ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROYECTO DE HABILIDADES PRODUCTIVAS EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE BARRANQUILLA.

No CPMSBA 002-2026

TABLA DE CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD 1
2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO 3
3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN. 3
4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS 4
5. CONCEPTO FINANCIERO 11
6. EXPERIENCIA 11
7. ESTUDIO DE MERCADO 11
8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO 17
9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL 17
10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO 17
11. FORMA DE PAGO 17
12. DOMICILIO CONTRACTUAL 18
13. LUGAR DE EJECUCIÓN 18
14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR 18
15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA 21
16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO 21
17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO 22
18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO 23
19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO 24
20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD. 24
21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD 24
22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO 24

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, y con base en la Resolución No 000003 del 02 de enero de 2026 con posición de catálogo de gasto A-05-01-01-002-003 se procede a realizar los siguientes estudios previos para **"Contratar el suministro de productos alimenticios para el proyecto de habilidades productivas expendio la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de Barranquilla"**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC mediante el acuerdo 010 de 2004 establece que la dirección de cada centro de reclusión organizará por cuenta de la administración, el expendio de artículos de primera necesidad y uso personal para

los sindicados y condenados. Como institución pública del estado colombiano, se da cumplimiento en brindar condiciones de vida digna a la población reclusa, respetando la obediencia ceñida a los deberes y obligaciones que de igual forma repercuten en el bienestar de la sociedad.

Al interior de los centros penitenciarios y/o de reclusión, las personas privadas de la libertad (PPL) deben gozar del respeto y protección de sus derechos humanos. Siendo así, el Estado debe garantizarles el disfrute de sus derechos al igual que en las personas que se encuentran en libertad. Ante el cumplimiento de la pena privativa de la libertad, el sistema penitenciario debe brindar unas condiciones mínimas de habitabilidad y de ambientes sociales sanos dentro de los establecimientos penitenciarios y carcelarios del país.

Para el logro de tales fines se han implementado una serie de políticas administrativas con la finalidad de implementar un sistema más humano acorde con las realidades sociales y culturales los diferentes grupos de PPL que pertenecen al sistema carcelario del país, estas políticas van encaminadas a lograr el desarrollo integral de la persona, por medio de la ocupación laboral y la implantación de unos sistemas educativos y de atención con igualdad de participación para todos los internos. Dentro de los programas laborales se encuentran los proyectos de habilidades productivas como el Expendio, actividad que va encaminada a generar trabajo y a satisfacer necesidades de consumo con la finalidad de poner a disposición de los reclusos comidas, bebidas u otros elementos a los que pueden acceder "por su propia cuenta", de manera opcional y discrecional, sin que de su acceso dependa la garantía y salvaguarda de los citados derechos fundamentales.

Actualmente la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Barranquilla con Reclusión Especial, alberga aproximadamente 1.495 personas privadas de la libertad y en aras de cumplir con la normatividad, cuenta con el proyecto de habilidades productivas de expendio, por medio el cual se comercializan productos de primera necesidad y que se deben tener a disposición de todo el personal privado de la libertad para la suplencia de sus necesidades básicas.

En la CPMSBA de Barranquilla, funciona el proyecto productivo de expendio, el cual suministra productos de primera necesidad a los internos, brindándoles la oportunidad de adquirir de acuerdo con sus gustos elementos de aseo, productos alimenticios y bebidas. Por tal razón se hace necesario realizar la contratación de productos alimenticios para cumplir con los requerimientos de inventarios para el desarrollo eficiente del proceso de comercialización. El establecimiento cuenta con 8 puntos de venta y 1 bodega principal, pertenecientes al proyecto de Habilidades Productivas Expendio, por medio de los cuales se suministran los productos adquiridos para su comercialización para con la población reclusa ubicada en cada pabellón, incluyendo los productos de consumo elaborados por el Proyecto Productivo de Panadería.

La dirección la CPMSBA, en cumplimiento de sus funciones administrativas delegadas y legales, ha de organizar y desarrollar las acciones necesarias para el abastecimiento de los productos autorizados por la normatividad vigente que se expenderán en los puntos existentes en este penal y con la presente vigencia presupuestal.

Teniendo en cuenta lo anterior y generada la asignación presupuestal desde la dependencia de Proyecto de Habilidades Productivas Expendio CPMSBA, catálogo de gastos **A-05-01-01-002-003, Rubro: Productos de Molinería, Almidones y Productos Derivados del almidón, Otros Productos Alimenticios, Fuente Propios, Recurso 26, Situación CFS**, y siguiendo lineamientos para la adquisición y posterior comercialización en el Proyecto de Habilidades Productivas Expendio según Resolución No 000003 del 02 de enero de 2026, proceso que debe realizarse con el máximo de austeridad para lograr una eficiente gestión de los recursos públicos disponibles.

Se procede en dar inicio al proceso de contratación con persona natural o jurídica legalmente constituida e idónea para el suministro de los productos requeridos, toda vez que es una necesidad contemplada en el plan anual de adquisiciones del Establecimiento. En el mercado nacional y local existen empresas que se dedican a la actividad de comercialización de este tipo de productos, las cuales cuentan con la experiencia para desarrollar el tipo de contratación pertinente.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

"**Contratar el suministro de productos alimenticios para el proyecto de habilidades productivas expendio la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de Barranquilla**."

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

Permitirle a la población privada de la libertad, tener la posibilidad de adquirir en el proyecto productivo expendio del penal, productos alimenticios para la venta, que les permitan satisfacer sus necesidades básicas, con el fin de que puedan cumplir la totalidad de su pena en unas condiciones dignas y así apoyar su proceso de resocialización desarrollado en la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Barranquilla – CPMSBA. Por lo tanto, los elementos ofertados deben ser de buena calidad y cumplir con las condiciones técnicas exigidas en este contrato.

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la

modalidad de "mínima cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la mínima cuantía de la Entidad.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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

Clasificación UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50112005	**E**	**50**	**11**	**20**	**05**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de Carne y Aves de Corral	Carnes Procesadas y preparadas	Carne Procesadas con Aditivos
50461804	**E**	**50**	**46**	**65**	**04**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Vegetales en Latas o en Frasco	Frijoles en Lata o en Frasco	Frijoles Barlotti Enlatados o Envasados
50465403	**E**	**50**	**46**	**54**	**03**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Vegetales en Latas o en Frasco	Alverjas en Latas o en Frasco	Alverjas con Zanahoria
50465403	**E**	**50**	**40**	**32**	**22**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Vegetales en Latas o en Frasco	Maíces	Maíz temprano Dulce
50121538	**E**	**50**	**12**	**15**	**38**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y Mariscos	Pescados	Pescados Almacenado en Repisa
50171830	**E**	**50**	**17**	**18**	**30**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Condimentos y conservantes	Salsa y condimentos y productos para untar	Salsas o Condimentos o Cremas De Untar o Marinados
50161511	**E**	**50**	**16**	**15**	**11**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, Azucares, Edulcorantes y Productos	Chocolates, Azucares, Edulcorantes y Productos	Chocolate o Sustito de Chocolates
50161509	**E**	**50**	**16**	**15**	**09**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, Azucares, Edulcorantes y Productos	Chocolates, Azucares, Edulcorantes y Productos	Azucares Naturales o Productos Endulzantes
50192109	**E**	**50**	**19**	**21**	**09**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y snacks	Papas Fritas De Talego O Mezclas
50201709	**E**	**50**	**20**	**17**	**09**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Bebidas	Café y té	Café Instantáneo
50192401	**E**	**50**	**19**	**24**	**01**
	E	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Mermeladas y gelatinas y pasta de untar de nuez y duce y conservas de frutas	Mermeladas o Preservativos De Fruta

50161813	**E**	**50**	**16**	**18**	**13**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolate, Azucares, Edulcorantes y Productos de Confitería	Productos de Confitería	Chocolate o sustituto de chocolate confitería
50101716	**E**	**50**	**10**	**17**	**16**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Frutos Secos	Frutos Secos	Nueces y Semillas Enteras
50322101	**E**	**50**	**32**	**21**	**01**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Fruta Seca	Arándano de Mirto Seco	Arándanos Bog Seca
50181903	**E**	**50**	**18**	**19**	**09**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de Panadería	Pan y Galletas y Pastelitos y Dulces	Galletas de Soda
50181905	**E**	**50**	**18**	**19**	**05**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de Panadería	Pan y Galletas y Pastelitos y Dulces	Galletas Dulce
50181905	**E**	**50**	**19**	**15**	**05**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Sopas y estofados	Sopas o sudados preparados fresco
50181905	**E**	**50**	**19**	**15**	**06**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Sopas y estofados	Sopas o sudados preparados congelados
50181905	**E**	**50**	**19**	**15**	**07**
	Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Sopas y estofados	Sopas o sudados preparados de repisa

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Para contratar el suministro de productos alimenticos para el proyecto de habilidades productivas de expendio del CPMSBA de Barranquilla, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer**:**

N°	NOMBRE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	UND DE MEDIDA
1	**BUTIFARRA DE 450 G**	Embutido a base de carne de res en mayor porcentaje, carne de cerdo, condimentada y un ligero toque picante y en otras ocasiones con otras especias, en tripa artificial. Ingredientes: Carne de pollo separada mecánicamente, agua, grasa vegetal (mezcla de aceite palma, plamiste), proteína de soya, harina de trigo fortificada, almidón de yuca, almidón modificado de maíz, sal, lactaso de sodio (regulador de acidez), proteína de cerdo, colágeno, hemoglobina, especias naturales (pimienta, comino, cebolla) polifosfato de sodio (regulador de acidez), colorante natural (caramelo), entiobato de sodio, antioxidante, contiene soya, gluten. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 450 g	Paquete

2	**SALCHICHÓN CERVECERO DE 900 G**	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base de la carne de Res, Agua, Carne de Pollo, Tocino, Harina de Trigo (Retenedor de humedad), proteína de soya (emulgente), Material de Cerdo (extracto proteico de cerdo), especias (Ajo, Cebolla), Sal, Poli fosfato de sodio (modificador de pH), humo líquido, eritorbato de Sodio (agente reductor), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), color Eritrosina C. I.45430, mezclado de pasta gruesa, e introducido en tripa artificial fibrosa no comestible, y sometido a tratamiento térmico de cocción ahumado. Carne de Res 58%, carne de Pollo 42%. Fecha vencimiento. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 900g	Unidad
3	**SALCHICHÓN TIPO VIENA RES 500 G**	Salchichón tipo viena res. Ingredientes: Carne de Res, agua, Almidón de yuca, sal, Material de cerdo, tocino, polifosfato de sodio, Mono glutamato de sodio, carboximetilcelulosa, color eritrosina, y nitrito de sodio. Envasada en recipiente de hojalata, abre fácil, salchicha mixta de pollo y cerdo. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 500 g	Unidad
4	**MORCILLA DE 450 G**	Embutido a base de sangre cocida, generalmente de cerdo, de color caoba oscuro. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 500 g	Paquete
5	**SALCHICHA CARNES MIXTAS 500 G**	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base carne de pollo, Agua, Harina de Trigo, Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca, Proteína de Soya, Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio, Eritorbato de Sodio, Bicarbonato de Sodio, Nitrito de Sodio, Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 500 g	Paquete
6	**SALCHICHA MANGUERA 500 G**	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base carne de pollo, Agua, Harina de Trigo, Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca, Proteína de Soya, Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio, Eritorbato de Sodio, Bicarbonato de Sodio, Nitrito de Sodio, Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 500 g	Paquete
7	**MORTADELA DE 225 G**	Carne de pollo separada mecánicamente, (cuero de cerdo, agua, proteína de cerdo, corazones, colágeno) harina de trigo fortificada, proteína de soya, almidón de yuca, sal, aroma artificial (pollo) sal de potasio, polifosfato de sodio (regulador de acidez), entorbato de sodio (antioxidante), nitrito de sodio (fijador de color), colorante artificial (eritosina), contiene soya, gluten, puede contener trazas de huevo. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación de 225 g	Paquete
8	**ATÚN EN LOMITOS EN ACEITE 160 G**	Atún envasado en lata, para conserva, resistente al manipuleo y a la acción del producto de manera que no alteren las características organolépticas del mismo, con tapa lisa de sistema abre fácil. Que cumpla con las normas sanitarias, marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 160 g	Unidad
9	**ATÚN EN LOMITOS EN AGUA 160 G**	Lomo de atún conservado, abre fácil, Compuesto de aceite, verduras vinagre, sal. Con Registro Sanitario, fecha de vencimiento. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 160 g	Unidad
10	**SALSA DE TOMATE 80 G**	Sobre de concentrado de tomate: azúcar, vinagre, sal especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico y benzoato de sodio, espesante (carboximetilcelulosa). Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 80g	Unidad
11	**SALSA MAYONESA 80 G**	Sobre de concentrado mayonesa: aceite vegetal, agua, huevo líquido pasteurizado, vinagre, almidón modificado, sal, yema de huevo, estabilizante, pulpa de limón, conservante (sorbato de potasio), sabores naturales (mostaza idéntica al natural), cebolla, ajo), colorante natural (betacaroteno), antioxidante (BHT), y secuestrante (EDTA). Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 80g	Unidad

12	**AZÚCAR TUBIPLACK PAPEL 1000 G**	Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera, constituido por cristales suelto de sacarosa, color blanco, dulce y granulado. Sacarosa Mínima 99.8%. Debe especificar: Fecha de Vencimiento e información nutricional. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Con contenido de 200 sobres de tubiplack de 5g cada uno. Presentación 1000 g	Paquete
13	**PASABOCAS MIX SABORES SURTIDOS 45 G**	Papa, oleína de palma, plátano verde, piel de cerdo, sal, sabor natural a humo, dextrosa, mono y diglicéridos de ácidos grados, aceite vegetal, mezcla de tocoferol, palmitato de ascorbilo, mezcla de ácido cítrico, bha, bht, galato de propilo, mezcla de ajo en polvo, cebolla en polvo, azúcar, Glutamato monosódico, fécula de maíz, sabores surtidos. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 45g	Unidad
14	**PASABOCAS PAPAS FRITAS SABORES SURTIDOS 36 G**	Papa, aceite vegetal y/o oleína de palma y saborizantes artificiales y naturales, glutamato monosódico (potenciador de sabor), acidulante, azúcar, dióxido de silicio (anti humectante), sabores surtidos. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 36g.	Unidad
15	**PASABOCAS DE MAÍZ SABOR A QUESO 40 G**	Pasaboca de maíz horneado, oleína de palma, maltodextrina de maíz, suero de leche en polvo, aceite vegetal, sal yodada, saborizante natural a queso, saborizante artificial a mantequilla, glutamato monosódico, grasa butírica, queso, colorantes artificiales, extracto de annato, ácido láctico, dióxido de silicio. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 40g.	Unidad
16	**PASABOCAS A BASE DE PLÁTANO VERDE CROCANTE 28 G**	Pasabocas de platanitos fritos, plátano verde, mezcla de aceites vegetales (aceite de girasol (12%), aceite de canola y/o aceite de palma) y sal. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. 28g	Unidad
17	**CAFÉ INSTANTÁNEO SOLUBLE, EMPACADO INDIVIDUALMENTE PRESENTACIÓN EN SOBRE STICK POR 1,5 GRAMOS**	Café Instantáneo. Empaque en sobre Metalizado, Sabor tradicional Café. Debe especificar: lote, Fecha de Vencimiento, Registro Sanitario. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación sobres stick de 1.5 gr	Caja
18	**MANÍ RECUBIERTO CON HARINA DE TRIGO 40 G**	Maní tostado salado recubierto con harina, calorías por porción, calorías 200, calorías de grasa 90, grasa total 10 g, colesterol 0mg, carbohidratos totales 19 g, proteína 8g, hierro 8%. Presentación 40g	Unidad
19	**MANÍ SALADO SABORES VARIOS 32 G**	Maní tostado salado sabores varios, calorías por porción, calorías 200, calorías de grasa 90, grasa total 10 g, colesterol 0mg, carbohidratos totales 19 g, proteína 8g, hierro 8%. Presentación 32g	Unidad
20	**GALLETAS DE SAL TIPO CRACKER 1 TACO (100 G)**	Galleta salada tipo Cracker, con harina blanca, original Ingredientes: Harina de trigo fortificada, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, agua, sal, extracto ded malta (cebada), azúcar invertido, leudantes (bicarbonato de amonio, fosfato mono cálcico), leche, emulsificante (lecitina de soja), acidulante (ácido láctico), resaltador de sabor (mono glutamato de sodio). Contiene trigo (gluten), soja, cebada, leche y trazas de huevo, sésamo, avena, nueces y centeno. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación Taco (100 G)	Unidad
21	**GALLETAS DE SAL TIPO CRACKER CON SABOR A QUESO Y MANTEQUILLA 1 TACO (100 G)**	Galleta salada sabor a queso, original. Ingredientes: harina de Trigo fortificada, aceite Vegetal, jarabe de azúcar invertido, Sal, Bicarbonato de Amonio, Fosfato Mono cálcico, Bicarbonato de Sodio. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación Taco (100 G)	Unidad
22	**GALLETAS TIPO CRACKER DULCE Y SALADA (100 G)**	Galleta tipo cracker dulce y salada. Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), aceite vegetal de palma, grasa vegetal de palma, azúcar invertido, extracto de malta, sal, agua, azúcar, huevos, leche en polvo, leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio, bicarbonato de amonio), emulsificante (lecitina de soya), resaltador de sabor (Mono glutamato de sodio), acondicionador de masa (metabisulfito de sodio). Marca	Unidad

		reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación Taco (100 G)	
23	**GALLETAS NEGRAS CON CREMA SABOR A CHOCOLATE 33 G**	Galletas con masa de sabor a chocolate rellenas con crema sabor a vainilla. Ingredientes: Harina de Trigo Fortificada, Niacina, Hierro, Vitaminas B1-B2, Azúcar, Grasa vegetal de Palma, Fécula de Maíz, Agua, Azúcar Invertido, Lecitina de Soya, sal, leudantes, sabor artificial, y Colorantes Naturales; Gluten y Leche. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 33 g	Unidad
24	**GALLETAS RELLENAS CON SABORES SURTIDOS X 33 G**	Galletas rellenas con crema diferentes sabores (4 unidades por bolsa). Ingredientes: Harina de trigo fortificada, niacina, hierro tiamina, riboflavina, ácido fólico, azúcar, grasa vegetal de palma, almidón de yuca, azúcar invertido, agua, bicarbonato de sodio, fosfato de calcio, lecitina de soja, sal, sabores artificiales a vainilla, fresa, limón y coco, ácido cítrico, carmín, curcumina, leche, trigo, trazas. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 33 g	Unidad
25	**TAJADA DE PONQUÉ CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE X 60 G**	Ponqué cubierto de chocolate. Ingredientes: Harina de trigo fortificada: vitamina C: 60 mg/kg, niacina: 55 mg/kg, hierro:44 mg/kg, tiamina: 6 mg/kg, riboflavina:4 mg/kg, ácido fólico: 1,54 mg/kg. azúcar, huevo, grasa vegetal, agua, emulsicantes, mono y diglicéridos, de ácidos grasos E-471, leche descremada en polvo, sal yodada, leudante, ácido sórbico, propionato de sodio, saborizantes idénticos al natural, colorante natural cacao. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 60 g	Unidad
26	**PONQUÉ CASERO REDONDO SABORES SURTIDOS X 200 GR**	Ponqué casero redondo sabor sabores surtidos. Ingredientes: Harina de trigo fortificada (niacina 55mg/kg), hierro 44 mg/kg), vitamina b1, 6mg/kg, vitamina b2: (4mg/kg), ácido fólico: 1,54 mg/kg), azúcar, huevo, grasa vegetal comestible, aceite de palma, antioxidante, terbutilhidroquinona tbhq, agua, azúcar invertido, humectantes (glicerol, sorbitol), almidón de maíz modificado, leudantes (pirofosfato de sodio, bicarbonato de sodio, fosfato mono cálcico, conservantes (propionato de calcio, ácido sórbico), sal refinada yodada y fluorizada, emulsificantes (monoglicéridos y poli glicéridos de ácidos grasos, propilenglicol, espesante, sabores naturales y artificiales (vainilla, crema), contiene gluten y huevo. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 200 g	Unidad
27	**TAJADA PONQUÉ SABORES SURTIDOS X 60 GR**	Ponqué tajada sabores surtidos. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 60 g	Unidad
28	**PRECOCIDO - CHURRASCO DE POLLO BRASSET x500GR**	Producto elaborado a partir de pechuga o contramuslo de pollo deshuesado, marinado con especias seleccionadas, formado y sometido a un proceso de precocción térmica (al vapor o aire caliente). Ideal para un terminado rápido en plancha, parrilla o microonda. Producto listo para calentar y servir Presentación de 500g	Unidad
29	**PRECOCIDO ALITAS BBQ BRASSET x900GR**	Alitas de pollo (segmentos de primer y segundo medio) seleccionadas, marinadas y sometidas a un proceso de precocción controlada. Posteriormente, son recubiertas con una salsa tipo Barbecue (BBQ) de perfil ahumado y dulce. Producto listo para calentar y servir. Presentación de 900g	Unidad
30	**PRECOCIDO MILANESA DE POLLO BRASSET x320GR**	Filete de pechuga de pollo seleccionado, marinado, formado y recubierto con una mezcla de harinas y pan rallado sazonado. El producto es sometido a un proceso de pre-fritura rápida (para fijar el apanado) y posterior precocción térmica. Producto listo para calentar y servir. Presentación 320g	Unidad
31	**PRECOCIDO NUGGETS DE POLLO BRASSET x300GR**	Bocados de pollo elaborados a partir de carne de pechuga y muslo finamente picada, marinada, moldeada en formas uniformes y recubierta con un apanado crujiente. El producto es sometido a una pre-fritura y cocción interna completa, seguido de un proceso de congelación rápida (IQF) para preservar su textura. Producto listo para calentar y servir. Presentación 300g	Unidad

32	**PRECOCIDO PINCHOS DE POLLO BRASSET x200GR**	Trozos de pechuga de pollo seleccionados, cortados en cubos uniformes, marinados con una mezcla de especias naturales y ensartados manualmente en brochetas (palos de madera grado alimenticio). El producto se somete a una precocción al vapor o calor seco, lo que garantiza seguridad microbiológica y reduce el tiempo de finalización. Producto listo para calentar y servir. Presentación 200g	Unidad
33	**PRECOCIDO COSTILLA AHUMADA BRASSET x450GR**	Costilla de cerdo seleccionada, con balance óptimo de carne y grasa, sometida a un proceso de curación en salmuera y un ahumado natural con maderas nobles. El producto cuenta con una precocción térmica completa que garantiza su jugosidad y permite un consumo rápido tras un breve paso por calor. Producto listo para calentar y servir. Presentación 450g	Unidad
34	**PRECOCIDO LASAGNA BOLOÑESA BRASSET x350GR**	Plato preparado artesanalmente compuesto por láminas de pasta de trigo, intercaladas con una robusta salsa boloñesa (carne de res y cerdo), salsa bechamel cremosa y una cobertura de queso tipo mozzarella para gratinar. El producto está totalmente ensamblado y precocido, diseñado para calentado final en el envase origina. Producto listo para calentar y servir. Presentación 350g	Unidad
35	**FRIJOLES ENLATADOS AZTECA x300GR**	Frijoles seleccionados (variedad negra o cargamanto), cocidos y envasados en salmuera sazonada o salsa de la casa. El producto es sometido a un proceso de esterilización comercial (autoclave) dentro de la lata, lo que garantiza su inocuidad y conservación a temperatura ambiente sin necesidad de conservantes químicos. Producto listo para calentar y servir. Presentación 300g	Unidad
36	**PRECOCIDO PIZZA SABORES MIXTOS BRASSET x130GR**	Producto de panificación precocido de tamaño personal, elaborado con una base de masa artesanal delgada, salsa de tomate especiada y una combinación de ingredientes seleccionados (mixtos: jamón, pepperoni, vegetales). El producto viene ensamblado y precocido, requiriendo únicamente un golpe de calor para fundir el queso y dar crocancia a la masa. Producto listo para calentar y servir. Presentación 130g	Unidad
37	**AJIACO INSTANTÁNEO BRASSET x380GR**	Sopa tradicional colombiana precocida y ultracongelada (o refrigerada), elaborada con una base de tres tipos de papa (criolla, pastusa y sabanera), pechuga de pollo desmechada y guascas frescas. Es una porción personal completa que solo requiere calentamiento para recuperar su textura cremosa característica. Producto listo para calentar y servir. Presentación 380g	Unidad
38	**TAMAL TOLIMENSE X 400GR**	elaborado a base de una masa de maíz y arroz, envuelto en hoja de bijao o plátano. Contiene una mezcla balanceada de proteínas (cerdo y pollo), vegetales y leguminosas. El producto es sometido a una cocción prolongada al vapor y posteriormente empacado al vacío para garantizar su frescura y seguridad alimentaria. Producto listo para calentar y servir. Presentación 400g	Unidad

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

1. Los productos deben contar con Registro Sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA-, los establecidos por parte de la secretaria de Salud Departamental y secretaria de Salud Distrital (en caso de que se requieran estas últimas), por cada uno de los productos ofertados.
2. 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 etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificación firmada por el Representante Legal del oferente sobre el cumplimiento de esta.
3. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 288 de 2008,

Requisitos de Rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Se debe anexar certificación firmada por el Representante Legal del oferente sobre el cumplimiento de esta.

4. El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos a suministrar por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios devoluciones u otros.
5. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo con la disponibilidad presupuestal.
6. Se deben indicar la marca los productos en la oferta, deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad.
7. Es causal de RECHAZO modificar las especificaciones técnicas requeridas.
8. El día de cierre cada proponente DEBE presentar de cada uno de los productos ofertados, con el fin de identificar las especificaciones técnicas, información nutricional y calidad exigidos en la presente convocatoria de Mínima Cuantía.
9. Se debe anexar la ficha técnica de cada uno los elementos o productos ofertados.
10. El oferente debe anexar documento firmado por el Representante Legal, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad del producto, defecto de empaque, vencimiento, baja de rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.
11. 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.
12. Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental y/o municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.
13. El transporte de los productos en caso de requerirse mantener la cadena de frío, deberán ser entregados en vehículos adaptados para tal fin, cumpliendo con los normada a nivel nacional, departamental o municipal.
14. El contratista se obliga a realizar la entrega de los bienes o servicios objeto del contrato mediante pedidos parciales, de acuerdo con las necesidades reales de la entidad. Para tal fin, el Supervisor del Contrato enviará una solicitud formal vía correo electrónico indicando las cantidades requeridas, y el contratista contará con un plazo máximo de 2 días hábiles para su entrega a satisfacción.

c) Documentos Técnicos Habilitantes

El proponente debe anexar con su oferta para los artículos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8 de la anterior ficha técnica, certificación expedida por fabricante con una garantía mínima de 1 año sobre cada producto ofertado.

Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar,

no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

5. CONCEPTO FINANCIERO

Según el responsable del perfil contable de la CPMSBA, el concepto financiero que se tendrán en cuenta es:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
Suministro de productos alimenticios, para la comercialización a través del proyecto de habilidades productivas expendio de la cárcel y penitenciaria de media seguridad de Barranquilla	Este proceso queda Excluido del IVA de acuerdo al Art. 130 de la Ley 633 de 2000, que indica "Quedan excluidos del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales e importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destine a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual se deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el ministerio de Justicia y del Derecho"	Retención en la fuente por compras. 2.5% para declarantes ICA para los proveedores del área metropolitana de Barranquilla

6. EXPERIENCIA

El proponente se le exigirá experiencia UN (1) CONTRATO, en procesos similares a la fecha de apertura del presente proceso para **contratar el suministro de productos alimenticios para el proyecto de habilidades productivas expendio de la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de Barranquilla**.

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante.

7. ESTUDIO DE MERCADO

7.1 ANÁLISIS DEL SECTOR- DECRETO 1082 DE 2015

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario procederá a la elaboración, del análisis del sector económico para **contratar el suministro de productos alimenticios para el proyecto de habilidades productivas expendio la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de Barranquilla,** y dejar constancia mediante el presente documento.

El comercio ubicado en el sector terciario de la economía colombiana, ofrece una serie de opciones en el mercado donde distintas entidades desarrollan actividades económicas que distribuyen en la sociedad productos que satisfacen necesidades de la población en general, entre estos productos, se tienen insumos para la construcción, material ferretero, industrias textiles, manufactureras, entre otras. El comercio ocupa el cuarto puesto en el PIB, después de la agricultura, la industria manufacturera y los servicios financieros. La ligera disminución, respecto a su participación por encima del 10% en los años setenta y ochenta, se debe

fundamentalmente a tres factores: el mayor dinamismo de los sectores minero y financiero, sobre los cuales recayó el liderazgo en el crecimiento de los últimos años (el primero a partir de las exportaciones de petróleo y carbón y el segundo por la consolidación de la apertura financiera y la expansión del crédito), el crecimiento del comercio moderno y la expansión de la productividad, expresada en mayor rotación de inventarios y mayor frecuencia en las visitas y compras a grandes superficies, y la persistencia de sectores de servicios que no se han modernizado y siguen representando costes superiores al promedio de la economía colombiana, mientras que por el comercio pasa cada vez un mayor volumen de bienes para una mayor cantidad de población . De lo antes expuesto se puede inferir que la dinámica del sector, ofrece una serie de oportunidades, al interactuar distintos agentes que regulan e intervienen en el crecimiento del sector, haciéndolo competitivo y sostenible con aportes significativos al crecimiento de la estructura económica del país.

En síntesis, el sector es uno de los más representativos en la economía colombiana y da paso a una inversión estable de recursos en el cumulo de opciones que provee para la satisfacción básica de necesidades de la sociedad en su conjunto. Es por ello que las garantías que se tienen en el desarrollo de estas actividades comerciales, permiten obtener precios competitivos para la inversión adecuada y rentable de los recursos económicos. Cabe mencionar que estas actividades están reguladas y controladas por entidades del estado colombiano como el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo que tiene de objetivo primordial dentro del marco de su competencia formular, adoptar, dirigir y coordinar las políticas generales en materia de desarrollo económico y social del país, relacionadas con la competitividad, integración y desarrollo de los sectores productivos de la industria, la micro, pequeña y mediana empresa, el comercio exterior de bienes, servicios y tecnología, la promoción de la inversión extranjera, el comercio interno y el turismo; y ejecutar las políticas, planes generales, programas y proyectos de comercio exterior; es así como estos procesos generan confianza a la hora de establecer cualquier tipo de relación o negocio con los agentes que participan activamente en el desarrollo sostenible y cambiante del sector.

Para determinar la situación actual del citado sector, se realizó un análisis desde la siguiente perspectiva:

PERSPECTIVA LEGAL

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección que comprende las etapas precontractuales, contractual y pos contractual, es el previsto en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007) y Estatuto Anticorrupción Ley 1474 de 2011 y sus decretos reglamentarios, especialmente el Decreto 1082 de 2015, las leyes civiles, comerciales y demás normas que adicionen, complementen o regulen la materia. Para la escogencia del ofrecimiento más favorable, el INPEC tendrá como único criterio de selección del contratista, el menor precio ofrecido, en aplicación a lo establecido en Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2013. Como resultado de la presente contratación,

se celebrará un contrato de Compraventa con fundamento en lo prescrito en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 en su literal A, numeral 2, artículo 2 establece lo siguiente:

En consideración a lo anterior, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario- INPEC está obligado a dar cumplimiento a dicha normatividad. Nuestra institución en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato para **EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROYECTO DE HABILIDADES PRODUCTIVAS EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE BARRANQUILLA**, de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

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

Por medio de la Resolución N° 000003 de fecha 02 de enero 2.026, la cual asigna presupuesto para la adquisición de productos alimenticios para la comercialización en el Proyecto de Habilidades Productivas Expendio de la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Barranquilla.

El presupuesto enviado mediante acto administrativo del asunto, permite la ejecución de las políticas públicas en el entorno de tratamiento y desarrollo, las cuales se plasman en el plan de direccionamiento estratégico y plan de acción institucional, contribuyendo al cumplimiento de los fines esenciales del Estado y la misionalidad institucional, para las personas privadas de la libertad en los establecimientos de reclusión del orden nacional.

Teniendo en cuenta lo anterior y generada la asignación presupuestal desde la dependencia 322 EPC BARRANQUILLA, a través de la posición catálogo de con posición de catálogo de gasto A-05-01-01-002-003, RUBRO: PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUACIÓN CFS y sus lineamientos de ejecución para la adquisición de productos alimenticios (galletería, enlatados, mecatos, salsas, carnes frías etc.), la ejecución de estos deben realizarse con el máximo de austeridad y ahorro del gasto público en la eficiente gestión de los recursos disponibles para tal fin; se tiene el respaldo financiero y legal para proceder con los procesos contractuales que se describen en el presente documento.

En consideración a lo anterior, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario- INPEC está obligado a dar cumplimiento a dicha normatividad.

7.2 ANÁLISIS DE LA OFERTA Y ANÁLISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS DE LA OFERTA

Los proveedores para este tipo productos pueden ser personas naturales, jurídicas, fundaciones, ONG o entidades privadas cuyas actividades comerciales permitan la participación para el suministro solicitado en las especificaciones técnicas. El contratista debe cumplir con todos los requisitos habilitantes y cumplir con las fechas pactadas para el suministro, los requisitos serán valorados por el comité que el director del establecimiento delegue para dicha función.

Dentro de las empresas que tiene como actividad comercial, en el municipio existe una cantidad considerable de establecimientos comerciales que se dedican al suministro de productos terminados, lo que se representa una oportunidad para la celebración del presente contrato, entre ellos se encuentran los depósitos, supermercados y distribuidoras de alimentos. Esto debido a la tendencia económica del territorio donde predomina la actividad comercial, la agricultura y ganadería según cifra oficiales.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La entidad-INPEC ha adquirido los bienes anteriormente relacionados mediante procesos de contratación pública como lo estipulan las normas relacionadas de la materia. Las entidades públicas al igual que el INPEC están obligadas a ceñirse a las normas de contratación pública- ley 80 de 1993 y demás decretos reglamentarios, caso aparte con las entidades privadas cuyas transacciones comerciales se hacen siguiendo las leyes de la oferta y la demanda, pagando la cotización más económica y que satisfaga sus necesidades.

a. HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	ENTIDAD	OBJETO	FECHA	VALOR
2025	SERVICIOS Y SUMINISTROS E. G & B S.A.S	Contratar el suministro de productos alimenticios para el proyecto de habilidades productivas expendio la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de Barranquilla	4/11/2025	$ 8.400.000
2024	MAKRO SUPER MAYORISTA SAS	Estudios previos para contratar la adquisición de productos alimenticios y aseo para su comercialización a través del almacén expendio de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Villeta CPMSVILL 2024	15/02/2024	$ 64.079.557
2023	La Recetta Soluciones Gastronómicas Integradas SAS	Contratar el suministro de productos alimenticios enlatados para la comercialización en el Expendio oficial de la CPAMS GIRON de conformidad con los lineamientos establecidos en la tienda virtual del Estado Colombiano-Grandes superficies.	10/02/2023	$ 50.999.813

b. ANÁLISIS DEL SECTOR

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

AÑO	ENTIDAD	No. CONTRATO	OBJETO	CONTRATISTA	VALOR CONTRATO
2024	CPMSRAM DE RAMIRIQUÍ	OC 124828	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN EN EL ALMACÉN EXPENDIO DEL CPMSRAM DE RAMIRIQUÍ	INDUSTRIA NACIONAL DE GASEOSAS S.A.	$ 6.390.359
2024	CENTRAL - 140 CPMS GARZÓN	140-MC-03-2024	SUMINISTRAR MATERIA PRIMA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERÍA Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y LÁCTEOS PARA COMERCIALIZARLOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE EXPENDIO, DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE GARZÓN HUILA CPMS GARZÓN – INPEC	La Recetta Soluciones Gastronómicas Integradas SAS	$ 57.239.605

7.3 ANÁLISIS DE MERCADO

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

- **LA RECETA**
- **MAKRO MAYORISTA**
- **DISTRIBUIDORA 9CITO**

Teniendo en cuenta que todas las anteriores entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROYECTO DE HABILIDADES PRODUCTIVAS EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE BARRANQUILLA – CPMSBA** de acuerdo con la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:

N°	NOMBRE PRODUCTO	UND DE MEDIDA	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	PROMEDIO
1	BUTIFARRA COLANTA X 450G	Unidad	7.227	8.720	8.650	**8.199**
2	SALCHICHÓN CERVECERO KIMBY X 900G	Unidad	15.378	19.200	18.350	**17.643**

3	SALCHICHÓN VIENA POLLO / RES KIMBY X 500G	Unidad	7.647	9.600	9.200	**8.816**
4	MORCILLA COLANTA X 450G	Unidad	7.160	9.400	8.700	**8.420**
5	SALCHICHA MANGUERA SANTACRUZ X 500G	Unidad	8.571	11.200	10.500	**10.090**
6	SALCHICHA CARNES MIXTAS COLANTA X 400G	Unidad	8.319	11.500	10.100	**9.973**
7	MORTADELA COLANTA X 225G	Unidad	4.613	5.900	5.500	**5.338**
8	ATUN LOMOS EN ACEITE M&C X 160G	Unidad	2.950	3.900	3.600	**3.483**
9	ATUN LOMO EN AGUA M&C X 160G	Unidad	2.950	3.800	3.600	**3.450**
10	SALSA DE TOMATE DOYPACK SANJORGE X 80G	Unidad	1.387	1.900	1.700	**1.662**
11	SALSA MAYONESA LA CONSTANCIA DOYPACK X 80G	Unidad	1.403	1.920	1.750	**1.691**
12	AZUCAR TUBIPLACK INCAUCA X 200 UND X 5G 1000GR	Unidad	6.008	7.500	7.300	**6.936**
13	PASABOCAS PAPAS FRITAS RIZADA SAB. SURTIDOS 36G	Unidad	2.227	2.800	2.640	**2.556**
14	PASABOCA DE MAIZ CHEETOS SAB. QUESO X 40G	Unidad	1.345	1.950	1.700	**1.665**
15	PASABOCAS BASE DE PLÁTANO NATUCHIP X 28G	Unidad	1.160	1.520	1.400	**1.360**
16	PASABOCA MIX SABORES SURTIDOS DETODITO x 45G	Unidad	2.023	2.750	2.550	**2.441**
17	CAFE INSTAN. NESCAFE TRAD, SOBRE X 1.5G X 48UND	Unidad	9.975	13.400	12.100	**11.825**
18	MANÍ SALADO LA ESPECIAL SAB. SURTIDOS X 32G	Unidad	1.765	2.650	2.300	**2.238**
19	MANÍ CUBIERTO MANIMOTO X 40G	Unidad	1.613	2.300	2.100	**2.004**
20	GALLETA DE SAL TIPO CRACKER SATÍN 1 TACO 100G	Unidad	866	1.350	1.200	**1.139**
21	GALL. SAL CON QUESO MANTEQ. SATÍN 1 TACO 100G	Unidad	1.143	1.700	1.420	**1.421**
22	GALLETAS TIPO DULCE Y SALADA SATÍN 1 TACO 100G	Unidad	1.303	1.658	1.650	**1.537**
23	GALLETA NEGRA CREMA SAB. A CHOCOLATE OREO X 33G	Unidad	655	820	790	**755**
24	GALLETAS RELLENAS FESTIVAL SABORES SURT. X 33G	Unidad	538	740	680	**653**
25	TAJADA DE PONQUÉ CHOCO-RAMO X 60G	Unidad	2.857	3.700	3.800	**3.452**
26	TAJADA DE PONQUÉ GALA SAB. SURTIDOS X 60G	Unidad	2.303	2.950	2.820	**2.691**
27	PONQUÉ REDONDO RAMO SABORES SURTIDOS X 230G	Unidad	6.462	7.900	7.800	**7.387**
28	PRECOCIDO - CHURRASCO DE POLLO BRASSET x500gr	Unidad	9.235	11.500	11.200	**10.645**
29	PRECOCIDO ALITAS BBQ BRASSET x900gr	Unidad	14.538	17.900	17.700	**16.713**
30	PRECOCIDO MILANESA DE POLLO BRASSET x320gr	Unidad	7.857	10.500	9.800	**9.386**
31	PRECOCIDO NUGGETS DE POLLO BRASSET x300gr	Unidad	7.303	9.400	8.900	**8.534**
32	PRECOCIDO PINCHOS DE POLLO BRASSET x200gr	Unidad	6.134	7.900	7.500	**7.178**
33	PRECOCIDO COSTILLA AHUMADA BRASSET x450gr	Unidad	15.538	18.900	18.400	**17.613**

34	PRECOCIDO LASAGNA BOLOÑESA BRASSET x350gr	Unidad	8.739	11.500	10.700	**10.313**
35	FRIJOLES ENLATADOS AZTECA x300gr	Unidad	6.429	8.400	7.750	**7.526**
36	PRECOCIDO PIZZA SABORES MIXTOS BRASSET x130gr	Unidad	4.916	6.300	5.930	**5.715**
37	AJIACO INSTANTÁNEO BRASSET x380gr	Unidad	7.387	8.960	8.800	**8.382**
38	TAMAL ÉXITO TOLIMENSE 400gr	Unidad	10.840	13.200	13.200	**12.413**

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo con el resultado obtenido en el estudio de mercado realizado y el recurso disponible, el valor estimado para **contratar el suministro de productos alimenticios para el proyecto de habilidades productivas expendio de la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de barranquilla** es de **treinta y tres millones seiscientos mil pesos m/cte ($33.600.000).**

9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP- No. 626 de fecha enero 15 de 2026**, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-322 INPEC-CPMSBA Barranquilla, DEPENDENCIA 322exp Expendio-EPC Barranquilla-INPEC, Posición Catálogo de Gastos **A-05-01-01-002-003 (productos alimenticios),** Fuente (Propios), RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: **suministro de productos alimenticios para el fortalecimiento del proyecto expendio de la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad barranquilla** INPEC., por valor de **Treinta y Tres Millones Seiscientos Mil Pesos M/Cte ($33.600.000) M/Cte.**

10. plazo PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar la partida contratada (lo que primero suceda), a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento, por parte de la de Gestión Corporativa, lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP y el Registro Presupuestal.

11. FORMA DE PAGO

El INPEC efectuará pagos mensuales al contratista de acuerdo con el valor de los bienes o productos recibidos; previa presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.
Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período.

Las facturas serán canceladas por el 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 certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

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

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

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

12. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de Barranquilla, Atlántico Calle 76 # 8 – 100 Barrio "El Bosque", en la CPMSBA Barranquilla INPEC.

13. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en Barranquilla, Atlántico Calle 76 # 8 – 100, Barrio "El Bosque".

14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

a. Realizar el suministro de productos alimenticios objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.

b. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
c. Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del contrato dentro del término establecido en el presente estudio previo.
d. Hacer la entrega total del suministro en las instalaciones del establecimiento en la fecha acordada para tal fin.
e. El proponente que resulte ganador no podrá ceder el contrato o parte del mismo a terceros.
f. El contratista deberá cumplir con el objeto del contrato en la forma y tiempos pactados.
g. El contratista deberá tener a disposición los recursos necesarios para la ejecución del objeto contractual manteniendo libre a la CPMSBA de Barranquilla de cualquier reclamación que se pudiere presentar en razón de la ejecución del contrato.
h. Se ajustarán las cantidades de cada ítem de acuerdo a la demanda que presente y hasta el máximo de la disponibilidad presupuestal del Establecimiento.
i. Entregar los bienes objeto del contrato con las especificaciones técnicas exigidas.
j. En caso de cualquier novedad o anomalía concerniente con la ejecución del contrato, reportar la situación por escrito al supervisor del contrato.
k. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato.
l. Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada.
m. El contratista se compromete a presentar los soportes mensuales de pago de seguridad social y aportes parafiscales.
n. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.
o. Teniendo en cuenta el artículo 130 de la Ley 633 del 2000, establece que: "Quedan excluidos de impuestos a las ventas y de los aranceles de importación de equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con presupuesto aprobado por el INPEC o para la autoridad nacional respectiva que se designe a la construcción, instalación, manejo, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditar tal condición por certificación escrita expedida por el Ministerio de Justicia y del Derecho.

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

a. Realizar la compra de productos y suministros objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
b. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
c. Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso de que se soliciten garantías).
d. Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollara la ejecución del contrato.
e. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato.
f. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo.
g. Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces.

14.2 OBLIGACIONES DEL INPEC

La CPMSBA de Barranquilla INPEC se obliga para con el Contratista a:

a. Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
b. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
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 de este.
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.

15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Una propuesta será rechazada cuando:

a. Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo con el cronograma del proceso.
b. Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
c. Si la oferta contiene condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del INPEC.
d. Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
e. Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
f. Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
g. Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a "PROPUESTA TÉCNICA REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS" en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.
h. Cuando la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.
i. Cuando la oferta no contenga la propuesta económica.
j. Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.
k. Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección.
l. En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

El proceso será declarado desierto cuando:

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

17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

La CPMSBA de Barranquilla INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación:

NUMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIAS DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	CONTROL Y MONITOREO POR PARTE DEL INPEC	
											¿Cómo?	¿Cuándo?
1	General	Externo	Planeación y Ejecución	Operacional	Que se presente aumento o disminución de precios generados en prorrogas o suspensiones imputables al contratista. No obra lugar a reajuste	Puede afectar las utilidades esperadas o generar perdidas	Baja	Contratista	Verificación por parte del supervisor del contrato del cumplimiento del objeto contractual	Bajo	Verificación del cumplimiento de las actividades	Mensual
2	Especifico	Externo	Planeación	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado, donde los precios cotizados se sostienen durante un tiempo determinado	Tiempo Prolongado para la ejecución del contrato, donde los precios cotizados aumentan, esto hace que el presupuesto sea muy justo en relación con las cantidades requeridas, trayendo como consecuencia que se presente un número reducido de oferentes	Baja	Contratista	Solicitar cotizaciones con plazos amplios de validez de la oferta y realizar el proceso de contratación de forma ágil	Bajo	Exigiendo cotizaciones con plazos amplios de validez de la oferta y controlando tiempos dentro del proceso de contratación	En el estudio de mercado y proceso de contratación

3	**Especifico**	**Externo**	**Ejecución**	**Operacional**	No realizar la prestación oportuna del servicio en las condiciones establecidas	No se cumpliría la obligación de la entidad en la entrega de la publicación	Baja	Contratista	Determinar los términos de cumplimiento de las obligaciones del contratista (pólizas)	Bajo	Exigiendo al proveedor el cumplimiento de las obligaciones contractuales	Al momento de la entrega de los bienes o servicios
4	**Especifico**	**Externo**	**Ejecución**	**Operacional**	La calidad del servicio no cumple con las especificaciones técnicas	Detrimento público y no cumplimiento de la obligación de la entidad	Baja	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las características técnicas solicitadas se ajusten a las necesidades de la entidad	Bajo	Exigiendo al proveedor el cumplimiento de las obligaciones contractuales	Al momento de la entrega de los bienes o servicios

18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

La entidad estima necesario constituir póliza de garantía, atendiendo la naturaleza del objeto del contrato y su valor, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4. del decreto 1082 de 2015.

El contratista se compromete y obliga a constituir a favor de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE BARRANQUILLA, Nit 802.004.295, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la adjudicación del contrato, garantía única que podrá constituir en: Póliza de seguros expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia, fiducia mercantil en garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía, que ampare el cumplimiento y calidad de los bienes objeto a contratar, incluirá como riesgos amparados los siguientes:

CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para garantizar el cumplimiento general del contrato, el pago de multas y sanciones. Esta garantía debe constituirse por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, por el tiempo de ejecución del mismo y cuatro meses más.

AMPARO DE CALIDAD: Equivalente al veinte por ciento (10%) del valor total del contrato, por el tiempo de ejecución de este, a partir de la entrega a satisfacción del(os) producto(s), por defectos de fabricación y mala calidad.

Durante el periodo de garantía el contratista debe reparar el producto sin costo adicional para el INPEC. Si durante el periodo de la garantía y pasado el tiempo estimado, el producto objeto de la reparación no ha sido entregado en perfecto estado de funcionamiento el contratista de forma inmediata debe reemplazarlo por un nuevo de iguales o superiores características sin costo alguno para el INPEC.

19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el encargado de los Proyectos de Habilidades Productivas Expendio de la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Barranquilla o quien hagas sus veces, en esta ocasión se encuentra liderando la funcionaria **Kely Álvarez De La Hoz,** quien se identifica con cedula de ciudadanía No **1.129.530.399 de Barranquilla**.

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

20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

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

21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

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

KELY ALVAREZ DE LA HOZ
Responsable del Proyecto Productivo Expendio
Cárcel Y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Barranquilla - Atlántico

Revisado por: Tilson Cabarcas Heredia

Elaborado por: Kelly Álvarez De La Hoz
Fecha de elaboración: 05/marzo/2026