INPEC

ESTUDIOS PREVIOS
SELECCIÓN ABREVIADA—SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

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

El Complejo Carcelario y Penitenciario de Jamundí –COJAM, en la actualidad cuenta con una Población Privada de la Libertad "PPL" de 5.000 internos aproximadamente, quienes se encuentran clasificados en: -PPL SINDICADOS Hombres y Mujeres. - y PPL CONDENADOS Hombres y Mujeres en Fases de Tratamiento de Alta, Mediana y Mínima seguridad, quienes por su situación de Privados de la Libertad "PPL" demandan de forma masiva PRODUCTOS ALIMENTICIOS para su consumo en el interior del Establecimiento.

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC mediante acuerdo 010 de 2014 en donde ordena a los directores de los establecimientos de reclusión del país, la creación, organización y desarrollo de proyectos productivos de carácter industrial, entre otros.

La población privada de la libertad recluida dentro del Establecimiento Carcelario, demandan una gran cantidad de necesidades, las cuales se satisfacen mediante programas de atención integral y tratamiento penitenciario, en este sentido por lineamientos y normatividad se crean y se ponen en marcha proyectos productivos entre los cuales tenemos, expendio, panadería, asadero, sala de belleza y reciclaje, en los cuales la población privada de la libertad desarrolla actividades de redención de pena, adquieren habilidades y destrezas propias de cada proyecto las cuales serán una nueva herramienta de desempeño en la vida en libertad y se ofertan productos orientados a satisfacer las necesidades básicas y como suplemento a lo ofrecido diariamente en el centro de reclusión y específicamente en los proyectos productivos Asadero y Panadería se ofertan productos fruto de procesos de manufactura de materias primas las cuales han sido sometidas a métodos de almacenamiento, descongelado, pesaje, mezcla, adición de especies y condimentos, freído, asado y horneado (según el producto), todo lo anterior enmarcado bajo los lineamientos de las Buenas Prácticas de Manufactura para la obtención de productos de excelente calidad y que no revistan ningún tipo de riesgo para la salud humana por su consumo.

Al producto obtenido se realizan procesos de enfriamiento, empaque, distribución y venta en los puntos de venta del expendio ubicados en cada uno de los bloques que conforman el Complejo Carcelario. Es importante destacar la gran aceptación de los productos generados en los proyectos.

En la actualidad los proyectos productivos cuentan con una gran variedad de platos que han generado buenos resultados en las ventas lo cual ha permitido ejecutar el presupuesto asignado. Dentro de la oferta de los productos se tiene en el proyecto productivo del asadero: pollo a la broaster, chuleta de pollo, costillas BBQ, Tamal y empanadas, hamburguesas perros calientes, picadas, chuleta de cerdo, entre otros productos que una vez fueron ofertados al mercado destino , su consumo supero las expectativas proyectadas, los cuales son obtenidos mediante métodos y tecnologías aplicados por los PPL bajo la dirección y orientación de un funcionario responsable de la actividad productiva.
por lo anterior la producción se ve racionada durante todo el año y sus parámetros de producción son condicionados por los recursos insuficientes que se asignan al principio de la vigencia.
El bajo precio, la buena calidad, inocuidad y la variedad de los productos son factores que inciden positivamente al momento de la comercialización en los diferentes puntos de venta establecidos dentro del Establecimiento de Reclusión, aunado a lo anterior la capacitación de los PPL en Buenas Prácticas de Manufactura, convierten a los productos del proyecto

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

asadero, en una excelente opción de suplemento a la dieta recibida sin perjuicio o riesgo por su consumo.

Se puede observar que para la vigencia 2025 se regularon las ventas teniendo como referencia los años anteriores.

De la misma manera las visitas de familiares del personal privado de la libertad se desarrollaron normalmente dando pie al incremento de producción y ventas de los productos que ofrecen los proyectos productivos.

Para la vigencia 2025 en este proyecto, para los rubros detallados se destinó un total de

$ 380.255.551, que corresponde al 100% del presupuesto asignado para la vigencia incluida la adición extra por **$ 120.854.078** , si la comparamos con el año anterior tiene hay un leve aumento en el presupuesto, pero se observa que lo asignado sigue siendo insuficiente para satisfacer las necesidades de demanda del mercado que lo constituyen la población de PPL del establecimiento .

De igual manera para la vigencia del 2025 se asignó un presupuesto distribuido de la siguiente manera: en el rubro A-05-01-01-002-001 (carne, pescado, frutas hortalizas, aceites y grasas), se tiene un valor asignado al proyecto productivo de asadero de **$ 170.336.312,** para el rubro A-05-01-01-002–003 (productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón)) se tiene un valor asignado al proyecto productivo de asadero de **$ 72.000.000**, para el rubro A-05-01-01-003-002 (pasta o pulpa, papel y productos de papel; impresos y artículos similares) un valor asignado de **$5.600.000** y para el rubro A-05-01-01-003-006 (productos de caucho y plástico) un valor de **$ 6.400.000,** para un total de **$254.336.312 ,** adición del 20% , extras y traslados entre rubros por valor de $ 125.919.239 , teniendo un valor total de **$ 380.255.551**

siendo superior al 2024 pero aun insuficiente para atender la demanda .

Como es constante en la mayoría de los establecimientos de reclusión del orden nacional, los proyectos productivos que ofertan alimentos, bebidas, víveres y rancho y productos de aseo, al terminar la vigencia, los inventarios se encuentran en su mínima expresión y por lo regular no se cuenta con los elementos necesarios para atender las necesidades de la población carcelaria al comienzo del nuevo año, de esta realidad no es ajeno el Complejo Carcelario y Penitenciario de Jamundí – COJAM.

Aunado a lo anterior, la asignación presupuestal para esta vigencia del 2026 esta distribuido de la siguiente manera: en el rubro A-05-01-01-002-001 (carne, pescado, frutas hortalizas, aceites y grasas), se tiene un valor asignado al proyecto productivo de asadero de **$ 179.2000.000,** para el rubro A-05-01-01-002–003 (productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón)) se tiene un valor asignado al proyecto productivo de asadero de **$91.400.000**, para el rubro A-05-01-01-003-002 (pasta o pulpa, papel y productos de papel; impresos y artículos similares) un valor asignado de **$11.200.000** y para el rubro A-05-01-01-003-006 (productos de caucho y plástico) un valor de **$ 12.800.000,** para un total de **$294.600.000 siendo superior al 2025 pero aun siendo insuficiente para atender la demanda .**

A continuación, se detalla en el siguiente cuadro la asignación presupuestal para 2026 mediante **resolución 000003 del 02 de enero de 2026**

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

No	RUBRO PRESUPUESTAL	DESCRIPCION DEL RUBRO PRESUPUESTAL	ASIGANCION P.P ASADERO	TOTAL
1	A-05-01-01-002-001	(carne, pescado, frutas hortalizas, aceites y grasas)	**$ 179.2000.000**	**$294.600.000**
2	A-05-01-01-002 – 003	(productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón. Otros productos alimenticios	**$91.400.000**	
3	A-05-01-01-003-002	pasta o pulpa, papel y productos de papel; impresos y artículos similares	**$11.200.000**	
4	A-05-01-01-003-006	productos de caucho y plástico	**$ 12.800.000**	

Ante lo anterior a la fecha existe un total de recursos asignados en los cuatro rubros presupuestales para compra de materia prima para el proyecto productivo Asadero de DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE **($294.600.000)**

De esta manera se puede garantizar oferta de productos hasta donde los recursos lo permitan, es importante insistir que los recursos asignados a los proyectos productivos son insuficientes para satisfacer las necesidades de demanda de la población privada de la libertad presente en el Establecimiento Carcelario.

Es importante aclarar que la citada resolución en su artículo 3 dice:" los ordenadores del gasto deben consultar y verificar en el sitio web de Colombia compra eficiente, la lista de acuerdo Marco de precios vigente, así como la guía para su comprensión, con el fin de hacer la compra o adquisición correspondiente a través de este mecanismo, Los Acuerdo Marco de Precios son de uso obligatorio por las entidades de la rama ejecutiva del poder público, en el orden nacional, que estén sometidas al Estatuto general de la administración Pública, Frente a lo anterior se revisó los acuerdos marco vigentes y se encontró que **NO** existe un mecanismo de agregación de demanda que posea los productos objeto de la presente contratación.

Así las cosas y expuesta la anterior necesidad, la junta de compras mediante reunión sostenida con el ordenador del gasto deja constancia en el acta N° 012 de 15-01-2026 donde determinaron realizar un proceso de contratación bajo la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA DE SUBASTA INVERSA para el proyecto productivo Asadero: **PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LA POBLACION PRIVADA DE LA LIBERTAD EN EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ – COJAM**, 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.

2. OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LA POBLACION PRIVADA DE LA LIBERTAD EN EL PROYECTO PRODUCTIVOS ASADERO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ – COJAM

ALCANCE DEL OBJETO

- Adquirir el suministro de materia prima (carne, pescado, frutas hortalizas, aceites y grasas), para el proyecto productivo Asadero del COJAM.
- Adquirir el suministro de materia prima (productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón, otros productos alimenticios), para el proyecto productivo Asadero del COJAM.
- Adquirir el suministro de materia prima (productos de papel, impresos y artículos similares)
  Para el producto Asadero – Cojam.

- Adquirir el suministro de materia prima (productos de caucho y plástico), para los productos Asadero – Cojam.

En el desarrollo del objeto contractual se tendrá en cuenta:

A. Calidad del producto	• Garantizar que los productos sean nuevos, de óptima calidad, de marcas reconocidas y de alta demanda o rotación de producto. • Garantizar que los productos cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en los presentes estudios previos y el pliego de condiciones. • Garantizar, si los elementos presentan fallas o defectos, al momento de entregarlo al Almacén del complejo, deberá reponerlo, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la comunicación del supervisor del contrato, entregando el elemento en el lugar que indique el supervisor, previo registro de ingreso en el almacén y de conformidad con las especificaciones descritas en el presente estudio previo y pliego de condiciones. • Garantizar que al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a un año, en los casos que haya lugar a ello. • Garantizar que los productos a contratar tengan código de barras, en los casos que haya lugar a ello. • solicitar demostrar la inocuidad de los productos, los cuales deben traer descrito en cada uno el NÙMERO DE REGISTRO SANITARIO INVIMA, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE TRAZABILIDAD (NÚMERO DE LOTE – Y FECHA DE VENCIMIENTO), FICHA TÉCNICA DEL

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

	PRODUCTO (INGREDIENTES), DEBIDAMENTE EMPACADOS, DE MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO NACIONAL Y DE ALTA DEMANDA O ROTACIÒN. • El texto de los empaques de todos los productos deberá figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo: nombre del producto, el número del registro sanitario, el contenido nominal, el número del lote, fecha de elaboración y las sustancias que impliquen riesgo sanitario • Los proponentes deben abstenerse de realizar propuestas de productos en empaques materiales sólidos que puedan transformarse manualmente en artefactos peligrosos.
B. Recursos Físicos	• El oferente asumirá los gastos de desplazamiento, manutención, seguros, embalajes, cambios, devoluciones, alojamiento (si los hubiere) u otros en que se incurra para el desarrollo del presente contrato.
C. Capacidad, instalación, equipos y recurso humano	• El futuro contratista que pretenda suministrar los bienes a contratar deberá contar con una adecuada infraestructura física, sistemas de almacenamiento, conservación y transporte de los productos bajo estándares de calidad. • El proponente garantizará la entrega y descargue de los elementos en las instalaciones del Complejo en el área asignada con personal a su cargo (el establecimiento no asignará personal para descargue de elementos.), personal idóneo. Los empleados no tendrán relación laboral alguna con el INPEC, por tanto, es responsabilidad del contratista atender todas las acreencias de orden laboral. • Entregar los elementos en el tiempo estipulado en el presente documento • Responder por los hechos que le sean imputables y que pudieran afectar el normal desarrollo del objeto del contrato • Indemnizar los perjuicios que cause la mora de la entrega de los bienes o el incumplimiento parcial del contrato • Acatar todas las disposiciones e indicaciones impartidas por el supervisor del contrato con relación a todo lo concerniente con la adquisición efectiva de los bienes. • Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o perdidas que se deriven de dichos errores y/o omisiones
D. Productos y suministros	• Los productos deben ser nuevos y genuinos.

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

	• La entrega de los elementos debe ser dentro de las 48 horas posteriores a la solicitud de pedido realizada por el establecimiento o conforme al previo acuerdo de las partes. • Las entregas de los productos adjudicados deben ser bajo pedido, por parte del supervisor asignado. Y en la fecha que estime conveniente dentro de la ejecución del contrato. • Para el caso de los productos perecederos, deben contar un largo periodo en términos de vencimiento, además se solicita demostrar la inocuidad de los productos, los cuales deben traer descrito en cada uno el NÙMERO DE REGISTRO SANITARIO INVIMA, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE TRAZABILIDAD (NÚMERO DE LOTE – Y FECHA DE VENCIMIENTO), FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO (INGREDIENTES), DEBIDAMENTE EMPACADOS, DE MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO NACIONAL Y DE ALTA DEMANDA O ROTACIÒN. • La entrega debe ser en las instalaciones del Complejo Carcelario y Penitenciario de Jamundí; los productos serán recibidos por el Almacenista del Complejo y el contratista debe traer el personal necesario para la entrega de los elementos. • Los artículos a contratar deberán tener código de barras. • los elementos a ofertar deberán tener fecha de vencimiento no inferior a un año.

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

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

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

c) Garantizar que los productos sean de óptima calidad

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

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

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

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

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

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

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

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

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

Los productos expuestos en esta necesidad fueron anexados con la intención de abastecer el asadero y su posterior comercialización por el expendio, según las necesidades y preferencias en cuanto a producto y calidad, de la PPL del Establecimiento Carcelario.

CÓDIGOS CLASIFICADORES DE BIENES Y SERVICIOS

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

GRUPO No.1: CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS - PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO.

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
1	50111515	E: productos de uso final	50000000	501100000	50111500	**carne, mínimamente procesado sin aditivos-pollo**
2	50111515	E: productos de uso final	50000000	501100000	50111500	**carne, mínimamente procesado sin aditivos-pernil de pollo**
3	50111519	E: productos de uso final	50000000	501100000	50111500	**carne, mínimamente procesado con aditivos-costilla ahumada**
4	50111514	E: productos de uso final	50000000	501100000	50111500	**carne, mínimamente procesado sin aditivos-carne de cerdo**
5	50111513	E: productos de uso final	50000000	501100000	50111500	**carne, mínimamente procesado sin aditivos-carne de res**

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
6	50121537	E: productos de uso final	50000000	501200000	50121500	Pescado congelado
7	50111532	E: productos de uso final	50000000	501100000	50111500	Carne especial mixta, mínimamente procesada con aditivos-carne de hamburguesa
8	50112005	E: productos de uso final	50000000	501100000	50112000	Carne, procesada con aditivos-salchicha manguera
9	50112005	E: productos de uso final	50000000	501100000	50112000	Carne, procesada con aditivos-salchicha perro
10	50111514	E: productos de uso final	50000000	501100000	50111500	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos-jamón de cerdo
11	50112023	E: productos de uso final	50000000	501100000	50112000	Carne especializada mixta, procesada con aditivos-chorizo
12	50405702	E: productos de uso final	50000000	50400000	50405700	Papa redonda blanca
13	50405706	E: productos de uso final	50000000	50400000	50405700	Papa amarilla
14	50151513	E: productos de uso final	50000000	50150000	50151500	Aceites vegetales o de planta comestibles
15	50221001	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221000	Granos-arroz
16	50192109	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192100	Papas fritas de talego o mezclas-ripio de papa
17	50307025	E: productos de uso final	50000000	50300000	50307000	Plátano
18	50406520	E: productos de uso final	50000000	50400000	50406500	Tomates
19	50405320	E: productos de uso final	50000000	50400000	50405300	Cebolla blanca guardada
20	50404601	E: productos de uso final	50000000	50400000	50404600	Lechuga bib

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
21	50402504	E: productos de uso final	50000000	50400000	50402500	**zanahoria**
22	50405904	E: productos de uso final	50000000	50400000	50405900	**Habichuelas vert de mer-habichuela**
23	50407011	E: productos de uso final	50000000	50400000	50407000	**Brotes de frijol-raíces chinas**
24	50405323	E: productos de uso final	50000000	50400000	50405300	**Cebolla larga**
25	50403803	E: productos de uso final	50000000	50400000	50403800	**Ajo**
26	51212012	E: productos de uso final	51000000	51210000	51212000	**Cilantro**

GRUPO No 2: PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS - PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
1	50192702	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192700	Platos combinados empaquetados-tamal
2	50192800	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192800	Empanadas y quiches y pasteles-empanadas
3	50192800	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192800	Empanadas y quiches y pasteles-papa rellena
4	50446868	E: productos de uso final	50000000	50440000	50446800	Yuca congelada-croquetas de yuca
5	50443227	E: productos de uso final	50000000	50440000	50443200	maicitos
6	50192602	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192600	Papas preparadas y congeladas o arroz o pasta o relleno- papa francesa
7	50192501	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192500	Emparedados frescos-arepa sin sal
8	50181901	E: productos de uso final	50000000	50180000	50181900	Pan fresco-pan hamburguesa
9	50181902	E: productos de uso final	50000000	50180000	50181900	Pan fresco-pan perro
10	50171550	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171500	Especies o extractos-ajo
11	50171831	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas para cocinar-salsa negra

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
12	50171831	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas para cocinar-salsa tomate
13	50171831	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas para cocinar-salsa mayonesa
14	50171831	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas para cocinar-salsa mostaza
15	50171831	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas para cocinar-salsa BBQ
16	50171831	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas para cocinar-salsa sachet tomate
17	50171831	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas para cocinar-salsa sachet BBQ
18	50221303	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas para cocinar-salsa sachet miel
19	50221303	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221300	Almidón o harina comestible-harina apanado
20	50221301	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221300	Harina vegetal-harina de trigo
21	50221303	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221300	Almidón o harina comestible- batido de huevo
22	50171551	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171500	Sal de mesa-sal
23	50131802	E: productos de uso final	50000000	50130000	50131800	Queso procesado-bloque queso tajado
24	31151507	componentes o suministros	31000000	31150000	31151500	Cuerda o pita-piola trenzada
25	50171551	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171500	Sal marina
26	50171830	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados - Sazonador completo

GRUPO No 3: PRODUCTOS DE PASTA O PULPA, PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL; IMPRESOS Y ARTÍCULOS SIMILARES - PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO.

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
1	52151506	E: productos de uso final	50000000	52150000	52151500	Contenedores de alimentos

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
						desechables para uso doméstico-portacomidas J1
2	14111705	E: productos de uso final	14000000	14110000	14111700	Servilletas de papel-servilletas
3	52151506	E: productos de uso final	50000000	52150000	52151500	Contenedores de alimentos desechables para uso doméstico-bolsa aluminizada
4	52151506	E: productos de uso final	50000000	52150000	52151500	Contenedores de alimentos desechables para uso doméstico-portacomidas C1
5	52151506	E: productos de uso final	50000000	52150000	52151500	Contenedores de alimentos desechables para uso doméstico-Rollo de papel aluminio-
6	52151506	E: productos de uso final	50000000	52150000	52151500	Contenedores de alimentos desechables para uso doméstico-empaque de cartón para perros calientes
7	52151506	E: productos de uso final	50000000	52150000	52151500	Contenedores de alimentos desechables para uso doméstico-recipiente sopero

GRUPO No 4: PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLASTICO, PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO.

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
1	60121136	E: productos de uso final	60000000	60120000	60121100	Películas de celofán- vitafil
2	24111503	E: productos de uso final	24000000	24110000	24111500	Bolsas plásticas-bolsatina
3	52151503	E: productos de uso final	50000000	52150000	52151500	Cubiertos desechables para uso doméstico-cuchara desechable
4	52151503	E: productos de uso final	50000000	52150000	52151500	Cubiertos desechables para

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

						uso doméstico-cuchillo desechable
5	52151503	E: productos de uso final	50000000	52150000	52151500	Cubiertos desechables para uso doméstico-tenedor desechable

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS.

Los siguientes son los requerimientos técnicos obligatorios que el proponente deberá satisfacer:

GRUPO 1: CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
1	**POLLO ADOBADO**	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos, pollo entero en canal congelado y adobado con un peso entre **1,5 y 1,6 kg. mínimo**	UNIDAD
2	**PERNIL DE POLLO**	pernil de pollo, mínimamente procesado sin aditivos, presentación cuarto con un peso de 350 a 400 gramos	**UND**
3	**COSTILLA DE CERDO AHUMADA**	Cerdo, mínimamente procesado con aditivos, costilla de cerdo ahumada sin hueso, empacada al vacío en presentación de **1 kilogramo.** costilla elaborada con cortes seleccionados. adobada con especias naturales que brindan un sabor exquisito y característico al producto. es precocida y ahumada. no contiene alérgenos perjudiciales para la salud. empacada al vacío con material termoencogible.	KG
4	**CARNE PULPA DE CERDO**	carne de cerdo **pierna** pulpa porcionada presentación de **1 kilogramo**	KG
5	**CARNE DE RES PULPA**	carne de res pulpa **bola negra**, porcionada presentación de **1 kilogramo mínimo**	KG
6	**TILAPIA FRESCA ENTERA**	Tilapia mínimamente procesada, sin escamas ni tripas, limpia para ser procesada para el consumo, congelada y presentada en piezas enteras. El producto debe estar libre de aditivos, conservantes o químicos. El peso de cada pieza debe estar entre 350 A 400 GRAMOS, empacada individual en bolsa plástica.	**UND**
7	**HAMBURGUESA MIXTA**	**DEFINICIÓN:** Producto cárnico procesado, homogeneizado, picado o ambos, formado, sometido o no a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. **COMPOSICIÓN:** Carne (res y cerdo), agua, almidón (papa, trigo, arveja y/o yuca), proteína vegetal (soya), presabor (harina de maíz, especias y extractos de especias naturales,	PAQUETE

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
		regulador de acidez (tripolifosfato de sodio (BPM)), proteína vegetal hidrolizada, sal, aroma natural (humo)), proteína animal, sal, mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (té verde, romero, orégano y cebolla)), regulador de acidez (tripolifosfato de sodio (BPM)), extractos de especias naturales, antioxidante ((eritorbato de sodio (máx. 0.05%) o ascorbato de sodio (BPM)), sabor natural (humo), conservante (nitrito de sodio (máx. 0.02%)). **COMPONENTES ALERGÉNICOS:** Contiene soya y trigo. Se procesa en una planta que usa leche. **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:** **Apariencia:** Brillante, uniformidad en color, homogeneidad en forma, presencias de especias, superficie rugosa. **Color:** Vino tinto con partículas blancas. **Olor:** Humo, condimento (pimienta, pimentón, aliáceo), especiado, picante, cárnico, ácido, salado, graso. **Sabor:** Salado, humo, condimento, dulce, picante, graso, especiado, cárnico, umami. **Textura:** Elástica, blanda, seca, masticable, cohesiva, fibrosa, granulosa, grasa. **PRESENTACION: De 450gr a 500gr, paquete con 7 porciones.**	
8	**SALCHICHA MANGUERA**	Salchicha manguera de pollo. ingredientes: carne de pollo separada mecánicamente (csm), agua, retenedor de humedad (almidón de papa y/o trigo), grasa de pollo(piel) proteína de soya(emulgente), sal material de cerdo reguladores de acidez (tripolifosfaro de sodio, ácido cítrico), nitrito de sodio (fijador de color), saborizantes naturales y artificiales (proteína vegetal hidrolizada, salchicha, cerdo humo), eritorbato de sodio (antioxidante), colorante artificial (eritrosina e127). contiene soya y gluten. **presentación de 1 kg.**	KG
9	**SALCHICHA TIPO PERRO CALIENTE**	**composición del producto:** Carne de pollo mecánicamente deshuesada (cdm), agua, almidón de papa modificado, harina de trigo, proteína de soya, condimento salchicha campesina (saborizante), eritorbato de sodio (agente reductor), tripolifosfato de sodio (modificador de ph), sal, conservante, nitrito de sodio (agente reductor), color rojo punzón (colorante) **PRESENTACION:** Salchicha tipo perro caliente en presentacion de 480 gr exactamente y que el paquete contega 12 unidades	PAQUETE

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
		NOTA: Para el presente producto se admite **SALCHICHA TIPO PERRO CALIENTE** con ingredientes y composiciones similares a los descritos anteriormente, siempre y cuando conserve la presentación (cantidad de unidades por empaque) y gramaje solicitado en esta especificación técnica por la entidad	
10	**JAMON**	jamón pierna de cerdo ahumado, paquete en presentación de 450 gr a 500 gr, mínimo. carne de cerdo, agua, proteína de soya (emulgente). almidón de papa y yuca (retenedores de humedad), lactato de sodio (modificador de ph), sabor artificial a jamón, mezcla de cloruro de sodio y cloruro de potasio, carragenina (emulgente), azúcar, glutamato monosodico 621 (acentuador de sabor), conservantes (nisina 234, acidosorbico 200, etilparabeo 214), reguladores de acidez (acido lactico 270, ácido cítrico 330), poli fosfato de sodio 541i (modificador de ph), fibra de papa, eritorbato de sodio e-316 (agente reductor), nitrito de sodio 250 (fijador de color).**Presentación paquete por 450 a 500 gr**	PAQUETE
11	**CHORIZO DE CERDO**	**chorizo de res mixto (res, cerdo, pollo) variedad chorizo montañero:** producto cárnico de pasta granulada, con base en: carne de res, agua, carne de cerdo, carne de pollo separada mecánicamente, cebolla larga, proteína concentrada de soya (emulgente), almidón de papa, yuca, trigo y/o maíz (retenedor de humedad), grasa de cerdo, regulador de acidez (lactato de potasio, acetato de potasio, acetato de sodio, ácido acético), sabor artificial a chorizo, proteína funcional de cerdo, sabor artificial a cerdo, nitrito de sodio (conservante), conservantes (ácido sórbico, nisina), reguladores de acidez (ácido cítrico, ácido láctico), especias (ajo), polifosfato de sodio (regulador de acidez), color caramelo (colorante natural), humo líquido, color rojo punzó (color artificial c.i. 16255), acentuador de sabor (cloruro de potasio), sal, aroma natural (salado), eritorbato de sodio (antioxidante). embutido en tripa de colágeno y sometido a un proceso de ahumado y cocción. **presentación: Paquete por 400 gr, en empaque al vacío, con contenido de 8 unidades.**	PAQUETE
12	**PAPA CAPIRO/PARDA**	Papa capiro/parda (tamaño grande, aproximadamente de 120 gr cada papa) bulto x 50 kg mínimo.	BULTO
13	**PAPA AMARILLA**	Bulto de papa amarilla, bulto por 50 kg mínimo	BULTO

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
14	**ACEITE**	aceite oleína de palma **bidón x 20 litros** mínimo. oleína de palma rbd 99.99%, antioxidante tbhq (tetra butil hidro quinona) 0.01%. descripción del producto fracción liquida obtenida del fraccionamiento del aceite de palma. presentación bidones de 20 litros en polietileno de baja densidad. características organolépticas: color – amarillo rojizo olor – neutro textura – liquido viscoso sabor – neutro vida vutil 12 meses a partir de su fecha de fabricación.	UNIDAD
15	**ARROZ**	Arroz entero blanco **bulto x50 kilos.**	BULTO
16	**RIPIO DE PAPA**	Ripio de papa paquete de **500 a 600 gr aproximadamente**	PAQUETE
17	**PLATANO HARTON**	Plátano hartón x **1 kg mínimo.**	KG
18	**TOMATE CHONTO**	Tomate chonto x **kg mínimo.**	KG
19	**CEBOLLA CABEZONA**	Cebolla cabezona blanca **x 1 kg mínimo.**	KG
20	**LECHUGA BATAVIA**	Lechuga Batavia por **1 kg mínimo.**	KG
21	**ZANAHORIA**	Zanahoria **1 kg mínimo.**	KG
22	**HABICHUELA**	Habichuela **1 kg mínimo.**	KG
23	**RAIZ CHINA**	Raíces chinas **1 kg mínimo.**	KG
24	**CEBOLLA LARGA**	Cebolla larga **1 kg mínimo.**	KG
25	**AJO**	Ajo **1 kg mínimo.**	KG
26	**CILANTRO**	Cilantro **1 kg mínimo.**	KG

Grupo No. 2: PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
1	**TAMAL TIPO VALLUNO**	**INGREDIENTES** Masa de maíz cocido (agua, harina de maíz, arveja, grasa de cerdo, cebolla larga, apio, sal, caldo de pollo deshidratado, especias (ajo, pimienta, comino, tomillo, laurel), benzoato de potasio (conservante), Amarillo No. 5 (colorante artificial)), carne de pollo y cerdo, papa seleccionada, zanahoria. Cebolla larga, ajo, inbac MDA (conservante), Amarillo No. 5 (colorante artificial). **PRESENTACIÓN: unidad de mínimo 300 gr empacado al vacío**	UNIDAD

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
2	**EMPANADAS PRECOCIDAS**	**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Producto elaborado a base de maíz. El producto se obtiene mediante un proceso de cocción de maíz, y mezclado de todos sus ingredientes permitidos por la legislación nacional vigente y finalmente el armado y prefrito. **INGREDIENTES:** Maíz, papa troquelada, carne de res, sal, harina de maíz blanca, almidón de yuca, sazonador, color, benzoato de sodio, sorbato de potasio (conservantes), orégano, cilantro, tomillo. (CONTIENE TARTRAZINA) **EMPAQUE: Por 25 unidades** **TAMAÑO: Mediano (60 g unidad)**	PAQUETE
3	**PAPAS RELLENAS PAQUETE POR 10 UNIDADES**	**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Producto elaborado a base de papa y arroz. El producto se obtiene mediante un proceso de cocción de papa para su cubrimiento, y también de cocción de arroz y demás ingredientes para su relleno. Y se finaliza con el prefrito y empaque. **DEFINICIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO:** papas rellenas precocidas a base de arroz y papa. No descongelar hasta su preparación y consumo. (consumo preferente: Fritas 5 minutos a 190ºC; horneadas: 20 minutos a 210ºC; Air fryer: 15 minutos a 210ºC. **INGREDIENTES**: Papa-pelada, Arroz, carne de res, Acentuador de sabor, Ajo, Caldo de gallina, Cebolla en polvo, Color, Sal, Sazonador, Cilantro, Orégano, Tomillo, Benzoato de sodio, sorbato de potasio. (CONTIENE TARTRAZINA) **EMPAQUE: Por 10 unidades, TAMAÑO: mediana (150gr unidad) PRESENTACIÓN: papa rellena mediana (paquete por 1500g)**	PAQUETE
4	**CROQUETAS DE YUCA**	Croqueta yuca presentación **paquete x 500 gr mínimo**	PAQUETE
5	**MACITOS**	**MAÍZ TIERNO DULCE CONGELADO, SUMERGIDO EN SALMUERA, EN PRESENTACIÓN DE 1 KILOGRAMO.**	**KILO**
6	**PAPA A LA FRANCESA**	Paquete de papa a la francesa empacada al vacío, **presentación de 2,5 kg a 3,0 kg**	PAQUETE
7	**AREPA SIN SAL TIPO ASADERO**	**AREPA SIN SAL TIPO ASADERO** Paquete x 1250 gramos aprox. (50 unidades) **COMPOSICIÓN** Maíz seleccionado, Conservante (Acido sórbico: E-200 DMU: 1g/Kg), Regulador de Acidez (Ácido Cítrico DMU: BPF) **EMPAQUE Y ETIQUETADO** Bolsa en polietileno de baja densidad. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**	PAQUETE

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th>ESPECIFICACIONES TECNICAS</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>COLOR</th><th>OLOR</th><th>TEXTURA</th></tr>
<tr><td>Blanco con vetas marrones producto del pre-asado y vetas verdes caracteristicas del afrecho del maiz</td><td>Característico</td><td>Semidura</td></tr>
</table>
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS POR UNIDAD
<table>
<tr><th>PESO</th><th>DIÁMETRO</th><th>GROSOR</th></tr>
<tr><td>25 g</td><td>5,5 cm</td><td>1 cm</td></tr>
</table>
VIDA ÚTIL ESTIMADA 35 días después de la fecha de elaboración.
DECLARACION ALERGENOS Puede contener trazas de leche
PRESENTACION COMERCIAL Paquete x 1250 gramos (50 unidades)
</td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>PAN HAMBURGUESA</td><td>Pan de hamburguesa 5" paquete x 10 und. panecillo de molde de trigo, hamburguesa. ingredientes; harina de trigo, agua, levadura, semillas de sesamo (3%), azucar aceite vegetal (girasol) sal, gluten de trigo, emulgentes (e 481, e 471, e 472 e), conservadores (e 282, e 200, e 202), harina de haba, vinagre de vino, corrector de acidez (e 341), agente de tratamiento de la harina (e 300). puede contener huevo y/o leche y/o soya.</td><td>PAQUETE</td></tr>
<tr><td>9</td><td>PAN PERRO CALIENTE</td><td>Pan perro caliente, Presentación x 6 unidades cada paquete.</td><td>PAQUETE</td></tr>
<tr><td>10</td><td>AJO</td><td>Ajo en polvo x 1libra mínimo</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>11</td><td>SALSA NEGRA</td><td>Salsa negra presentación x 3,000 gr mínimo</td><td>UND</td></tr>
<tr><td>12</td><td>SALSA DE TOMATE</td><td>Salsa de tomate en presentación de 3000 a 4,000 gramos</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>13</td><td>SALSA MAYONESA</td><td>Salsa sabor a mayonesa en presentación de 3,000 a 4,000 gramos</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>14</td><td>SALSA MOSTAZA</td><td>Salsa sabor a mostaza en presentación de 3,000 a 4,000 gr</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>15</td><td>SALSA BBQ</td><td>Salsa sabor a BBQ en presentación de 3,000 a 4,000 gr</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>16</td><td>SALSA DE TOMATE</td><td>Salsa de tomate en sachet x 8 gramos, paquete de 100 a 102 unidades mínimo</td><td>PAQUETE</td></tr>
<tr><td>17</td><td>SALSA BBQ SACHET</td><td>Salsa bbq en sachet de 8 gr a 9 grc/u, presentación en paquete de 100 a 102 unidades</td><td>PAQUETE</td></tr>
<tr><td>18</td><td>SALSA MIEL SACHET</td><td>Salsa miel en sachet x 8 gramos, paquete de 100 a 102 unidades mínimo</td><td>PAQUETE</td></tr>
</table>

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
19	**HARINA APANAR**	Harina para apanar broaster **x 1 kg mínimo**. harina de trigo fortificada, almidón, sal, acentuador de sabor (glutamato monosodico), especias naturales. contiene apio	KG
20	**HARINA TRIGO**	Harina de trigo fortificada, ingredientes: harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina (55mg/kg), hierro (44mg/kg), vitamina b1 (6mg/kg), vitamina b2 (4 mg/kg), y ácido fólico (1.54 mg/kg), agentes de tratamiento de las harinas (ácido ascórbico y/o azodicarbonamida y/o peróxido de benzoilo) y enzimas, saco tejido de polipropileno, **x 50 kg mínimo**	BULTO
21	**BATIDO DE POLLO/PESCADO**	Harina batida económico y/o pollo/pescado**. presentación por 1kg** mínimo. harina de trigo fortificada, almidón, sal, acentuador de sabor (glutamato monosodico), especias naturales, estabilizante (carboximetil-celulosa), extracto de especias naturales. contiene sulfitos	KG
22	**SAL**	sal **x 500 gr mínimo**	LIBRA
23	**QUESO**	bloque de queso tajado doble crema o mozarella **(100 lonchas aprox) x 2,500gr mínimo**. queso fresco, semiduro, graso (doblecrema) producto higienizado sin madurar e hilado, que después de su fabricación está listo para el consumo. ingredientes: leche entera – cloruro de sodio – estabilizante (cloruro de calcio) – cultivo láctico especifico – cuajo. características físico químicas materia grasa en extracto seco % m/m mínimo 45.0 humedad % m/m máximo 55.0 nmp coliformes fecales/g n3 m<100 m --- c0 hongos y levaduras/g n3 m100 m500 c1 estafilococos coagulasa positiva / g n3 m1000 m3000 c1 salmonella en 25/g n3 m0 m--- c0 bloque tajado x 2,500gr	UND
24	**PIOLA O CUERDA**	piola trenzada **calibre 27 o 30 * 50 mts**	MADEJA
25	**SAL MARINA**	sal marina, presentación **465 gr mínimo**	UND
26	**SAZONADOR COMPLETO**	sazonador completo **x 50 gr mínimo**	UND

GRUPO No 3: PRODUCTOS DE PASTA O PULPA, PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL; IMPRESOS Y ARTÍCULOS SIMILARES - PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO.

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
1	**PORTACOMIDAS J1**	Portacomidas- icopor con tapa sin division ref (j1) paq x **200 unidades mínimo**	PAQUETE

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

2	**SERVILLETAS**	servilletas de papel paquete de **300 a 330 unidades. mínimo**	PAQUETE
3	**BOLSA ALUMINIZADA**	bolsa aluminizada para comidas l233x20x25 paq x **100 und mínimo.**	PAQUETE
4	**PORTACOMIDAS C1**	portacomida espumada c1 blanco **paq x 200 mínimo** - producto 100% reciclable. ideal para transportar alimentos fríos o calientes. producto higiénico	PAQUETE
5	**PAPEL ALUMINIO**	rollo papel aluminio grande, presentación en (industrial) **de 300 metros a 400 metros mínimo.**	ROLLO
6	**PORTA PERROS CALIENTES**	porta perros calientes, empaque de carton para perros calientes, presentación de **paquete x100 unidades.**	PAQUETE
7	**RECIPIENTE SOPERO**	recipiente sopero, desechable, paquete **x 20 und, 24 onzas, con tapa**	PAQUETE

GRUPO No 4: PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLASTICO, PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO.

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
1	**VITAFIL**	vitafil en rollo x 1500 mts mínimo	ROLLO
2	**BOLSATINA**	bolsatina de polietileno de alta densidad - tamaño ancho 100 cm x alto 60 cm - diseño rectangular, color transparente - calibre 0.5, micras – peso 0.12 gr. presentación **paquete x 100 unidades mínimo**	PAQUETE
3	**CUBIERTOS DESECHABLES CUCHARA**	cuchara desechable **paquete x 100 unidades**. elaborados en resina de polipropileno, color blanco natural, largo 150 mm.	PAQUETE
4	**CUBIERTOS DESECHABLES CUCHILLO**	cuchillo desechable **paquete x 100 unidades**. elaborados en resina de polipropileno, color blanco natural, largo 150 mm.	PAQUETE
5	**CUBIERTOS DESECHABLES TENEDOR**	tenedor desechable **paquete x 100 unidades**. elaborados en resina de polipropileno, color blanco natural, largo 150 mm.	PAQUETE

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

ESPECIFICACIONES ADICIONALES

NOTA 1 -Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente.
NOTA 3 - Se debe tener en cuenta el estudio del mercado para que se oferte el producto de acuerdo con la Disponibilidad presupuestal y el valor unitario descrito en cada grupo.
NOTA 4- Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto, en cuanto a su presentación y contenido.

NOTA 5 - Para la entrega total de los productos adjudicados, se coordinará con el responsable del proyecto productivo Asadero del Complejo carcelario Y Penitenciario Con Alta y Media Seguridad de Jamundí - COJAM.
NOTA 6- El transporte de los productos debe hacerse en vehículos que cumplan con todas las normas de Ministerio de Transporte.
NOTA 7- Los elementos a suministrar bajo pedido al igual que máximo dos facturas por pedido, entregas que se requieren que sean en el mismo mes, además de que cada uno de los productos debe conservar su empaque original, lo anterior con el fin de que permita su fácil cuantificación, conservando su calidad.
NOTA 8- Los productos importados deberán tener la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y las precauciones particulares de uso, si las hubiere.
NOTA 9- El texto de los envases y empaques de todos los productos deberá figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo: nombre del producto, el número del registro sanitario, el contenido nominal, el número del lote, fecha de elaboración y las sustancias que impliquen riesgo sanitario**.**
NOTA 10- Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a un año, en los casos que haya lugar a ello.
NOTA 11- Cada producto debe traer su registro de INVIMA.

NOTA 12- El proponente garantizará la entrega y descargue de los elementos en las instalaciones del Complejo en el área asignada con personal a su cargo (el establecimiento no asignará personal para descargue de elementos.)

NOTA 13 - El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de trasporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.
NOTA 14 - Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad.
NOTA 15 - El trasporte de los productos en caso de requerirse mantener la cadena de frio, deberán ser entregados en vehículos adaptados para tal fin, cumpliendo con lo normado por la secretaria de salud.
NOTA 16- Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o perdidas que se deriven de dichos errores y/o omisiones.
NOTA 17 - Al presentar la oferta el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental municipal, que se causen debido a la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales de cargo del contratista.
NOTA 18 - La entidad se reserva el derecho de recibir el bien o servicio solicitado, si lo ofertado no llena la expectativa y condiciones exigidas, en materia de calidad, para lo cual el proveedor deberá realizar los cambios solicitados.
NOTA 19- La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente, se debe sostener hasta la entrega total de los productos según el pedido.
NOTA 20 - El evento que la propuesta escogida incluya descuento o regalía, esta deberá ser reflejada en la factura de venta.

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

2.1 IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

Contrato de Suministros – Monta Agotable

2.2 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 10 de diciembre del 2026, para realizar la entrega del total de elementos solicitados, contados a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, por parte del grupo de Gestión Contractual y a la entrega del acta de inicio por parte del supervisor del contrato, lo que debe ocurrir dentro de los cinco días hábiles posteriores a la publicación de suscripción de la aceptación de la propuesta en el SECOP II y previa aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las obligaciones contractuales, por parte del grupo de Gestión Contractual.

2.3 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para todos los efectos legales, el domicilio se fija el municipio de Jamundí (Valle del Cauca). El lugar de ejecución será en el Complejo Carcelario y Penitenciario Con Media Seguridad de Jamundí –COJAM, carretera panamericana vía Cali-Popayán, kilómetro 2.7 entrada a las veraneras vía corregimiento Bocas del Palo, municipio de Jamundí (Valle del Cauca). La entrega de los productos se hará en el almacén del COJAM, paso seguido hasta la parte interna donde designe el Supervisor del contrato, la entrega de los elementos no tendrá costo alguno para el COJAM por concepto de trasporte, seguro, embalajes y otros.
PARÁGRAFO 1: La entidad podrá aumentar la cantidad de los elementos solicitados de acuerdo con las necesidades presentadas hasta agotar el valor total del CDP, el contrato resultante del presente proceso podrá ser sujeto a adición, siempre y cuando la Dirección General del INPEC lo apruebe, previa presentación de la necesidad en el proyecto.

2.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

a) Realizar la prestación del servicio objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
c) Otorgar las garantías de seriedad de la oferta y de cumplimiento y calidad del servicio con sus respectivos amparos; dentro de los términos establecidos en el presente estudio previo.
d) Cumplir aquellas obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.
e) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso
f) Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la ejecución del objeto contractual
g) Suscribir las actas e informes de ejecución contractual a que haya lugar
h) Garantizar que la calidad de los bienes contratados, ajustados a los requisitos obligatorios previstos en pliego de condiciones y en la oferta adjudicada.
i) Asumir por su cuenta todos los riesgos propios e inherentes a cumplimientos de las obligaciones contractuales

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

j) Atender los requerimientos que realice el supervisor del contrato frente a cualquier eventualidad que se presente relacionada con el objeto del contrato, en un tiempo máximo de 24 horas
k) Responder por los hechos que sean imputables al contratista y que pudieran afectar el normal desarrollo del objeto contractual
l) Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución, especialmente con el pago de aportes parafiscales si a ello hubiere lugar.
m) El contratista deberá Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
n) Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente (para este caso cuando se crea el cliente INPEC) en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.
o) Diligenciar en la sección de la factura Notas u observaciones, lo siguiente: #$ el código de identificación de la PCI del INPEC (**La PCI del COJAM es 12-08-00-242**) a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato o identificación de la caja menor, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según los siguientes ejemplo: #$12-08-00-242;contratosinv001-2022; asadero.cojamundi@inpec.gov.co#$
p) Para el presente caso el correo del supervisor es asadero.cojamundi@inpec.gov.co

Las facturas deben realizarse por grupo como están distribuidos en el Estudio de Mercado por rubro

2.5.1. OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC se obliga para con el Contratista a:
a) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
b) Aprobar oportunamente la Garantía de cumplimiento que en debida forma constituya el contratista.
c) Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
d) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

2.5 SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato resultante del presente proceso de contratación estará a cargo

del funcionario responsable del proyecto productivo asadero - Atención y tratamiento COJAM- y/o quien haga sus veces. Teléfono 2347474 ext. 24265, con las siguientes responsabilidades:

1. Conocer todos y cada uno de los documentos pre-contractuales (estudios y documentos previos, pliegos de condiciones, adendas y demás documentos soporte del proceso de contratación), el contrato, el objeto, el alcance del objeto, las características técnicas, las obligaciones generales y específicas a cargo del contratista, plazo de ejecución, entregas (si a ello hubiera lugar), forma de pago (anticipo, pagos mensuales, productos, etc.).
2. Antes de iniciar la ejecución del contrato supervisado, verificar que los requisitos de perfeccionamiento (firma del contrato), legalización (expedición del certificado de registro presupuestal) y ejecución (aprobación de garantías, acta de inicio, constitución de fiducia si a ello hubiera lugar).
3. Realizar el adecuado seguimiento al cumplimiento de todas y cada una de las cláusulas contractuales dentro del plazo de ejecución.
4. Solicitar los informes que se requieran, en desarrollo del contrato, con el fin de verificar el adecuado cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales.
5. Si de la revisión de los informes presentados por el contratista se derivan dudas o inconsistencias, deberá solicitar las aclaraciones, precisiones, correcciones y ajustes a que haya lugar.
6. Una vez realizadas las aclaraciones, precisiones, correcciones y ajustes a que haya lugar, dar visto bueno al informe presentado por el Contratista de acuerdo a la periodicidad establecida en el contrato y expedir el certificado de cumplimiento, de acuerdo a lo estipulado en la forma de pago.
7. Verificar el cumplimiento frente al pago de las obligaciones en materia de seguridad social y parafiscales a que haya lugar, de conformidad con lo establecido en la Ley 100 de 1993, artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas concordantes.
8. Tramitar de manera oportuna las modificaciones contractuales a que haya lugar, en atención a las necesidades del Instituto, para lo cual emitirá de manera expresa el concepto avalando dicha modificación.
9. Tramitar de manera oportuna los pagos, de acuerdo con lo establecido en la forma de pago del respectivo contrato.
10. Requerir de manera expresa al contratista, cuando se evidencie el cumplimiento deficiente del contrato y remitir copia del requerimiento a la Subdirección de Gestión Contractual.
11. Remitir a la Subdirección de Gestión Contractual, todas las actas y acuerdos a los cuales se llegue con el contratista para el adecuado cumplimiento del contrato, (en ningún caso los acuerdos se considerarán modificaciones a las condiciones iniciales del contrato).
12. En el evento en que el contratista continúe con el deficiente cumplimiento del contrato y no atienda los requerimientos realizados por el supervisor, éste deberá solicitar por escrito a la Subdirección de Gestión Contractual apoyo jurídico, con el fin de que se tomen las acciones a que haya lugar.
13. Informar a la Dirección y al Área de Gestión Contractual los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato.
14. Remitir de manera inmediata al Grupo de Contratación los originales de todos los documentos generados durante el desarrollo del contrato.
15. A la terminación del Contrato, remitir el informe de cumplimiento de las obligaciones

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

contractuales y la orden del pago del Contrato, con el fin de que se realice la liquidación del contrato.

16. Subir a la Plataforma de Colombia Compra Eficiente los documentos que se generen a la hora de la ejecución (acta de inicio, terminación y liquidación, informes de supervisión y las novedades que se presenten)
17. Las demás que por su naturaleza, esencia y disposición legal sean necesarias para el buen desarrollo del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO. El incumplimiento del supervisor a sus funciones, constituirá falta gravísima de acuerdo a lo señalado en el Parágrafo 1° del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011.
PARÁGRAFO SEGUNDO. Si se requiere el cambio de supervisor por cualquier razón, el ordenador del gasto lo realizará en cualquier momento sin necesidad del acuerdo con el CONTRATISTA, para lo cual solo bastará con elevarlo por escrito, anexarlo al expediente del contrato y comunicarlo al contratista. El saliente supervisor deberá elaborar informe **DETALLADO** del estado en que se encuentre la ejecución del Contrato y realizar acta de empalme con el nuevo supervisor.
PARAGRAFO TERCERO. El supervisor deberá verificar que el contratista radique la factura electrónicamente de forma que esta se vea reflejada en la página del ministerio de hacienda SIIF, para su posterior aprobación por parte del supervisor, quien debe revisar los precios y características técnicas de lo relacionado, el cual debe ser acorde al contrato.

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

Modalidad de Selección del Proceso

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

8.2 Justificación de la Modalidad de Selección y Fundamentos Jurídicos

El proceso de selección se realizará mediante la modalidad de Selección Abreviada por subasta inversa con el objeto: **PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LA POBLACION PRIVADA DE LA LIBERTAD EN LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS ASADERO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ – COJAM**, **Ley 1150 de 2007, Selección abreviada**. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.
El Gobierno Nacional reglamentará la materia.
Serán causales de selección abreviada las siguientes:
a) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos;
b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales.
Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales;
c) Sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 100 de 1993 y en la Ley 1122 de 2007, la celebración de contratos para la prestación de servicios de salud. El reglamento interno correspondiente fijará las garantías a cargo de los contratistas. Los pagos correspondientes se podrán hacer mediante encargos fiduciarios;
d) La contratación cuyo proceso de licitación pública haya sido declarado desierto; en cuyo caso la entidad deberá iniciar la selección abreviada dentro de los cuatro meses siguientes a la declaración de desierta del proceso inicial;
e) La enajenación de bienes del Estado, con excepción de aquellos a que se refiere la Ley 226 de 1995.
En los procesos de enajenación de los bienes del Estado se podrán utilizar instrumentos de subasta y en general de todos aquellos mecanismos autorizados por el derecho privado, siempre y cuando en desarrollo del proceso de enajenación se garantice la transparencia, la eficiencia y la selección objetiva. En todo caso, para la venta de los bienes se debe tener como base el valor del avalúo comercial y ajustar dicho avalúo de acuerdo a los gastos asociados al tiempo de comercialización esperada, administración, impuestos y mantenimiento, para determinar el precio mínimo al que se debe enajenar el bien, de conformidad con la reglamentación que para el efecto expida el Gobierno Nacional.

La enajenación de los bienes que formen parte del Fondo para la Rehabilitación, Inversión Social y Lucha contra el Crimen Organizado, se hará por la Dirección Nacional de Estupefacientes, observando los principios del artículo 209 de la Constitución Política y la reglamentación que expida el Gobierno Nacional, teniendo en cuenta las recomendaciones que para el efecto imparta el Consejo Nacional de Estupefacientes.

El Reglamento deberá determinar la forma de selección, a través de invitación pública de los profesionales inmobiliarios, que actuarán como promotores de las ventas, que, a su vez, a efecto de avalúos de los bienes, se servirán de evaluadores debidamente inscritos en el Registro Nacional de Evaluadores y quienes responderán por sus actos solidariamente con los promotores.
Las reglas y procedimientos que deberán atender la administración y los promotores y la

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

publicidad del proceso deberán garantizar la libre concurrencia y oportunidad de quienes participen en el mismo.
Los bienes serán enajenados a través de venta directa en sobre cerrado o en pública subasta. La adjudicación para la venta directa deberá hacerse en audiencia pública, en donde se conozcan las ofertas iniciales y se efectúe un segundo ofrecimiento, frente al cual se adjudicará el bien a quien oferte el mejor precio. En la subasta pública, de acuerdo con el reglamento definido para su realización, el bien será adjudicado al mejor postor.

La venta implica la publicación previa de los bienes en un diario de amplia circulación nacional, con la determinación del precio base. El interesado en adquirir bienes deberá consignar al menos el 20% del valor base de venta para participar en la oferta;
f) Productos de origen o destinación agropecuarios que se ofrezcan en las bolsas de productos legalmente constituidas.
g) Los actos y contratos que tengan por objeto directo las actividades comerciales e industriales propias de las Empresas Industriales y Comerciales Estatales y de las Sociedades de Economía Mixta, con excepción de los contratos que a título enunciativo identifica el artículo 32 de la Ley 80 de 1993;
h) Los contratos de las entidades, a cuyo cargo se encuentre la ejecución de los programas de protección de personas amenazadas, programas de desmovilización y reincorporación a la vida civil de personas y grupos al margen de la ley, incluida la atención de los respectivos grupos familiares, programas de atención a población desplazada por la violencia, programas de protección de derechos humanos de grupos de personas habitantes de la calle, niños y niñas o jóvenes involucrados en grupos juveniles que hayan incurrido en conductas contra el patrimonio económico y sostengan enfrentamientos violentos de diferente tipo, y población en alto grado de vulnerabilidad con reconocido estado de exclusión que requieran capacitación, resocialización y preparación para el trabajo, incluidos los contratos fiduciarios que demanden;
i) La contratación de bienes y servicios que se requieran para la defensa y seguridad nacional.

4 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, RESPALDO PRESUPUESTAL Y FORMA DE PAGO

Una vez efectuado el análisis anterior y teniendo en cuenta la disponibilidad de los recursos se determina que el presupuesto oficial asignado para el presente proceso es hasta la suma de de **DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE** (**$294.600.000).** excluido IVA, incluidos impuestos, tasas, contribuciones a que haya lugar. Valor discriminado así:

No	RUBRO PRESUPUESTAL	DESCRIPCION DEL RUBRO PRESUPUESTAL	ASIGANCION P.P ASADERO	TOTAL
1	A-05-01-01-002-001	(carne, pescado, frutas hortalizas, aceites y grasas)	**$ 179.200.000**	**$294.600.000**
2	A-05-01-01-002 – 003	(productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón. Otros productos alimenticios	**$91.400.000**	

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

No	RUBRO PRESUPUESTAL	DESCRIPCION DEL RUBRO PRESUPUESTAL	ASIGANCION P.P ASADERO	TOTAL
3	A-05-01-01-003-002	pasta o pulpa, papel y productos de papel; impresos y artículos similares	**$11.200.000**	
4	A-05-01-01-003-006	productos de caucho y plástico	**$ 12.800.000**	

RESPALDO PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP No. **726 de fecha 30 de Enero de 2026**, unidad/subunidad Ejecutora 12-08-00-242 COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ - COJAM, DEPENDENCIA 242 EXP ASADERO COMPLEJO JAMUNDÍ, POSICIÓN CATALOGO DE GASTOS **A-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS POR VALOR DE CIENTO SETENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS M/ CTE ($179.200.000),** A-**05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDORES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, POR VALOR DE NOVENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/ CTE ($ 91.400.000) A-05-01-01-003-002 PASTA O PULPA DE PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL** POR UN VALOR DE **ONCE MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS M/ CTE ($ 11.200.000) A-05-01-01-003-006 PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLASTICO** por valor de **DOCE MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/ CTE ($ 12.800.000)** RECURSOS Propios, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: contratar **EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LA POBLACION PRIVADA DE LA LIBERTAD EN LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS ASADERO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ – COJAM**. - Expedido por TA Elena Castro Jurado –Area Presupuesto -COJAM.

FORMA DE PAGO

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

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

- Presentación en debida forma de la factura.
- Relación de elementos entregados con los valores correspondientes. Certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor del contrato.
- Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales y Parafiscales.
- Informe de supervisión el cual debe estar suscrito por el supervisor del contrato
  - El contratista deberá Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

- Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
- El contratista deberá Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
- Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
- Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente (para este caso cuando se crea el cliente INPEC) en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.
  Diligenciar en la sección de la factura Notas u observaciones, lo siguiente: #$ el código de identificación de la PCI del INPEC (**La PCI del COJAM es 12-08-00-242**) a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato o identificación de la caja menor, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según los siguientes ejemplo: #$12-08-00-242;contratosinv001-2024;asadero.cojamundi@inpec.gov.co#$
- Para el presente caso el correo del supervisor es **asadero.cojamundi@inpec.gov.co** además, debe anexar: certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas, también deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales, tales como: SENA, ICBF y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello, los documentos anexos deben estar actualizados a la fecha de la presentación de la factura.

- El Supervisor del Contrato, para el pago de la factura presentada por el contratista, deberá emitir una certificación, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período.
- Las facturas serán canceladas por el INPEC 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 revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo el cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar, a la expedición de la obligación y orden de pago SIIF aprobación del Programa Anual Mensual izado de Caja - PAC por parte de la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro Nacional.
  Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos.

DESCUENTOS DE LEY.

En relación con los descuentos de Ley, a continuación, se indican:

TABLA DE DESCUENTOS DE LEY PARA PROCESOS DE CONTRATACION VIGENCIA 2026

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	BASE	TARIFA
IMPUESTO AL VALOR AGREGADO IVA	*Artículo 130 – Ley 633 del 2000. Quedan excluidos del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el ministro de Justicia y del Derecho.* *A su vez lo dispuesto en el decreto 2277 del 29 de diciembre del 2023, "Por el cual se reglamentan los artículos 130 de la Ley 633 de 2000 y 94 de la Ley 2277 de 2022 y se adicionan los artículos 1.3.1.12.26, 1.3.1.12.27, 1.3.1.12.28, 1.3.1.12.29, 1.3.1.12.31 y 1.3.1.12.32 al Capítulo 12 del Título 1 de la Parte 3 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016, Único Reglamentario en Materia Tributaria, en relación con la exclusión de impuesto sobre las ventas - IVA y aranceles de importación en la adquisición e importación de equipos, elementos e insumos que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del Sistema Nacional Carcelario y la exclusión del impuesto sobre las ventas - IVA para productos que se elaboren, preparen, confeccionen y produzcan al*		Excluido

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	BASE	TARIFA
	interior de los establecimientos de reclusión". *NOTA: A la fecha se cuenta con la certificación de exclusión del IVA vigente emitida por el ministerio de Justicia y del Derecho el día 13 de enero del 2026 - MJD-CER26-0000373-10000, por lo tanto, la propuesta debe ser realizada sin IVA*		
RETENCIONES EN LA FUENTE A TITULO DE INDUSTRIA Y COMERCIO	A partir de 10 UVT, Artículo 84 literal h del Estatuto tributario contenido en el Acuerdo 013 de 2015 modificado por el Acuerdo 020 de noviembre de 2017.	100%	Artículo 82 del Estatuto tributario contenido en el Acuerdo 013 de 2015 modificado por el Acuerdo 020 de noviembre de 2017; Las tarifas que debe aplicar el agente retenedor sobre los pagos o abonos en cuenta sometidos a retención, serán las que correspondan a las actividades desarrolladas por el sujeto pasivo de la retención, según la clasificación establecida en el artículo 78 del presente Estatuto. Parágrafo: Cuando el sujeto de retención no informe la actividad o la misma no se pueda establecer, la tarifa de retención será la tarifa máxima vigente para el Impuesto de Industria y Comercio para el tipo de actividad (industria, comercio o servicio).
RETENCIONES EN LA FUENTE A TITULO DE RENTA	Compras Generales (Declarantes) Art. 1.2.4.4.1 DUT 1625/2016, modificado en el decreto 572 del 2025 – base mínima 10 UVT	$ 524.000	2.5%
	Compras Generales (No Declarantes) Art. 1.2.4.4.1 DUT 1625/2016, modificado en el decreto 572 del 2025 – base mínima 10 UVT	$ 524.000	3.5%
	Compra de combustible derivados del petróleo Art 2 D.R. 3715/86.	100%	0,1%
	Servicios en general declarantes 2 UVT Art. 1.2.4.4.1 DUT 1625/2016,	$105.000	4%

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	BASE	TARIFA
	modificado en el decreto 572 del 2025		
	Servicios en general no declarantes Art. 1.2.4.4.1 DUT 1625/2016, modificado en el decreto 572 del 2025.	$105.000	6%
CONTRIBUCION POR ESTAMPILLA PRODESARROLLO UNIDAD CENTRAL DEL VALLE - UCEVA	La celebración de negocios jurídicos, incluidos los contratos, contratos interadministrativos, convenios de asociación, los contratos concesión, órdenes de prestación de servicios, convenios, sus prórrogas y adiciones, y en general por la suscripción o expedición de actos o documentos en los cuales se hace obligatorio el cobro de las estampillas. Ordenanza 474 del 22 de diciembre de 2017, Art. 331. Circular Externa 412613 del 23 de mayo de 2018.	100%	0,5%
CONTRIBUCIÓN POR ESTAMPILLA PRODESARROLLO UNIVERSIDAD DEL PACIFICO OMAR BARONA MURILLO	La celebración de negocios jurídicos, incluidos los contratos de obra pública y suministro de bienes, de concesión, contratos de prestación de servicios, sus prorrogas y adiciones en el Departamento del Valle del Cauca. Ordenanza 473 de diciembre 30 de 2017, Art. 10.	100%	0,5%

NOTA ACLARATORIA:

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

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

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

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

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

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

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

Si el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario recibe la factura dentro de los cinco (5) últimos días hábiles del mes, se tramitarán para efectos de pago, el primer día hábil del mes siguiente.

5 CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

ESTUDIO DE PRECIOS

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS MIL** PESOS M/CTE **($294.600.000),** los interesados deberán hacer las propuestas económicas por ***precio unitario*** de cada uno de los productos de los siguientes rubros: A-05-01-01-002-001 (carne, pescado, frutas hortalizas, aceites y grasas), A-05-01-01-002–003 (productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón), A-05-01-01-003-002 (pasta o pulpa, papel y productos de papel; impresos y artículos similares) y para el rubro A-05-01-01-003-006 (productos de caucho y plástico), para lo cual deberán tener como base el valor resultante que presenta la entidad en el estudio de precios promedio que se detalla en la siguiente tabla, al formalizar el contrato las cantidades se solicitaran acorde a la necesidad presentada por el supervisor, responsable del proyecto productivo Asadero, teniendo en cuenta factores como: planificación de ventas, volúmenes de producción, aceptación del producto, entre otros en el establecimiento carcelario.

Teniendo en cuenta lo anterior se presentan los estudios así:

- **HISTORICO DE LA ENTIDAD 2025 (PROYECTADO A IPC 2026)**
- **GRUPO EMPRESARIAL SUGA**
- **JV DISTRIBUCIONES**
- **QUESERA SALSAMENTARIA ES**
- **MAKRO**

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

GRUPO 1: CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS.

No.	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO CONTRATO 2025	HISTORICO 2025 + IPC 5,1%	COT 1	COT 2	COT 3	COT 4	PROMEDIO SIN IVA
1	POLLO ADOBADO	UNIDAD	19288	$ 20,272	$ 27,889	$ 30,988			**$ 26,383**
2	PERNIL DE POLLO	UNIDAD	N/A		$ 5,590	$ 6,211			**$ 5,901**
3	COSTILLA AHUMADA	KG	21819	$ 22,932	$ 34,188	$ 37,986			**$ 31,702**
4	CARNE DE CERDO	KG	18613	$ 19,562	$ 35,231	$ 39,145			**$ 31,313**
5	CARNE DE RES	KG	22534	$ 23,683	$ 62,857	$ 69,841			**$ 52,127**
6	TILAPIA FRESCA	UNIDAD	N/A		$ 22,308	$ 24,786			**$ 23,547**
7	HAMBURGUESA MIXTA	PAQUETE	14503	$ 15,243	$ 29,814	$ 33,127			**$ 26,061**
8	SALCHICA MANGUERA	KG	14671	$ 15,419	$ 14,994	$ 16,660			**$ 15,691**
9	SALCHICHA DE PERRO CALIENTE	PAQUETE	13107	$ 13,775	$ 57,610	$ 60,642			**$ 44,009**
10	JAMON CERDO	PAQUETE	13167	$ 13,839	$ 16,598	$ 18,442			**$ 16,293**
11	CHORIZO DE CERDO	PAQUETE	14398	$ 15,132	$ 16,660	$ 18,511			**$ 16,768**
12	PAPA CAPIRO	BULTO	160201	$ 168,371	$ 196,970	$ 218,855			**$ 194,732**
13	PAPA AMARILLA	BULTO	171145	$ 179,873	$ 230,769	$ 256,410			**$ 222,351**
14	ACEITE	UNIDAD	157003	$ 165,010	$ 276,522		$ 122,000		**$ 187,844**
15	ARROZ	BULTO	179934	$ 189,111	$ 239,286			$ 147,798	**$ 192,065**
16	RIPIO	PAQUETE	7763	$ 8,159	$ 12,815	$ 14,239			**$ 11,738**
17	PLATANO	KG	3599	$ 3,783	$ 6,538	$ 7,265			**$ 5,862**
18	TOMATE	KG	5078	$ 5,337	$ 6,154	$ 6,838			**$ 6,110**
19	CEBOLLA CABEZONA	KG	3958	$ 4,160	$ 5,385	$ 5,983			**$ 5,176**
20	LECHUGA	KG	3702	$ 3,891	$ 4,615	$ 5,128			**$ 4,545**
21	ZANAHORIA	KG	3462	$ 3,639	$ 5,000	$ 5,556			**$ 4,732**
22	HABICHUELA	KG	5454	$ 5,732	$ 13,462	$ 14,957			**$ 11,384**
23	RAIZ CHINA	KG	11200	$ 11,771	$ 15,562	$ 17,291			**$ 14,875**
24	CEBOLLA LARGA	KG	3411	$ 3,585	$ 5,000	$ 5,556			**$ 4,714**
25	AJO	KG	11696	$ 12,292	$ 19,231	$ 21,368			**$ 17,630**
26	CILANTRO	KG	7233	$ 7,602	$ 7,290	$ 8,100			**$ 7,664**
TOTAL					**$ 1,368,338**	**$ 943,885**			**$ 1,181,214**

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

GRUPO No 2: PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

No.	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO CONTRATO 2025	HISTORICO 2025 + IPC 5,1%	SUGA	SURT.EMPRESAS	QUESERA SALSAMENTARIAES		PROMEDIO SIN IVA
1	TAMAL	UNIDAD	6166	**$ 6.480**	$ 8.670	$ 9.633			$ 8.261
2	EMPANADAS PRECOCIDAS	PAQUETE	18134	**$ 19.059**	$ 35.488	$ 39.431			$ 31.326
3	PAPA RELLENA	PAQUETE	18100	**$ 19.023**	$ 44.897	$ 49.886			$ 37.935
4	CROQUETA DE YUCA	PAQUETE	3000	**$ 3.153**	$ 12.005	$ 13.339			$ 9.499
5	MAICITOS	KILO	N/A		$ 19.550	$ 21.722			$ 20.636
6	PAPA A LA FRANCESA	UNDAD	22644	**$ 23.799**	$ 40.375	$ 44.861			$ 36.345
7	AREPA SIN SAL	PAQUETE	6275	**$ 6.595**	$ 7.589	$ 8.432			$ 7.539
8	PAN HAMBURGUESA	PAQUETE	10895	**$ 11.451**	$ 13.393	$ 14.881			$ 13.242
9	PAN PERRO CALIENTE	PAQUETE	4500	**$ 4.730**	$ 19.143	$ 21.270			$ 15.048
10	AJO EN POLVO	LIBRA	14826	**$ 15.582**	$ 23.660	$ 26.289			$ 21.844
11	SALSA NEGRA	UNIDAD	15600	**$ 16.396**	$ 24.531	$ 27.257			$ 22.728
12	SALSA DE TOMATE	UNIDAD	14421	**$ 15.156**	$ 42.135	$ 46.816			$ 34.702
13	SALSA MAYONESA	UNIDAD	31733	**$ 33.351**	$ 44.207	$ 49.119			$ 42.226
14	SALSA MOSTAZA	UNIDAD	17266	**$ 18.147**	$ 37.985	$ 42.205			$ 32.779
15	SALSA BBQ TARRO	UNIDAD			$ 48.058	$ 53.397			$ 50.728
16	SALSA TOMATE SACHET	PAQ UETE	$ 7.986	**$ 8.393**	$ 19.047	$ 21.164			$ 16.201
17	SALSA BBQ SACHET	PAQUETE	$ 9.320	**$ 9.795**	$ 17.273	$ 19.193			$ 15.420
18	SALSA MIEL SACHET	PAQUETE	$ 9.431	**$ 9.912**	$ 20.168	$ 22.409			$ 17.496
19	HARINA PARA APANAR	KG	$ 14.242	**$ 14.968**	$ 35.627	$ 39.585			$ 30.060
20	HARINA DE TRIGO	BULTO	$ 119.520	**$ 125.616**	$ 189.000		$ 125.000		$ 146.539
21	HARINA BATIDO	KG	$ 16.602	**$ 17.449**	$ 29.391	$ 32.657			$ 26.499
22	SAL	LIBRA	$ 1.384	**$ 1.455**	$ 1.964	$ 2.183			$ 1.867
23	QUESO	UNIDAD	$ 52.160	**$ 54.820**	$ 98.373	$ 109.304			$ 87.499
24	PIOLA	MADEJA	$ 10.420	**$ 10.951**	$ 18.750	$ 20.833			$ 16.845
25	SAL MARINA	UNDAD	$ 2.915	**$ 3.064**	$ 7.714	$ 8.571			$ 6.450
26	SAZONADOR	UNDAD			$ 26.546	$ 29.496			$ 28.021
TOTAL					**$ 885.539**	**$ 773.933**			**$ 777.734**

GRUPO NO 3. PASTA O PULPA, PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL; IMPRESOS Y ARTÍCULOS SIMILARES

	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO CONTRATO 2025	HISTORICO 2025 + IPC 5,1%	SUGA	SURT.EMPRESAS	SALSAMENTARIA EL MANA		PROMEDIO SIN IVA
1	PORTACOMIDAS J1	PAQUETE	$ 80.326	$ 84.423	$ 156.049		$ 73.000		$ 104.491
2	SERVILLETAS DE	PAQ	$ 3.974	$ 4.177	$ 6.657	$ 7.008			$ 5.947
3	BOLSA LUMINIZADA	PAQUETE	$ 6.378	$ 6.703	$ 10.200	$ 10.737			$ 9.213
4	PORTACOMIDAS C1	PAQUETE	$ 92.473	$ 97.189	$ 110.713	$ 116.539	$ 44.000		$ 92.110
5	PAPEL ALUMINIO	UNIDAD	$ 84.133	$ 88.424	$ 144.288	$ 151.882			$ 128.198
6	PORTA PERRO	PAQUETE	$ 9.318	$ 9.793	$ 18.700	$ 19.684			$ 16.059
7	RECIPIENTE SOPERO	PAQUETE	$ 15.274	$ 16.053	$ 36.125	$ 38.026			$ 30.068
TOTAL					**$ 482.732**	**$ 343.876**			**$ 386.086**

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

GRUPO NO 4. RUBRO: PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICO

No.	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO CONTRATO 2025	HISTORICO 2025 + IPC 5,1%	SUGA	SURT.EMPRESAS	SALSAMENTARIA EL MANA		PROMEDIO SIN IVA
1	VITAFIL	ROLLO	$ 95.168	$ 100.022	$ 166.388		$ 85.000		$ 117.137
2	BOLSATINA	PAQUETE	$ 22.417	$ 23.560	$ 46.750	$ 49.211			$ 39.840
3	CUCHARA	PAQUETE	$ 6.110	$ 6.422	$ 12.750	$ 13.421			$ 10.864
4	CUCHILLO	PAQUETE	$ 5.586	$ 5.871	$ 12.750	$ 13.421			$ 10.681
5	TENEDOR	PAQUETE	$ 5.586	$ 5.871	$ 12.750	$ 13.421			$ 10.681
TOTAL					**$ 251.388**	**$ 89.474**			**$ 189.202**

Nota: El Complejo Carcelario y Penitenciario Con media Seguridad de Jamundí, realiza el estudio de mercado bajo precios unitarios, por lo tanto, al adjudicar el contrato modificará las cantidades hasta agotar la apropiación, la oferta económica presentada por el proponente no debe superar el valor promedio del estudio de mercado el cual será causal de rechazo.

CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

La oferta más favorable de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011 y lo establecido en el artículo2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015. La evaluación se realizará sobre la base de las ofertas que presenten los oferentes a través de la plataforma SECOP II, las cuales deberán ajustarse a todas las exigencias y requerimientos establecidos en la modalidad de subasta inversa.

VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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

VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS JURÍDICOS

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

VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

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

Los Estados Financieros a tener en cuenta para verificar la capacidad financiera del presente proceso, deberán ser presentados de acuerdo al parágrafo transitorio 1 del Decreto 399 de 2021, adicionado al artículo 2.2.1.1.1.5.2. de la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 1 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. A partir del 1 de agosto de 2021, para efectos de la inscripción en el Registro Único de Proponentes, el interesado reportará la información contable de que tratan los numerales 1.3 y 2.3 de este artículo, correspondiente a los últimos tres (3) años fiscales anteriores al respectivo acto.

En aquellos eventos en que el proponente no tenga la antigüedad suficiente para aportar la información financiera correspondiente a los tres (3) años descritos en el inciso anterior, podrá acreditar dicha información desde su primer cierre fiscal.

Este aspecto no otorgara puntaje, pero habilitara o deshabilitara la propuesta. Se evaluará con CUMPLE O NO CUMPLE.

INDICADORES FINANCIEROS

CAPACIDAD FINANCIERA	CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	MARGEN REQUERIDO
LIQUIDEZ		Mínimo 1.5
ENDEUDAMIENTO		Máximo 62%
RAZÓN COBERTURA DE INTERESES		2.5 Veces
CAPITAL DE TRABAJO		Mayor o igual al 60% del presupuesto oficial.

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

PATRIMONIO		Mayor o igual al 50% del presupuesto.
	RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Mínimo 0,06
	RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Mínimo 0,08

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

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

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

CALCULO DE ÍNDICES FINANCIEROS

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

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

CERTIFICACIÓN BANCARIA

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

VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE
Se verificará que el proponente presente las certificaciones de experiencia, conforme a los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

VERIFICACIÓN OFRECIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

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

CRITERIO DE EVALUACIÓN

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

6 EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ - COJAM, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3, 2.2.1.1.2.1.3 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación de la siguiente forma: Ver Anexo Matriz de Riesgos.

asadero.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347447 Ext 65

8.1 MATRIZ DE RIESGOS

N	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORÍA	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO/CONTROL A SER IMPLEMENTADO	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA LA EJECUCION DEL	RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORÍA					¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD
1	General	Externo	Planeación	Económico	Cotizaciones con precios ficticios, lo cual aleja el estudio económico de la realidad del mercado.	Elaboración del presupuesto oficial errado (precios artificialmente bajos)	2	4	6	alto	Entidad Estatal	Estudio económico con oferentes reconocidos en el mercado local y regional	1	2	3	Bajo	No	ENTIDAD ESTATAL/RESPONSABLE DEL ESTUDIO PREVIO	05/02/2026	05/02/2026	Durante la elaboración del estudio de mercado	Etapa Precontractual
2	General	Externo	Selección	Económico	Riesgos derivados de un análisis insuficiente de los precios unitarios realizados por el contratista, en cuanto a equipos, transporte, materiales, o variaciones de la T.R.M, con posterioridad al cierre del presente proceso.	Aumento de costos en la fabricación o la entrega de los elementos	2	4	6	Alto	Contratista	Verificar el cumplimiento en la entrega de los bienes contratados con las especificaciones técnicas requeridas	1	3	4	Medio	Si	ENTIDAD ESTATAL/RESPONSABLE DEL ESTUDIO PREVIO	05/02/2026	15/02/2026	Supervisando la ejecución del contrato	Etapa Contractual
3	General	Externo	Contratación	Regulatorio	Cambios en la legislación tributaria que inciden en la carga impositiva de los bienes y servicios a adquirir	El contratista seleccionado deberá asumir mayores costos derivados en las reformas de la legislación tributaria	1	4	5	Bajo	Contratista	Establecer en los estudios previos que cualquier cambio en la legislación tributaria del país que incrementen el valor de los bienes o servicios a adquirir será asumido por el contratista sin afectar lo pactado en el contrato	1	2	3	Bajo	No	ENTIDAD ESTATAL/RESPONSABLE DEL ESTUDIO PREVIO	05/02/2026	05/02/2026	Actualización normas tributarias que afectan la contratación estatal	Etapa Contractual

N	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORÍA	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO/CONTROL A SER IMPLEMENTADO	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA LA EJECUCION DEL	RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORÍA					¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD
4	General	Externo	Contratación	Económico	Aumento de precios del mercado	Disminución del margen de utilidad del proveedor	2	3	5	Medio	Contratista	Aumento en los precios de ciertos productos como consecuencia del aumento natural de precios	1	2	3	Bajo	Si	ENTIDAD	05/02/2026	05/02/2026	Establecer en los estudios previos esta variable la cual no puede afectar la ejecución del contrato	Etapa Contractual
5	General	Interno	Ejecución	Operacional	Acciones u omisiones de los proveedores en la entrega de insumos necesarios para el cumplimiento de la obligaciones del contratista	Incumplimiento, suspensión, terminación contractual anticipada o imposibilidad de ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Contratista	Seguimiento constante al cumplimiento de las actividades a ejecutar, determinando tiempos de entrega	1	2	3	Bajo	Si	ENTIDAD	15/02/2026	15/02/2026	Control y Seguimiento	Ejecución del Contrato

7 GARANTÍAS

- ✓ **Garantía Seriedad del Ofrecimiento**

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

- ✓ **Beneficiario, Monto y Vigencia**

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

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

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

(Decreto 1510 de 2013, artículo 115)

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

El proponente, por el acto de ofertar, acepta que el COJAM le solicite ampliar el término de vigencia de la garantía de seriedad, cuando haya lugar a ello.

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

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

El contratista se compromete y obliga a constituir a favor del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ – COJAM, NIT 900.577.346-4 - , de acuerdo con el Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, con los siguientes cubrimientos y suficiencias:

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

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

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita del INPEC.

EL CONTRATISTA deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía a que se refiera el contrato, y, serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

20. MULTAS Y SANCIONES

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

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

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, el COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ - COJAM, una vez consultado el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación M-MACPC-03 Colombia Compra Eficiente, verificó que el presente proceso de selección se encuentra cobijado por Acuerdos Internacionales o Tratados de libre comercio.

ACUERDO COMERCIAL		¿Vigente?	*Entidad Estatal incluida*	*Valor del proceso de contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial*	*Excepción Aplicable al Proceso de Contratación*	*Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial*
			Si/No	***Si/No***	***Si/No***	***Si/No***
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	SI	NO	NO
	México	SI	NO	SI	NO	NO
	Perú	SI	NO	NO	NO	NO
Canadá		SI	SI	NO	NO	NO
Chile		SI	SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		SI	SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	SI	NO	NO	NO
México		SI	NO	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	NO	NO	NO
	Honduras	SI	NO	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	SI	NO	NO	NO
Israel		SI	SI	NO	NO	NO
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	N/A	N/A	NO	SI

DG SAMUEL NORIEGA
Responsable Proyecto Productivo ASADERO -COJAM

Elaboró: Dg. Noriega Samuel / Responsable Proyecto Asadero-COJAM
Revisó: PU Manuel Antonio Ramirez Ospina - Área de Asesores -COJAM
Revisó: PU Yamileth Álvarez Reyes / Responsable Atención y Tratamiento -COJAM
Revisó: TC Christian Felipe Tamayo Apoyo área Contratación -COJAM
Aprobó. CT Jairo Fredy Rojas Bello – director COJAM
Fecha 04/07/2023