PROYECTO ESTUDIOS PREVIOS
SELECCIÓN ABREVIADA

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR A TRAVÉS DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL, EL SUMINISTRO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ

De conformidad con lo normado en el numeral 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993, numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del ESTABLECIMIENTO CARCELARIO DE BOGOTA, se procede a realizar los siguientes estudios previos para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTA**

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

Lo anterior se traduce en el ejercicio de las funciones misionales a cargo del Establecimiento y que se concretan en lo ordenado por el Decreto 4151 de 2011 «Por el cual se modifica la estructura del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC y se dictan otras disposiciones», donde:

El artículo 1 numeral 12 dispone lo siguiente: Prestar los servicios de atención integral, rehabilitación y tratamiento penitenciario a la población privada de la libertad.

El artículo 20 numeral 1 dispone lo siguiente: Diseñar los programas para el mejoramiento de la calidad de vida de la población privada de la libertad, sindicados y condenados, en relación con sus dimensiones cognitivas, afectivas y sociales.

El artículo 22 numeral 1,2 y 6 dispone lo siguiente: (1). Definir las estrategias para la implementación de la formación y desarrollo de competencias para la productividad y la generación de ingresos, dirigida a población condenada privada de la libertad. (2). Diseñar, implementar y controlar programas de formación y desarrollo de competencias para la productividad y la generación de ingresos, dirigidos a población condenada privada de la libertad, de acuerdo con el Modelo de Atención Integral, Rehabilitación y Tratamiento Penitenciario y la normatividad vigente. (6). Diseñar, controlar y coordinar la implementación de proyectos de desarrollo de actividades laborales y productivas de la población condenada privada de la libertad. En coordinación con las entidades y autoridades públicas.

El Artículo 29 numeral 2 y 9 respectivamente dispone: (2). Coordinar la implementación y control del desarrollo de los proyectos y programas de atención integral y tratamiento en los establecimientos de reclusión de su competencia. (9). Ejecutar las estrategias para estimular la comercialización de productos fabricados por la población condenada privada de la libertad, acorde con las políticas y programas de la Entidad, en el ámbito territorial de competencia.

El Artículo 30 numeral 2 dispone lo siguiente: (2) Ejecutar los proyectos y programas de atención integral, rehabilitación y tratamiento penitenciario, procurando la protección a la dignidad humana, las garantías constitucionales y los derechos humanos de la población privada de la libertad.

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

La Dirección General del INPEC amparado por el artículo 80 de la Ley 65 de 1993 determina los trabajos que deben organizarse como medios únicos y válidos para redimir la pena; obligatoriedad que permitió dar origen al Acuerdo 010 de 2004, el cual faculta a los Establecimientos de Reclusión del país en la creación, organización, desarrollo de proyectos con el objeto de comercializar o producir bienes y/o servicios al interior y exterior del Establecimientos de carácter industrial por administración directa, con el objeto de contribuir y obtener rentabilidad económica y social.

Por lo antes mencionado, con los recursos asignados se pretende contratar el suministro de Insumos y Materia Prima para la elaboración de productos que se comercializan través del **PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTA** y teniendo en cuenta que en el presupuesto asignado para la actual vigencia está incluido el Rubro Carne, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y grasa (A-05-01-01-002-001), Pescado y otros Productos de la pesca (A-05-01-01-000-004), Productos de la Agricultura y la Horticultura (A-05-01-01-000-001), Productos Lácteos y Ovoproductos (A-05-01-01-002-002), Productos de Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón; Otros Productos Alimenticios (A-05-01-01-002-003), Productos de Caucho y Plástico (A-05-01-01-03-006), Otro Minerales Cloruro de Sodio puro y sus Sales (A-05-01-01-001-006), es pertinente la adquisición de estos artículos para la trasformación y posterior consumo de productos terminados por parte del personal privado de la libertad, recluido en los diferentes pabellones del establecimiento y a sus visitantes con el fin satisfacer sus necesidades.

Se establecieron las especificaciones técnicas de los elementos requeridos, de acuerdo a las solicitudes presentadas por los representantes del comité de derechos humanos del personal de internos de los diferentes pabellones del Establecimiento Carcelario de Bogotá.

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; y Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 por el cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional.

La necesidad presentada por el Proyecto Productivo Asadero se encuentra establecida en el plan anual de adquisiciones el cual es publicado en la página del SECOP II.

Es necesario **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ**, toda vez que es un producto de alta rotación y demanda por la Población Privada de la Libertad en este Establecimiento Carcelario, para lo cual se adelantará un proceso de selección abreviada mediante subasta inversa virtual, con el fin de garantizar el abastecimiento de estos productos, que sean de excelente calidad y a un precio de mercado beneficioso.

El establecimiento cuenta con la Disponibilidad Presupuestal necesaria, por el rubro de Carne, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y grasa (A-05-01-01-002-001), Pescado y otros Productos de la pesca (A-05-01-01-000-004), Productos de la Agricultura y la Horticultura (A-05-01-01-000-001), Productos Lácteos y Ovoproductos (A-05-01-01-002-002), Productos de Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón; Otros Productos Alimenticios (A-05-01-01-002-003), Productos de Caucho y Plástico (A-05-01-01-03-006), Otro Minerales Cloruro de Sodio puro y sus Sales (A-05-01-01-001-006), del presupuesto propio aprobado para el Proyecto Productivo Asadero, para la vigencia 2026.

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

INPEC

GRUPO # 1
CARNE PESCADO, FRUTAS HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	NECESIDAD	PROYECTADO A ADQUIRIR	DEFICIT
1	POLLO	UNIDAD	Pollo fresco entero o partido en medios según necesidad, incluye una merma por perdida de agua de 3% para lograr un PESO FINAL de 1.450 gramos, sin marinar, libre de plumas, cañones, visceras y grasa en rabadilla, listo para hornear, no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frio, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, debe cumplir con lo establecido en las resoluciones 00000242 de 2013 y 00002690 de 2015 del ministerio de protección social, resolución 2015025417 del INVIMA y decreto 000001232.	14.000	6.198	7.802
2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILO	Pechuga de pollo deshuesada, limpia(sin piel, ni esquirlas), En Filete porcionada por 400 gramos y obtenida en el despiece de pollo blanco, listo para la plancha no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frio, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, debe cumplir con lo establecido en las resoluciones 00000242 de 2013 y 00002690 de 2015 del ministerio de protección social, resolución 2015025417 del INVIMA y decreto 000001232	400	160	240
3	CARNE DE RES	KILO	Carne de res para asar, corte fino para asar centro de cadera, correspondiente al cuarto trasero de la res, el corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, porcionada X 240 – 250 gr, lista para la plancha. El producto debe proceder de novillo, piezas individuales limpias, libres de exceso de grasa, de materia fecal, de coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, debe cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007 y resolución 3009 de 2010,resolucion 240 de 2015, resolución 242 de 2013 y resolución 562 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.	1.000	375	625
4	CARNE HAMBURGUESA	EMPAQUE X 10 UNIDADE	Ingredientes: carne de res, agua, proteína de soya, miga de pan, fibra de trigo, condimentos sabor hamburguesa	1500	600	900

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

		S	grille parrilla, Tripolifosfato de sodio (emulsificante), eritorbato de sodio (antioxidante), color hemoglobina, sabor artificial humo. Olor: Característico al producto. Color: café, rojo claro. Textura: Solida Sabor: Característico del producto.			
5	**COSTILLA CERDO AHUMADA**	**PAQUETE X 500 GR**	Costilla de cerdo, agua, sal, conservante (nitrito de sodio), tripolidosfato de sodio (estabilizante), sabor carne de cerdo (saborizante), regulador de acidez (acetato de sodio, sal, dióxido de silicio, nisina), conservantes (metabilsulfitos sódico, acetato de sodio, citrato sódico, ascorbato sódico), eritorbato de sodio (antioxidante), humo liquido (saborizante). Puede contener: soya, frutos de cascara, sulfitos. Costillar de cerdo seleccionado, preparado y cóccido mediante proceso térmico y ahumado, corte y empaque al vacío. **Olor:** Característico a carne de cerdo, humo líquido y especias. **Color:** Rosado internamente y dorado superficial. **Textura:** Suave Sabor: ahumado característico del producto **Empaque**: Bolsa de vacío (polietileno). **Vida útil estimada:** Empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C. **Registro sanitario**: RSA-0026874-2023	**5.000**	**2.000**	**3.000**
6	**BONDIOLA DE CERDO**	**KILO**	La bondiola de cerdo o cabeza de lomo es también es una carne de una gran ternura. Con gran porcentaje de grasa, por lo tanto, logra tener un sabor característico y diferente a cualquier otro corte de cerdo. Procederá de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas despostadoras autorizadas por la autoridad competente, no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. Cumplirán con los requisitos fijados por la Normatividad Colombiana. Y se debe enviar porcionada en gramajes de 250 gr.	**700**	**250**	**450**
7	**JAMON DE CERDO AHUMADO TAJADO**	**EMPAQUE 250 gr**	Carne de cerdo, almidón (trigo, papa) grasa de cerdo, agua, proteína de soya, gelificante(carragenina), proteína vegetal (maíz), harina de trigo fortificada, acentuador de sabor (glutamato Mono sódico), sabor artificial (carne de cerdo), especias naturales, extracto de levadura, azúcar, anti humectante (dióxido de silicio), regulador de acidez (polifosfato	**2.100**	812	**1.288**

			de sodio, acetato de sodio, ácido acético), conservante (nitrito de sodio), pimienta, sabor artificial a pollo, sabor idéntico al natural de cerdo, oleorresina de especias, sal, antioxidante (eritorbato de sodio). Costillar de cerdo seleccionado, preparado y cóccido mediante proceso térmico y ahumado, corte y empaque al vacío. Olor: Característico al producto. Color: Rojo característico del producto.			
8	**SALCHICHA AHUMADA DE CERDO PARA PERRO**	**PAQUETE x 15 UNIDADES**	Carne y grasa de cerdo, agua, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), proteína de soya, sal, conservante (nitrito de sodio), Reguladores de acidez (tripolifosfato de soio, acetato de sodio, acudo málico), especias naturales (pimienta negra, paprika, ajo, alcaravea, nuez moscada), antioxidante (eritorbato de sodio, sabor natural humo. carne de cerdo pulpo, grasa de cerdo salazonada, condimentada, cuteada, embutida y llevada a tratamiento térmico para cocción. Olor: Característico al producto. Color: rosado pálido característico del producto. Textura: blanda y suave Sabor: ahumado característico del producto. Vida Útil: Empacado al vacío 45 días. Producto listo para el consumo se recomienda freír sobre parrilla o sarten o calentar al vapor.	**400**	**142**	**258**
9	**CHORIZO SANTARROSANO**	**PAQUETE X 20 UNIDADES**	Carne y grasa de cerdo, agua, proteina de soya, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anticompactante (dióxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azúcar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, ácido málico), sal, conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta), antioxidante (eritorbato de sodio). Carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y cóccida mediante proceso térmico, ahumado, y empaque al vacío. Olor: Especias Color: Blanco Textura: Solida Mantener el producto refrigerado a una temperatura de 0°C a 4°C, Empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C	**200**	**75**	**125**
10	**MORCILLA DE CERDO**	**PAQUETE X 8 UNIDADES**	Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado a base de arroz, grasa, hemoglobina deshidratada de animales de abasto y aditivos de uso	**500**	**188**	**312**

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

			permitido, introducido en colágeno comestible y sometido a tratamiento térmico. Bolsa multicapa para vacío, sellada al calor, con etiqueta adhesiva impresa por: 500 gramos forma cilíndrica. 45 días en temperatura de refrigeración de 0-4°C. Registro sanitario INVIMA RSAD01I64007			
11	**ACEITE**	**BIDON X 20 LITROS**	Aceite extraído de semillas vegetales, corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Ha desodorizarían por procesos químicos y físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser de máximo 0,2% puede corresponder al aceite puro o mezcla de aceites. Producto resistente a altas temperaturas, con ingredientes de tipo vegetal, empacado en frasco plástico.	**100**	**29**	**71**
12	**MOJARRA**	**LIBRA**	Mojarra fresca limpia, roja, ojos brillantes, sin vísceras, descamada, con un peso final de 450 – 500 g aproximado, el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección social, y por las autoridades sanitarias, para transporte y manipulación.	**2.800**	**1.175**	**1.625**
13	**QUESO**	**BLOQUE X 2500 gr**	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cascara, los quesos deben estar exentos de grasa y proteínas de origen vegetal o animal diferentes a lácteos. Rico en proteínas y minerales como el calcio, fosforo y vitaminas A, D y B2.	**300**	**20**	**197**
14	**HUEVO AA**	**UNIDAD**	Huevos de gallina con cáscara de categoría AA con peso de 60 a 66,9 gramos, aptos para el consumo humano en estado natural o para utilización industrial de alimentos, fresco.	**150**	**70**	**80**

GRUPO # 2
PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA, OTROS MINERALES, PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	NECESIDAD	PROYECTADO A ADQUIRIR	DEFICIT
1	PAPA R-12 Y/O SABANERA	KILO	Papa tipo sabanera, número 2, lavada y seleccionada,	5.000	1.359	3.641

			debe tener aspecto fresco, sano.			
2	PLATANO	KILO	Plátano hartón seleccionado tamaño promedio entre 400 a 500 grs la unidad, de calidad extra.	2.000	40	1.960
3	CEBOLLA CABEZONA	KILO	Hortaliza su bulbo es comestible presentando una estructura globosa, de un diámetro de 7a 8 cm, formado por capas gruesas carnosas, de aspecto fresco, sanos, libre de magulladuras, de insectos.	1.700	534	1.166
4	CEBOLLA LARGA	KILO	Un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares, de 5 a 7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, de aspecto fresco, sanos, libre de magulladuras, de insectos.	100	20	80
5	AJO	KILO	Ajo tamaño grande, Planta herbácea con una altura aproximada de 50 cm. Las vainas de las hojas forman un falso tallo erecto y corto, donde su parte interior subterránea es un bulbo compuesto, formado por bulbillos. Cada bulbillo se encuentra envuelto por una túnica blanca, en ocasiones algo rojiza, membranosa, trasparente y muy delgada, debe estar libre de insectos, ataque de plagas, residuos químicos, libre de magulladuras.	180	49	131
6	TOMATE	KILO	Tomate larga vida calidad extra tipo hamburguesa, verde debe estar libre de insectos, ataque de plagas, residuos químicos, libre de magulladuras.	700	140	560
7	LECHUGA CRESPA	KILO	Lechuga crespa fresca, sin rastro de oxidación ni babosidad, especial para la utilización en cocina.	100	42	58
8	ADOBO PARA CARNES	KILO	Mezcla de especias molidas, colorantes y sal para condimentar productos cárnicos, y preparaciones culinarias, cuya composición sea a base de harina de cereales (arroz/Maíz), especias (ajo, cebolla, cilantro, pimienta, comino, tomillo, laurel, orégano), sal, resaltador de sabor (glutamo Mono sódico), colorantes naturales (achiote, cúrcuma), colorante artificial	350	148	202

			(tartazina0,01gr/kg). acticompactante (Fosfato tricalcico). contiene tartrazina, empacado en bolsa plástica en grado de polipropileno grado alimenticio y su presentación sea por kilogramo.			
9	AREPA BLANCA	PAQUETE X 10 UNIDADES	Ingredientes: Maíz 100% peto blanco de la mejor calidad, agua, sal, conservantes (ácido sorbico) 2800 grs aproximadamente. Registro Invima: RSAD08130302.	3.500	1.409	2.091
10	PAN PARA HAMBURGUESA	PAQUETE X 12 UNIDADES	Pan para hamburguesa tipo americano paquete x 12 unidades.	1.250	500	750
11	PAN PARA PERRO	PAQUETE X 12 UNIDADES	Pan para perro tipo americano extra largo, producto presentado en paquete por 12 unidades.	500	177	323
12	CONDIMENTO COLOR	LIBRA	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidos., con características in o loras de color rojo - naranja concentrado se debe cumplir con los requisitos micro biológicos establecidos por la legislación correspondiente, presentación debe ser en bolsa sellada de polipropileno por 500 grs.	100	54	46
13	SALSA DE MAYONESA SACHET	PAQUETE X 100 UNIDADES DE 6 g	Descripción: Producto resultante de la emulsión de aceite vegetal refinado, huevos, agua, almidón (maíz), vinagre, sal, azúcar, especias (cebolla, ajo) y conservantes permitidos. Ingredientes: Aceite vegetal de soya refinado, huevos, espesante (almidón modificado de maíz), azúcar, vinagre, sal, especias (cebolla, ajo). Acidulante (ácido fosfórico y ácido láctico), Conservante (Sorbato de potasio y benzoato de sodio), Estabilizante (C.M.C.), Secuestrante E.D.T.A. Organolépticas: Apariencia: Emulsión semisólida de consistencia uniforme. Olor: Característico del producto. Color: Blanco a crema. Sabor: Balance ácido-salado. Vida útil: 1 año. Registro sanitario: RSAD07I4612	210	48	162
14	SALSA TARTARA	GALON DE 3800 g	Salsa cremosa con alcaparras, perejil y cebolla.	32	12	20

			Cantidad por porción Calorías 20 Calorías de grasa 20 **Grasa Total 2 g - 3%** **Sodio 140 mg - 6%** **Carbohidratos Totales 2 g - 1%** **Azúcares 1 g** **Proteína 0 g - 0%** No es una fuente significativa de Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaría, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Vida Útil : 1 año.			
15	**SALSA TOMATE SACHET**	**PAQUETE X 100 UNIDADES DE 6 g.**	Descripción: Producto semisólido elaborado a partir de concentrado de tomate con adición de agua, azúcar, sal, espesantes, acidulantes, conservantes y colorantes. Ingredientes: Agua, pulpa de tomate, azúcar, sal, vinagre, especias (Ajo en polvo). Aditivos: Espesante (Almidón Modificado de Maíz, Harina de Trigo Fortificada), Estabilizante (C.M.C.), Acidulante (Ácido Cítrico), Acentuador de Sabor (Glutamato Mono sódico), Conservantes (Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio), Colorante Artificial (E-122 Rojo – Carmoisina, Tartrazina). ORGANOLÉPTICAS: Apariencia: Consistencia semisólida uniforme libre de partículas extrañas. Olor: A tomate característico del producto. Color: Rojo uniforme. Sabor: Balance acido-dulce- salado característico a tomate. Vida útil: 1 año. Registro sanitario: RSAD17I01698	**210**	48	**162**
16	**SIROPE DE MIEL**	**PAQUETE X 100 UNIDADES DE 6 g**	Producto de textura espesa y de color ámbar del jarabe de azúcar invertido, hecho mediante el tratamiento de una solución de agua y azúcar, la cual, al alcanzar un grado de polarización del azúcar, se obtiene el jarabe y se saboriza. Composición: Azúcar, Agua, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Regulador de Acidez (Bicarbonato de Sodio), Sabor Artificial (Sabor Miel), Colorante artificial (Color Caramelo). Contiene TARTRAZINA. CARACTERISTICAS	**160**	40	**120**

			ORGANOLEPTICAS: Olor: característico a miel, exento de olores extraños a la naturaleza del mismo Sabor: característico a miel, exento de sabores extraños a la naturaleza del mismo. Color: Ámbar Claro homogéneo caracteristico. Textura: Líquida, viscosa. Vida útil: 1 año.			
17	**HARINA DE TRIGO**	**KILO**	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigo duros tricticum aestivum sanos y limpios. Se usa en la elaboración de productos de panadería. Ingredientes: harina de trigo con niacina (55.00 mg/kg), hierro (44.00 mg/kg) vitamina b1 (6.00 mg/kg), vitamina b2 (4.00 mg/kg) y ácido fólico (1.54 mg/kg), agentes de tratamiento de la harina (ácido ascórbico y enzimas) contiene gluten. Requisitos fisicoquímicos: Humedad con tolerancia Mínima 12.5 Y máxima de 14.5%, Proteína 12.5% gluten seco 11.%.	**790**	228	**562**
18	**ADOBO PARA BROASTER**	**KILO**	Adobo para pollo a la broaster que contenga, sal, azúcar, almidón, especias naturales (cebolla, ajo, pimienta), extracto de especias naturales (comino pimienta, tomillo, laurel, cilantro, ajo, colorante artificial amarillo tartazina.	**60**	15	**45**
19	**BATIDO PARA BROASTER**	**KILO**	Batido para pollo broaster que contenga, harina de trigo fortificada, almidón, sal azúcar, acentuador de sabor (glutamato mono sódico) especias naturales, extracto de especias naturales contiene sulfitos.	**150**	38	**112**
20	**APANADO PARA BROASTER**	**KILO**	Apanado para broaster que contenga harina de trigo fortificada, sal, acentuador de sabor, (glutamato mono sódico), especias naturales (pimienta, ajo, cebolla, apio, tomillo, mejorana, salvia.	**200**	50	**150**
21	**MIGA DE PAN DE CURUBA**	**PAQUETE X 2000 GR**	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico), agua, leudante (levadura), sal, mezcla de aceites vegetales (soya y/o palma) y colorante natural (color anato). Contiene: soya y trigo (gluten). Puede contener trazas de pimienta y leche.	**100**	50	**50**

22	**BATIDO O CUBIERTA PARA APANAR**	**PAQUETE X 2000 GR**	Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico, hierro y ácido ascorbico), sal, polvo para hornear (ácido leudante (pirofosfato de sodio), agente leudante (bicarbonato de sodio), almidón, azúcar, acido leudante (fosfato monocálcico)) y ajo. Contiene: trigo (gluten). Puede contener trazas de: pimienta, soya y leche.	**57**	**25**	**32**
23	**PAPA TIPO CABELLO DE ANGEL**	**KILO**	Con contenido por porción de 30gr de grasa total 10gr, grasa saturada 4gr, omega 9 4330mg, omega 6 1150mg, omega 3 30mg, sodio 230mg, carbohidratos17gr, fibra.	**210**	**81**	**129**
24	**PAPA A LA FRANCESA**	**KILO**	Papa seleccionada, aceite vegetal, secuestrante (pirofosfato acido de sodio), presentación paquete por kilo.	**900**	**240**	**660**
25	**CROQUETA DE YUCA**	**KILO**	Yuca lista , aceite vegetal, margarina, sal ,goma guar, endulzante, Producto elaborado a partir de una mezcla de yuca y demás ingredientes, sometido a proceso de fritura, Sabor: suave, característico de la yuca. Olor: característico de la yuca, libre de olores extraños. Textura: firme, uniforme y suave al tacto. Color: Dorado claro, Bolsa de polietileno de grado alimenticio, resistente y apta para mantener las propiedades organolépticas del producto.	**200**	**60**	**140**
26	**PATACON PRECOCIDO**	**KILO**	Patacón cocinado y/o frito, que durante su proceso sea sometido a proceso de preformado y preferida y congelación, cuyos ingredientes sean a base de plátano pintón nacional llanero seleccionado, con características de tamaño por patacón diámetro de 09, grosor de 3 mm cuya presentación sea en bolsa de polietileno por 1000 gr.	**785**	**300**	**485**
27	**ARROZ**	**KILO**	Cereal de calidad extra con carbohidratos, fibra, proteína, contiene hierro, tiamina (B1) Y Niacina (b3), Vitamina A y ácido fólico, seleccionado y clasificado, granos enteros y blancos, sin gluten. Libre de impurezas y/o insectos.	**695**	**200**	**495**
28	**SAL**	**KILO**	Sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano, presentación salero plástico.	**500**	**150**	**350**

29	**MIX DE VERDURAS CONGELADA**	**KILO**	34% zanahoria 33% guisantes 33% maíz Presentacion:1000 gramos Tipo de empaque: Bolsa Material: polietileno Tipo de conservación: Congelación temperatura menor a -18c Vida útil estimada: 30 meses después de su fabricación, almacenado en condiciones de congelación a -18 C	**280**	**100**	**180**

GRUPO # 3
PRODUCTOS DE CACUHO Y PLASTICO

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	NECESIDAD	PROYECTADO A ADQUIRIR	DEFICIT
1	**PORTACOMIDAS ESPUMADOS P1/SIN DIVISIONES**	**PAQUETE X 200 UNIDADES**	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm, sin divisiones.	**100**	**5**	**95**
2	**PORTACOMIDAS ESPUMADOS P3 /3 DIVISIONES**	**PAQUETE X 200 UNIDADES**	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm, 3 divisiones	**14**	**2**	**12**
3	**BANDEJAS ESPUMADAS #4**	**PAQUETE X 200 UNIDADES**	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:22.9 cm, Ancho 17.8 cm, Alto 1,3 cm.	**100**	**4**	**96**
4	**BOLSA PARA ALIMENTOS L19**	**PAQUETE X 100 UNIDADES**	Bolsa en Polipropileno Metalizado, Especial Adoptada Para Alimentos, de referencia L19, que sea de uso frecuente para Empaque de productos como la Hamburguesa y cuyas medidas en pulgadas sean 7x8 y en centimetros 17,5x20.	**100**	**5**	**95**

5	BOLSA PARA ALIMENTOS L35	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa en Polipropileno Metalizado, Especial Adoptada Para Alimentos, de referencia L35, que sea de uso frecuente para Empaque de productos como El Pollo y cuyas medidas en pulgadas sean 11x14 y en centímetros 27,5x35.	100	5	95
6	BOLSATINA	KILO	Capuchón plástico 240*285 cm fabricado con polietileno de alta densidad (Ldpe) y master Bach 100% virgen aprobado por Fda/Usda Para envases en contacto con alimentos, utilizable para alimentos en cámara de frio o en espera de proceso.	180	90	90
7	BOLSA PLASTICA RAYADA 5KL	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa de polietileno rayada de color azul o verde, resistencia no inferior a 5 kl.	500	200	300

2.1 OBJETO

CONTRATAR A TRAVÉS DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL, EL SUMINISTRO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ.

2.2. CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS- UNSPSC

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase
POLLO MINIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50110000	50111500
CARNE MINIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50110000	50111500
CARNE, PROCESADA CON ADITIVOS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50110000	50112000
CERDO PROCESADO CON ADITIVOS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50110000	50112000
CERDO PROCESADO SIN ADITIVOS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50110000	50112000
ACEITES VEGETALES O DE PLANTA COMESTIBLES	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50150000	50151500
PESCADO FRESCO	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50120000	50121530

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

QUESO PROCESADO	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50130000	50131800
HUEVOS EN LA CASCARA DE GALLINA	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50130000	50131600
PAPA REDONDA ROJA	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50400000	50405700
PLATANO	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50300000	50307000
CEBOLLAS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50400000	50405300
AJOS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50400000	50403800
TOMATES	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50400000	50406500
LECHUGAS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50400000	50404600
MEZCLA PARA ADOBAR	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50170000	50171500
PAN FRESCO	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50180000	50181900
CONDIMENTOS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50170000	50171900
SALSAS Y CONDIMENTOS Y PRODUCTOS PARA UNTAR	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50170000	50171800
HARINA VEGETAL	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50220000	50221300
PAPAS FRITAS DE TALEGO O MEZCLAS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50190000	50192100
PAPAS CONGELADAS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50440000	50445600
PLATANO CONGELADO	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50350000	50357000
GRANOS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50220000	50221100
SAL DE MESA	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50170000	50171500
VEGETALES CONGELADOS	PRODUCTO DE USO FINAL	50000000	50440000	50442500
CONTENEDORES DE ALIMENTOS DESECHABLES PARA USO DOMESTICO	PRODUCTO DE USO FINAL	52000000	52150000	52151500

2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS O ALCANCE DEL OBJETO

GRUPO # 1
CARNE PESCADO, FRUTAS HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	NECESIDAD	PROYECTADO A ADQUIRIR	DEFICIT
1	POLLO	UNIDAD	Pollo fresco entero o partido en medios según necesidad, incluye una merma	14.000	6.198	7.802

			por perdida de agua de 3% para lograr un PESO FINAL de 1.450 gramos, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa en rabadilla, listo para hornear, no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frio, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, debe cumplir con lo establecido en las resoluciones 00000242 de 2013 y 00002690 de 2015 del ministerio de protección social, resolución 2015025417 del INVIMA y decreto 000001232.			
2	**FILETE DE PECHUGA DE POLLO**	**KILO**	Pechuga de pollo deshuesada, limpia(sin piel, ni esquirlas), En Filete porcionada por 400 gramos y obtenida en el despiece de pollo blanco, listo para la plancha no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frio, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, debe cumplir con lo establecido en las resoluciones 00000242 de 2013 y 00002690 de 2015 del ministerio de protección social, resolución 2015025417 del INVIMA y decreto 000001232	**400**	**160**	**240**
3	**CARNE DE RES**	**KILO**	Carne de res para asar, corte fino para asar centro de cadera, correspondiente al cuarto trasero de la res, el corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, porcionada X 240 – 250 gr, lista para la plancha. El producto debe proceder de novillo, piezas individuales limpias, libres de exceso de grasa, de materia fecal, de coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, debe cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007 y resolución 3009 de 2010,resolucion 240 de 2015, resolución 242 de 2013 y resolución 562 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.	**1.000**	**375**	**625**
4	**CARNE HAMBURGUESA**	**EMPAQUE X 10 UNIDADES**	Ingredientes: carne de res, agua, proteína de soya, miga de pan, fibra de trigo, condimentos sabor hamburguesa grille parrilla, Tripolifosfato de sodio (emulsificante), eritorbato de sodio (antioxidante), color hemoglobina, sabor artificial humo. Olor: Característico al producto. Color: café, rojo claro. Textura: Solida Sabor: Característico del producto.	**1500**	**600**	**900**
5	**COSTILLA CERDO AHUMADA**	**PAQUETE X 500 GR**	Costilla de cerdo, agua, sal, conservante (nitrito de sodio), tripolidosfato de sodio (estabilizante), sabor carne de cerdo (saborizante), regulador de acidez (acetato de sodio,	**5.000**	**2.000**	**3.000**

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

			sal, dióxido de silicio, nisina), conservantes (metabilsulfitos sódico, acetato de sodio, citrato sódico, ascorbato sódico), eritorbato de sodio (antioxidante), humo liquido (saborizante). Puede contener: soya, frutos de cascara, sulfitos. Costillar de cerdo seleccionado, preparado y cóccido mediante proceso térmico y ahumado, corte y empaque al vacío. **Olor:** Característico a carne de cerdo, humo líquido y especias. **Color:** Rosado internamente y dorado superficial. **Textura:** Suave Sabor: ahumado característico del producto **Empaque**: Bolsa de vacío (polietileno). **Vida útil estimada:** Empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C. **Registro sanitario**: RSA-0026874-2023			
6	**BONDIOLA DE CERDO**	**KILO**	La bondiola de cerdo o cabeza de lomo es también es una carne de una gran ternura. Con gran porcentaje de grasa, por lo tanto, logra tener un sabor característico y diferente a cualquier otro corte de cerdo. Procederá de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas despostadoras autorizadas por la autoridad competente, no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. Cumplirán con los requisitos fijados por la Normatividad Colombiana. Y se debe enviar porcionada en gramajes de 250 gr.	**700**	**250**	**450**
7	**JAMON DE CERDO AHUMADO TAJADO**	**EMPAQUE 250 gr**	Carne de cerdo, almidón (trigo, papa) grasa de cerdo, agua, proteína de soya, gelificante(carragenina), proteína vegetal (maíz), harina de trigo fortificada, acentuador de sabor (glutamato Mono sódico), sabor artificial (carne de cerdo), especias naturales, extracto de levadura, azúcar, anti humectante (dióxido de silicio), regulador de acidez (polifosfato de sodio, acetato de sodio, ácido acético), conservante (nitrito de sodio), pimienta, sabor artificial a pollo, sabor idéntico al natural de cerdo, oleorresina de especias, sal, antioxidante (eritorbato de sodio). Costillar de cerdo seleccionado, preparado y cóccido mediante proceso térmico y ahumado, corte y empaque al vacío. Olor: Característico al producto. Color: Rojo característico del producto.	**2.100**	**812**	**1.288**
8	**SALCHICHA**	**PAQUET**	Carne y grasa de cerdo, agua, pasta	**400**	142	**258**

	AHUMADA DE CERDO PARA PERRO	**E x 15 UNIDADES**	de pollo CMD, almidón (papa, trigo), proteína de soya, sal, conservante (nitrito de sodio), Reguladores de acidez (tripolifosfato de soio, acetato de sodio, acudo málico), especias naturales (pimienta negra, paprika, ajo, alcaravea, nuez moscada), antioxidante (eritorbato de sodio, sabor natural humo. carne de cerdo pulpo, grasa de cerdo salazonada, condimentada, cuteada, embutida y llevada a tratamiento térmico para cocción. Olor: Característico al producto. Color: rosado pálido característico del producto. Textura: blanda y suave Sabor: ahumado característico del producto. Vida Útil: Empacado al vacio 45 días. Producto listo para el consumo se recomienda freír sobre parrilla o sarten o calentar al vapor.			
9	**CHORIZO SANTARROSANO**	**PAQUETE X 20 UNIDADES**	Carne y grasa de cerdo, agua, proteína de soya, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anticompactante (dióxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azúcar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, ácido málico), sal, conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta), antioxidante (eritorbato de sodio). Carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y cóccida mediante proceso térmico, ahumado, y empaque al vacío. Olor: Especias Color: Blanco Textura: Solida Mantener el producto refrigerado a una temperatura de 0°C a 4°C, Empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C	**200**	75	**125**
10	**MORCILLA DE CERDO**	**PAQUETE X 8 UNIDADES**	Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado a base de arroz, grasa, hemoglobina deshidratada de animales de abasto y aditivos de uso permitido, introducido en colágeno comestible y sometido a tratamiento térmico. Bolsa multicapa para vacío, sellada al calor, con etiqueta adhesiva impresa por: 500 gramos forma cilíndrica. 45 días en temperatura de refrigeración de 0-4°C. Registro sanitario INVIMA RSAD01I64007	**500**	188	**312**
11	**ACEITE**	**BIDON X 20 LITROS**	Aceite extraído de semillas vegetales, corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a	**100**	29	**71**

			procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Ha desodorizarían por procesos químicos y físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser de máximo 0,2% puede corresponder al aceite puro o mezcla de aceites. Producto resistente a altas temperaturas, con ingredientes de tipo vegetal, empacado en frasco plástico.			
12	MOJARRA	LIBRA	Mojarra fresca limpia, roja, ojos brillantes, sin vísceras, descamada, con un peso final de 450 – 500 g aproximado, el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección social, y por las autoridades sanitarias, para transporte y manipulación.	2.800	1.175	1.625
13	QUESO	BLOQUE X 2500 gr	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cascara, los quesos deben estar exentos de grasa y proteínas de origen vegetal o animal diferentes a lácteos. Rico en proteínas y minerales como el calcio, fosforo y vitaminas A, D y B2.	300	20	197
14	HUEVO AA	UNIDAD	Huevos de gallina con cáscara de categoría AA con peso de 60 a 66,9 gramos, aptos para el consumo humano en estado natural o para utilización industrial de alimentos, fresco.	150	70	80

GRUPO # 2
PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA, OTROS MINERALES, PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	NECESIDAD	PROYECTADO A ADQUIRIR	DEFICIT
1	PAPA R-12 Y/O SABANERA	KILO	Papa tipo sabanera, número 2, lavada y seleccionada, debe tener aspecto fresco, sano.	5.000	1.359	3.641
2	PLATANO	KILO	Plátano hartón seleccionado tamaño promedio entre 400 a 500 grs la unidad, de calidad extra.	2.000	40	1.960
3	CEBOLLA CABEZONA	KILO	Hortaliza su bulbo es comestible presentando una estructura globosa, de un diámetro de 7a 8 cm, formado por capas gruesas carnosas, de aspecto fresco, sanos, libre de magulladuras, de insectos.	1.700	534	1.166
4	CEBOLLA	KILO	Un seudotallo, envuelto por	100	20	80

	LARGA		láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares, de 5 a 7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, de aspecto fresco, sanos, libre de magulladuras, de insectos.			
5	**AJO**	**KILO**	Ajo tamaño grande, Planta herbácea con una altura aproximada de 50 cm. Las vainas de las hojas forman un falso tallo erecto y corto, donde su parte interior subterránea es un bulbo compuesto, formado por bulbillos. Cada bulbillo se encuentra envuelto por una túnica blanca, en ocasiones algo rojiza, membranosa, trasparente y muy delgada, debe estar libre de insectos, ataque de plagas, residuos químicos, libre de magulladuras.	**180**	49	**131**
6	**TOMATE**	**KILO**	Tomate larga vida calidad extra tipo hamburguesa, verde debe estar libre de insectos, ataque de plagas, residuos químicos, libre de magulladuras.	**700**	140	**560**
7	**LECHUGA CRESPA**	**KILO**	Lechuga crespa fresca, sin rastro de oxidación ni babosidad, especial para la utilización en cocina.	**100**	42	**58**
8	**ADOBO PARA CARNES**	**KILO**	Mezcla de especias molidas, colorantes y sal para condimentar productos cárnicos, y preparaciones culinarias, cuya composición sea a base de harina de cereales (arroz/Maíz), especias (ajo, cebolla, cilantro, pimienta, comino, tomillo, laurel, orégano), sal, resaltador de sabor (glutamo Mono sódico), colorantes naturales (achiote, cúrcuma), colorante artificial (tartazina0,01gr/kg). acticompactante (Fosfato tricalcico). contiene tartrazina, empacado en bolsa plástica en grado de polipropileno grado alimenticio y su presentación sea por kilogramo.	**350**	148	**202**
9	**AREPA BLANCA**	**PAQUETE X 10 UNIDADES**	Ingredientes: Maíz 100% peto blanco de la mejor calidad, agua, sal, conservantes (ácido sorbico) 2800 grs aproximadamente. Registro Invima: RSAD08130302.	**3.500**	1.409	**2.091**

10	PAN PARA HAMBURGUESA	PAQUETE X 12 UNIDADES	Pan para hamburguesa tipo americano paquete x 12 unidades.	1.250	500	750
11	PAN PARA PERRO	PAQUETE X 12 UNIDADES	Pan para perro tipo americano extra largo, producto presentado en paquete por 12 unidades.	500	177	323
12	CONDIMENTO COLOR	LIBRA	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidos., con características in o loras de color rojo - naranja concentrado se debe cumplir con los requisitos micro biológicos establecidos por la legislación correspondiente, presentación debe ser en bolsa sellada de polipropileno por 500 grs.	100	54	46
13	SALSA DE MAYONESA SACHET	PAQUETE X 100 UNIDADES DE 6 g	Descripción: Producto resultante de la emulsión de aceite vegetal refinado, huevos, agua, almidón (maiz), vinagre, sal, azúcar, especias (cebolla, ajo) y conservantes permitidos. Ingredientes: Aceite vegetal de soya refinado, huevos, espesante (almidón modificado de maíz), azúcar, vinagre, sal, especias (cebolla, ajo). Acidulante (ácido fosfórico y ácido láctico), Conservante (Sorbato de potasio y benzoato de sodio), Estabilizante (C.M.C.), Secuestrante E.D.T.A. Organolépticas: Apariencia: Emulsión semisólida de consistencia uniforme. Olor: Característico del producto. Color: Blanco a crema. Sabor: Balance ácido-salado. Vida útil: 1 año. Registro sanitario: RSAD07I4612	210	48	162
14	SALSA TARTARA	GALON DE 3800 g	Salsa cremosa con alcaparras, perejil y cebolla. **Cantidad por porción** Calorías 20 Calorías de grasa 20 **Grasa Total 2 g - 3%** **Sodio 140 mg - 6%** **Carbohidratos Totales 2 g - 1%** **Azúcares 1 g** **Proteína 0 g - 0%** No es una fuente significativa de Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaría, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Vida Útil : 1 año.	32	12	20

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

15	**SALSA TOMATE SACHET**	**PAQUETE X 100 UNIDADES DE 6 g.**	Descripción: Producto semisólido elaborado a partir de concentrado de tomate con adición de agua, azúcar, sal, espesantes, acidulantes, conservantes y colorantes. Ingredientes: Agua, pulpa de tomate, azúcar, sal, vinagre, especias (Ajo en polvo). Aditivos: Espesante (Almidón Modificado de Maíz, Harina de Trigo Fortificada), Estabilizante (C.M.C.), Acidulante (Ácido Cítrico), Acentuador de Sabor (Glutamato Mono sódico), Conservantes (Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio), Colorante Artificial (E-122 Rojo – Carmoisina, Tartrazina). ORGANOLÉPTICAS: Apariencia: Consistencia semisólida uniforme libre de partículas extrañas. Olor: A tomate característico del producto. Color: Rojo uniforme. Sabor: Balance acido-dulce- salado característico a tomate. Vida útil: 1 año. Registro sanitario: RSAD17I01698	**210**	48	**162**
16	**SIROPE DE MIEL**	**PAQUETE X 100 UNIDADES DE 6 g**	Producto de textura espesa y de color ámbar del jarabe de azúcar invertido, hecho mediante el tratamiento de una solución de agua y azúcar, la cual, al alcanzar un grado de polarización del azúcar, se obtiene el jarabe y se saboriza. Composición: Azúcar, Agua, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Regulador de Acidez (Bicarbonato de Sodio), Sabor Artificial (Sabor Miel), Colorante artificial (Color Caramelo). Contiene TARTRAZINA. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Olor: característico a miel, exento de olores extraños a la naturaleza del mismo Sabor: característico a miel, exento de sabores extraños a la naturaleza del mismo. Color: Ámbar Claro homogéneo característico. Textura: Líquida, viscosa. Vida útil: 1 año.	**160**	40	**120**
17	**HARINA DE TRIGO**	**KILO**	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigo duros tricticum aestivum sanos y limpios. Se usa en la	**790**	228	**562**

			elaboración de productos de panadería. Ingredientes: harina de trigo con niacina (55.00 mg/kg), hierro (44.00 mg/kg) vitamina b1 (6.00 mg/kg), vitamina b2 (4.00 mg/kg) y ácido fólico (1.54 mg/kg), agentes de tratamiento de la harina (ácido ascórbico y enzimas) contiene gluten. Requisitos fisicoquímicos: Humedad con tolerancia Mínima 12.5 Y máxima de 14.5%, Proteína 12.5% gluten seco 11.%.			
18	**ADOBO PARA BROASTER**	**KILO**	Adobo para pollo a la broaster que contenga, sal, azúcar, almidón, especias naturales (cebolla, ajo, pimienta), extracto de especias naturales (comino pimienta, tomillo, laurel, cilantro, ajo, colorante artificial amarillo tartazina.	**60**	15	**45**
19	**BATIDO PARA BROASTER**	**KILO**	Batido para pollo broaster que contenga, harina de trigo fortificada, almidón, sal azúcar, acentuador de sabor (glutamato mono sódico) especias naturales, extracto de especias naturales contiene sulfitos.	**150**	38	**112**
20	**APANADO PARA BROASTER**	**KILO**	Apanado para broaster que contenga harina de trigo fortificada, sal, acentuador de sabor, (glutamato mono sódico), especias naturales (pimienta, ajo, cebolla, apio, tomillo, mejorana, salvia.	**200**	50	**150**
21	**MIGA DE PAN DE CURUBA**	**PAQUETE X 2000 GR**	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico), agua, leudante (levadura), sal, mezcla de aceites vegetales (soya y/o palma) y colorante natural (color anato). Contiene: soya y trigo (gluten). Puede contener trazas de pimienta y leche.	**100**	50	**50**
22	**BATIDO O CUBIERTA PARA APANAR**	**PAQUETE X 2000 GR**	Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico, hierro y ácido ascorbico), sal, polvo para hornear (ácido leudante (pirofosfato de sodio), agente leudante (bicarbonato de sodio), almidón, azúcar, acido leudante (fosfato monocálcico)) y ajo. Contiene: trigo (gluten). Puede contener trazas de: pimienta, soya y leche.	**57**	25	**32**
23	**PAPA TIPO**	**KILO**	Con contenido por porción de	**210**	81	**129**

	CABELLO DE ANGEL		30gr de grasa total 10gr, grasa saturada 4gr, omega 9 4330mg, omega 6 1150mg, omega 3 30mg, sodio 230mg, carbohidratos17gr, fibra.			
24	**PAPA A LA FRANCESA**	**KILO**	Papa seleccionada, aceite vegetal, secuestrante (pirofosfato acido de sodio), presentación paquete por kilo.	**900**	**240**	**660**
25	**CROQUETA DE YUCA**	**KILO**	Yuca lista, aceite vegetal, margarina, sal, goma guar, endulzante, Producto elaborado a partir de una mezcla de yuca y demás ingredientes, sometido a proceso de fritura, Sabor: suave, característico de la yuca. Olor: característico de la yuca, libre de olores extraños. Textura: firme, uniforme y suave al tacto. Color: Dorado claro, Bolsa de polietileno de grado alimenticio, resistente y apta para mantener las propiedades organolépticas del producto.	**200**	**60**	**140**
26	**PATACON PRECOCIDO**	**KILO**	Patacón cocinado y/o frito, que durante su proceso sea sometido a proceso de preformado y preferida y congelación, cuyos ingredientes sean a base de plátano pintón nacional llanero seleccionado, con características de tamaño por patacón diámetro de 09, grosor de 3 mm cuya presentación sea en bolsa de polietileno por 1000 gr.	**785**	**300**	**485**
27	**ARROZ**	**KILO**	Cereal de calidad extra con carbohidratos, fibra, proteína, contiene hierro, tiamina (B1) Y Niacina (b3), Vitamina A y ácido fólico, seleccionado y clasificado, granos enteros y blancos, sin gluten. Libre de impurezas y/o insectos.	**695**	**200**	**495**
28	**SAL**	**KILO**	Sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano, presentación salero plástico.	**500**	**150**	**350**
29	**MIX DE VERDURAS CONGELADA**	**KILO**	34% zanahoria 33% guisantes 33% maíz Presentacion:1000 gramos |Tipo de empaque: Bolsa Material: polietileno Tipo de conservación: Congelación temperatura menor a -18c Vida útil estimada: 30 meses después de su fabricación, almacenado en condiciones de congelación a -18 C	**280**	**100**	**180**

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

GRUPO # 3
PRODUCTOS DE CÁUCHO Y PLÁSTICO

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	NECESIDAD	PROYECTADO A ADQUIRIR	DEFICIT
1	**PORTACOMIDAS ESPUMADOS P1/SIN DIVISIONES**	**PAQUETE X 200 UNIDADES**	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm, sin divisiones.	**100**	5	**95**
2	**PORTACOMIDAS ESPUMADOS P3 /3 DIVISIONES**	**PAQUETE X 200 UNIDADES**	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm, 3 divisiones	**14**	2	**12**
3	**BANDEJAS ESPUMADAS #4**	**PAQUETE X 200 UNIDADES**	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:22.9 cm, Ancho 17.8 cm, Alto 1,3 cm.	**100**	4	**96**
4	**BOLSA PARA ALIMENTOS L19**	**PAQUETE X 100 UNIDADES**	Bolsa en Polipropileno Metalizado, Especial Adoptada Para Alimentos, de referencia L19, que sea de uso frecuente para Empaque de productos como la Hamburguesa y cuyas medidas en pulgadas sean 7x8 y en centímetros 17,5x20.	**100**	5	**95**
5	**BOLSA PARA ALIMENTOS L35**	**PAQUETE X 100 UNIDADES**	Bolsa en Polipropileno Metalizado, Especial Adoptada Para Alimentos, de referencia L35, que sea de uso frecuente para Empaque de productos como El Pollo y cuyas medidas en pulgadas sean 11x14 y en centímetros 27,5x35.	**100**	5	**95**

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

6	BOLSATINA	KILO	Capuchón plástico 240*285 cm fabricado con polietileno de alta densidad (Ldpe) y master Bach 100% virgen aprobado por Fda/Usda Para envases en contacto con alimentos, utilizable para alimentos en cámara de frio o en espera de proceso.	180	90	90
7	BOLSA PLASTICA RAYADA 5KL	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa de polietileno rayada de color azul o verde, resistencia no inferior a 5 kl.	500	200	300

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

1. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.

2. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2492 de 2022. Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.

3. El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.

4. El trasporte y manipulación de los productos requeridos deben realizarse conservando la cadena de frio, mediante vehículos autorizados y equipados para tal fin, aplicando en todo momento las normas vigentes establecidas para la manipulación de este tipo de alimentos e insumos de lo cual deberán adjuntar los respectivos conceptos sanitarios emitidos por la secretaria distrital de salud.

5. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la Disponibilidad Presupuestal.

6. Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad y que estas no sean alteradas en la subasta.

7. Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.

8. Se debe anexar la ficha técnica de los productos ofertados.

9. El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad del producto, empaque, vencimiento, baja rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

10. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y/o omisiones.

11. Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones y/o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.

12. El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas parciales; según requerimiento del responsable del Asadero de pollos del CPMSBOG.

13. Para recibir los productos se coordinará con el supervisor del contrato y el almacenista del establecimiento.

14. El CPMSBOG se reserva el derecho de abstenerse en solicitar algún producto relacionado en el presente estudio de mercado por razones de su baja rotación o consumo, para lo cual el supervisor del contrato deberá rendir los informes y constancias correspondientes; en consecuencia, podrá en su defecto solicitar mayores cantidades de los productos que tengan mayores demandas a fin de garantizar la ejecución del presupuesto.

15. EL PRESENTE PROCESO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LOS GRUPOS

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.

2.2 IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

TIPO DE CONTRATO: DE SUMINISTRO

2.3 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será hasta el 15 de diciembre del 2026 o hasta agotar el presupuesto asignado, lo primero que ocurra, mediante entregas parciales, previo acuerdo efectuado por el supervisor del contrato y/o el contratista o personal designado por este, contado a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales por parte de la oficina de jurídica del Establecimiento lo que deberá ocurrir dentro de los cinco (5) días hábiles a la firma del contrato, y del cumplimiento de los demás trámites administrativos.

PARÁGRAFO 1: En el momento de la entrega se levantará un acta de recibo parcial a satisfacción, la cual deberá ser suscrita por el encargado del almacén del establecimiento, supervisor del contrato y el contratista, en la cual conste la descripción del bien, la cantidad y el valor, con el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato.

PARAGRAFO 2: Los pagos se encuentran sujetos a recaudo, en el evento que no se cuente con el presupuesto total asignado se realizará la terminación unilateral de dicho contrato y será cancelado de acuerdo a los elementos entregados parcialmente.

NOTA: La entidad podrá aumentar la cantidad de los elementos adquiridos dadas las necesidades, hasta agotar el valor total del presupuesto oficial.

2.4 LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en Bogotá D. C, en el Almacén General del Establecimiento Carcelario de Bogotá, Carrera 56 No. 18ª - 47, barrió Puente Aranda.

2.5 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

a) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
b) Otorgar las garantías de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo.
c) Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución del contrato.
d) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato.
e) Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo.
f) Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces.
g) Realizar la responsabilidad tributaria de facturar electrónicamente en el aplicativo SIIF Nación que, por regla general, cuando se emita la factura deberán registrar en las notas u observaciones, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador de la siguiente manera: (#$Identificación de la entidad; contrato o identificación de la caja menor que adquiera ByS; correo electrónico del supervisor y/o interventor o del autorizador centralizado#$); (12-08-00-114;No. del contrato; asadero.ecmodelo@inpec.gov.co)

En el evento que la factura haya sido devuelta por cualquiera de las causales enumeradas, deben reenviarla al correo "siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co" desde un correo empresarial o personal adjuntando el contenedor de documentos (Factura en PDF y XML) comprimidos con .zip y registrando en el asunto, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador sin espacios al final, de la siguiente manera: (Identificación de la entidad; Contrato o identificación de la caja menor que adquiera ByS; correo electrónico del supervisor y/o interventor o del autorizador centralizado)

2.6 **SUPERVISOR DESIGNADO**

La supervisión del contrato que resulte del presente proceso licitatorio, estará a cargo del responsable del Proyecto Productivo ASADERO o quien haga sus veces, quien deberá observar en el ejercicio de sus funciones lo dispuesto en el numeral 1) del artículo 4° y numeral 1) del artículo 26 de la Ley 80 de 1993 y Circular No. 0033 del 09 de julio de 2015. y en concordancia con lo establecido en el Manual de Contratación vigente del INPEC, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

3 LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección del contratista es el previsto en el Estatuto General de Contratación Pública (Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007) y sus decretos reglamentarios, especialmente el Decreto 1082 de 2015, así como la Ley 1474 del 12 de julio de 2011 y demás normas que lo regulen.

Para este caso específico corresponde a la Abreviada de Menor Cuantía - Subasta Inversa presencial, prevista en el literal a del artículo 2 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con las demás normas vigentes, con el objeto de **CONTRATAR A TRAVÉS DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL, EL SUMINISTRO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ.**

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DE ESTE

Se realizó el estudio de mercado para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE COMERCIALIZA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTA**, El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor promedio obtenido de las cotizaciones solicitadas.
($Valor cotización 1 + valor cotización 2 + valor cotización 3)/3 = $ Valor promedio.

GRUPO # 1

CARNE PESCADO, FRUTAS HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS

GRUPO	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	PROYECTADO A ADQUIRIR	COTIZACION 1 KAIROS SOLUTIONS S.A.S BIC.NIT 901.801.206-6	COTIZACION 2 COMPAÑIA AL INSTANTE PUNTO COM S.A.S. BIC NIT 901.211.434-7	COTIZACION 3 INDUSTRIAS EL MANA DE REMAT S.A.S. 900.359.325-5	PROMEDIO (1)+(2)+(3)/3	TOTAL
GRUPO 1	UNIDAD	POLLO	6.198	$ 27.000	$ 28.000	$ 26.000	$ 27.000	167.346.000
	KILO	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	160	$ 22.000	$ 23.000	$ 21.000	$ 22.000	3.520.000
	KILO	CARNE DE RES	375	$ 47.000	$ 48.000	$ 46.000	$ 47.000	17.625.000
	EMPAQUE X 10 UNIDADES	CARNE HAMBURGUESA PARRILLA	600	$ 28.000	$ 29.000	$ 30.000	$ 29.000	17.400.000
	PAQUETE X 500 GR	COSTILLA CERDO AHUMADA	2.000	$ 25.000	$ 26.000	$ 28.000	$ 26.333	52.666.667
	KILO	BONDIOLA DE CERDO	250	$ 33.000	$ 32.000	$ 34.000	$ 33.000	8.250.000
	EMPAQUE DE 250 gr	JAMON DE CERDO AHUMADO TAJADO	812	$ 9.500	$ 9.000	$ 9.500	$ 9.333	7.578.667
	PAQUETE x 15 UNIDADES	SALCHICHA AHUMADA DE CERDO PARA PERRO	142	$ 44.000	$ 43.000	$ 44.000	$ 43.667	6.200.667
	PAQUETE X 20	CHORIZO SANTARROSANO	75	$ 58.000	$ 57.000	$ 59.000	$ 58.000	4.350.000

	UNIDADES							
	PAQUETE X 8 UNIDADES	MORCILLA DE CERDO	188	$ 12.600	$ 12.000	$ 11.500	$ 12.033	2.262.267
	BIDON X 20 LITROS	ACEITE	29	$ 214.000	$ 210.000	$ 224.000	$ 216.000	6.264.000
	LIBRA	MOJARRA	1.175	$ 12.000	$ 13.000	$ 13.500	$ 12.833	15.079.167
	BLOQUE X 2,5 KG	QUESO	20	$ 82.000	$ 81.000	$ 80.000	$ 81.000	1.620.000
	CUBETA X 30 UNIDADES	HUEVO AA	70	$ 21.000	$ 22.000	$ 21.500	$ 21.500	1.505.000
TOTAL GRUPO 1								$ 311.667.433

GRUPO # 2
PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA, OTROS MINERALES, PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

GRUPO	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	PROYECTADO A ADQUIRIR	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	PROMEDIO	TOTAL
				KAIROS SOLUTIONS S.A.S BIC.NIT 901.801.206-6	COMPAÑIA AL INSTANTE PUNTO COM S.A.S. BIC NIT 901.211.434-7	INDUSTRIAS EL MANA DE REMAT S.A.S. 900.359.325-5	(1)+(2)+(3)/3	
GRUPO 2	KILO	PAPA R-12 Y/O SABANERA	1.359	$ 5.000	$ 5.800	$ 6.000	$ 5.600	$ 7.610.400
	KILO	PLATANO	40	$ 7.500	$ 8.000	$ 7.500	$ 7.667	$ 306.667
	KILO	CEBOLLA CABEZONA	534	$ 5.000	$ 5.600	$ 6.000	$ 5.533	$ 2.954.800
	KILO	CEBOLLA LARGA	20	$ 9.500	$ 10.000	$ 10.500	$ 10.000	$ 200.000
	KILO	AJO	49	$ 21.000	$ 22.000	$ 21.500	$ 21.500	$ 1.053.500
	KILO	TOMATE	140	$ 7.700	$ 8.200	$ 8.600	$ 8.167	$ 1.143.333
	KILO	LECHUGA CRESPA	42	$ 11.000	$ 12.000	$ 11.500	$ 11.500	$ 483.000
	KILO	ADOBO PARA CARNES	148	$ 29.000	$ 30.000	$ 29.000	$ 29.333	$ 4.341.333
	PAQUETE X 10 UNIDADES	AREPA BLANCA	1.409	$ 2.200	$ 1.800	$ 2.000	$ 2.000	$ 2.818.000
	PAQUETE X 12 UNIDADES	PAN PARA HAMBURGUESA	500	$ 12.500	$ 13.000	$ 12.500	$ 12.667	$ 6.333.333
	PAQUETE X 12 UNIDADES	PAN PARA PERRO	177	$ 12.500	$ 13.000	$ 12.500	$ 12.667	$ 2.242.000
	LIBRA	CONDIMENTO COLOR	54	$ 16.000	$ 17.000	$ 18.000	$ 17.000	$ 918.000
	PAQUETE X 100 UNIDAD DE 6 g	SALSA DE MAYONESA SACHET	48	$ 16.000	$ 17.000	$ 16.500	$ 16.500	$ 792.000

	GALON DE 3800 g	SALSA TARTARA	12	$ 46.000	$ 47.000	$ 48.000	$ 47.000	$ 564.000
	PAQUETE X 100 UNIDAD DE 6 g	SALSA TOMATE SACHET	48	$ 12.000	$ 14.000	$ 15.500	$ 13.833	$ 664.000
	PAQUETE X 100 UNIDAD DE 6 g	SIROPE DE MIEL	40	$ 12.000	$ 14.000	$ 15.500	$ 13.833	$ 553.333
	KILO	HARINA DE TRIGO	228	$ 5.300	$ 5.700	$ 5.900	$ 5.633	$ 1.284.400
	KILO	ADOBO PARA BROASTER	15	$ 38.000	$ 39.000	$ 40.000	$ 39.000	$ 585.000
	KILO	BATIDO PARA BROASTER	38	$ 21.000	$ 22.000	$ 23.000	$ 22.000	$ 836.000
	KILO	APANADO PARA BROASTER	50	$ 23.000	$ 24.000	$ 24.500	$ 23.833	$ 1.191.667
	PAQUETE X 2000 GR	MIGA DE PAN DE CURUBA	50	$ 53.000	$ 54.000	$ 55.000	$ 54.000	$ 2.700.000
	PAQUETE X 2000 GR	BATIDO O CUBIERTA PARA APANAR	25	$ 52.000	$ 53.000	$ 54.000	$ 53.000	$ 1.325.000
	KILO	PAPA TIPO CABELLO DE ANGEL	81	$ 13.000	$ 14.000	$ 15.000	$ 14.000	$ 1.134.000
	KILO	PAPA A LA FRANCESA	240	$ 16.000	$ 17.000	$ 17.500	$ 16.833	$ 4.040.000
	KILO	CROQUETA DE YUCA	60	$ 11.000	$ 12.000	$ 13.000	$ 12.000	$ 720.000
	KILO	PATACON PRECOCIDO	300	$ 11.000	$ 12.000	$ 13.000	$ 12.000	$ 3.600.000
	KILO	ARROZ	200	$ 5.200	$ 5.600	$ 5.900	$ 5.567	$ 1.113.333
	KILO	SAL	150	$ 3.800	$ 4.000	$ 4.100	$ 3.967	$ 595.000
	KILO	MIX DE VERDURAS CONGELADA	100	$ 17.000	$ 18.000	$ 19.000	$ 18.000	$ 1.800.000
TOTAL GRUPO 2								$ 53.902.100

GRUPO # 3
PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICOS

GRUPO	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	PROYECTADO A ADQUIRIR	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	PROMEDIO	TOTAL
				KAIROS SOLUTIONS S.A.S BIC.NIT 901.801.206-6	COMPAÑÍA AL INSTANTE PUNTO COM S.A.S. BIC NIT 901.211.434-7	INDUSTRIAS EL MANA DE REMAT S.A.S. 900.359.325-5	(1)+(2)+(3)/3	
GRUPO 3	PAQUETE X 200 UNIDADES	PORTACOMIDAS ESPUMADOS P1/SIN DIVISIONES	5	$ 116.000	$ 120.000	$ 122.000	$ 119.333	$ 596.667
	PAQUETE X 200	PORTACOMIDAS ESPUMADOS P3	2	$ 116.000	$ 120.000	$ 122.000	$ 119.333	$ 238.667

UNIDADES	/3 DIVISIONES						
PAQUETE X 200 UNIDADES	BANDEJAS ESPUMADAS #4	4	$ 146.000	$ 148.000	$ 147.000	$ 147.000	$ 588.000
PAQUETE X 100 UNIDADES	BOLSA PARA ALIMENTOS L19	5	$ 6.500	$ 7.000	$ 7.400	$ 6.967	$ 34.833
PAQUETE X 100 UNIDADES	BOLSA PARA ALIMENTOS L35	5	$ 16.000	$ 17.000	$ 17.500	$ 16.833	$ 84.167
KILO	BOLSATINA	90	$ 34.000	$ 33.000	$ 35.000	$ 34.000	$ 3.060.000
PAQUETE X 100 UNIDADES	BOLSA PLASTICA RAYADA 5KL	200	$ 8.500	$ 9.000	$ 10.000	$ 9.167	$ 1.833.333
TOTAL GRUPO 3							$ 6.435.667

El Estudio De Mercado Se Realizó Con tres cotizaciones efectuadas en el mercado con las empresas **AL INSTANTE.COM, KAIROS S.A.S** y **MANA REMAT S.A.S.** y cuyo valor promedio es el equivalente para el presente proceso; Obteniendo como resultado un Valor Promedio total de **TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES CINCO MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE ($ 372.005.200)**

5.1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda así:

GRUPO No. 1

- **CDP- No. 326** del 28 de enero de 2026, **RUBRO A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS** POR VALOR **DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 293.558.686)**

- **CDP- No. 326** del 28 de enero de 2026, **RUBRO A-05-01-01-000-004 PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA** PESCA POR VALOR DE **QUINCE MILLONES OCHENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE ($ 15.083.200)**

- **CDP- No. 326 del 28** de enero de 2026, **RUBRO A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS** POR VALOR DE **NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 9.494.096).**

GRUPO No. 2

- **CDP- No. 326** del 28 de enero de 2026, **RUBRO A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA** POR VALOR DE **TRECE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 13.769.077).**

- **CDP- No. 326** del 28 de enero de 2026, **RUBRO A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS** POR VALOR DE **CUARENTA Y**

TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIUN MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 43.421.463)

- **CDP- No. 326** del 28 de enero de 2026, **RUBRO A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES** POR VALOR DE **UN MILLON SESENTA Y DOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($ 1.062.754)**

GRUPO 3

CDP- No. 726 del 29 de enero de 2026, **RUBRO A-05-01-01-003-006 PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLASTICO** POR VALOR DE **DIECISEIS MILLONES CUATROCIENTOS UN MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE ($16.401.724)**

Unidad / Subunidad Ejecutora 12-08-00-114 ECMODELO INPEC-, DEPENDENCIA 114 ASADERO CPMS - INPEC, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS Materia Prima Para La Elaboración De Los Productos Que Comercializa El Proyecto Productivo Asadero Del Establecimiento Carcelario De Bogotá, Expedido por Responsable de la oficina de Presupuesto De La Cárcel Y Penitenciaría De Mediana Seguridad De Bogotá INPEC., por un valor total de **TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y UN MIL M/CTE ($ 392.791.000)**

4.2 VALOR Y FORMA DE PAGO

La CPMSBOG efectuará pagos parciales acorde a las entregas, dentro de los SESENTA (60) días siguientes a la fecha de radicación de la factura correspondiente, con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, e ingreso del almacén, a la cual debe anexar certificación expedida por el Revisor Fiscal o por el Representante Legal, según corresponda, donde indique estar a paz y salvo con los pagos de aportes relativos al sistema de seguridad social integral y parafiscales, tales como: SENA, ICBF, Cajas de Compensación Familiar y ARL, a la fecha

de la presentación de la misma, adjuntando copia de las respectivas planillas, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

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 por medio del supervisor del contrato:

- Presentación en debida forma de la factura electrónica y su respectivo cargue en el sistema Integrado de Información Financiera.
- Certificación de recibo o cumplimiento a satisfacción expedida por el supervisor del contrato.
- Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales y Parafiscales.
- Certificación bancaria donde se realizará el pago mediante trasferencia

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

electrónica.

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

6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

La oferta más favorable se seleccionará de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011 y lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015. La evaluación se realizará sobre la base de las propuestas que presenten los oferentes, las cuales deberán ajustarse a todas las exigencias y requerimientos establecidos en la modalidad de subasta inversa presencial siempre y cuando cumplan con lo requerido por la entidad.

6.1. VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Los verificadores y evaluadores designados para tal fin, mediante resolución por el ordenador del gasto o su delegado, revisaran, analizaran, verificaran y evaluaran las ofertas recibidas. El estudio jurídico, financiero y técnico se efectuará teniendo factores de verificación y evaluación para garantizar una selección objetiva; en todo caso el mismo estudio se realizará teniendo en cuenta lo establecido en el cronograma.

5.2. FACTORES DE CALIFICACIÓN

5.2.1 VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Los verificadores y evaluadores designados para tal fin, mediante acto administrativo suscrito por el ordenador del gasto o su delegado, revisaran, analizara, verificara y evaluara las ofertas recibidas. El estudio jurídico, financiero técnico y la revisión por parte del comité técnico, se efectuará dentro de los términos establecidos en el proceso.
Una vez cerrado el proceso, el establecimiento por intermedio del área gestión corporativa, podrá solicitar por escrito clarificar o explicar contenidos de las propuestas, a los oferentes o a terceras personas si se considera pertinente.

Durante el análisis de las ofertas que será estrictamente reservado, no se permitirá intervención alguna por parte de los oferentes o de sus representantes; quienes busquen informarse indebidamente de las determinaciones del comité incurrirán en causal de rechazo.

5.2.2 VERIFICACION DE LOS ASPECTOS JURÍDICOS

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

5.2.3 VERIFICACION DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

Los evaluadores designados para tal fin verificaran que los proponentes hayan presentado la documentación financiera solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentara la evaluación de los factores financieros como habilitante o no habilitante. En cumplimiento de lo establecido en el artículo 6° la Ley 1150 de 2007, la CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTA verificará la capacidad financiera de los proponentes con base en los indicadores definidos en el Decreto 1082 de 2015 para cada caso y la información contenida en el Certificado de Inscripción y Clasificación – **RUP vigente a 31 de diciembre del 2025 y se debe encontrar en firme y/o 2024**, este certificado deberá haber sido expedido máximo dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección.

5.2.3.1 INDICADORES FINANCIEROS

Las propuestas admitidas, deben cumplir con los siguientes requisitos para el cumplimiento de los índices financieros.

Los indicadores a verificar evaluándolos con CUMPLE o NO CUMPLE de acuerdo al numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del decreto 1082 de 2015, serán los siguientes:

INDICADOR PUNTAJE

INDICADOR	PUNTAJE
Liquidez	Mínimo 1,2
Endeudamiento	Máximo 70%
Patrimonio	Mayor o igual al 100% del presupuesto oficial.
Razón de cobertura de intereses	Mayor o igual al 1.0
Capital de Trabajo	Mayor o Igual al 100% del Presupuesto oficial

A) **Índice de liquidez:** Se evaluará de la siguiente manera:
IL=AC/PC
Dónde:
IL= Índice de liquidez
AC= Activo corriente
PC= Pasivo corriente

B) **Nivel de endeudamiento:** Se evaluará de la siguiente manera
NE=PT/ATx100%
Donde:
NE=Nivel de Endeudamiento
PT=Pasivo Total
AT= Activo Total

C) **Patrimonio:** Se evaluará de la siguiente manera:
P= AT – PT
Dónde:
P= Patrimonio
AT= Activo total
PT= Pasivo total

D) **Razón de cobertura de intereses:** Se evaluará de la siguiente manera:
Utilidad Operacional/Gatos de Intereses

Donde:
UO= Utilidad Operacional
GI= Gastos de Intereses

Si el proponente no tiene gastos por concepto de intereses, se considera que cumple con el indicador.

En caso de uniones temporales y consorcios los indicadores financieros se obtendrán de la suma de las partidas de cada uno de los balances de los miembros que la conforman, aplicando las fórmulas descritas anteriormente.

5.2.3.2 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los indicadores a verificar evaluándolos con CUMPLE o NO CUMPLE de acuerdo al numeral 4 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del decreto 1082 de 2015, serán los siguientes:

INDICADOR PUNTAJE

INDICADOR	PUNTAJE
Rentabilidad del Activo (Utilidad Operacional / Activo Total)	Mayor o igual al 0.3% (0.003)
Rentabilidad del Patrimonio (Utilidad Operacional / Patrimonio)	Mayor o igual al 0.3% (0.003)

En caso de uniones temporales y consorcios los indicadores financieros se obtendrán de la suma de las partidas de cada uno de los balances de los miembros que la conforman, aplicando las fórmulas descritas anteriormente.

5.2.3.3 CERTIFICACION BANCARIA

El oferente debe presentar un certificado expedido por entidad financiera con fecha de expedición inferior a sesenta (60) días calendario, en donde tenga cuenta corriente o de ahorros, a través de la cual **LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTA** efectuará el pago del contrato que se llegare a suscribir. Dicha certificación debe contener nombre del titular de la cuenta, clase de cuenta, número y sucursal.

En el evento en que el proponente sea un consorcio o unión temporal, una vez se notifique la aceptación de la propuesta, este deberá aportar la certificación expedida por la respectiva entidad bancaria **LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTA**, el número de cuenta bancaria en donde se efectuaran los pagos a nombre del consorcio o unión temporal.

5.2.4 VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS TÉCNICOS

Los verificadores y evaluadores designados para tal fin verificaran que los proponentes hayan presentado la documentación técnica solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentara la evaluación de los factores técnicos como CUMPLE o NO CUMPLE

5.2.5 VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Las personas naturales o jurídicas, o uniones temporales, o consorcios, o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, para efectos de verificación de este

requisito, deberán acreditar experiencia propia y específica la cual será verificada en el RUP, contratos ejecutados antes del cierre de la presente contratación, que sumadas sus cuantías sean igual o superior al **setenta por ciento (70%)** del presupuesto oficial estimado por grupo en la presente contratación expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Por lo anterior, se exige una experiencia mínima, acreditada en el RUP de acuerdo a los elementos solicitados, en Entidades Públicas o privadas a la fecha de presentación de la oferta en el presente proceso de subasta inversa hasta el tercer nivel (clase).

El oferente deberá demostrar experiencia por el **setenta por ciento (70%)**, o más del valor del presupuesto designado.
Las personas naturales o jurídicas o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, para efectos de verificación de este requisito, deberán acreditar en el Registro Único de Proponentes experiencia propia y específica la cual será verificada en contratos ejecutados y terminados por ítem, antes del cierre de la presente contratación y cuyo objeto esté directamente relacionado con el grupo a contratar.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o por una Unión Temporal o por cualquier otra forma de asociación, todos los miembros que las componen, deben acreditar experiencia so pena de rechazo técnico de la oferta. La experiencia corresponderá a la sumatoria de las experiencias de todos los miembros que la integran, de acuerdo a su porcentaje de participación en el documento de conformación.

En consecuencia, del análisis efectuado se tiene que estas estipulaciones no limitan la libre concurrencia y garantizan la idoneidad requerida por la Entidad.

5.2.6 VERIFICACIÓN OFRECIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Se verificará que el proponente presente el anexo REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS conforme a los requisitos establecidos en el presente estudio previo y que los mismos estén firmados por el representante del proponente.

5.3. CRITERIO DE EVALUACIÓN

En la subasta inversa presencial, se tendrá como único criterio de evaluación el precio y para su determinación final, se aplicará lo dispuesto en el procedimiento establecido para ello, en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

La evaluación se realizará sobre la base de las ofertas que presenten los oferentes, las cuales deberán ajustarse a todas las exigencias y requerimientos establecidos en la modalidad de subasta inversa presencial siempre y cuando cumplan con lo requerido por la entidad.

2. EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

#	Fase	Fuente	Etapa	Tipo	Circunstancia	Causa generadora (causa raíz del evento)	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Planeación	Económico	Cotizaciones con precios ficticios, lo cual aleja el estudio económico de la realidad del mercado.	Elaboración del presupuesto oficial errado (Precios artificialmente bajos)	2	4	8	Alto	Entidad Estatal	Estudio económico con oferentes reconocidos en el mercado local y regional.	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal/responsable del estudio previo	15/03/2026	15/12/2026	Durante la elaboración del estudio de mercado	Etapa precontractual
2	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Calidad de los bienes no acorde con las especificaciones del contrato	Obstruye la ejecución del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Transferir el riesgo	1	2	3	Bajo	Si	Contratista	15/03/2026	15/12/2026	Control y seguimiento en la ejecución del contrato	Etapa de ejecución
3	General	Externo	Selección	Económico	Falta de interés por parte de las empresas en el proceso de contratación.	Declaratoria de Proceso Desierto	2	4	6	Alto	Entidad Estatal	Revisar bien los Posibles oferentes, buscar más interesados dando mayor publicidad al proceso.	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal/responsable	15/03/2026	15/12/2026	Verificación constante al proceso	Etapa precontractual
4	General	Externo	Contratación	Económico	Aumento de precios del mercado	Disminución del margen de utilidad del proveedor	2	3	5	Medio	Contratista	Aumento de los precios de ciertos productos como consecuencia del aumento natural de precios.	1	2	3	Bajo	Si	Entidad Estatal/responsable del estudio previo	15/03/2026	15/12/2026	Control y seguimiento en la ejecución del contrato.	Ejecución del contrato
5	General	Interno	Ejecución	Operacional	Acciones u omisiones de los proveedores en la entrega de los bienes para el cumplimiento de las obligaciones del contratista	Incumplimiento , suspensión, terminación contractual anticipada o imposibilidad de ejecución el contrato	2	3	5	Medio	Contratista	Seguimiento constante al cumplimiento de la actividades a ejecutar, determinando tiempos de entrega	1	2	3	Bajo	Si	Entidad Estatal/Supervisor del contrato	15/03/2026	15/12/2026	Control y Seguimiento	Ejecución del Contrato

6	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Bienes no cuentan con registros sanitarios vigentes	Incumplimiento normas sanitarias	1	4	5	Medio	Contratista	Control de calidad antes de las entregas	1	2	3	Bajo	Si	Contratista/ Supervisor	15/03/2026	15/12/2026	Control y seguimiento en la ejecución del contrato.	Ejecución del contrato

3. GARANTIAS

Por la clase de proceso de selección, conforme con las normas vigentes sobre la materia, debe exigirse al proponente, la constitución de Garantía de la Seriedad del Ofrecimiento y al contratista, una vez firmado el respectivo contrato, constituir Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, con los amparos que, conforme a la naturaleza del contrato, a las normas legales y a los riesgos que del análisis realizado sobre los mismos se establecieron en el numeral correspondiente de este estudio previo.

7.1 GARANTÍA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO

El Proponente deberá adjuntar a la propuesta, garantía de seriedad del Ofrecimiento de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, expedida por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en el país, con las siguientes condiciones:

A. CUANTÍA: El valor será el equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial estimado.

B. VIGENCIA: Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha de cierre del proceso. En todo caso deberá permanecer vigente hasta tanto se perfeccione y legalice el contrato adjudicado.

C. AFIANZADO: Debe figurar como afianzado, el nombre completo del Proponente. En caso de presentarse propuesta conjunta, se debe identificar la denominación del consorcio o unión temporal indicando igualmente el nombre o razón social completa de cada uno de sus integrantes con su porcentaje de participación.

D. BENEFICIARIO: La CPMSBOG con NIT. **830.032.396-1** de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, la garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva al proponente y cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento, en los siguientes casos:

□ La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.

□ La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.

 La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.

 El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.

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

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor de la **CPMSBOG** con NIT. **830.032.396-1**, de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, (artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015) así:

- **CUMPLIMIENTO**: Por una suma equivalente al **veinte por ciento (20%) del valor del contrato** y su vigencia será por el término del mismo y seis (6) meses más (artículo 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015).

- **CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS**: Por el equivalente al **cuarenta por ciento (40%) del valor del contrato** y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y seis (6) meses más (artículo 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015).

8. ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

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

Teniendo en cuenta lo anterior tenemos que al presente contrato le son aplicables los siguientes acuerdos comerciales:

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co

ACUERDO COMERCIAL		*Entidad Estatal incluida*	*Presupuesto del Proceso de Contratación es aplicable el Acuerdo Comercial*	*Excepción Aplicable al Proceso de Contratación*	*Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial*
Alianza Pacifico	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	SI	NO	NO	SI
	Perú	SI	NO	NO	SI
Canadá		SI	NO	NO	NO
Chile		SI	NO	NO	NO
Corea		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		SI	NO	NO	NO
México		SI	SI	NO	NO
Triangulo Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	NO	NO
	Honduras	SI	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina de Naciones		SI	SI	SI	NO

Camilo A. Lopez

DG. LOPEZ GARAVITO CAMILO
Administrador Proyecto ASADERO CPMSBOG.

Elaborado por: DG. LOPEZ GARAVITO CAMILO
Fecha de elaboración: 29/01/2026

Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá incluye Pabellón de Salud Mental
Carrera 56 No. 18 A - 47 – Tel 2347474 asadero.ecmodelo@inpec.gov.co