ESTUDIOS PREVIOS DEFINITIVOS
SELECCIÓN ABREVIADA—SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

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

El Complejo Carcelario y Penitenciario Con Media Seguridad de Jamundí –COJAM, en la actualidad cuenta con una Población Privada de la Libertad "PPL" de 4.700 internos aproximadamente, quienes se encuentran clasificados en: -PPL SINDICADOS Hombres y Mujeres. - y PPL CONDENADOS Hombres y Mujeres en Fases de Tratamiento De 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 el proyecto productivo 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 el proyecto productivo cuenta con una gran variedad de productos 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 de panadería: pan aliñado, pan dulce ,postres, tortas calientes y frías buñuelos pandebonos , pizza, entre otros , productos que una vez fueron ofertados al mercado destino su consumo supero las expectativas proyectadas; tanto así que a la fecha se contempla la posibilidad de incorporar al mercado otros productos, el proyecto de panadería productos fruto de procesos de manufactura de materias primas para obtener productos panificados, 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.
Es importante destacar la gran aceptación de los productos panificados y repostería que se obtienen en el proyecto, la oferta no satisface la demanda por parte de PPL, 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, panificados y de repostería en una excelente opción de suplemento a la dieta recibida sin perjuicio o riesgo por su consumo.

Ahora bien la dirección general del INPEC para la vigencia 2025 asignó una partida presupuestal inicial de $ 498.834.000, lo cual genero ventas por $ 960.000.000 aproximadamente; Se tiene que para la vigencia 2026 la asignación presupuestal inicial (80%) fue de $ 436.267.520, si se compara esta cifra inicial con la de la vigencia pasada se tiene una diferencia de - $ 62.566.480, esto significa que al ser un menor valor se hace necesario proyectar y solicitar liberación presupuestal, como también se hace necesario una adición extra.

Lo que se busca desde la administración del proyecto es tener una producción optima y suficiente para suplir todas las necesidades de la PPL de COJAM

Para el presente proceso se requiere realizar una contratación que permita tener disponibilidad de materias primas e insumos para la transformación y/o elaboración de todos los productos del proyecto panadería; Se tiene entonces que la dirección general por medio de la resolución 000003

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

del 02 de enero del 2026 asigno partidas presupuestales, para iniciar la gestión y la adquisición de todos los insumos y materiales.

A continuación, se detallan los rubros con las asignaciones presupuestales

TABLA ASIGNACIÓN PRESUPUESTAL POR RUBROS

No	RUBRO PRESUPUESTAL	BSITEM	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO PRESUPUESTAL	ASIGNACIÓN P.P PANADERIA	TOTAL
1	A-05-01-01-002 - 001	706	(carne, pescado, frutas hortalizas, aceites y grasas), materia prima de restaurante, asadero y panadería	**$ 135.840.000**	**$ 436.267.520**
2	A-05-01-01-002 – 002	707	productos lácteos y ovoproductos (leche y huevos),	**$ 164.800.000**	
3	A-05-01-01-002 – 003	708	(productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón. Otros productos alimenticios (materia prima panadería arepas, buñuelos, concentrados)	**$ 112.000.000**	
4	A-05-01-01-003-002	715	pasta o pulpa, papel y productos de papel; impresos y artículos similares	**$ 10.587.520**	
5.	A-05-01-01-003-006	719	productos de caucho y plástico	**$ 13.040.000**	

Ante lo anterior a la fecha existe un total de recursos asignados en los cinco rubros presupuestales para compra de materia prima para el proyecto productivo panadería de CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS VIENTE PESOS M/CTE ($**436.267.520=).**

Con lo anterior 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 se estableció la planificación del Plan Anual de adquisiciones (PAA) y determinaron realizar un proceso de contratación bajo la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA DE SUBASTA INVERSA para el proyecto productivo panadería, cuyo objeto es: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA Y VENTA A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO DE MEDIA**

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

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 EN EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA Y VENTA A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD 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 PANADERIA del COJAM.

- Adquirir el suministro de productos lácteos y ovoproductos (leche y huevos) para el proyecto productivo PANADERIA del COJAM.

- Adquirir el suministro de materia prima (productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón, otros productos alimenticios), para el proyecto productivo panadería del COJAM.

- Adquirir el suministro de materia prima (productos de pasta pulpa papel), para el proyecto productivo panadería del COJAM.

- Adquirir el suministro de materia prima (productos de caucho y plástico), para el proyecto productivo panadería del 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 (03) 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 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

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

	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. • 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 lago 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.

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

	• los elementos a ofertar deberán tener fecha de vencimiento no inferior a un año.

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

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

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

c) Garantizar que los productos sean de óptima calidad

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

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

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

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

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

i) El contrato 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.

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

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:

CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS - PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA

ITEM	Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
1	50151513	E: productos de uso final	50000000	50150000	50151500	aceites vegetales o de planta comestibles
2	50112005	E: productos de uso final	50000000	50110000	50111200	carne procesada con aditivos
3	50404614	E: productos de uso final	50000000	50400000	50404600	lechuga hoja verde
4	50151513	E: productos de uso final	50000000	50150000	50151500	aceites vegetales o de planta comestibles

ITEM	Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
5	50112023	E: productos de uso final	50000000	50110000	50112000	carne especializada mixta, procesada con aditivos
6	50112005	E: productos de uso final	50000000	50110000	50111200	carne procesada con aditivos
7	50171830	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
8	50171830	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171800	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
9	50406520	E: productos de uso final	50000000	50400000	50406500	Tomates siberia
10	50151513	E: productos de uso final	50000000	50150000	50151500	aceites vegetales o de planta comestibles
11	50111520	E: productos de uso final	50000000	50110000	50111500	Pollo, mínimamente procesado con aditivos

PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS - PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA

ITEM	Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
1	50131701	E: productos de uso final	50000000	50130000	50131700	productos de leche o mantequilla frescos
2	50192302	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192300	postres y decoraciones de postres
3	50131612	E: productos de uso final	50000000	50130000	50131600	huevos en la cascara de la gallina
4	50131701	E: productos de uso final	50000000	50130000	50131700	productos de leche o mantequilla frescos
5	50131701	E: productos de uso final	50000000	50130000	50131700	productos de leche o mantequilla frescos
6	50131801	E: productos de uso final	50000000	50130000	50131800	queso natural

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

ITEM	Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
7	50131702	E: productos de uso final	50000000	50130000	501311700	productos de leche o mantequilla de estante
8	50131801	E: productos de uso final	50000000	50130000	50131800	queso doble crema lonchas
9	50131702	E: productos de uso final	50000000	50130000	501311700	productos de leche o mantequilla de estante

PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS - PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA

ITEM	Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
1	50221001	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221000	granos
2	50221303	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221300	almidón o harina comestible
3	50221001	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221000	granos
4	50161509	E: productos de uso final	50000000	50160000	50161500	azucares naturales o productos endulzantes
5	50201709	E: productos de uso final	50000000	50200000	50201700	café instantáneo
6	50302501	E: productos de uso final	50000000	50300000	50302500	cerezas
7	50192401	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192400	purés de frutas tropicales
8	50161511	E: productos de uso final	50000000	50160000	50161500	chocolate o sustituto del chocolate
9	50327008	E: productos de uso final	50000000	50320000	50327000	coco seco
10	50161511	E: productos de uso final	50000000	50160000	50161500	chocolate o sustituto del chocolate
11	50161511	E: productos de uso final	50000000	50160000	50161500	chocolates, azucares, edulcorantes productos
12	50221303	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221300	almidon o harina comestible

13	12164502	materias primas	12000000	12160000	12164500	sabores o extractos
14	50221303	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221300	almidon o harina comestible
15	50181905	E: productos de uso final	50000000	50180000	50181900	Galletas de dulce
16	50192405	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192400	gelatina real procesada
17	50192406	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192400	gelatina real procesada
18	50192401	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192400	mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de frutas - glaseado de frutas
19	50161814	E: productos de uso final	50000000	50160000	50161800	azúcar o sustituto del azúcar, confite
20	50221301	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221300	harina vegetal
21	50221303	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221300	harina vegetal
22	50221301	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221300	harina y productos de molino
23	50221301	E: productos de uso final	50000000	50220000	50221300	harina y productos de molino
24	50181708	E: productos de uso final	50000000	50180000	50181700	suministros y mezclas para hornear
25	50131702	E: productos de uso final	50000000	50130000	50131700	Productos de leche o mantequilla de estante
26	50365602	E: productos de uso final	50000000	50360000	50365600	Piña dorada en lata o en frasco
27	50181709	E: productos de uso final	50000000	50180000	50181700	suministros para hornear
28	50192401	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192400	mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de frutas

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

29	50171551	E: productos de uso final	50000000	50170000	50171500	Sal de mesa
30	50192302	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192300	Complementos de postres
31	50181905	E: productos de uso final	50000000	50180000	50181900	Galletas de dulce
32	12171504	E: productos de uso final	12000000	12170000	12171500	Colorantes fdc seguros para alimentos o cosméticos
33	50192602	E: productos de uso final	50000000	50190000	50192600	Papas preparadas y congeladas o arroz o pasta o relleno

PRODUCTOS PASTA O PULPA, PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL; IMPRESOS Y ARTÍCULOS SIMILARES

ITEM	Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
1	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos para uso doméstico
2	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos para uso doméstico
3	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos para uso doméstico
4	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico
5	14111601	E: productos de uso final	14000000	14110000	14111600	papel o bolsas o cajas de regalo
6	14111601	E: productos de uso final	14000000	14110000	14111600	papel o bolsas o cajas de regalo
7	14111601	E: productos de uso final	14000000	14110000	14111600	papel o bolsas o cajas de regalo
8	31201512	componentes y suministros	31000000	31200000	31201500	Cinta transparente
9	14121807	E: productos de uso final	14000000	14120000	14121800	papel mantequilla
10	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico
11	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

12	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico
13	52151901	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151900	Moldes para muffins para uso doméstico

PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICO

ITEM	Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
1	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico
2	52151501	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	utensilios de cocina desechable para uso doméstico
3	52151501	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	utensilios de cocina desechable para uso doméstico
4	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico
5	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico
6	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico – domo de cristal bandeja
7	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico
8	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico
9	60141001	E: productos de uso final	60000000	60140000	60141000	Globos o pelotas de juguete
10	60141001	E: productos de uso final	60000000	60140000	60141000	Globos o pelotas de juguete
11	48102109	E: productos de uso final	48000000	48100000	48102100	papel plástico para envolver alimentos
12	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico
13	12352310	E: productos de uso final	12000000	12350000	12352300	Silicona

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

14	52151504	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	tazas o vasos o tapas desechables para uso doméstico - vasos desechables con tapa
15	52151506	E: productos de uso final	52000000	52150000	52151500	contenedores de alimentos desechables para uso doméstico
16	48102109	E: productos de uso final	48000000	48100000	48102100	Papel plástico para envolver alimentos
17	24111503	E: productos de uso final	24000000	24110000	24111500	Bolsas plásticas
18	24111503	E: productos de uso final	24000000	24110000	24111500	Bolsas plásticas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS.

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

CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS DEL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
1	**ACEITE VEGETAL**	Aceite vegetal, totalmente refinado, blanqueado y desodorizado, procedente de la fracción liquida del aceite de palma, antioxidante bht, 100 ppm. Presentación: Bidón x 20 litros	BIDON
2	**JAMON**	Jamón pierna de cerdo ahumado, paquete en presentación de 450 gr a 500 gr, 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 jamon, mezcla de cloruro de sodio y cloruro de potasio, carragenina (emulgente), azúcar, glutamato monosódico 621 (acentuador de sabor), conservantes (nisina 234, acido sórbico 200, etilparabeo 214), reguladores de acidez (ácido láctico 270, ácido cítrico 330), polifosfato 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
3	**LECHUGA**	Lechuga Batavia	LIBRA
4	**MARGARINA**	Elaborada a base de aceites vegetales y/o grasa vegetal saturada e ingredientes de óptima calidad los cuales proporcionan una adecuada lubricación durante los procesos, obteniendo panificados con una miga uniforme y una fina textura. ideal para la elaboración de tortas, ponqués, tostados, galletas, y toda clase de panes. Presentación: producto empacado en bolsas de polietileno sin impresión debidamente sellada dentro de una caja corrugada, en tamaño de bloques por 15 kg.	CAJA

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

5	**PEPPERONI MADURADO**	Pepperoni madurado y. (debe llevar codigo de barras). carne magra de cerdo, carne magra de res, grasa de cerdo, sal yodada, edulcorantes naturales (maltodextrina, dextrosa), especias (contiene pimienta, nuez moscada, paprika), azúcar, agua, saborizantes naturales, antioxidantes (eritorbato de sodio), colorante natural (extracto de paprika), conservantes (nitrato de potasio, nitrito de sodio), cultivo ácido láctico. tratamiento de superficie con conservante (pimaricina). recuento de coliformes (ufc/g) máx. 200, recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva (ufc/g) menor de 100, recuento de esporas clostridium sulfito reductor (ufc/g) menor de 100, detección de salmonella/25g ausencia detección de listeria monocytogenes/25g, ausencia recuento de escherichia coli (ufc/g) menor de 10. proteína (%) mín 22%, grasa (%) máx 45%, humedad (%) máx 41%, almidón (%) máx 7,5%, nitritos (máx 200 ppm) 57.2, (de acuerdo a resultados de laboratorio) plomo máx 0,5 ppm, estaño máx 50 ppm. calorías (kcal/100g) 347, grasas (g/100g) 22,9, grasa saturada (g/100g) 8,83, grasa trans (g/100g) 0,02, colesterol (mg/kg) 68,4, sodio (mg na/100g) 1624,3, carbohidratos totales (g/100g) 6,2, fibra dietaria total (g/100g) 0, azúcares reductores (g. glu/100g) 1,3m proteínas (g/100g) 29,1m vitamina a (ui/100g) 0m vitamina c (mg/100g) 0, calcio (mg ca/100g) 66, hierro (mg fe/100g) 1,2. calorías por gramo: grasa 9, carbohidratos 4, proteína 4. Presentación: Porcionado en tajadas de 0,9 mm a 1.5mm máx escalonado, con un peso de 2gr a 4 gr cada tajada	LIBRA
6	**SALCHICHA SABOR RANCHERO**	Salchicha de cerdo. Tipo premium. INGREDIENTES: (Carne de cerdo, carne de res), agua, tocino, sal, dextrosa, polifosfato de sodio (regulador de acidez), especias naturales (ajo, pimienta, cebolla, paprica) aroma natural humo, eritorbato de sodio (antioxidante) nitrito de sodio (fijador de color). PRESENTACIÓN: Paquete con peso neto 480 gr exactamente, cada paquete con 14 salchichas, en empaque plástico transparente.	PAQUETE
7	**SALSA DE AJO**	Salsa de ajo para sándwich en presentación de 1.000 gr	KILO
8	**SALSA NAPOLITANA**	Salsa napolitana por 1.000 gr.	KILO
9	**TOMATE**	Tomate chonto	LIBRA
10	**VITINA**	Margarina industrial de excelente plasticidad, la cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante. (bht) y colorante (betacaroteno). Presentación: Empacadas en caja de cartón corrugado en bloque de 2.5 kilos, en caja de 6 unidades alto: 170 mm ancho: 310 mm largo: 350 mm	CAJA
11	**NUGGETS**	Paquete de nuggets de pollo apanados, presentacion por 3 kilos	KILO

PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS (LECHE Y HUEVOS), PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA
1	CREMA DE LECHE	crema de leche entera ultra alta temperatura uat (uht) crema de leche entera, emulsificante (carragenina).bolsa plástica aséptica de alta barrera. bolsa doy pack laminada o monocapa preformada o en película de alta barrera. bolsas plásticas en pead, pebd, pp, pet, estructuras de alta barrera, colaminaciones con aluminio, papel. frascos de vidrio, con tapas metálicas, plásticas en pp, pead. presentaciones de tetrapak, en todas sus versiones. vida útil y forma de conservación 120 días (empaque tetrabrik), 90 días (bolsa), contados a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento contenido neto bolsa por 900 ml a 1,000 ml minimo.	BOLSA X 1000 ML
2	CREMA PARA DECORACIÓN BLANCA/CHOCOLATE	cobertura y relleno para pastelería y repostería. ingredientes: agua, aceite de semilla de palma hidrogenado, azúcar, jarabe de maíz, emulsificantes (polisorbato 60, estearoil lactilato de sodio, monoestearato de sorbitán, lecitina de soya), estabilizantes (hidroxipropilmetilcelulosa, goma xantana), sabores artificiales de vainilla y mantequilla, sal, regulador de acidez (citrato de sodio), colorante natural (annato index 75120) alérgenos y sensitivos: contiene soya. empaque: purepack: envase para alimentos de cartón conformado por una estructura multicapas, dos capas de polietileno de baja densidad y una capa de fibra de cartón. peso por unidad (contenido neto) 1 kg, sabores natural y chocolate	CAJA X 1 KG
3	HUEVO AA	huevo fresco de gallina referencia aa panal x 30 und, bandeja de cartón, peso 60,0 a 66,9 gramos	PANAL X 30 UND
4	LECHE CONDENSADA	leche condensada azucarada, derivado lácteo obtenido a partir de la evaporación de leche con mezcla de azúcar, lo que resulta en un producto espeso y consistente que por sus características es ideal para la elaboración de recetas, en pastelerías, panaderías y otras, composición: leche entera, azúcar, glucosa, bicarbonato de sodio (regulador de acidez), conservante (sorbato de potasio) 500mg/kg, aspecto. textura suave y sin grumos, color aparente: blanco, olor: lácteo, suave, agradable y característico del producto, sabor: dulce, empaque y presentación: bolsa de dispensador y tapa o tarrina, con 800 ml a 1,000 ml mínimo.	LITRO
5	LECHE EN POLVO	leche en polvo entera adicionada con vitaminas a y d. ingredientes: leche entera, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio y/o potasio, presentación: empaque bolsa de polietileno calibre 2,5 y papel kraft de 3 capas. bulto por 25 kg.	BULTO
6	QUESO COSTEÑO	alimento solidó hecho a base de leche entera higienizada, cloruro de sodio,estabilizante (cloruro de sodio),cuajo,presentación bloque por libra minimo empacado al vacio y con fecha de vencimiento mayor a 30 dias	LIBRA
7	LECHE LITRO	leche bolsa larga vida entera	LITRO
8	QUESO DOBLE CREMA EN LONCHAS	bloque de queso doble crema en lonchas	PAQ*2,5 KILOS
9	AREQUIPE	arequipe para pastelería y repostería, ingredientes: azúcar, leche entera, almidón, conservantes, en bolsa x 1kg mínimo	KG

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA.

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th>ESPECIFICACIONES TECNICAS</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th></tr>
<tr><td>1</td><td>AJONJOLI</td><td>Ajonjolí. Presentación: Unidad de 500 gr</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>2</td><td>ALMIDON DE YUCA</td><td>mezcla en polvo de almidones y harinas de maíz y yuca, diseñada especialmente para la fabricación de pandebonos. con esta fórmula la fabricación de nuestros ricos y gustosos pandebonos se convierte en una labor rápida y sencilla de nuestra vida cotidiana. ingredientes: almidón de yuca modificado, almidón de maíz, azúcar, harina precocida de maíz y sal (cloruro de sodio) especificaciones físico-químicas: min. max. humedad, % 11,0 14,5 información sensorial aspecto polvo fino
color blanco – crema olor y sabor libre de olores o sabores extraños certificaciones: kosher pareve empaque y condiciones de almacenamiento: saco de papel kraft por 25 kg.
almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes
Formula Sugerida
<table><tr><th>Ingredientes</th><th>%</th><th>(g)</th><th>(lb)</th></tr><tr><td>Pandebono Colmaíz®</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr><tr><td>Queso Costeño</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr><tr><td>Margarina</td><td>25</td><td>250</td><td>½</td></tr><tr><td>Agua</td><td>65</td><td>650</td><td>1 1/3</td></tr></table></td><td>BULTO</td></tr>
<tr><td>3</td><td>ARROZ</td><td>Arroz entero blanco. Presentación: bolsa de 10 kilos.</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>4</td><td>AZUCAR CORRIENTE</td><td>Azúcar crudo sacarosa alfa-d-glucopiranósil- 1-2 beta-dfructofuranosido sacarosa - azúcar común, caramelo de roca, saccharum c12 h22 o11. sacarosa: carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, hidrógeno y oxígeno con una polarización mínimo de 96 % de sacarosa, humedad máx de 1.0% y cenizas máx de 0.70 %, presentación: sacopolipropileno laminado. presentación: Bulto por 50 kg.</td><td>BULTO</td></tr>
<tr><td>5</td><td>CAFÉ EN POLVO</td><td>Café en polvo. Presentación: Unidad de empaque aluminizado por 500 gr</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>6</td><td>CERERZAS EN ALMIBAR</td><td>Cerezas en almíbar, composición: cerezas, agua, azúcar, regulador de ph (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), color artificial (índex 16255/16035), sabor artificial (esencia de cereza). puede contener trazas de sulfito, presentación: Envase de vidrio por 4 kg.</td><td>ENVASE DE VIDRIO</td></tr>
<tr><td>7</td><td>CERNIDO DE GUAYABA</td><td>Producto higienizado homogenizado obtenido por concentración de solidos de pulpa de guayaba, y edulcorantes naturales, ingredientes: pulpa de gayaba azúcar, almidón, conservante, Presentación: Bolsa por 500 gr</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>8</td><td>CHIPS DE CHOCOLATE BLANCO/NEGRO/COLORES</td><td>Cobertura de chocolate sucedaneo chips de horneo, es una cobertura diseñada para usar en procesos de horneado y para decoracion en pasteleria y reposteria, ingredientes: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, cacao en polvo, estabilizante, emulsionante, y sabor de vainilla artificial. Presentación bolsa por 1 kg.</td><td>KILOGRAMO</td></tr>
<tr><td>9</td><td>COCO DESHIDRATADO SIMPLE</td><td>Coco rallado deshidratado cabello de angel, descripción: producto natural a base de coco rallado cortado en pequeñas tiras sin conservantes, ni ingredientes adicionales, Presentación: bolsa de polietileno por 1 kg.</td><td>KILOGRAMO</td></tr>
</table>

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

10	**MILO**	bebida en polvo a base de malta y cacao, enriquecida con el complejo ACTIV-GO (6 vitaminas y 3 minerales) para la liberación de energía, con ingredientes clave como extracto de malta (cebada), azúcar, leche en polvo y cocoa, ofreciendo un perfil nutricional de carbohidratos, proteínas y minerales, ideal para consumo con leche caliente o fría para complementar la energía diaria. Características Principales Base: Extracto de malta de cebada, leche y cacao. Enriquecimiento (ACTIV-GO): Contiene vitaminas (C, D, B2, Niacina, B6, B12) y minerales (Calcio, Hierro, Fósforo). Energía: Diseñado para proporcionar energía, especialmente a través de su fórmula ACTIV-GO. Una combinación de 6 vitaminas (B2, B3, B6, B12, C y D) y 3 minerales (Calcio, Hierro y Fósforo) diseñada para optimizar la liberación de energía. Otros componentes: Almidón de tapioca, reguladores de acidez (fosfatos), sal y lecitina de soya como emulsionante. Perfil Nutricional (Valores promedio por 100g) Parámetro Valor Aproximado; Energía 400 - 418 kcal; Proteína 11.6 g - 12.3 g; Grasas Totales 8.4 g - 10.7 g; Carbohidratos 60 g - 66 g; Azúcares Totales 43 g - 50 g; Sodio 140 mg - 370 mg.	KILOGRAMO
11	**CUBIERTA DE CHOCOLATE LIQUIDA NEGRO/BLANCO**	Cubierta de chocolate liquida para cubrir, bañar y decorar piezas de panadería, bizcochería y galletería. Baño de repostería (Sucedáneo/Compound). Ingredientes clave: Azúcar, grasa vegetal (principalmente palmiste hidrogenada y fraccionada), cacao en polvo (en versiones oscuras), sólidos de leche (en versiones leche/blanca) y lecitina de soya; Energía: ~570 kcal; Grasas totales: 35g - 39g (de las cuales la mayoría son saturadas); Carbohidratos: 53g - 55g (principalmente azúcares); Proteínas: 4g - 5g. alta fluidez, sucedáneo cremoso listo para usar buen rendimiento y facilidad de aplicación para panadería y chocolatería profesional. Presentación: Unidad por 1 kg.	KILOGRAMO
12	**EMULSIFICANTE**	emulsificante para tortas, emulsificante semisolido, traslúcido, incoloro e inoloro elaborado a partir de mono y diglicéridos de ácidos grasos y estabilizantes. agua, estabilizantes (propilenglicol, glicerina), emuslificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos). producto listo para usar. no consumir directamente. se incorpora durante el batido junto con las grasas. cuñete de polietileno de alta densidad con tapa de polipropileno. recuento de hongos y levaduras ufc/g < 10, mesofilos aerobios recuento en placa < 10 presentación de 2.5 kg, empaque secundario caja de cartón corrugado.	**CUBETA 2,5KG**
13	**ESCENCIAS SABORES VARIOS**	Esencia o saborizante para uso alimenticio, ingredientes; vehículo acuoso, alcohol etílico, propilen glicol u.s.p, saborizante artificial con sabor queso, mantequilla, naranja vainilla, coco, margarina láctea, poque) conservantes y estabilizantes. Presentación: garrafa plástica de mínimo 3849 cc.	GARRAFA
14	**FECULA**	Almidón natural de maíz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias tóxicas o nocivas, Presentación: Saco de papel multipliego por 25 kg.	BULTO
15	**GALLETA NEGRA/BLANCA**	galleta triturada blanca o negra por 1 kilo	KG
16	**GELATINA SABORES VARIOS**	Mezcla en polvo para preparar, ingredientes: azucar, gelatina (gelificante), citrato de sodio (regulador de acidez), ácido fumarico (acidulante), sabor artificial, ácido ascorbico (vitamina c), colorantes artificiales. Presentación: Bolsa de polietileno impresa con bolsa, por 1000 gr	KILO
17	**GELATINA SIN SABOR**	Producto purificado obtenido por hidrólisis acida y/o básica del colágeno contenido en las pieles, tejido conjuntivo, y huesos de los animales de color amarillo crema, sabor y olor característico, ingredientes: gelatina pura, Presentación: bolsa de polietileno impresa con bolsa interna transparente por 1 kg.	KILOGRAMO
18	**GLASEADO DE FRUTAS VARIOS SABORES**	Glaseado de frutas varios sabores, cubierta para tortas, gel emulsificado, viscoso, brillante, sin presencia de materias extrañas, y olor y sabor a frutal característico.	GALON/CAJA

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

		Presentación: Envase plástico de polietileno galón o caja, por 4000 ml.	
19	**GRAGEAS DE COLORES**	Grageas de azúcar y fécula, descripción: producto que resulta del grajeado de una semilla de azúcar con fécula de maíz y jarabe de azúcar. Presentación: Bolsa de bopp con peso de 500 gr	LIBRA
20	**HARINA DE 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, Presentación: saco tejido de polipropileno, por 50 kg.	BULTO
21	**HARINA NATILLA**	Mezcla lista para preparar natilla, con ingredientes de azúcar, almidón de maíz (modificado), panela en polvo, proteínas de leche, leche en polvo, aromas autorizados, edulcorante (e-952), colorantes (e-102 y e-110, grasa vegetal hidrogenada, puede contener trazas de sulfitos. valores por 100g aprox: valor energético: 1720kj / 411kcal grasas: 2.9g grasas saturadas: 2.9g hidratos de carbono: 94.1g azúcares: 58.8g proteínas: 0g sal: 0.3 g. Presentación: Caja por 300 gr	CAJA
22	**HARINA PARA BUÑUELO**	mezcla balanceada de los ingredientes necesarios para la elaboración de los más deliciosos, esponjosos y crocantes buñuelos. ingredientes: almidón de maíz, almidón de yuca, azúcar, dextrosa, sal (cloruro de sodio), leudante (bicarbonato de sodio). especificaciones técnicas * se recomienda un queso fresco referiblemente duro (tipo costeño). físico-químicas max. humedad, % 13.0 información sensorial aspecto polvo color blanco ligeramente crema olor libre de olores extraños sabor dulce ligeramente salado empaque y condiciones de almacenamiento: saco de papel kraft por 25 kg. almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes. vida útil saco de papel: 10 meses. bolsas de polietileno contenidas en sacos de papel: 24 meses. **Fórmula Sugerida:** Ingredientes / % / (g) / (lb) Buñuelo Colmaíz ® / 100 / 1000 / 2 Queso molido / 100 / 1000 / 2 Agua / 75 / 750 / 1 ½	BULTO
23	**HARINA PRECOCIDA DE MAIZ**	Harina precocida de maíz blanco, ingredientes: harina precocida de maíz blanco fortificada con vitamina b1 y vitamina b2, presentación: sacos de polipropileno por 50 kg.	BULTO
24	**LEVADURA LARGA VIDA**	levadura instantánea para panificación es un producto constituido por células vivas del género (saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de sorbitan (ins491) levadura para panificación que por su composición posee además alto poder nutricional, actividad (ml co2/2 hr) >1500, nitrógeno proteico 43,0 a 50,0 %, humedad máximo 5%, coliformes totales <1.0e02 ufc/g, bacterias lácticas <1.0e06 ufc/g, levadura salvaje <1.0e03 ufc/g, presentación: Paquete de 500 gr (envasado al vacío) en film poli laminado.	LIBRA
25	**MANJAR BLANCO**	Manjar blanco en mate, presentación de 40 gr c/u. leche entera, azúcar, harina de arroz, glucosa jarabe, fécula de maíz y sorbato de potasio. Presentación: Unidad en empaque individual por 40 gr.	UNIDAD

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

26	**PIÑA**	Piña en trozos. Presentación: Frasco de vidrio o bolsa plástica de mínimo 4200 gr.	FRASCO/ BOLSA
27	**POLVO PARA HORNEAR**	Ingredientes: pirofosfato ácido de sodio (ácido leudante), bicarbonato de sodio (agente leudante), almidón, azúcar, fosfato monocálcico Presentación: Bolsa de polipropileno con bolsa interna laminada por 1 kg.	KILOGRAMO
28	**PREMEZCLA BIZCOCHUELO**	Mezcla para bizcochuelo es una mezcla completa para bizcochuelo.puede ser utilizado para bases de tortas frías y postres, ingredientes azúcar, harina de trigo fortificada, almidón,base estabilizante (e-471 mono- y di-glicéridos de ácidos grasos, e472b ésteres lácticos y de ácidos grasos del glycerol, e-477 ésteres de propilenglicol de ácidos grasos, e481 lactilatos de sodio, proteína de suero concentrada, glucosa, e450iii difosfato tetrasódico), agentes leudantes (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico), estabilizante (goma xantica) Presentación: Saco de 12.5 kg bolsa de polietileno sin impresión interna y saco	BULTO/ BOLSA
29	**SAL**	Cloruro de sodio (sal) purificada refinada, ingredientes: cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (ferrocianuro de sodio e-535). Presentación: Saco de polipropileno laminado x 25 kg	BULTO
30	**TOPPINS**	perlas comestibles diseñadas para la decoracion de productos de pasteleria y reposteria, colores DORADAS/PLATEADAS y COLORES PASTELES	UNIDAD
31	**GALLETAS**	Galleta con relleno de crema en el medio de sabor a vainilla o chocolate, cada paquete trae 4 galletas, (oreo o festival) Paquete x 24 und	PAQUETE
32	**TINTAS**	Tintas colorantes para pasteleria o reposteria, colores varios	UNIDAD
33	**PAPA A LA FRANCESA**	Paquete de papa a la francesa empacada al vacio presentacion de 2,5 kilos a 3,0 kg	PAQUETE

PRODUCTOS PASTA O PULPA, PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL; IMPRESOS Y ARTÍCULOS SIMILARES

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
1	**BASE PARA TORTA**	Base en icopor de forma redonda, para torta de 1/4 de libra – paquete por 200 unidades.	PAQUETE
2	**BASE PARA TORTA**	Base en icopor de forma redonda, para torta de 1/2 de libra- paquete por 200 unidades.	PAQUETE
3	**BASE PARA TORTA**	Base en icopor de forma redonda, para torta de 1 libra- paquete por 200 unidades.	PAQUETE
4	**BOLSA DE PAPEL**	presentación: bolsa plegada en papel sulfito de 40 gramos, color beige claro, bolsa plegada 2 libras paquete por 100 unidades mínimo.	PAQUETE
5	**CAJA PARA TORTA**	Caja hecha en cartón, para almacenar y trasportar torta de 1/4 de libra - paquete por 100 unidades	PAQUETE
6	**CAJA PARA TORTA**	Caja hecha en cartón, para almacenar y trasportar torta de 1/2 de libra - paquete por 100 unidades	PAQUETE
7	**CAJA PARA TORTA**	Caja hecha en cartón, para almacenar y trasportar torta de 1 de libra - paquete por 100 unidades	PAQUETE
8	**CINTA PAPEL**	Cinta papel 5 cm ancho, rollo x 25 metros colores varios	ROLLO
9	**PAPEL MANTEQUILLA**	Papel parafinado con barrera contra la humedad y la grasa, capacidad como sellador o aislante tacto suave y deslizante. barrera de preservación contra microrganismos y preservación de aromas. aporta rigidez al papel. peso de la estructura es grado alimenticio. repelente al agua, 100% hidrofobco. resistente en condiciones de congelación. no altera el color, olor y sabor de los alimentos, no se adhiere a los productos con los que entra en contacto. Presentación: ancho 30 cm, peso 7 kilos, tamaño 500 metros mínimo.	ROLLO
10	**PORTA PIZZAS**	Recipiente o empaque elaborado en cartón, para portar porciones de pizza individual. Presentación: Material cartón, l 222mm x a 35 mm x h 24 mm x as 189 mm, paquete por 100 unidades.	PAQUETE

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

11	**PORTACOMIDAS**	Portacomidas elaboradas en icopor con dos divisiones. presentación: Paquete por 200 unidades.	PAQUETE
12	**PORTACOMIDAS**	Portacomidas de plástico, Cinco divisiones, color negro con tapa transparente. Presentación: Paquete por 100 unidades	PAQUETE
13	**CAPACILLO**	Capacillo de papel estampado para muffins, paquete por 200 und	PAQUETE

PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICO

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
1	**BOLSATINA**	Bolsatina o bolsa para canastilla, elaborada en polietileno de baja densidad que tiene como diseño fuelles laterales. artículo para uso general. polietileno baja densidad. Presentación: Paquete por 100 unidades.	PAQUETE
2	**CUCHARA PARA POSTRE**	Material poliestireno alto impacto (hips), productos 100% higiénicos y resistentes, su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Presentación: Largo 13,5 cm peso 2,1 kg, color blanco, paquete por 100 unidades	PAQUETE
3	**CUCHARA SOPERA**	Cuchara sopera material poliestireno alto impacto (hips). productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. color blanco. Presentación: Paquete x 100 unidades	PAQUETE
4	**DOMO CRISTAL+ BANDEJA**	Domo de cristal #01 largo 15.0 cm, ancho 13.7 cm y altura 6 cm. caja x 100 und. acompañado con su respectiva bandeja espumada estándar negro # 01 de dimensiones largo 13.0 cm, ancho 13.0 cm y altura 1.3 cm a 2,5 cm. Presentación: Caja por 100 unidades	CAJA
5	**DOMO NEGRO TAPA TRANSPARENTE**	Domo cristal redondo para torta de 1/4 de libra, con un diametro aprox de 15 cm, Presentación: Caja por 50 unidades	CAJA
6	**DOMO NEGRO TAPA TRANSPARENTE**	Domo cristal redondo para torta de 1/2 de libra, con un diametro aprox de 24 cm, Presentación: Caja por 50 unidades	CAJA
7	**DOMO NEGRO TAPA TRANSPARENTE**	Domo cristal redondo para torta de 1 libra, con un diametro aprox de 27 cm Presentación: Caja por 50 unidades	CAJA
8	**DOMO TRIANGULAR PLASTICO**	Material: polietileno tereftalato (pet). productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias, color cristal aprobado para contacto con alimentos contenedor. Presentación: Altura 5 cm, largo 11.0cm paquete x 100 unidades	PAQUETE
9	**GLOBOS**	Globos pequeños con figura de (corazón, redondo con estampado o en forma de estrella) de colores: (negro, azul oscuro, azul claro, plateado y dorado) de aprox 12". Presentación: paquete de 50 unidades. Referencia R12	PAQUETE
10	**GLOBOS**	Globos pequeños con figura de (corazón, redondo con estampado o en forma de estrella) de colores: (negro, azul oscuro, azul claro, plateado y dorado) de aprox 9". Presentación: paquete de 50 unidades. Referencia R9	PAQUETE
11	**PAPEL VINIPEL**	Película altamente resistente para el empaque de diversos tipos de alimentos. es una de las referencias más utilizadas por su versatilidad. especificaciones espesor: calibre 3%, de elongación vertical: 160% % de elongación horizontal: 180% transparencia. sin rayas color: cristal en película	ROLLO

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

		extendida, Presentación: rollos con alguna tonalidad de 45 cm, de ancho y 1500 mts largo como mínimo.	
12	**PORTA GLOBOS**	Porta globo plástico colores blancos o negros. Presentación: Unidad.	UNIDAD
13	**SILICONA**	Barra de silicona. Presentación: Unidad de 7 mm	UNIDAD
14	**VASOS DESECHABLES**	Vasos desechables de 9 onzas. con tapa. Presentación: 50 unidades.	PAQUETE
15	**DOMO MUFFINS**	domo muffins individual 6.5 de diámetro paquete por 200 unidades.	PAQUETE
16	**BOLSA ALUMINIZADA**	Bolsa aluminizada No. 22 para empaque de colitas cubanas con medidas aprox de 24 cm de largo x 10 cm de ancho. Paquete por 100 und	PAQUETE
17	**BOLSA**	Bolsa plástica transparente de 2 libra. Paquete x 100 und.	PAQUETE
18	**BOLSA**	Bolsa plástica blanca para empacado, con medidas aprox de 20 cm de ancho x 25 cm de largo. Paquete x 100 und.	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 Panadería 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.

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

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 – Monto Agotable

2.2 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre del año en curso, 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 Alta y 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 expendio

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.

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

i) Asumir por su cuenta todos los riesgos propios e inherentes a cumplimientos de las obligaciones contractuales
j) Atender los requerimientos que realice el supervisor del contrato frente a cualquier eventualidad que se presente relacionada con el objeto del contrato, en un tiempo máximo de 24 horas
k) Responder por los hechos que sean imputables al contratista y que pudieran afectar el normal desarrollo del objeto contractual
l) Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución, especialmente con el pago de aportes parafiscales si a ello hubiere lugar.
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: #$12-08-00-242;contratosinv001-2022; panaderia.cojamundi@inpec.gov.co#$
p) Para el presente caso el correo del supervisor es panaderia.cojamundi@inpec.gov.co

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

2.5 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.

2.6 SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato resultante del presente proceso de contratación estará a cargo de la Dg Catalina Fierro Responsable Proyecto Productivo Panadería - Atención y tratamiento COJAM- y/o quien haga sus veces. Teléfono 2347474 ext. 24265.

1. Conocer todos y cada uno de los documentos precontractuales (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 al área de contratación, 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 contratación los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato.
14. Remitir de manera inmediata al Grupo de Contratación los originales de todos los documentos generados durante el desarrollo del contrato.
15. A la terminación del Contrato, remitir el informe de cumplimiento de las obligaciones contractuales y el Kárdex del pago del Contrato, con el fin de que se realice la liquidación del contrato.
16. Los documentos generados en la ejecución del contrato como son acta de inicio, informes de supervisión, actas de terminación y liquidación deben ser cargadas al Secop II, los documentos originales deben reposar en la carpeta de contratación.
17. Verificar que el contratista cargue los parafiscales y facturas en el secop II.
18. Las novedades presentadas en la ejecución del contrato estas deben ser informadas por escrito a la Dirección y el área de contratación, si hubiera lugar a un incumplimiento debe realizar el procedimiento como lo indica el Manual de Contratación.
19. 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 el 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

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

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 EN EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA Y VENTA A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ – COJAM Ley 1150 de 2007, Selección abreviada**. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.
El Gobierno Nacional reglamentará la materia.
Serán causales de selección abreviada las siguientes:
a) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.
Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos;
b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales.
Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.
Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales;
c) Sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 100 de 1993 y en la Ley 1122 de 2007, la celebración de contratos para la prestación de servicios de salud. El reglamento interno correspondiente fijará las garantías a cargo de los contratistas. Los pagos correspondientes se podrán hacer mediante encargos fiduciarios;
d) La contratación cuyo proceso de licitación pública haya sido declarado desierto; en cuyo caso la entidad deberá iniciar la selección abreviada dentro de los cuatro meses siguientes a la declaración de desierta del proceso inicial;
e) La enajenación de bienes del Estado, con excepción de aquellos a que se refiere la Ley 226 de 1995.
En los procesos de enajenación de los bienes del Estado se podrán utilizar instrumentos de subasta y en general de todos aquellos mecanismos autorizados por el derecho privado, siempre y cuando en desarrollo del proceso de enajenación se garantice la transparencia, la eficiencia y la selección objetiva. En todo caso, para la venta de los bienes se debe tener como base el valor del avalúo comercial y ajustar dicho avalúo de acuerdo 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, Frisco, se hará por la Dirección Nacional de Estupefacientes, observando los principios del artículo 209 de la Constitución Política y la reglamentación que expida

el Gobierno Nacional, teniendo en cuenta las recomendaciones que para el efecto imparta el Consejo Nacional de Estupefacientes.

El Reglamento deberá determinar la forma de selección, a través de invitación pública de los profesionales inmobiliarios, que actuarán como promotores de las ventas, que, a su vez, a efecto de avalúos de los bienes, se servirán de evaluadores debidamente inscritos en el Registro Nacional de Evaluadores y quienes responderán por sus actos solidariamente con los promotores.
Las reglas y procedimientos que deberán atender la administración y los promotores y la publicidad del proceso deberán garantizar la libre concurrencia y oportunidad de quienes participen en el mismo.
Los bienes serán enajenados a través de venta directa en sobre cerrado o en pública subasta. La adjudicación para la venta directa deberá hacerse en audiencia pública, en donde se conozcan las ofertas iniciales y se efectúe un segundo ofrecimiento, frente al cual se adjudicará el bien a quien oferte el mejor precio. En la subasta pública, de acuerdo con el reglamento definido para su realización, el bien será adjudicado al mejor postor.

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

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: **CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS VIENTE PESOS M/CTE ($ 436.267.520=).** excluido IVA, incluidos impuestos, tasas, contribuciones a que haya lugar. Valor discriminado así:

No	RUBRO PRESUPUESTAL	BSITEM	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO PRESUPUESTAL		ASIGNACIÓN P.P PANADERIA	TOTAL
1	A-05-01-01-002 - 001	706	(carne, pescado, frutas hortalizas, aceites y grasas), materia prima de restaurante, asadero y panadería		**$ 135.840.000**	
2	A-05-01-01-002 – 002	707	productos lácteos y ovoproductos (leche y huevos),		**$ 164.800.000**	

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

3	A-05-01-01-002 – 003	708	(productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón. Otros productos alimenticios (materia prima panadería arepas, buñuelos, concentrados)		**$ 112.000.000**	**$ 436.267.520**
4	A-05-01-01-003-002	715	pasta o pulpa, papel y productos de papel; impresos y artículos similares		**$ 10.587.520**	
5.	A-05-01-01-003-006	719	productos de caucho y plástico		**$ 13.040.000**	

GRAVAMEN IVA

Teniendo en cuenta que de conformidad a lo regulado en *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 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

RESPALDO PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP No. **626 de fecha 30-01-2026** unidad/subunidad Ejecutora 12-08-00-242 COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ - COJAM, DEPENDENCIA 242 EXP PANADERIA COMPLEJO JAMUNDÍ, POSICIÓN CATALOGO DE GASTOS **A-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS POR VALOR DE CIENTO TREINTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/C ($135.840.000),** A-05-01-01-002 – 002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS (LECHE Y HUEVOS) POR VALOR DE CIENTO SESENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/C (**164.800.000)**. A-**05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDORES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, POR VALOR DE CIENTO DOCE MILLONES DE PESOS M/C0 ($ 112.000.000). A-05-01-01-003-002 PASTA O PULPA DE PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL** POR UN VALOR DE DIEZ MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS M/C **($ 10.587.520) A-05-01-01-003-006 PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLASTICO** por valor de TRECE MILLONES CUARENTA MIL **PESOS M/ CTE ($13.040.000)** RECURSOS Propios, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: contratar **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA Y VENTA A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON MEDIA SEGURIDAD DE JAMUNDÍ – COJAM** - Expedido por T.A Elena Castro Jurado-Responsable Area Presupuesto –COJAM Por un valor de **CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS M/CTE ($436.267.520.oo)**

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

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: #$12-08-00-242;contratosinv001-2024;panaderia.cojamundi@inpec.gov.co#$

      Para el presente caso el correo del supervisor es **panaderia.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:

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 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*		Excluido

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	BASE	TARIFA
	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, modificado en el decreto 572 del 2025	$105.000	4%
	Servicios en general no declarantes Art. 1.2.4.4.1 DUT 1625/2016, modificado en el decreto 572 del 2025.	$105.000	6%
CONTRIBUCION POR ESTAMPILLA PRODESARROLLO UNIDAD CENTRAL DEL VALLE - UCEVA	La celebración de negocios jurídicos, incluidos los contratos, contratos interadministrativos, convenios de asociación, los contratos concesión, órdenes de prestación de	100%	0,5%

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	BASE	TARIFA
	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.		
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 para todo comerciante y de lo establecido por el Municipio de Jamundí, se realizará la retención del reteica.

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

Si el 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 **CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS VIENTE PESOS M/CTE ($436.267.520=).** excluido IVA, incluidos impuestos, tasas, contribuciones a que haya lugar. Valor discriminado así: los interesados deberán hacer las propuestas económicas por ***precio unitario*** 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 - 002 productos lácteos y ovoproductos (leche y huevos), proyecto productivo panadería, 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, 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

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

acorde a la necesidad presentada por el supervisor, responsable del proyecto productivo panadería, 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:

- **PRECIOS HISTORICOS CONTRATO 2025 + IPC 5,1%**
- **SUPRISA**
- **QUESERA LA GRAN BODEGA JH**
- **QUESERA Y SALSAMENTARIA ES**
- **PROMOTORA**
- **ÉXITO**
- **MEGA TIENDAS**
- **DISTRIBUIDORA AVICOLA EL LEON**
- **MAKRO**
- **MERCAPAVA**
- **DISPROPAN**
- **SALSAMENTARIA EL MANA**
- **DISTRIBUIDORA LA SEPTIMA**
- **CONFETTI**

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

➢ CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS DEL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA.

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	HISTORICO PRECIO 2025+ IPC 5,1%	COT No. 1	COT No. 2	COT No. 3	COT No. 4	COT No. 5	COT No. 5	PROMEDIO
1	ACEITE VEGETAL	Aceite vegetal, totalmente refinado, blanqueado y desodorizado, procedente de la fracción liquida del aceite de palma, antioxidante bht, 100 ppm. Presentación: Bidón x 20 litros	BIDON		$ 170,000	$ 120,000	$ 122,000				$ 137,333
2	JAMON	Jamón pierna de cerdo ahumado, paquete en presentación de 450 gr a 500 gr, 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 jamon, mezcla de cloruro de sodio y cloruro de potasio, carragenina (emulgente), azúcar, glutamato monosódico 621 (acentuador de sabor), conservantes (nisina 234, acido sórbico 200, etilparabeo 214), reguladores de acidez (ácido láctico 270, ácido cítrico 330), polifosfato 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	AQUETEX450G	$ 19,118	$ 26,000			$ 13,700			$ 19,606
3	LECHUGA	Lechuga Batavia	LIBRA	$ 3,279	$ 6,000			$ 2,900			$ 4,060
4	MARGARINA	Elaborada a base de aceites vegetales y/o grasa vegetal saturada e ingredientes de óptima calidad los cuales proporcionan una	CAJAX15KG	$ 143,041	$ 170,000	$ 130,000	$ 149,000	$ 159,000			$ 150,208
5	PEPPERONI MADURADO	Pepperoni madurado y. (debe llevar codigo de barras). carne magra de cerdo, carne magra de res, grasa de cerdo, sal yodada, edulcorantes naturales (maltodextrina, dextrosa), especias (contiene pimienta, nuez moscada, paprika), azúcar, agua, saborizantes naturales, antioxidantes (eritorbato de sodio), colorante natural (extracto de paprika), conservantes (nitrato de potasio, nitrito de sodio), cultivo ácido láctico. tratamiento de superficie con conservante (pimaricina). recuento de coliformes (ufc/g) máx. 200, recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva (ufc/g) menor de 100, recuento de esporas clostridium sulfito reductor (ufc/g) menor de 100, detección de salmonella/25g ausencia detección de listeria monocytogenes/25g, ausencia recuento de escherichia coli (ufc/g) menor de 10. proteína (%) mín 22%, grasa (%) máx 45%, humedad (%) máx 41%, almidón (%) máx 7,5%, nitritos (máx 200 ppm) 57.2, (de acuerdo a resultados de laboratorio) plomo máx 0,5 ppm, estaño máx 50 ppm. calorías (kcal/100g) 347, grasas (g/100g) 22,9, grasa saturada (g/100g) 8,83, grasa trans (g/100g) 0,02, colesterol (mg/kg) 68,4, sodio (mg na/100g) 1624,3, carbohidratos totales (g/100g) 6,2, fibra dietaria total (g/100g) 0, azúcares reductores (g. glu/100g) 1,3m proteínas (g/100g) 29,1m vitamina a (ui/100g) 0m vitamina c (mg/100g) 0, calcio (mg ca/100g) 66, hierro (mg fe/100g) 1,2. calorías por gramo: grasa 9, carbohidratos 4, proteína 4. Presentación: Porcionado en tajadas de 0,9 mm a 1.5mm máx escalonado, con un peso de 2gr a 4 gr cada tajada	LIBRA	$ 35,398	$ 67,500			$ 33,350			$ 45,416

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

6	SALCHICHA SABOR RANCHERO	Salchicha de cerdo. Tipo premium. INGREDIENTES: (Carne de cerdo, carne de res), agua, tocino, sal, dextrosa, polifosfato de sodio (regulador de acidez), especias naturales (ajo, pimienta, cebolla, paprica) aroma natural humo, eritorbato de sodio (antioxidante) nitrito de sodio (fijador de color). PRESENTACIÓN: Paquete con peso neto 480 gr exactamente, cada paquete con 14 salchichas, en empaque plástico transparente.	PAQUETE	$ 25,161	$ 37,200			$ 34,300			$ 32,220
7	SALSA DE AJO	Salsa de ajo para sándwich en presentación de 1.000 gr	KILO	$ 46,770	$ 32,000			$ 46,700			$ 41,823
8	SALSA NAPOLITANA	Salsa napolitana por 1.000 gr.	KILO		$ 25,000			$ 60,000			$ 42,500
9	TOMATE	Tomate chonto	LIBRA	$ 4,835	$ 4,800			$ 4,400			$ 4,678
10	VITINA	Margarina industrial de excelente plasticidad, la cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante. (bht) y colorante (betacaroteno). Presentación: Empacadas en caja de cartón corrugado en bloque de 2.5 kilos, en caja de 6 unidades alto: 170 mm ancho: 310 mm largo: 350 mm	CAJA	$ 171,176		$ 185,000		$ 167,300			$ 174,492
11	NUGGETS	Paquete de nuggets de pollo apanados, presentacion desde 800 gramos a 1 kg aprox.	KILO		$ 59,300				$ 40,560	$ 43,250	$ 47,703
TOTAL DEL GRUPO											**$ 700,040**

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

➢ **PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS (LECHE Y HUEVOS), PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA**

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	HISTORICO PRECIO 2025+ IPC 5,1%	COT No. 1	COT No. 2	COT No.3	COT No. 4	COT No. 5	PROMEDIO
1	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) CREMA DE LECHE ENTERA, EMULSIFICANTE (CARRAGENINA).BOLSA PLÁSTICA ASÉPTICA DE ALTA BARRERA. BOLSA DOY PACK LAMINADA O MONOCAPA PREFORMADA O EN PELÍCULA DE ALTA BARRERA. BOLSAS PLÁSTICAS EN PEAD, PEBD, PP, PET, ESTRUCTURAS DE ALTA BARRERA, COLAMINACIONES CON ALUMINIO, PAPEL. FRASCOS DE VIDRIO, CON TAPAS METÁLICAS, PLÁSTICAS EN PP, PEAD. PRESENTACIONES DE TETRAPAK, EN TODAS SUS VERSIONES. VIDA ÚTIL Y FORMA DE CONSERVACIÓN 120 DÍAS (EMPAQUE TETRABRIK), 90 DÍAS (BOLSA), CONTADOS A PARTIR DEL DÍA DE FABRICACIÓN Y EN CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CONTENIDO NETO BOLSA POR 900 ML A 1,000 ML MINIMO.	BOLSA X 1000 ML	$ 24,452				$ 20,246	$ 24,050	$ 22,916
2	CREMA PARA DECORACIÓN BLANCA/CHOCOLATE	COBERTURA Y RELLENO PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. INGREDIENTES: AGUA, ACEITE DE SEMILLA DE PALMA HIDROGENADO, AZÚCAR, JARABE DE MAÍZ, EMULSIFICANTES (POLISORBATO 60, ESTEAROIL LACTILATO DE SODIO, MONOESTEARATO DE SORBITÁN, LECITINA DE SOYA), ESTABILIZANTES (HIDROXIPROPILMETILCELULOSA, GOMA XANTANA), SABORES ARTIFICIALES DE VAINILLA Y MANTEQUILLA, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ (CITRATO DE SODIO), COLORANTE NATURAL (ANNATO INDEX 75120) ALÉRGENOS Y SENSITIVOS: CONTIENE SOYA. EMPAQUE: PUREPACK: ENVASE PARA ALIMENTOS DE CARTÓN CONFORMADO POR UNA ESTRUCTURA MULTICAPAS, DOS CAPAS DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD Y UNA CAPA DE FIBRA DE CARTÓN. PESO POR UNIDAD (CONTENIDO NETO) 1 KG, SABORES NATURAL Y CHOCOLATE	CAJA X 1 KG		$ 38,500				$ 48,300	$ 43,400
3	HUEVO AA	HUEVO FRESCO DE GALLINA REFERENCIA AA PANAL X 30 UND, BANDEJA DE CARTON, PESO 60,0 A 66,9 GRAMOS	PANAL X 30 UND	$ 19,097	$ 23,000		$ 11,500	$ 12,138	$ 13,732	$ 15,893
4	LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA AZUCARADA, DERIVADO LÁCTEO OBTENIDO A PARTIR DE LA EVAPORACIÓN DE LECHE CON MEZCLA DE	LITRO	$ 17,497	$ 22,000			$ 22,622	$ 17,733	$ 19,963
5	LECHE EN POLVO	LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D. INGREDIENTES: LECHE ENTERA, REGULADOR DE ACIDEZ (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO Y/O POTASIO, PRESENTACIÓN: EMPAQUE BOLSA DE POLIETILENO CALIBRE 2,5 Y PAPEL KRAFT DE 3 CAPAS. BULTO POR 25 KG.	BULTOX25KG	$ 735,700				$ 622,200		$ 678,950

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

6	QUESO COSTEÑO	ALIMENTO SOLIDÓ HECHO A BASE DE LECHE ENTERA HIGIENIZADA, CLORURO DE SODIO,ESTABILIZANTE (CLORURO DE SODIO),CUAJO,PRESENTACIÓN BLOQUE POR LIBRA MINIMO EMPACADO AL VACIO Y CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 30 DIAS	LIBRA	$ 18,130	$ 19,000	$ 12,100			$ 13,467	$ 15,674
7	LECHE LITRO	LECHE BOLSA LARGA VIDA ENTERA	LITRO	$ 6,621	$ 6,800			$ 5,825	$ 7,187	$ 6,608
8	QUESO DOBLE CREMA EN LONCHAS	BLOQUE DE QUESO DOBLE CREMA EN LONCHAS	PAQ*2,5 KILOS	$ 70,445	$ 72,000			$ 76,139	$ 65,333	$ 70,979
9	AREQUIPE	AREQUIPE PARA PASTELERIA Y REPOSTERIA,INGREDIENTES: AZUCAR, LECHE ENTERA, ALMIDON, CONSERVANTES,EN BOLSA X 1KG MINIMO	KG	$ 16,984	$ 14,400				$ 30,368	$ 20,584
TOTAL DEL GRUPO										$ 894,968

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

➢ **PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA.**

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	HISTORICO PRECIO 2025+ IPC 5,1%	COT No. 1	COT No. 2	COT No. 3	COT No. 4	COT No. 5	COT No. 6	PROMEDIO
1	AJONJOLI	Ajonjolí. Presentación: Unidad de 500 gr	LIBRA	$ 24,717	$ 17,500				$ 28,500		$ 23,572
2	ALMIDON DE YUCA	mezcla en polvo de almidones y harinas de maíz y yuca, diseñada especialmente para la fabricación de pandebonos. con esta fórmula la fabricación de nuestros ricos y gustosos pandebonos se convierte en una labor rápida y sencilla de nuestra vida cotidiana. ingredientes: almidón de yuca modificado, almidón de maíz, azúcar, harina precocida de maíz y sal (cloruro de sodio) especificaciones físico-químicas: min. max. humedad, % 11,0 14,5 información sensorial aspecto polvo fino color blanco – crema olor y sabor libre de olores o sabores extraños certificaciones: kosher pareve empaque y condiciones de almacenamiento: saco de papel kraft por 25 kg. almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes.	BULTOX25KG	$ 172,511		$ 200,000	$ 184,000		$ 198,333		$ 188,711
3	ARROZ	Arroz entero blanco. Presentación: bolsa de 10 kilos.	UNIDADX10KG		$ 46,000			$ 38,733			$ 42,367
4	AZUCAR CORRIENTE	Azúcar crudo sacarosa alfa-d-glucopiranósil- 1-2 beta-dfructofuranosido sacarosa - azúcar común, caramelo de roca, saccharum c12 h22 o11. sacarosa: carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, hidrógeno y oxígeno con una polarización mínimo de 96 % de sacarosa, humedad máx de 1.0% y cenizas máx de 0.70 %, presentación: sacopolipropileno laminado. presentación: Bulto por 50 kg.	BULTOX50KG	$ 263,149	$ 220,000	$ 163,000	$ 148,000		$ 186,200		$ 196,070
5	CAFÉ EN POLVO	Café en polvo. Presentación: Unidad de empaque aluminizado por 500 gr	LIBRA	$ 19,676	$ 32,800			$ 26,980	$ 32,956		$ 28,103
6	CERERZAS EN ALMIBAR	Cerezas en almíbar, composición: cerezas, agua, azúcar, regulador de ph (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), color artificial (índex 16255/16035), sabor artificial (esencia de cereza). puede contener trazas de sulfito, presentación: Envase de vidrio por 4 kg.	ENVASE DE VIDRIO	$ 111,448	$ 98,000			$ 96,172	$ 147,788	$ 73,000	$ 105,282
7	CERNIDO DE GUAYABA	Producto higienizado homogenizado obtenido por concentración de solidos de pulpa de guayaba, y edulcorantes naturales, ingredientes: pulpa de gayaba azúcar, almidón, conservante, Presentación: Bolsa por 500 gr	LIBRA	$ 6,800	$ 7,000				$ 11,067		$ 8,289

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

8	**CHIPS DE CHOCOLATE BLANCO/NEGRO/COLORES**	Cobertura de chocolate sucedaneo chips de horneo, es una cobertura diseñada para usar en procesos de horneado y para decoracion en pasteleria y reposteria, ingredientes: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, cacao en polvo, estabilizante, emulsionante, y sabor de vainilla artificial. Presentación bolsa por 1 kg.	KG	$ 32,623	$ 44,000			$ 53,766	$ 63,425		$ 48,454
9	**COCO DESHIDRATADO SIMPLE**	Coco rallado deshidratado cabello de angel, descripción: producto natural a base de coco rallado cortado en pequeñas tiras sin conservantes, ni ingredientes adicionales, Presentación: bolsa de polietileno por 1 kg.	KG	$ 38,404	$ 37,200				$ 25,133		$ 33,579
10	**MILO**	bebida en polvo a base de malta y cacao, enriquecida con el complejo ACTIV-GO (6 vitaminas y 3 minerales) para la liberación de energía, con ingredientes clave como extracto de malta (cebada), azúcar, leche en polvo y cocoa, ofreciendo un perfil nutricional de carbohidratos, proteínas y minerales, ideal para consumo con leche caliente o fría para complementar la energía diaria. Características Principales Base: Extracto de malta de cebada, leche y cacao. Enriquecimiento (ACTIV-GO): Contiene vitaminas (C, D, B2, Niacina, B6, B12) y minerales (Calcio, Hierro, Fósforo). Energía: Diseñado para proporcionar energía, especialmente a través de su fórmula ACTIV-GO. Una combinación de 6 vitaminas (B2, B3, B6, B12, C y D) y 3 minerales (Calcio, Hierro y Fósforo) diseñada para optimizar la liberación de energía. Otros componentes: Almidón de tapioca, reguladores de acidez (fosfatos), sal y lecitina de soya como emulsionante. Perfil Nutricional (Valores promedio por 100g) Parámetro Valor Aproximado; Energía 400 - 418 kcal; Proteína 11.6 g - 12.3 g; Grasas Totales 8.4 g - 10.7 g; Carbohidratos 60 g - 66 g; Azúcares Totales 43 g - 50 g; Sodio 140 mg - 370 mg.	KG		$ 66,200			$ 36,340	$ 59,495		$ 54,012
11	**CUBIERTA DE CHOCOLATE LIQUIDA NEGRO/BLANCO**	Cubierta de chocolate liquida para cubrir, bañar y decorar piezas de panadería, bizcochería y galletería. Baño de repostería (Sucedáneo/Compound). Ingredientes clave: Azúcar, grasa vegetal (principalmente palmiste hidrogenada y fraccionada), cacao en polvo (en versiones oscuras), sólidos de leche (en versiones leche/blanca) y lecitina de soya; Energía: ~570 kcal; Grasas totales: 35g - 39g (de las cuales la mayoría son saturadas); Carbohidratos: 53g - 55g (principalmente azúcares); Proteínas: 4g - 5g. alta fluidez, sucedáneo cremoso listo para usar buen rendimiento y facilidad de aplicación para panadería y chocolatería profesional. Presentación: Unidad por 1 kg.	KG		$ 38,500			$ 25,101	$ 47,283		$ 36,961

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

12	**EMULSIFICANTE**	emulsificante para tortas, emulsificante semisolido, traslúcido, incoloro e inoloro elaborado a partir de mono y diglicéridos de ácidos grasos y estabilizantes. agua, estabilizantes (propilenglicol, glicerina), emuslificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos). producto listo para usar. no consumir directamente. se incorpora durante el batido junto con las grasas. cuñete de polietileno de alta densidad con tapa de polipropileno. recuento de hongos y levaduras ufc/g < 10, mesofilos aerobios recuento en placa < 10 presentación de 2.5 kg, empaque secundario caja de cartón corrugado.	**CUBETA 2,5KG**	$ 112,457	$ 84,300						$ 98,379
13	**ESCENCIAS SABORES VARIOS**	Esencia o saborizante para uso alimenticio, ingredientes; vehículo acuoso, alcohol etílico, propilen glicol u.s.p, saborizante artificial con sabor queso, mantequilla, naranja vainilla, coco, margarina láctea, poque) conservantes y estabilizantes. Presentación: garrafa plástica de mínimo 3849 cc.	GARRAFA	$ 51,299	$ 65,000	$ 20,000	$ 25,000		$ 53,014		$ 42,863
14	**FECULA**	Almidón natural de maíz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias tóxicas o nocivas, Presentación: Saco de papel multipliego por 25 kg.	BULTOX25 KG	$ 152,605	$ 149,000				$ 168,000		$ 156,535
15	**GALLETA TRITURADA NEGRA/BLANCA**	galleta triturada blanca o negra por 1 kilo	KG	$ 12,612	$ 50,700				$ 55,867		$ 39,726
16	**GELATINA SABORES VARIOS**	Mezcla en polvo para preparar, ingredientes: azucar, gelatina (gelificante), citrato de sodio (regulador de acidez), ácido fumarico (acidulante), sabor artificial, ácido ascorbico (vitamina c), colorantes artificiales. Presentación: Bolsa de polietileno impresa con bolsa, por 1000 gr	KG	$ 35,576	$ 31,600			$ 26,754	$ 23,800		$ 29,433
17	**GELATINA SIN SABOR**	Producto purificado obtenido por hidrólisis acida y/o básica del colágeno contenido en las pieles, tejido conjuntivo, y huesos de los animales de color amarillo crema, sabor y olor característico, ingredientes: gelatina pura, Presentación: bolsa de polietileno impresa con bolsa interna transparente por 1 kg.	KG	$ 55,430	$ 98,500			$ 98,909	$ 50,297		$ 75,784
18	**GLASEADO DE FRUTAS VARIOS SABORES**	Glaseado de frutas varios sabores, cubierta para tortas, gel emulsificado, viscoso, brillante, sin presencia de materias extrañas, y olor y sabor a frutal característico. Presentación: Envase plástico de polietileno galón o caja, por 4000 ml.	GALONX3800 ML	$ 28,821	$ 38,600				$ 30,623		$ 32,681
19	**GRAGEAS DE COLORES**	Grageas de azúcar y fécula, descripción: producto que resulta del grajeado de una semilla de azúcar con fécula de maíz y jarabe de azúcar. Presentación: Bolsa de bopp con peso de 500 gr	LIBRA	$ 12,387	$ 8,500			$ 10,648	$ 14,121		$ 11,414
20	**HARINA DE 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, Presentación: saco tejido de polipropileno, por 50 kg.	BULTOX50KG	$ 181,823	$ 220,000	$ 133,000	$ 125,000		$ 193,200		$ 170,605

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

21	**HARINA NATILLA**	Mezcla lista para preparar natilla, con ingredientes de azúcar, almidón de maíz (modificado), panela en polvo, proteínas de leche, leche en polvo, aromas autorizados, edulcorante (e-952), colorantes (e-102 y e-110, grasa vegetal hidrogenada, puede contener trazas de sulfitos. valores por 100g aprox: valor energético: 1720kj / 411kcal grasas: 2.9g grasas saturadas: 2.9g hidratos de carbono: 94.1g azúcares: 58.8g proteínas: 0g sal: 0.3 g. Presentación: Caja por 300 gr	CAJAX300	$ 9,025	$ 11,500			$ 7,954	$ 11,199		$ 9,919
22	**HARINA PARA BUÑUELO**	mezcla balanceada de los ingredientes necesarios para la elaboración de los más deliciosos, esponjosos y crocantes buñuelos. ingredientes: almidón de maíz, almidón de yuca, azúcar, dextrosa, sal (cloruro de sodio), leudante (bicarbonato de sodio). especificaciones técnicas * se recomienda un queso fresco referiblemente duro (tipo costeño). físico-químicas max. humedad, % 13.0 información sensorial aspecto polvo color blanco ligeramente crema olor libre de olores extraños sabor dulce ligeramente salado empaque y condiciones de almacenamiento: saco de papel kraft por 25 kg. almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes. vida útil saco de papel: 10 meses. bolsas de polietileno contenidas en sacos de papel: 24 meses.	BULTOX25KG	$ 176,568	$ 208,000	$ 158,000	$ 158,000				$ 175,142
23	**HARINA PRECOCIDA DE MAIZ**	Harina precocida de maíz blanco, ingredientes: harina precocida de maíz blanco fortificada con vitamina b1 y vitamina b2, presentación: sacos de polipropileno por 50 kg.	BULTOX50KG	$ 202,737	$ 213,000	$ 156,000	$ 164,000				$ 183,934
24	**LEVADURA LARGA VIDA**	levadura instantánea para panificación es un producto constituido por células vivas del género (saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de sorbitan (ins491) levadura para panificación que por su composición posee además alto poder nutricional, actividad (ml co2/2 hr) >1500, nitrógeno proteico 43,0 a 50,0 %, humedad máximo 5%, coliformes totales <1.0e02 ufc/g, bacterias lácticas <1.0e06 ufc/g, levadura salvaje <1.0e03 ufc/g, presentación: Paquete de 500 gr (envasado al vacío) en film poli laminado.	LIBRA	$ 14,595	$ 14,800	$ 12,300	$ 14,000				$ 13,924
25	**MANJAR BLANCO**	Manjar blanco en mate, presentación de 40 gr c/u. leche entera, azúcar, harina de arroz, glucosa jarabe, fécula de maíz y sorbato de potasio. Presentación: Unidad en empaque individual por 40 gr.	UNIDAD	$ 3,193	$ 4,500				$ 3,733		$ 3,809
26	**PIÑA**	Piña en trozos. Presentación: Frasco de vidrio o bolsa plástica de 4000 gr a 4200 gr.	FRASCO/ BOLSA	$ 64,547	$ 33,000				$ 60,293		$ 52,613
27	**POLVO PARA HORNEAR**	Ingredientes: pirofosfato ácido de sodio (ácido leudante), bicarbonato de sodio (agente leudante), almidón, azúcar, fosfato monocálcico Presentación: Bolsa de polipropileno con bolsa interna laminada por 1 kg.	KILOGRAMO	$ 22,258	$ 13,000	$ 10,500					$ 15,253

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

28	**PREMEZCLA BIZCOCHUELO**	Mezcla para bizcochuelo es una mezcla completa para bizcochuelo.puede ser utilizado para bases de tortas frías y postres, ingredientes azúcar, harina de trigo fortificada, almidón,base estabilizante (e-471 mono- y di-glicéridos de ácidos grasos, e472b ésteres lácticos y de ácidos grasos del glycerol, e-477 ésteres de propilenglicol de ácidos grasos, e481 lactilatos de sodio, proteína de suero concentrada, glucosa, e450iii difosfato tetrasódico), agentes leudantes (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico), estabilizante (goma xantica) Presentación: Saco de 12.5 kg bolsa de polietileno sin impresión interna y saco	BULTO/ BOLSA	$ 175,988	$ 188,000				$ 204,400	$ 185,000	$ 188,347
29	**SAL**	Cloruro de sodio (sal) purificada refinada, ingredientes: cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (ferrocianuro de sodio e-535). Presentación: Saco de polipropileno laminado x 25 kg	BULTOX25kg	$ 50,880	$ 45,000			$ 43,517	$ 31,200		$ 42,649
30	**TOPPINS**	perlas comestibles diseñadas para la decoracion de productos de pasteleria y reposteria, Paquete 500 grcolores DORADAS/PLATEADAS y COLORES PASTELES	UNIDAD		$ 28,500				$ 11,583	$ 33,000	$ 24,361
31	**GALLETAS**	Galleta con relleno de crema en el medio de sabor a vainilla o chocolate, cada paquete trae 4 galletas, (oreo o festival) Paquete x 24 und	PAQUETE		$ 10,200				$ 28,200	$ 28,000	$ 22,133
32	**TINTAS**	Tintas colorantes para pasteleria o reposteria, colores varios en presentacion de 60 ml	UNIDADX60 ML		$ 28,600					$ 22,000	$ 25,300
33	**PAPA A LA FRANCESA**	Paquete de papa a la francesa empacada al vacio presentacion de 2,5 kilos a 3,0 kg	PAQUETEX2,5/ 3,0 KG		$ 33,100			$ 22,622	$ 42,364		$ 32,695
TOTAL DEL GRUPO											**$ 2,212,898**

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

PRODUCTOS PASTA O PULPA, PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL; IMPRESOS Y ARTÍCULOS SIMILARES.

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	HISTORICO PRECIO 2025+ IPC 5,1%	COT No. 1	COT No. 2	COT No.3	COT No. 4	PROMEDIO
1	BASE PARA TORTA 1/4	Base en icopor de forma redonda, para torta de 1/4 de libra – paquete por 200 unidades.	PAQUETEX200	$ 53,725	$ 65,000				$ 59,363
2	BASE PARA TORTA 1/2	Base en icopor de forma redonda, para torta de 1/2 de libra- paquete por 200 unidades.	PAQUETEX200	$ 217,683	$ 85,000				$ 151,342
3	BASE PARA TORTA 1LB	Base en icopor de forma redonda, para torta de 1 libra- paquete por 200 unidades.	PAQUETEX200	$ 100,181	$ 115,000				$ 107,591
4	BOLSA DE PAPEL	presentación: bolsa plegada en papel sulfito de 40 gramos, color beige claro, bolsa plegada 2 libras paquete por 100 unidades mínimo.	PAQUETEX100	$ 7,346	$ 9,100		$ 5,000		$ 7,149
5	CAJA PARA TORTA 1/4	Caja hecha en cartón, para almacenar y trasportar torta de 1/4 de libra - paquete por 100 unidades	PAQUETEX100	$ 190,426	$ 212,000				$ 201,213
6	CAJA PARA TORTA 1/2	Caja hecha en cartón, para almacenar y trasportar torta de 1/2 de libra - paquete por 100 unidades	PAQUETEX100	$ 217,683	$ 278,000				$ 247,842
7	CAJA PARA TORTA 1 LB	Caja hecha en cartón, para almacenar y trasportar torta de 1 de libra - paquete por 100 unidades	PAQUETEX100	$ 323,913	$ 320,000				$ 321,956
8	CINTA PAPEL	Cinta papel 5 cm ancho, rollo x 25 metros colores varios	ROLLO	$ 9,773	$ 13,000				$ 11,387
9	PAPEL MANTEQUILLA	Papel parafinado con barrera contra la humedad y la grasa, capacidad como sellador o aislante tacto suave y deslizante. barrera de preservación contra microrganismos y preservación de aromas. aporta rigidez al papel. peso de la estructura es grado alimenticio. repelente al agua, 100% hidrofobco. resistente en condiciones de congelación. no altera el color, olor y sabor de los alimentos, no se adhiere a los productos con los que entra en contacto. Presentación: ancho 30 cm, peso 7 kilos, tamaño 500 metros mínimo.	ROLLOX500 MTS	$ 108,533	$ 265,000				$ 186,766

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

10	**PORTA PIZZAS**	Recipiente o empaque elaborado en cartón, para portar porciones de pizza individual. Presentación: Material cartón, l 222mm x a 35 mm x h 24 mm x as 189 mm, paquete por 100 unidades.	PAQUETEX100	$ 17,226	$ 8,500				$ 12,863
11	**PORTACOMIDAS J2**	Portacomidas elaboradas en icopor con dos divisiones. presentación: Paquete por 200 unidades. J2	PAQUETEX200	$ 77,752	$ 66,500	$ 44,000			$ 62,751
12	**PORTACOMIDAS PLATO 4D**	Portacomidas de plástico, de cinco o cuatro divisiones, color negro con tapa transparente, Plato 4D. Presentación: Paquete por 100 unidades	PAQUETEX100	$ 148,927	$ 298,500	$ 340,000			$ 262,476
13	**CAPACILLO**	Capacillo de papel estampado para muffins, paquete por 200 und	PAQUETEX200		$ 29,200			$ 15,125	$ 22,163
TOTAL DEL GRUPO									**$ 1,654,859**

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

➢ PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICO

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	HISTORICO PRECIO 2025+ IPC 5,1%	COT No. 1	COT No. 2	COT No.3	COT. No 4	COT. No 5	COT. No 6	PROMEDIO
1	BOLSATINA	Bolsatina o bolsa para canastilla, elaborada en polietileno de baja densidad que tiene como diseño fuelles laterales. artículo para uso general. polietileno baja densidad. Presentación: Paquete por 100 unidades.	PAQUETEX100	$ 26,107	$ 39,500						$ 32,803
2	CUCHARA PARA POSTRE	Material poliestireno alto impacto (hips), productos 100% higiénicos y resistentes, su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Presentación: Largo 13,5 cm peso 2,1 kg, color blanco, paquete por 100 unidades	PAQUETEX100	$ 5,535	$ 4,600		$ 3,000				$ 4,378
3	CUCHARA SOPERA	Cuchara sopera material poliestireno alto impacto (hips). productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. color blanco. Presentación: Paquete x 100 unidades	PAQUETEX100	$ 9,027	$ 10,200						$ 9,614
4	DOMO CRISTAL+ BANDEJA	Domo de cristal #01 largo 15.0 cm, ancho 13.7 cm y altura 6 cm. caja x 100 und. acompañado con su respectiva bandeja espumada estándar negro # 01 de dimensiones largo 13.0 cm, ancho 13.0 cm y altura 1.3 cm a 2,5 cm. Presentación: Caja por 100 unidades	CAJA X100	$ 81,900	$ 161,800						$ 121,850
5	DOMO NEGRO TAPA TRANSPARENTE 1/4 LB	Domo cristal redondo para torta de 1/4 de libra, con un diametro aprox de 15 cm al 17 cm, Presentación: Caja por 50 unidades	CAJAX50	$ 109,304	$ 88,200	$ 60,000					$ 85,835
6	DOMO NEGRO TAPA TRANSPARENTE 1/2 LB	Domo cristal redondo para torta de 1/2 de libra, con un diametro aprox de 22 cm a 24 cm, Presentación: Caja por 50 unidades	CAJAX50	$ 161,181	$ 176,970	$ 95,000					$ 144,384
7	DOMO NEGRO TAPA TRANSPARENTE 1LB	Domo cristal redondo para torta de 1 libra, con un diametro aprox de 27 cm a28 cm Presentación: Caja por 50 unidades	CAJAX50	$ 196,810	$ 185,900	$ 150,000					$ 177,570
8	DOMO TRIANGULAR PLASTICO	Material: polietileno tereftalato (pet). productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias, color cristal aprobado para contacto con alimentos contenedor. Presentación: Altura 5 cm, largo 11.0cm paquete x 100 unidades	PAQUETEX100	$ 49,412	$ 89,100	$ 75,500					$ 71,337
9	GLOBOS	Globos pequeños con figura de (corazón, redondo con estampado o en forma de estrella) de colores: (negro, azul oscuro, azul claro, plateado y dorado) de aprox 12". Presentación: paquete de 50 unidades. Referencia R12	PAQUETEX50		$ 33,700					$ 24,200	$ 28,950

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

10	**GLOBOS**	Globos pequeños con figura de (corazón, redondo con estampado o en forma de estrella) de colores: (negro, azul oscuro, azul claro, plateado y dorado) de aprox 9". Presentación: paquete de 50 unidades. Referencia R9	PAQUETEX50		$ 24,500					$ 19,500	$ 22,000
11	**PAPEL VINIPEL**	Película altamente resistente para el empaque de diversos tipos de alimentos. es una de las referencias más utilizadas por su versatilidad. especificaciones espesor: calibre 3%, de elongación vertical: 160% % de elongación horizontal: 180% transparencia. sin rayas color: cristal en película extendida, Presentación: rollos con alguna tonalidad de 45 cm, de ancho y 1500 mts largo como mínimo.	ROLLOX1500MTS		$ 145,800	$ 85,000					$ 115,400
12	**PORTA GLOBOS**	Porta globo plástico colores blancos o negros. Presentación: Unidad.	UNIDAD	$ 623	$ 4,800						$ 2,712
13	**SILICONA**	Barra de silicona. Presentación: Unidad de 7 mm	UNIDAD	$ 1,490	$ 2,800						$ 2,145
14	**VASOS DESECHABLES + TAPA**	Vasos desechables de 9 onzas. con tapa. Presentación: 50 unidades.	PAQUETEX50	$ 16,364	$ 12,000		$ 8,500				$ 12,288
15	**DOMO MUFFINS**	domo muffins individual 6.5 de diametro paquete por 200 unidades.	PAQUETEX200		$ 108,500				$ 120,000		$ 114,250
16	**BOLSA ALUMINIZADA**	Bolsa aluminizada No. 22 para empaque de colitas cubanas con medidas aprox de 24 cm de largo x 10 cm de ancho. Paquete por 100 und	PAQUETEX100		$ 8,600			$ 3,300			$ 5,950
17	**BOLSA**	Bolsa plastica transparente de 2 libra. Paquete x 100 und.	PAQUETEX100		$ 5,200		$ 4,000				$ 4,600
18	**BOLSA**	Bolsa plastica blanca para empacado, con medidas aprox de 20 cm de ancho x 25 cm de largo. Paquete x 100 und.	PAQUETEX100		$ 7,580		$ 4,500				$ 6,040
TOTAL DEL GRUPO											**$ 962,106**

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

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

- ✓ La capacidad financiera se verificará teniendo en cuenta la información contenida en el Registro único de Proponentes RUP actualizada a 31 de diciembre de 2024 o 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 ($).*
- ✓ 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

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

ENDEUDAMIENTO		Máximo 62%
RAZÓN COBERTURA DE INTERESES		Mayor o igual a 2.5 Veces
CAPITAL DE TRABAJO		Mayor o igual al 60% del presupuesto oficial
PATRIMONIO		Mayor o igual al 50% del presupuesto oficial
	RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Mínimo 0,09
	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

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.

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

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

panaderia.cojamundi@inpec.gov.co – Teléfono: 2347474 Ext 24217

8.1 MATRIZ DE RIESGOS

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

	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORÍA	¿A QUIEN SE LE ¿ASIGNA?	TRATAMIENTO/CONTROL A SER IMPLEMENTADO	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA LA EJECUCION DEL ¿CONTRATO?	RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	
													PROBABILID	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORÍA					¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD
3	General	Externo	Contratación	Regulatorio	Cambios en la legislación tributaria que inciden en la carga impositiva de los bienes y servicios a adquirir	El contratista seleccionado deberá asumir mayores costos derivados en las reformas de la legislación tributaria	1	4	5	Bajo	Contratista	Establecer en los estudios previos que cualquier cambio en la legislación tributaria del país que incrementen el valor de los bienes o servicios a adquirir será asumido por el contratista sin afectar lo pactado en el contrato	1	2	3	Bajo	No	ENTIDAD ESTATAL/RESPONSABLE	28/01/26	28/01/26	Actualización normas tributarias que afectan la contratación estatal	Etapa Contractual
4	General	Externo	Contratación	Económico	Aumento de precios del mercado	Disminución del margen de utilidad del proveedor	2	3	5	Medio	Contratista	Aumento en los precios de ciertos productos como consecuencia del aumento natural de precios	1	2	3	Bajo	Si	ENTIDAD ESTATAL/RESPONSAB	15/01/26	28/01/26	Establecer en los estudios previos esta variable la cual no puede afectar la ejecución del contrato	Etapa Contractual
5	General	Interno	Ejecución	Operacional	Acciones u omisiones de los proveedores en la entrega de insumos necesarios para el cumplimiento de la obligaciones del contratista	Incumplimiento, suspensión, terminación contractual anticipada o imposibilidad de ejecución del contrato	2	3	5	Medio	Contratista	Seguimiento constante al cumplimiento de las actividades a ejecutar, determinando tiempos de entrega	1	2	3	Bajo	Si	ENTIDAD ESTATAL/RESPONSABLE	28/01/26	28/01/26	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 - COJAM – INPEC, 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 ALTA Y 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	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	NO	NO	NO
EstadosUnidos		SI	SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	SI	NO	NO	NO
México		SI	NO	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	SI	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	SI	NO	NO
	Honduras	SI	NO	SI	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 CATALINA FIERRO MAYORGA
Responsable Proyecto Productivo Panadería

Elaboró: Dg. Catalina Fierro/ Responsable Proyecto Panadería-COJAM
Revisó: P.U Manuel Antonio Ramírez Ospina Área de licitaciones- COJAM
Revisó: P.U Yamileth Álvarez Reyes - Responsable Atención y tratamiento -COJAM
Revisó: T.O Christian Felipe Tamayo – área Contratación-COJAM
Aprobó: Ct Jhon Freddy Rojas Sutta –Director COJAM
Fecha:23/02/2026