República** mantiene una política monetaria cautelosa, proyectando que la inflación continúe su senda de descenso hacia el rango meta, lo cual estabiliza los precios de bienes y servicios objeto de contratación estatal. https://www.imf.org/es/home

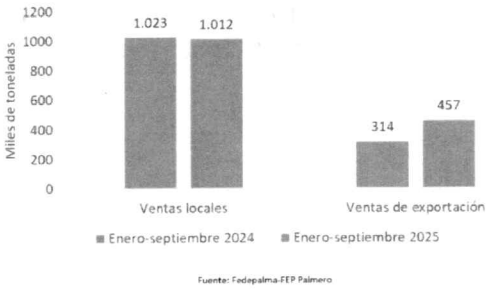
3. La producción de aceite de palma en Colombia mantiene su crecimiento sostenido en 2025

Durante los primeros 9 meses del año, la producción de aceite de palma en Colombia alcanzó 1,49 millones de toneladas, lo que representa un incremento del 11% frente al mismo periodo de 2024 (1,34 millones de toneladas). Este comportamiento positivo también se refleja en la variación mensual: en septiembre de 2025 se produjeron 144 mil toneladas, un 19,7% más que en septiembre de 2024 (120 mil toneladas). A nivel regional, el mayor crecimiento se registró en la zona Central, con un aumento del 21,5%, seguida por la zona Oriental, qué creció un 7,7%. Este desempeño se explica por una mejor distribución de las lluvias, que han favorecido tanto la producción de fruta como el contenido de aceite, así como el buen comportamiento de los materiales híbridos. Estos resultados reflejan una dinámica positiva en las principales zonas productoras, impulsando el desempeño nacional del sector palmero colombiano.

Producción de Aceite de Palma – MES		Producción de Aceite de Palma - Año corrido		Producción de Aceite de Palma - Últimos 12 meses	
Miles de toneladas APC		**Miles de toneladas APC**		**Miles de toneladas APC**	
sep-24	120,3	ene. – sept. 2024	1.338,0	Oct. 2023 – Sept. 2024	1.730,1
sep-25	144,0	ene. – sept. 2025	1.486,3	Oct. 2024 – Sept. 2025	1.868,2
Variación	**19,7%**	Variación	**11,1%**	Variación	**8,0%**

Fuente: Información reportada por los contribuyentes al Fondo de Fomento Palmero

Durante el periodo enero-septiembre de 2025, las ventas totales de aceite de palma en Colombia registraron un crecimiento del 9,9% frente al mismo periodo de 2024. Este resultado se explica principalmente por el notable incremento en las ventas al mercado de exportación de aceite de palma crudo, que pasaron de 314 mil toneladas a 457 mil toneladas en 2025, lo que representa un crecimiento del 45,5%. En contraste, las ventas en el mercado local mostraron una leve caída del 1,1%, al pasar de 1.023 mil toneladas en 2024 a 1.012 mil toneladas en 2025, evidenciando por un mayor volumen de importaciones de aceites vegetales en el país. En cuanto a la participación por segmentos, los aceites y grasas comestibles continúan liderando el mercado con un 51%, seguidos por el biodiesel con un 43%. Los alimentos concentrados y otros usos industriales mantienen una participación menor pero estable. https://elpalmicultor.com/produccion-aceite-de-palma-colombia-crecimiento/#:~:text=Este%20desempe%C3%B1o%20se%20explica%20por,una%20participaci%C3%B3n%20menor%20pero%20estable.



Fuente: Fedepalma-FEP Palmero

Creciente Demanda de Almidón Modificado en Productos de Panadería para Textura y Calidad Mejoradas

Los almidones modificados sirven como ingredientes funcionales esenciales en la industria panadera, mejorando la calidad del producto y abordando desafíos operacionales, particularmente en ofertas premium con vida útil extendida. Estos ingredientes mejoran la retención de humedad en productos horneados, especialmente en productos sin gluten, donde proporcionan soporte estructural mientras mantienen las características sensoriales deseadas. El creciente mercado sin gluten, que ahora incluye tanto pacientes celíacos como consumidores conscientes de la salud, ha aumentado la demanda de almidones modificados. Los almidones modificados ofrecen estabilidad superior durante ciclos de congelación y descongelación, haciéndolos valiosos para productos de panadería congelados. Además, contribuyen a propiedades mejoradas de manejo de masa y estructura de miga mejorada en varios productos horneados. El desarrollo de almidones que se hinchan en agua fría ha simplificado los procesos de fabricación eliminando pasos de cocción mientras preserva la calidad del producto. Estos almidones también ayudan a reducir los costos de producción, minimizar el consumo de energía y asegurar la calidad consistente del producto a través de diferentes lotes.
Source: https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/food-starch-market

A este contexto se suma un aumento de costos que impacta de manera directa a un sector intensivo en mano de obra. "El incremento en el salario mínimo incrementará los costos del agro, ya que es un sector intensivo en mano de obra que explica el 14% del empleo nacional", señaló.

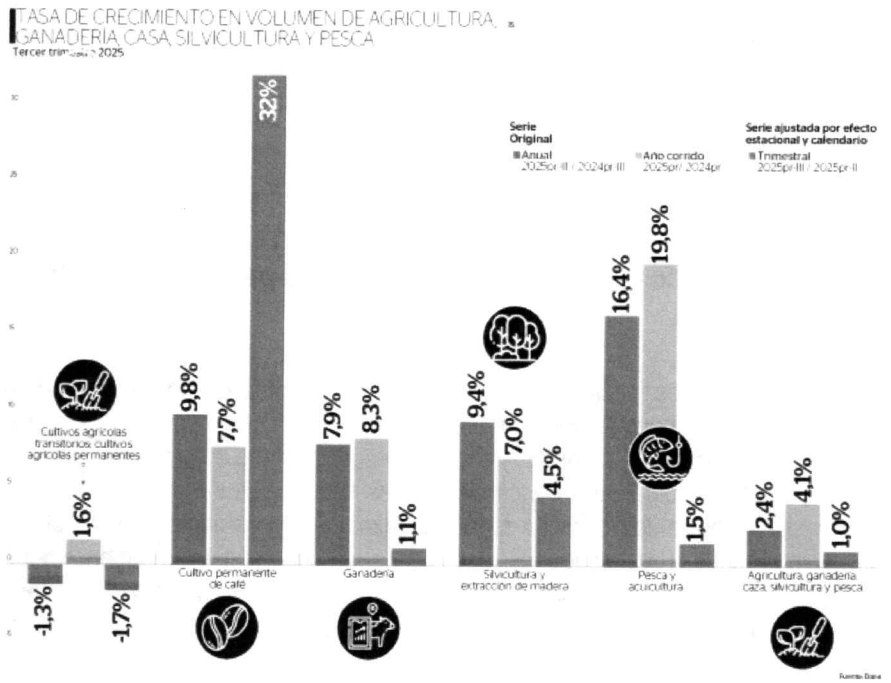
Uno de los frentes más sensibles será el del café. Según Valencia, el sector enfrenta una combinación de variables que presionan su desempeño en 2026. "La producción anualizada viene cayendo y se está configurando una tormenta perfecta: caída en la producción, revaluación y menores precios", explicó.

Aunque el café seguirá siendo un pilar del crecimiento agropecuario y de las exportaciones, su aporte será más moderado frente a años recientes. "El café seguirá soportando el crecimiento del sector y de sus exportaciones, pero no en las dimensiones de 2024 y 2025", anticipó el exministro, sugiriendo un año de ajuste más que de expansión.
Un escenario similar enfrenta el aceite de palma, impactado por precios internacionales menos favorables, mientras que otros cultivos exportadores también sienten el efecto cambiario. En el caso de las flores, el panorama se agrava por factores externos.

Ahora bien, los cultivos transitorios, como maíz, soya y arroz, enfrentan un desafío distinto debido a la competencia directa con importaciones en un contexto de costos internos crecientes.

"Hay sectores que compiten con las importaciones, especialmente los cultivos transitorios como maíz, soya y arroz, que verán unas importaciones más baratas en un escenario de mayores costos como los laborales", explicó Valencia.

No obstante, existe un posible amortiguador. La caída en los costos de algunos insumos podría compensar parcialmente el aumento de los costos laborales, aunque el efecto aún es incierto.



En este frente, la productividad aparece como el factor clave, según lo mencionado por el exministro, lo clave es el aumento en la productividad, situación que se ha visto particularmente en maíz y soya, además de los avances técnicos y tecnológicos que serán determinantes para sostener la competitividad frente a la oferta externa.

El arroz, sin embargo, enfrenta un escenario más complejo. A los bajos precios se suman distorsiones derivadas de la política pública.

"Arroz enfrenta el problema de los bajos precios y los incentivos que habrá para las importaciones y el contrabando por cuenta del precio mínimo de garantía que el gobierno implementó", señaló el exministro.

Este esquema, a su vez, incentivará mayores siembras en el primer semestre del año. "El precio mínimo incentivará las siembras, especialmente en Casanare", agregó, lo que podría profundizar los desequilibrios del mercado si no se acompaña de una gestión adecuada de la oferta.

https://www.portafolio.co/economia/agro/agricultura-inicia-2026-entre-presiones-de-costos-revaluacion-y-ajustes-sectoriales-486640

PERSPECTIVA LEGAL

El complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG establecimiento de reclusión del INPEC, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere contratar el suministro de materia prima e insumos para el proyecto productivo panadería del complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG, de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015, artículo2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "mínima cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la menor cuantía de la Entidad.

En consideración a lo anterior, el complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG está obligada a dar cumplimiento a dicha normatividad.

7.2 ANALISIS DE LA OFERTA Y ANALISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS DE LA OFERTA

Los proveedores de los bienes solicitados en el objeto del proceso de contratación corresponden a empresas del sector manufactura y comercio. Existe en el mercado local y nacional empresas que cumplan con los bienes requeridos por la entidad, de pequeño, mediano y gran tamaño. Su ubicación se encuentra en gran número en las principales ciudades del país, además cuentan con stock de inventario para cumplir con el plazo de ejecución solicitado. Estas empresas deben cumplir con los lineamientos establecidos por el ministerio de la protección social, sus productos alimenticios deben contar con los registros sanitarios, fichas técnicas y demás normas establecidas por los entes de control.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG ha contratado el suministro de materia prima e insumos para el proyecto productivo panadería del complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG a través de procesos de contratación por mínima cuantía, teniendo en cuenta el presupuesto aprobado para la respectiva vigencia.

Las entidades estatales adquieren estos bienes de características técnicas uniformes y de común utilización a empresas del sector manufactura o comercio de acuerdo a las necesidades presentadas. El proyecto productivo panadería del COBOG debe contar con la materia prima e insumos necesarios para poder elaborar el proceso productivo para cumplir con los requerimientos solicitados por sus clientes internos y externos.

La materia prima a adquirir debe ser de excelente calidad, que cumpla con la normatividad higiénico sanitaria establecida para brindar a nuestros clientes productos que satisfagan las necesidades de los mismos.

a. HISTORICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, el complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG establecimiento de reclusión del INPEC, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	No. CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	VALOR AVISO	VALOR DEL IVA (16%)	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2023	015	Suministro	Compañía de alimentos Shalom S A.S	1.123.323.503	-	-	SECOP
2024	004	Suministro	Compañía de alimentos Shalom S A.S	83.931.600	-	-	SECOP
2025	009	Suministro	Compañía de alimentos Shalom S A.S	1.125.223.789	-	-	SECOP

b. ANÁLISIS DEL SECTOR

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

AÑO	ENTIDAD	No. CONTRATO	OBJETO	CONTRATISTA	CARACTERÍSTICAS	VALOR UNITARIO	TAMAÑO	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
2023	EPMSC GRANADA META	EPMSCGRA-MC-009-2023	CONTRATAR ADQUISICION DE ACEITES, GRASAS, LECHE, HUEVOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS A PRECIOS UNITARIOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE GRANADA META	MILTON ANDRES LOPEZ LADINO	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	6.172.622	-	6.172.622
2024	CARCEL DEL CIRCUITO JUDICIAL DE ANSERMAC	EPMSCANSERMA MC-005-2024	COMPRA DE PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDONO OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (MATERIA PRIMA PARA PANADERIA, AREPAS, BUÑUELOS CONCENTRADOS), PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO P	SUPRISA S.A.S	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	29.145.600	-	19.645.559
2025	COJAM	MC-INV-021-2025	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS (LACTEOS Y MOLINERIA) PARA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y VENTA A PPL EN EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DEL COJAM	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	140.000.000	-	140.000.000

7.3 ANALISIS DE MERCADO

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

- **RYG DEL LLANO S.A.S.**
- **O/P DISTRIBUCIONES**
- **GRUPO EMPRESARIAL ZELTA.**

Teniendo en cuenta que todas las anteriores entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el COBOG, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales

reflejan los precios para la adquisición de materia prima e insumos necesarios para el normal desarrollo de las actividades propias del proyecto productivo panadería de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:

GRUPO No. 1									
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CAN**	**Cotización N°1**	**Cotización N°2**	**Cotización N°3**	**Valor promedio**	**Valor total**
1	**Margarina láctea para repostería:** Color: amarillo cremoso, Olor y Sabor: característico a lácteo, Textura: suave, lisa y homogénea; Vida útil mínimo 6 meses ANALISIS / PARAMETROS / METODO Humedad % (m/m) / 30% maximo / ntc 287 Punto de fusión (°c) / clima frio (b):41max, / ntc 213 clima calido (d):41-43 / ntc 213 Índice de yodo (gr Y /100gr) / clima frio (b):43-50 / ntc 283 clima calido (d):41-46 / ntc 283 Acidez como oleoico % (m/m) / 0,5 % max / ntc 218 Índice de peroxido(m-eq O2/kg) / 1 max / ntc 236 características microbiológicas microorganismos / parámetros (unidades) NTC 250 Coliformes Totales (UFC/g) / < 1-10 E.Coli (UFC/g) / 0 Mohos y Levaduras (UFC/g) / 50-100 Recuento de Microorganismos Aerobicos mesofilos (ufc/g) / 1000-5000 **Presentación:** en bloque por 15 kilos, empacados en cartón corrugado y bolsa protectora color azul, biodegradable amigable con el medio ambiente **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	Caja	248	197.500	243.077	263.333	234.637	58.189.893
2	**Aceite vegetal soya:** Aceite extraído de la semilla de soya.Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros. requisitos / minimos / maximos densidad relativa (x°c/agua a 20 °c) / 0,919 x=20°c / 0,925 x=20°c indice de yodo / 124 / 139 188 indices de saponificacion (mg koh/g de aceite / 189 / 195 materia insaponificable g/kg / < 15 NMP coliforme total /g / <11 NMP coliforme fecales /g / < 3 recuento de mohos y levaduras / g / < 100 ufc Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros, **NOTA:** La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	Unidad	15	206.250	253.846	275.000	245.032	3.675.480
TOTAL				**52.073.750**	**64.090.786**	**69.431.584**		**$ 61.865.373**

GRUPO No. 2								
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT REQU**	**Cotización N°1**	**Cotización N°2**	**Cotización N°3**	**Valor promedio**	**Valor total**
1	**Harina de trigo** no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales, No podrá contener más	Bulto	345	177.500	218.000	236.667	210.722	72.699.205

	de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativa. La harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos, Empacada en sacos impresos de polipropileno tejido, por 50 kg. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.							
2	**Azúcar Blanca refinada.** Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales, Presentación: Bolsa de polietileno, bulto x 50 Kilos. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	Bulto	70	212.500	261.000	283.333	252.278	17.659.437
3	**Levadura fresca por 500 grs.** es un producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. Debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.	Unidad	400	8.750	10.769	11.667	10.395	4.158.133
4	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg, empaque polietileno o polipropileno.	Bulto	10	97.500	120.000	130.000	115.833	1.158.333
5	**Esencia y/o saborizantes para uso alimenticio:** que su composición incluya alcohol etílico, varios sabores como hinojo (Líquido transparente, presenta olor y sabor característico a hinojo), banano (Líquido translucido de color amarillo, presenta olor y color característico a banano), ponqué (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a ponqué), canela (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a canela), vainilla blanca (Líquido viscoso transparente, de olor y sabor característico a la vainilla) y piña (Líquido translucido de color rojizo, presenta olor y sabor característico a piña), frasco mínimo x 500 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	frasco	50	17.000	20.923	22.667	20.197	1.009.833
6	**Esencia sabor coco, queso y mantequilla:** agua (vehiculo acuoso), propilenglicol y o glicerina (vehiculo) alcohol etilico(vehiculo) sabor artificial coco, mantequilla y queso (saborizante), ácido citrico(acidulante) conservante (benzoato de sodio) Presentación: empaque garrafa de 3.785 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	Garrafa	19	113.375	139.538	151.167	134.693	2.559.173
7	**Levadura seca instantánea:** producto constituido por células vivas del género (Saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de Sorbitan (INS491) levadura para panificación que por su composición posee además alto poder nutricional. Humedad Máximo 5%, Nitrógeno Proteico 43,0 a 50,0 %, Actividad (ml CO2/2 hr) >1500. Presentación caja por 10 kilos. 20 paquetes de 500 grs.	Unidad	40	15.000	18.462	20.000	17.821	712.827
TOTAL				**84.191.625**	**103.423.452**	**112.255.748**		**$ 99.956.942**

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para contratar el suministro de materia prima e insumos para el proyecto productivo panadería del complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima

seguridad de Bogotá COBOG. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de la cotización por unidad y obteniendo el promedio de mínimo tres cotizaciones de menor valor así:

PARA GRUPO 01: (52.073.750 + 64.090.786 + 69.431.584) /3 = $ 61.865.373
PARA GRUPO 02: (84.191.625 + 103.423.452 + 112.255.748) / 3 = $ 99.956.942

Para un total general de **$ 161.822.315**

Obteniendo como resultado un Valor Promedio de **CIENTO SESENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS VEINTIDOS MIL TRECIENTOS QUINCE PESOS ($ 161.822.315) M/CTE,** para la adquisición de materia prima e insumos para el proyecto productivo panadería del **complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá (COBOG)** de acuerdo al valor promedio cotizado.

9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP- No. 826** de fecha **23 de enero de 2026**, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-113- EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C., DEPENDENCIA 113 PAN PANADERIA-EPC PICOTA BOGOTA - POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS : **A-05-01-01-002-001** Carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas **($62.000.000)**; **A-05-01-01-002-003** Productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; Otros productos alimenticios **($100.000.000)**; FUENTE (Propios), RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: Para la adquisición de insumos de materia prima para el Proyecto Panadería COBOG, necesarios para la elaboración y distribución de productos de panadería, Expedido por el responsable de Presupuesto del Complejo Carcelario y Penitenciario Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG, según GESDOC No. 2026IE0013642 del 23/01/2026, por valor de **CIENTO SESENTA Y DOS MILLONES DE PESOS M/CTE. ($162.000.000).**

10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de treinta (30) días hábiles, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento y calidad, por parte de la Oficina de Gestión Corporativa, lo que deberá cumplirse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP, expedición del Registro Presupuestal y suscripción del acta de inicio.

11. FORMA DE PAGO

El COBOG, Efectuará pagos al contratista de acuerdo al valor de los bienes recibidos; previa presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período.

Las facturas serán canceladas por el COBOG dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Oficina de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

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

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

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

12. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de **Bogotá D.C., en el kilómetro cinco Vía Usme (Av. Caracas No. 51D-50 Sur).**

13. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en **Bogotá D.C.**, en el almacén general del complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG, ubicado **en el kilómetro cinco Vía Usme (Av. Caracas No. 51D-50 Sur).**

14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

a) Realizar la entrega de los bienes objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
c) Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad de los bienes dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso de que se soliciten garantías).
d) Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución del contrato.
e) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato.
f) Satisfacer las dèmás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo.
g) Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces.
h) Cargar las facturas oportunamente con la firma del supervisor en el SECOP II, SISTEMA APLICATIVO OLIMPIA, SIIF nación, o cualquier otro aplicativo que sea designado por el Ministerio de Hacienda y crédito Público, antes del 16 de diciembre, so pena de ser constituidas en reserva presupuestal para la siguiente vigencia.

14.2 OBLIGACIONES DEL COBOG

El COBOG se obliga para con el Contratista a:

a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista. (En caso que sean solicitadas dichas garantías).

b) Cancelar el valor del contrato de acuerdo a lo establecido en el numeral 11 de los estudios previos.
c) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
d) Expedir la certificación del recibo a satisfacción de los bienes suministrados, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Una propuesta será rechazada cuando:

a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
b) Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011,Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
c) Si la oferta contiene condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del COBOG.
d) Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
e) Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
f) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
g) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a "PROPUESTA TECNICA REQUISITOS TECNICOS OBLIGATORIOS" en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.
h) Cuando la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4del Decreto 1082 de 2015.
i) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica (Anexo 2 y lista de precios) en el SECOP II y estas no coincidan.
j) Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.
k) Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección.
l) No acreditar su existencia y representación legal.
m) Cuando la entidad establezca que la información o documentación aportada no coincide con la realidad.
n) Presentar ofertas parciales cuando la adjudicación se realice por lote.
o) Cuando la oferta se presente en forma extemporánea o en un lugar distinto al señalado en la Presente Invitación Pública o si es un consorcio o unión temporal presente la oferta desde la cuenta de uno de sus integrantes.
p) Cuando consultado en Registro Nacional de Medidas correctivas, arroje el no pago de multas impuestas por incumplir las normas de convivencia por el oferente (persona natural) o representantes legales de las empresas, o integrantes de los consorcios y/o uniones temporales.
q) En el evento en que se presente divergencia entre el valor expresado en números y en letras, valdrá la capacidad expresada en letras. Si al evaluar la propuesta se encuentra un error aritmético, se procederá a su corrección y este valor es el que se tendrá en cuenta para su oferta.

r) El oferente debe anexar en su propuesta las fichas técnicas de los ítems **grupo 1 (1 y 2) y grupo 2 (1, 2 y 3);** (Ficha técnica, es el documento en donde están las características físicas, químicas, contenido del producto y es elaborada por el fabricante), la *ficha técnica contiene las características del bien o servicio establecidas por la Entidad Estatal, éste requisito no puede subsanarse y aunque no otorga puntaje, si constituye un requisito necesario para la comparación de ofertas, por lo tanto, el no anexo de alguna de ellas se considerara rechazado el oferente para participar en la audiencia de adjudicación.*

s) Cuando el oferente no allegue a la entidad antes del cierre de las propuestas, muestra física de los ítems **grupo 1 (1) y grupo 2 (1)**. Estas se solicitan con el fin de dejar claridad que tanto la ficha técnica y la muestra, corresponde al mismo producto ofertado, no allegar dicha muestra será causal de rechazo y no será habilitado.

t) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

El proceso será declarado desierto cuando:

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

17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El complejo carcelario y penitenciario de alta media y mínima seguridad de Bogotá COBOG, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación: De acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Ver Anexo Matriz de Riesgos.

18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá con Nit. 830.032.532-5, de acuerdo con el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, una Garantía Única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, la cual se mantendrá vigente durante la ejecución del contrato y seis meses más. Deberá ser expedida por una compañía de seguros legalmente establecida y autorizada para funcionar en Colombia. Esta incluirá como riesgos amparados los siguientes:

18.1 Cumplimiento del Contrato. Para garantizar el cumplimiento general del Contrato y el pago de multas y sanciones. Esta Garantía deberá constituirse por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y seis (6) meses más.

18.2 Garantía Calidad y correcto funcionamiento de los bienes. Por el veinte (20 %) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y seis (6) meses más.

19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el responsable de la Panadería del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG o quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el Ordenador del Gasto.

El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

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

21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de responsable de la estructuración del estudio en el cual se analizó la conveniencia y oportunidad para realizar la presente contratación, con la suscripción de esta declaración, manifiesto que es perentoria la realización de este proceso y por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación propuesta, en particular porque la misma ha cumplido con lo establecido en el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, la cual modificó el numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993.

22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO.

Para este proceso de contratación teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.

DG. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Panadería COBOG

Revisado por: Dg Salinas German Mauricio
Elaborado por: Dg. Santamaría Santamaría Samuel
Fecha de elaboración: 28/01/2026

Archivo: \\192.168.235.2\epcbogota\panaderia estudios 2026\2026\subasta panderia materia prima enero2026\estudios previos subasta pananderia 2026.docx

INPEC

113-PAN-COMEB-

INPEC 21-01-2026 16:22
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0012404 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
DESTINO 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
ASUNTO CERTIFICADO DE DISPONIBLIDAD PRESUPUESTAL
OBS

Bogotá D.C. Enero 21 de 2026

2026IE0012404

SEÑOR:
Doctor. HORACIO BUSTAMANTE REYES
Director Complejo Penitenciario y Carcelario con Alta Mediana y Mínima Seguridad de Bogotá Incluye Reclusión Especial y Justicia y Paz "COBOG"

ASUNTO: SOLICITUD CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD DE PRESUPUESTO

Mediante la presente me permito solicitar la autorización para los siguientes CDP, con el fin de iniciar proceso por COMPRA EFICIENTE de MINIMA CUANTIA, de rubro de posición de catálogo de gasto:

(A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE, MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, por un valor de CIEN MILLONES DE PESOS **($100.000.000).**

(A-05-01-01-002-001) PRODUCTOS CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, por un valor de SESENTA Y DOS MILLONES DE PESOS **($62.000.000)**

Se realiza dicho procesos de mínima cuantía para la adquisición de Insumos de Materia Prima (Harina, Azúcar, Levadura, Margarina, Aceite) para el proyecto Productivo de la Panadería del COBOG, necesarios para la elaboración y distribución de productos de Panadería ya que se cuenta con pocas existencias de estos productos para las necesidades que demandan la buena atención del proyecto.

Atentamente,

DGTE. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
RESPONSABLE PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA COBOG

C:\Users\PANA\Desktop\2026\ESTUDIOS\MINIMA 2025\SOLICITUD CDP MATERIA PRIMA 2026 mnima.docx
Revisado por:
Elaborado por: Dgte SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Fecha de elaboración: 21/01/26
Archivo: Escritorio/secretaria panadería /oficios 2026

INPEC

113-COBOG-GC-

INPEC 23-01-2026 09:06
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0013642 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
DESTINO 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / GERMAN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
ASUNTO EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA EL
OBS EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG.

Bogotá D.C.

2026IE0013642

Señor:

CARLOS EDUARDO CAMARGO VARGAS
Responsable Presupuesto
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG
Ciudad.

Asunto: Expedir CDP con el fin de contratar la adquisición de materia prima el correcto funcionamiento de la actividad productiva panadería del COBOG.

Cordial saludo:

De manera atenta me permito autorizar la expedición de un certificado de disponibilidad Presupuestal con el siguiente detalle:

Rubro: **A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS**. Fuente (Propios), RECURSO 26. BSITEM 706.

Valor: SESENTA Y DOS MILLONES DE PESOS M/CTE. ($62.000.000,00).

Rubro: **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**. Fuente (Propios), RECURSO 26. BSITEM 708.

Valor: CIEN MILLONES DE PESOS M/CTE. ($100.000.000,00).

Responsable: DG SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL, responsable proyecto productivo Panadería, COBOG

Objeto: EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2026; BSITEM 708-706. Gesdoc 2026IE0012404.

Cordialmente

JOHAN DAVID LOPEZ SANCHEZ
Director (E) Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG

Elaboró:
Dg. Carlos Eduardo Camargo Vargas
Presupuesto
Gestión Corporativa

Revisó:
Dg. Salinas G. Mauricio
Jefe Gestión Corporativa
Gestión Corporativa

Aprobó:
Dr Johan David Lopez Sanchez
Director (E) COBOG
Dirección

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHcecamarg CARLOS EDUARDO CAMARGO VARGAS

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.

Fecha y Hora Sistema: 23/01/2026 12:00:00 a. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	826	**Fecha Registro:**	2026-01-23	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno		
Valor Inicial:	162.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	162.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	162.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				**AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS**					
Número:	826	**Fecha Registro:**	2026-01-23	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
113PAN PANADERIA - EPC PICOTA BOGOTA	A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	Propios	26	CSF						
					Total:	62.000.000,00	0,00	62.000.000,00	62.000.000,00	0,00
113PAN PANADERIA - EPC PICOTA BOGOTA	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Propios	26	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					Total:	100.000.000,00	0,00	100.000.000,00	100.000.000,00	0,00

Objeto:	EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2026; BSITEM 708-706. Gesdoc 2026IE0012404.

Carlos Camargo Vargas

Firma Responsable

INPEC

113-COBOG- PAN

INPEC 26-01-2026 15:31
Al contestar Cite Este No.: 2026IE0015040 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO /
DESTINO 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA /
ASUNTO CONCEPTO
OBS

Bogotá D.C 26 de enero de 2026

2026IE0015040

Señor.
Dg. GERMAN MAURICIO SALINAS
Responsable Gestión Corporativa
COBOG
Ciudad

Asunto: SOLICITUD CONCEPTO JURÍDICO

Cordial Saludo: De manera atenta me permito solicitar el concepto jurídico para contratar el suministro de materia prima, para la elaboración de los diferentes productos realizados en el Proyecto Productivo Panadería del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG. El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación citada es el **No. 826 del 23/01/2026**
Por valor total de Ciento sesenta y dos millones de pesos M/Cte. **($162.000.000)** de los siguientes rubros:

A-05-01-01-002-001 carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas por valor de Sesenta y dos de pesos **($ 62.000.000).**

A-05-01-01-002-003 Productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón por un valor de Cien millones de pesos **($100.000.000).**

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

Cordialmente,

Dg. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Panadería COBOG

Revisado por: Dgte Moya Sierra Daniel Responsable proyectos productivos
Elaborado por: Dgte Santamaria Santamaria Samuel
Fecha de elaboración: 03/02/26
C:\Users\PANA\Desktop\2026\ESTUDIOS\MINIMA 2026\CONCEPTO JURÍDICO 2026.docx

INPEC

Bogotá D.C. febrero 2026

INPEC 03-02-2026 15:24
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0022812 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / GERMAN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
DESTINO 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
ASUNTO RESPUESTA SOLICITUD CONCEPTO JURÍDICO 2026IE0015040
OBS RESPUESTA AL OFICIO DE LA REFERENCIA MEDIANTE EL CUAL SOLICITA CONCEPTO JURÍDICO PARA ADELANTAR PROCESO PARA CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE

2026IE0022812

Señora:
DG SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Proyecto Productivo Panadería
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá Ciudad

Asunto: Respuesta Solicitud Concepto Jurídico 2026IE0015040

Cordial Saludo:

De manera atenta me permito dar respuesta al oficio de la referencia mediante el cual solicita concepto Jurídico para adelantar proceso para contratar la adquisición de suministro materia prima para la elaboración de los diferentes productos realizados en el proyecto productivo panadería del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá (COBOG), Conforme a lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.2.2, la presente contratación se adelanta bajo la modalidad de "mínima cuantía".

Es de anotar que se requiere el citado contrato con las especificaciones técnicas solicitadas, para el correcto funcionamiento del proyecto productivo panadería, por valor de **CIENTO SESENTA Y DOS MILLONES DE PESOS M/CTE. ($162.000.000)** según CDP 826 del 23/01/2026.

RUBRO: (A-05-01-01-002-001) CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS ($62.000.000)

RUBRO: (05-01-01-02-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON ($100.000.000)

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

Dg. GERMÁN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
Responsable Gestión Corporativa COBOG

Elaborado por: Dg. Germán Mauricio Salinas Gutiérrez
Fecha: 21/05/2025
Archivo: \\192.168.235.2\corporativa\corporativa2\GESTION CORPORATIVA AÑO 2026\RESPUESTA CONCEPTOS JURIDICOS 2026\RESPUESTA CONCEPTO JURIDICO SANTAMARIA SAMUEL MINIMA.docx

INPEC

113-COBOG-PAN-

INPEC 26-01-2026 15:24
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0015016 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
DESTINO 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / MARTHA CECILIA CHAPARRO AGUAYO
ASUNTO CONCEPTO
OBS

Bogotá D.C. 26 de enero de 2026

2026IE0015016

Señora:
Martha Cecilia Chaparro A
Responsable Grupo Contable
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad De Bogotá, Incluye Reclusión Especial y Justicia y Paz – COBOG
Ciudad

Asunto: SOLICITUD CONCEPTO FINANCIERO

Cordial Saludo:

De manera atenta me permito solicitar el **concepto financiero** para un proceso para contratar la adquisición de materia prima requerida por el proyecto Productivo Panadería del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG. El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación y su respectivo rubro **CDP No 826** del 23/01/2025.

Rubro: **A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS** por un valor de Sesenta y dos Millones de pesos m/cte. **(62.000.000)**.

Rubro: **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** por un valor de Cien Millones de pesos m/cte. (**100.000.000**).

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

Cordialmente,

Dg. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Proyecto Productivo panadería COBOG

INPEC

INPEC 27-01-2026 08:54
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0015669 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / MARTHA CECILIA CHAPARRO AGUAYO
DESTINO 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
ASUNTO DEDUCCIONES A REALIZAR A LA COMPRA DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO
OBS DEDUCCIONES A REALIZAR A LA COMPRA DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA
2026IE0015669

113-COBOG-G-C

Señor.
D.G. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Proyecto Productivo Panadería
COBOG

Referencia: Respuesta oficio **2026IE0015016**

Cordial Saludo,

De manera atenta me permito dar respuesta al oficio de la referencia mediante el cual solicita el concepto financiero para la compra de materia prima requerida para la elaboración y transformación de productos que se ofrecen en el proyecto productivo panadería del COBOG, por valor de: Ciento sesenta y dos millones de pesos m/cte ($162.000.000,00), según **CDP 826 de 23/01/2026, del rubro A-05-01-01-002-001 por $62.000.000,00, A-05-01-01-002-003 por $100.000.000,00.**

PROCESO	IVA	RETENCIONES
Contratar materia prima para la elaboración y transformación de productos que se ofrecen en el proyecto productivo panadería del COBOG	**IVA:** Este proceso queda excluido del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000, cumple con los requerimientos establecidos en el Decreto 2277 de 2023 que establece: "Quedan excluidos del impuesto a las venta 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. Certificación nro. MJD-CER25-0000373-10000 del 13 de enero de 2026	Retención en la fuente, renta por compras. Retención en la fuente ICA por compras (según actividad económica). Retención en la fuente de IVA, NO APLICA.

Atentamente,

MARTHA CECILIA CHAPARRO AGUAYO
Responsable Contabilidad COBOG

Copia: N/A
Anexo: N/A
Revisado por: Dg. German Mauricio Salinas Gutiérrez, Responsable de área Gestión Corporativa
Elaborado por: Martha Cecilia Chaparro Aguayo, profesional universitario grado 11 área Gestión Corporativa
Fecha de elaboración: 17-10-2025
Archivo: Drive COBOG-Oficios.

R

R&G DEL LLANO

Es calidad

Bogotá, 26 Enero 2026

Señores
COBOG
Ciudad

Asunto: Cotización de productos panadería

Cordial saludo

A través de la presente, tenemos el gusto de presentar los productos cotizados conforme a su solicitud. Informamos que los valores indicados ya incluyen.

GRUPO 1					
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**V/UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**Harina de trigo** no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales, No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativa. La harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos, Empacada en sacos impresos de polipropileno tejido, por 50 kg. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso de que se requiera.	Bulto	1	$ 177.500	$ 177.500
2	**Azúcar Blanca refinada**. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales, Presentación: Bolsa de polietileno, bulto x 50 Kilos. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso de que se requiera.	Bulto	1	$ 212.500	$ 212.500
3	**Levadura fresca por 500 grs**. es un producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. Debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.	Libra	1	$ 8.750	$ 8.750
4	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg, empaque polietileno o polipropileno.	Bulto	1	$ 97.500	$ 97.500
5	**Esencia y/o saborizantes para uso alimenticio:** que su composición incluya alcohol etílico, varios sabores como hinojo (Líquido transparente, presenta olor y sabor característico a hinojo), banano (Líquido translucido de color amarillo, presenta olor y color característico a banano), ponqué (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a ponqué), canela (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a canela), vainilla blanca (Líquido viscoso transparente, de olor y sabor característico a la vainilla) y piña (Líquido translucido de color rojizo, presenta olor y sabor característico a piña), frasco mínimo x 500 ml o cc. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso de que se requiera.	Frasco	1	$ 17.000	$ 17.000
6	**Esencia sabor coco, queso y mantequilla:** agua (vehículo acuoso), propilenglicol y o glicerina (vehículo) alcohol etílico (vehículo) sabor artificial coco, mantequilla y queso (saborizante), ácido cítrico (acidulante) conservante (benzoato de sodio) Presentación: empaque garrafa de 3.785 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso de que se requiera.	Garrafa	1	$ 113.375	$ 113.375
7	**Levadura seca instantánea:** producto constituido por células vivas del género (Saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de Sorbitan (INS491) levadura para panificación que por su composición posee además alto poder nutricional. Humedad Máximo 5%, Nitrógeno Proteico 43,0 a 50,0 %, Actividad (ml CO2/2 hr) >1500. Presentación caja por 10 kilos. 20 paquetes de 500 grs.	Libra	1	$ 15.000	$ 15.000

R

R&G DEL LLANO

Es calidad

<table>
<tr><th colspan="6">GRUPO 2</th></tr>
<tr><th>ITEM</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD</th><th>V/UNITARIO</th><th>VALOR TOTAL</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Crema base para decorar: crema liquida para batir, con sabor a vainilla, de textura suave, tersa y de fácil aplicación, ideal para cubrir, decorar y rellenar pasteles y postres, que contenga derivados de la leche y soya. Textura Líquido: Fluido, sin grumos y/o partículas en superficie, batido: firme, liso y suave. Caja mínimo por 4 Lts o Kg.</td><td>Caja</td><td>1</td><td>$ 117.500</td><td>$ 117.500</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Crema de leche entera: Presentación en bolsa por 1 litro.</td><td>Unidad</td><td>1</td><td>$ 29.375</td><td>$ 29.375</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Leche líquida larga vida: entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.</td><td>Unidad</td><td>1</td><td>$ 5.938</td><td>$ 5.938</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Queso Doble crema: Queso fresco, semiduro, semigraso El queso doble crema es un producto fresco, ácido y no madurado de pasta semicocida e hilada, es elaborado con leche (entera o acida), cuajo y sal. Contiene un alto porcentaje de grasa y humedad, y debe mantenerse en refrigeración para su conservación. Leche entera, enzima (cuajo), cloruro de sodio (sal de mesa). CONTIENE LACTOSA Y CASEÍNA COMO COMPONENTES NATURALES DE LA LECHE. Color: Blanco crema Olor: Característico, sin olores diferentes al queso Sabor: Característico, ligeramente ácido Textura: Compacto, suave al tacto y cremoso. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS
<table>
<tr><td>PARAMETROS</td><td>RESULTADO</td><td>METODO</td><td></td></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes fecales NMP/g</td><td><100</td><td>ISO 7251:2005</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de staphylococcus aureus UFC/g</td><td>1000-30000</td><td>ISO 68881:1999</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>500 Max</td><td>INVIMA: 1998</td><td></td></tr>
<tr><td>Búsqueda de salmonella spp</td><td>AUSENTES</td><td>NTC-4574</td><td></td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>AUSENTES</td><td>INVIMA: 1998</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes totales/g</td><td>5000 Max</td><td>NTC 4458</td><td></td></tr>
</table>
PRESENTACION: Bolsa de polietileno grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g.</td><td>Bloque</td><td>1</td><td>$ 66.250</td><td>$ 66.250</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Queso industrial Costeño: Queso fresco, semiduro, graso. Composición: Leche entera fresca cruda, cloruro de sodio (sal de mesa), estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo). Características sensoriales: Aroma: Olor característico, Sabor: salado entre moderado y fuerte, Color: Blanco-Crema opaco, Apariencia: Textura firme. Características fisicoquímicas: Materia grasa en extracto seco % m/m: Mínimo 45%, Humedad sin materia grasa % m/m: Máximo 55%. Empaque Producto empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. Presentación Bloque por 1000 grs</td><td>Kilo</td><td>1</td><td>$ 32.500</td><td>$ 32.500</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Queso Campesino: Producto fresco, semigraso y semiduro, no ácido, sin maduración elaborado a partir de la coagulación de leche de vaca pasteurizada. Alimento con contenido alto de humedad y grasa lo que lo hace un queso blando. Ingredientes: Leche Pasteurizada, sal y cuajo. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS
<table>
<tr><td>ANALISIS MICROBIOLOGICO</td><td>METODO O TECNICA</td><td>VALORES PERMITIDOS</td><td></td></tr>
<tr><td>isteria monocytogenes* (AP /25g)</td><td>BAM/FDA:2016 Capítulo 10</td><td>Ausencia/25g</td><td></td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales* (NMP/g)</td><td>ICMSF NMP:2000</td><td><3 NMP/g</td><td></td></tr>
</table></td><td>Bloque</td><td>1</td><td>$ 54.375</td><td>$ 54.375</td></tr>
</table>

R

R&G DEL LLANO

Es calidad

	Mohos* (UFC/g)	NC ISO 7954:2002	<10 UFC/g					
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva* (UFC/g)	NF V 08-057-1:2004	<10 UFC/g					
	Fosfatasa	A.O.A.C 979.13 Cualitativa*	Negativa					
	DEBE CUMPLIR EN SU TOTALIDAD LOS ANALITOS MICROBIOLOGICOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 1804/1989							
	*Fosfatasa cualitativa: Resultado fisicoquímico N°JUN19-FQ0500 Presentación: bloque mínimo 2500g.							

GRUPO 3

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA			UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	V/UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**Margarina láctea para repostería:** Color: amarillo cremoso, Olor y Sabor: característico a lácteo, Textura: suave, lisa y homogénea; Vida útil mínimo 6 meses			Caja	1	$ 197.500	$ 197.500
	ANALISIS	PARAMETROS	METODO				
	Humedad % (m/m)	30% máximo	ntc 287				
	Punto de fusión (°c)	clima frio (b):41max,	ntc 213				
		clima cálido (d):41-43	ntc 213				
	Índice de yodo (gr Y /100gr)	clima frio (b):43-50	ntc 283				
		clima cálido (d):41-46	ntc 283				
	Acidez como oleoico % (m/m)	0,5 % max	ntc 218				
	Índice de peróxido(m-eq O2/kg)	1 max	ntc 236				
	características microbiológicas						
	microorganismos	parámetros (unidades) NTC 250					
	Coliformes Totales (UFC/g)	< 1-10					
	E.Coli (UFC/g)	0					
	Mohos y Levaduras (UFC/g)	50-100					
	Recuento de Microorganismos Aeróbicos mesofilos (ufc/g)	1000-5000					
	Presentación: en bloque por 15 kilos, empacados en cartón corrugado y bolsa protectora color azul, biodegradable amigable con el medio ambiente **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.						
2	**Aceite vegetal soya:** Aceite extraído de la semilla de soya. Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros.			Unidad	1	$ 206.250	$ 206.250
	requisitos	mínimos	máximos				
	densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)	0,919 x=20°c	0,925 x=20°c				
	indice de yodo	124	139				
	188 índices de saponificacion (mg koh/g de aceite	189	195				
	materia insaponificable g/kg		< 15				
	NMP coliforme total /g		<11				

R

R&G DEL LLANO

Es calidad

	NMP coliforme fecales /g	< 3				
	recuento de mohos y levaduras / g	< 100 ufc				
	Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros, **NOTA:** La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.					
3	**Jamón de cerdo:** Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.		Unidad	1	$ 20.625	$ 20.625

Esperamos haber brindado respuesta a su solicitud.

Atentamente,

Yaneth Barbosa Rodriguez.

YANETH BARBOSA RODRIGUEZ
Representante Legal de RYG DEL LLANO S.A.S
NIT. 901.506.615-0
gerenciaryg01@gmail.com

COTIZACION

FECHA

26 ENERO 2026

Celular: 312 5137748
distribucionesop5@gmail.com

PARA: DG SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Coordinador panadería COBOG
Km 5 vía Usme

GRUPO 1					
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**V/UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**Harina de trigo** no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales, No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativa. La harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos, Empacada en sacos impresos de polipropileno tejido, por 50 kg. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso de que se requiera.	Bulto	1	$ 218.000	$ 218.000
2	**Azúcar Blanca refinada**. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales, Presentación: Bolsa de polietileno, bulto x 50 Kilos. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso de que se requiera.	Bulto	1	$ 261.000	$ 261.000
3	**Levadura fresca por 500 grs**. es un producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. Debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.	Libra	1	$ 10.769	$10.769
4	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg, empaque polietileno o polipropileno.	Bulto	1	$ 120.000	$120.000
5	**Esencia y/o saborizantes para uso alimenticio:** que su composición incluya alcohol etílico, varios sabores como hinojo (Líquido transparente, presenta olor y sabor característico a hinojo), banano (Líquido translucido de color amarillo, presenta olor y color característico a banano), ponqué (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a ponqué), canela (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a canela), vainilla blanca (Líquido viscoso transparente, de olor y sabor característico a la vainilla) y piña (Líquido translucido de color rojizo, presenta olor y sabor característico a piña), frasco mínimo x 500 ml o cc. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso de que se requiera.	Frasco	1	$ 20.923	$ 20.923
6	**Esencia sabor coco, queso y mantequilla:** agua (vehículo acuoso), propilenglicol y o glicerina (vehículo) alcohol etílico (vehículo) sabor artificial coco, mantequilla y queso (saborizante), ácido cítrico (acidulante) conservante (benzoato de sodio) Presentación: empaque garrafa de 3.785 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso de que se requiera.	Garrafa	1	$ 139. 538	$ 139.538
7	**Levadura seca instantánea:** producto constituido por células vivas del género (Saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de Sorbitan (INS491) levadura para panificación que por su composición posee además alto poder nutricional. Humedad Máximo 5%, Nitrógeno Proteico 43,0 a 50,0 %, Actividad (ml CO2/2 hr) >1500. Presentación caja por 10 kilos. 20 paquetes de 500 grs.	Libra	1	$ 18.462	$ 18.462

<table>
<tr><th colspan="6">GRUPO 2</th></tr>
<tr><th>ITEM</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD</th><th>V/UNITARIO</th><th>VALOR TOTAL</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Crema base para decorar: crema liquida para batir, con sabor a vainilla, de textura suave, tersa y de fácil aplicación, ideal para cubrir, decorar y rellenar pasteles y postres, que contenga derivados de la leche y soya. Textura Líquido: Fluido, sin grumos y/o partículas en superficie, batido: firme, liso y suave. Caja mínimo por 4 Lts o Kg.</td><td>Caja</td><td>1</td><td>$144.615</td><td>$144.615</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Crema de leche entera: Presentación en bolsa por 1 litro.</td><td>Unidad</td><td>1</td><td>$36.154</td><td>$36.154</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Leche líquida larga vida: entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.</td><td>Unidad</td><td>1</td><td>$7.308</td><td>$7.308</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Queso Doble crema: Queso fresco, semiduro, semigraso El queso doble crema es un producto fresco, ácido y no madurado de pasta semicocida e hilada, es elaborado con leche (entera o acida), cuajo y sal. Contiene un alto porcentaje de grasa y humedad, y debe mantenerse en refrigeración para su conservación. Leche entera, enzima (cuajo), cloruro de sodio (sal de mesa). CONTIENE LACTOSA Y CASEÍNA COMO COMPONENTES NATURALES DE LA LECHE. Color: Blanco crema Olor: Característico, sin olores diferentes al queso Sabor: Característico, ligeramente ácido Textura: Compacto, suave al tacto y cremoso. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS
<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADO</th><th>METODO</th><th></th></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes fecales NMP/g</td><td><100</td><td>ISO 7251:2005</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de staphylococcus aureus UFC/g</td><td>1000-30000</td><td>ISO 68881:1999</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>500 Max</td><td>INVIMA: 1998</td><td></td></tr>
<tr><td>Búsqueda de salmonella spp</td><td>AUSENTES</td><td>NTC-4574</td><td></td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>AUSENTES</td><td>INVIMA: 1998</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes totales/g</td><td>5000 Max</td><td>NTC 4458</td><td></td></tr>
</table>
PRESENTACION: Bolsa de polietileno grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g.</td><td>Bloque</td><td>1</td><td>$81.538</td><td>$81.538</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Queso industrial Costeño: Queso fresco, semiduro, graso. Composición: Leche entera fresca cruda, cloruro de sodio (sal de mesa), estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo). Características sensoriales: Aroma: Olor característico, Sabor: salado entre moderado y fuerte, Color: Blanco-Crema opaco, Apariencia: Textura firme. Características fisicoquímicas: Materia grasa en extracto seco % m/m: Mínimo 45%, Humedad sin materia grasa % m/m: Máximo 55%. Empaque Producto empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. Presentación Bloque por 1000 grs</td><td>Kilo</td><td>1</td><td>$40.000</td><td>$40.000</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Queso Campesino: Producto fresco, semigraso y semiduro, no ácido, sin maduración elaborado a partir de la coagulación de leche de vaca pasteurizada. Alimento con contenido alto de humedad y grasa lo que lo hace un queso blando. Ingredientes: Leche Pasteurizada, sal y cuajo. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS
<table>
<tr><th>ANALISIS MICROBIOLOGICO</th><th>METODO O TECNICA</th><th>VALORES PERMITIDOS</th><th></th></tr>
<tr><td>isteria monocytogenes* (AP /25g)</td><td>BAM/FDA:2016 Capítulo 10</td><td>Ausencia/25g</td><td></td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales* (NMP/g)</td><td>ICMSF NMP:2000</td><td><3 NMP/g</td><td></td></tr>
<tr><td>Mohos* (UFC/g)</td><td>NC ISO 7954:2002</td><td><10 UFC/g</td><td></td></tr>
<tr><td>Staphylococcus aureus coagulasa positiva* (UFC/g)</td><td>NF V 08-057-1:2004</td><td><10 UFC/g</td><td></td></tr>
</table></td><td>Bloque</td><td>1</td><td>$66.923</td><td>$66.923</td></tr>
</table>

	Fosfatasa	A.O.A.C 979.13 Cualitativa*	Negativa					
	DEBE CUMPLIR EN SU TOTALIDAD LOS ANALITOS MICROBIOLOGICOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 1804/1989							
	*Fosfatasa cualitativa: Resultado fisicoquímico N°JUN19-FQ0500 Presentación: bloque mínimo 2500g.							

GRUPO 3

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA			UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	V/UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**Margarina láctea para repostería:** Color: amarillo cremoso, Olor y Sabor: característico a lácteo, Textura: suave, lisa y homogénea; Vida útil mínimo 6 meses			Caja	1	$243.077	$243.077
	ANALISIS	PARAMETROS	METODO				
	Humedad % (m/m)	30% máximo	ntc 287				
	Punto de fusión (°c)	clima frio (b):41max,	ntc 213				
		clima cálido (d):41-43	ntc 213				
	Índice de yodo (gr Y /100gr)	clima frio (b):43-50	ntc 283				
		clima cálido (d):41-46	ntc 283				
	Acidez como oleoico % (m/m)	0,5 % max	ntc 218				
	Índice de peróxido(m-eq O2/kg)	1 max	ntc 236				
	características microbiológicas						
	microorganismos	parámetros (unidades) NTC 250					
	Coliformes Totales (UFC/g)	< 1-10					
	E.Coli (UFC/g)	0					
	Mohos y Levaduras (UFC/g)	50-100					
	Recuento de Microorganismos Aeróbicos mesofilos (ufc/g)	1000-5000					
	Presentación: en bloque por 15 kilos, empacados en cartón corrugado y bolsa protectora color azul, biodegradable amigable con el medio ambiente **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.						
2	**Aceite vegetal soya:** Aceite extraído de la semilla de soya. Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros.			Unidad	1	$253.846	$253.846
	requisitos	mínimos	máximos				
	densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)	0,919 x=20°c	0,925 x=20°c				
	indice de yodo	124	139				
	188 índices de saponificacion (mg koh/g de aceite	189	195				
	materia insaponificable g/kg		< 15				
	NMP coliforme total /g		<11				
	NMP coliforme fecales /g		< 3				
	recuento de mohos y levaduras / g		< 100 ufc				
	Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros, **NOTA:** La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.						

3	**Jamón de cerdo:** Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.	Unidad	1	$25.385	$25.385

Este es un presupuesto de los articulos indicados, sujeto a las continuacion que se indican a continuacion: esta cotizacion esta sujeta a cambios en los precios de los insumos.

¡GRACIAS POR SU CONFIANZA!

GRUPO EMPRESARIAL ZELTA DE COLOMBIA SAS

CL 52 G SUR 32 93 BRR SAN VICENTE FERRER
NIT: 901505865 - 0
Direccion: CL 52 G SUR 32 93 BRR SAN VICENTE FERRER
grezcolsas@gmail.com
3183806893

ORDEN DE COMPRA

Fecha:	26/01/2026
Cotizacion	220526

PROVEEDOR

Empresa: panadería COBOG
Direccion: Km 5 vía Usme
Contacto: DG SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Telefono:
Email: panaderia.epcpicota@inpec.gov.co

SOLICITADO POR	TERMINOS DE PAGO	CONDICIONES DE PAGO
COBOG		

GRUPO 1					
ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	V/UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**Harina de trigo** no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales, No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativa. La harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos, Empacada en sacos impresos de polipropileno tejido, por 50 kg. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	Bulto	1	$ 236.667	$ 236.667
2	**Azúcar Blanca refinada**. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales, Presentación: Bolsa de polietileno, bulto x 50 Kilos. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	Bulto	1	$ 283.333	$ 283.333
3	**Levadura fresca por 500 grs**. es un producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. Debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.	Libra	1	$ 11.667	$ 11.667
4	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg, empaque polietileno o polipropileno.	Bulto	1	$ 130.000	$ 130.000
5	**Esencia y/o saborizantes para uso alimenticio:** que su composición incluya alcohol etílico, varios sabores como hinojo (Líquido transparente, presenta olor y sabor característico a hinojo), banano (Líquido translucido de color amarillo, presenta olor y color característico a banano), ponqué (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a ponqué), canela (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a canela), vainilla blanca (Líquido viscoso transparente, de olor y sabor característico a la vainilla) y piña (Líquido translucido de color rojizo, presenta olor y sabor característico a piña), frasco mínimo x 500 ml o cc. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	Frasco	1	$ 22.667	$ 22.667
6	**Esencia sabor coco, queso y mantequilla:** agua (vehiculo acuoso), propilenglicol y o glicerina (vehiculo) alcohol etilico(vehiculo) sabor artificial coco, mantequilla y queso (saborizante), ácido cítrico(acidulante) conservante (benzoato de sodio) Presentación: empaque garrafa de 3.785 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.	Garrafa	1	$ 151.167	$ 151.167
7	**Levadura seca instantánea:** producto constituido por células vivas del género (Saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de Sorbitan (INS491) levadura para panificación que por su composición posee además alto poder nutricional. Humedad Máximo 5%, Nitrógeno Proteico 43,0 a 50,0 %, Actividad (ml CO2/2 hr) >1500. Presentación caja por 10 kilos. 20 paquetes de 500 grs.	Libra	1	$ 20.000	$ 20.000

GRUPO 2								
ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA					UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	V/UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**Crema base para decorar:** crema liquida para batir, con sabor a vainilla, de textura suave, tersa y de fácil aplicación, ideal para cubrir, decorar y rellenar pasteles y postres, que contenga derivados de la leche y soya. Textura Liquido: Fluido, sin grumos y/o partículas en superficie, batido: firme, liso y suave. Caja mínimo por 4 Lts o Kg.					Caja	1	$ 156.667	$ 156.667
2	**Crema de leche entera:** Presentación en bolsa por 1 litro.					Unidad	1	$ 39.167	$ 39.167
3	**Leche líquida larga vida:** entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.					Unidad	1	$ 7.917	$ 7.917
4	**Queso Doble crema:** Queso fresco, semiduro, semigraso El queso doble crema es un producto fresco, ácido y no madurado de pasta semicocida e hilada, es elaborado con leche (entera o acida), cuajo y sal. Contiene un alto porcentaje de grasa y humedad, y debe mantenerse en refrigeración para su conservación. Leche entera, enzima (cuajo), cloruro de sodio (sal de mesa). CONTIENE LACTOSA Y CASEÍNA COMO COMPONENTES NATURALES DE LA LECHE. Color: Blanco crema Olor: Característico, sin olores diferentes al queso Sabor: Característico, ligeramente ácido Textura: Compacto, suave al tacto y cremoso. **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**					Bloque	1	$ 88.333	$ 88.333
	PARAMETROS	RESULTADO	METODO						
	Número más probable de coliformes fecales NMP/g	<100	ISO 7251:2005						
	Recuento de staphylococcus aureus UFC/g	1000-30000	ISO 68881:1999						
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	500 Max	INVIMA: 1998						
	Búsqueda de salmonella spp	AUSENTES	NTC-4574						
	Listeria monocytogenes	AUSENTES	INVIMA: 1998						
	Recuento de coliformes totales/g	5000 Max	NTC 4458						
	PRESENTACION: Bolsa de polietileno grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g.								
5	**Queso industrial Costeño:** Queso fresco, semiduro, graso. Composición: Leche entera fresca cruda, cloruro de sodio (sal de mesa), estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo). Características sensoriales. Aroma: Olor característico, Sabor: salado entre moderado y fuerte, Color: Blanco-Crema opaco, Apariencia: Textura firme. Características fisicoquímicas: Materia grasa en extracto seco % m/m: Mínimo 45%, Humedad sin materia grasa % m/m: Máximo 55%. Empaque Producto empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. Presentación Bloque por 1000 grs					Kilo	1	$ 43.333	$ 43.333
6	**Queso Campesino:** Producto fresco, semigraso y semiduro, no ácido, sin maduración elaborado a partir de la coagulación de leche de vaca pasteurizada. Alimento con contenido alto de humedad y grasa lo que lo hace un queso blando. Ingredientes: Leche Pasteurizada, sal y cuajo. **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**					Bloque	1	$ 72.500	$ 72.500
	ANALISIS MICROBIOLOGICO	METODO O TECNICA	VALORES PERMITIDOS						
	isteria monocytogenes* (AP /25g)	BAM/FDA:2016	Ausencia/25g						
	Coliformes Fecales* (NMP/g)	ICMSF NMP:200	<3 NMP/g						
	Mohos* (UFC/g)	NC ISO 7954:20	<10 UFC/g						
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva* (UFC/g)	NF V 08-057- 1	<10 UFC/g						
	Fosfatasa	A.O.A.C 979.13	Negativa						
	DEBE CUMPLIR EN SU TOTALIDAD LOS ANALITOS MICROBIOLOGICOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 1804/1989								
	*Fosfatasa cualitativa: Resultado fisicoquímico N°JUN19-FQ0500 Presentación: bloque mínimo 2500g.								

GRUPO 3							
ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA			UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	V/UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**Margarina láctea para repostería:** Color: amarillo cremoso, Olor y Sabor: característico a lácteo, Textura: suave, lisa y homogénea; Vida útil mínimo 6 meses			Caja	1	$ 263.333	$ 263.333
	ANALISIS	PARAMETROS	METODO				
	Humedad % (m/m)	30% máximo	ntc 287				
	Punto de fusión (°c)	clima frio (b):41	ntc 213				
		clima cálido (d):	ntc 213				
	Índice de yodo (gr Y /100gr)	clima frio (b):43	ntc 283				
		clima cálido (d):	ntc 283				
	Acidez como oleoico % (m/m)	0,5 % max	ntc 218				
	Índice de peróxido(m-eq O2/kg)	1 max	ntc 236				
	características microbiológicas						
	microorganismos	parámetros (unidades) NTC 250					
	Coliformes Totales (UFC/g)	< 1-10					
	E.Coli (UFC/g)	0					
	Mohos y Levaduras (UFC/g)	50-100					
	Recuento de Microorganismos Aeróbicos mesofilos (ufc/g)	1000-5000					
	Presentación: en bloque por 15 kilos, empacados en cartón corrugado y bolsa protectora color azul, biodegradable amigable con el medio ambiente **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.						
2	**Aceite vegetal soya:** Aceite extraído de la semilla de soya. Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros.			Unidad	1	$ 275.000	$ 275.000
	requisitos	mínimos	máximos				
	densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)	0,919 x=20°c	0,925 x=20°c				
	indice de yodo	124	139				
	188 índices de saponificacion (mg koh/g de aceite	189	195				
	materia insaponificable g/kg		< 15				
	NMP coliforme total /g		<11				
	NMP coliforme fecales /g		< 3				
	recuento de mohos y levaduras / g		< 100 ufc				
	Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros, **NOTA:** La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.						
3	**Jamón de cerdo:** Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.			Unidad	1	$ 27.500	$ 27.500