INPEC

PLIEGO DE CONDICIONES
SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°637- SASI- 002 - 2026
(Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015)

OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (MINERALES, PROTEÍNA, VERDURA, LÁCTEOS, OVOPRODUCTOS, MOLINERÍA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA, CPAMS DORADA.

LA DORADA - CALDAS.,

INTRODUCCIÓN

En el presente documento se describen las bases técnicas, financieras, económicas y legales, que los proponentes interesados deben tener en cuenta para elaborar y presentar la propuesta, a través de la plataforma de SECOP II.[1]

Los proponentes deben estudiar la información contenida en este documento, en las adendas que se llegaren a producir, y a la vez deben analizar todas las circunstancias y condiciones que puedan afectar los términos de la propuesta. Quien participa, al suscribir la carta de presentación de la propuesta, declara y acepta estar de acuerdo con el presente pliego de condiciones y se sujeta a ellos, razón por la cual no serán de recibo reclamaciones posteriores en este sentido.

Todas las interpretaciones, conclusiones o análisis que efectúe el proponente son de su exclusivo cargo y no comprometen ni vinculan en modo alguno al INPEC.

La información contenida en este documento o proporcionada en el mismo, comunicada verbalmente o en forma escrita por la entidad, no constituye asesoría a los proponentes para la presentación de la propuesta. Será obligación de los interesados en participar en el presente proceso de selección, obtener su propia asesoría para todos los efectos que guarden relación con la presentación de la propuesta, y con la ejecución del contrato resultante de la presente convocatoria pública. El proponente conviene y autoriza que al INPEC designe, si ésta lo estima conducente, funcionarios para que realicen visitas a las instalaciones o sedes del proponente con el fin de cotejar la información consignada en su propuesta y para obtener por cualquier medio idóneo la información necesaria para verificar la incorporada a la misma. Dicha autorización se entiende prestada con la presentación de la propuesta.

El orden de los capítulos del presente PLIEGO DE CONDICONES no debe ser interpretado como un grado de prelación entre los mismos. Los títulos utilizados en el presente PLIEGO DE CONDICIONES sirven sólo para identificar textos, y no afectará la interpretación de los mismos. Si el PROPONENTE considera que existen omisiones o contradicciones, o se tuviere duda sobre la interpretación, significado o alcance de cualquier parte de las condiciones o especificaciones del presente DOCUMENTO, se deberá pedir la aclaración pertinente.

Para efectos del desarrollo del presente proceso de selección, se entiende por día hábil cualquier día de lunes a viernes, excluyendo los días festivos en la República de Colombia. En caso de que el último día de un período cualquiera establecido en el presente PLIEGO DE CONDICIONES fuese un día considerado no hábil, aquél se correrá al día hábil siguiente al referido en el calendario.

Cuando se pretenda hacer referencia a día calendario, así se consignará expresamente. De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el presente PLIEGO DE CONDICIONES se publica en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II.

[1] 1 Los interesados y proponentes deben documentarse con las guías y manuales para participar en un proceso de selección que se adelante por la plataforma de SECOP II.

Las propuestas, comunicaciones, y todos los documentos, audiencias, aclaraciones y todo lo referente al desarrollo del presente proceso, serán en idioma castellano.

RECOMENDACIONES INICIALES

a. Lea y analice cuidadosamente el contenido de los estudios y documentos previos, pliegos de condiciones, anexos, formatos, formularios, adendas y demás documentos que soporten el presente proceso de contratación, para la correcta elaboración de la propuesta.

b. Verifique el cumplimiento de las normas generales y específicas que regulan la materia objeto del presente proceso de contratación.

c. Verifique que el representante legal de la persona jurídica proponente, el representante designado del consorcio o unión temporal o sus miembros no están incursos en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar de conformidad con lo establecido en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás normas que regulen la materia.

d. Cerciórese que cumple y reúne las condiciones y requisitos señalados en el presente pliego de condiciones.

e. Diligencie en su totalidad, suscriba y entregue junto con la propuesta todos y cada uno de los anexos, formatos y formularios requeridos en el presente proceso de contratación.

f. La presentación de la propuesta, por parte del oferente, constituye evidencia de que se estudiaron completamente las especificaciones técnicas, formatos y demás documentos; que recibió las aclaraciones necesarias sobre las inquietudes o dudas previamente consultadas y que ha aceptado que este proyecto de pliego de condiciones es completo, compatible y adecuado para identificar el alcance del servicio requerido por el INPEC y que ha tenido en cuenta todo lo anterior para definir las obligaciones que se adquieren en virtud del contrato que se celebrará.

g. Absténgase de utilizar el logo de la Entidad en la documentación que haga parte de la propuesta, en atención a que el mismo es de uso privativo de la misma.

INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Con la presentación de la oferta, el proponente se compromete a cumplir las condiciones requeridas en el presente proceso y manifiesta que estudió el pliego de condiciones y los documentos anexos al presente proceso de contratación, adendas y aclaraciones sobre las observaciones formuladas, que conoce la naturaleza del contrato, su objeto, costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente y que, además, se acoge a los dictados de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios y demás normas complementarias.

Cada uno de los documentos que hacen parte del proceso de contratación deberá ser interpretado de forma integral. Las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de lo establecido en este pliego de condiciones, serán de su exclusiva responsabilidad.

En consecuencia, el INPEC no será responsable por errores, omisiones, conjeturas, suposiciones, mala interpretación u otros hechos desfavorables en que incurra el proponente, que puedan incidir en la elaboración de su oferta y que no hayan sido consultados a la entidad dentro de los plazos establecidos. Cuando en el pliego de condiciones o el contrato se haga referencia a días, se entenderá que se trata de días hábiles

CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y DOCUMENTOS DEL PROCESO

En cumplimiento de lo señalado en el artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.1.7.1. del Decreto 1082 de 2015 y la Ley 527 de 1999, y con el fin de facilitar y agilizar la comunicación interactiva con los proponentes durante el proceso de selección, EL INPEC publicará toda la información relativa al Proceso de Selección en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II. En este sitio se deberán consultar los documentos y demás actuaciones que se generen durante el proceso.

VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y numeral 5 del artículo 2.2.1.1.2.1.5. del Decreto 1082 de 2015, se convoca a las veedurías ciudadanas, a las diferentes asociaciones cívicas, comunitarias, de profesionales, benéficas o de utilidad común, gremiales, universidades y centros especializados de investigación, para que realicen control social al presente proceso de selección y, de considerarlo procedente, formulen las recomendaciones escritas que estimen necesarias para buscar la eficiencia institucional, señalándoles que pueden intervenir en todas las audiencias que se realicen dentro del proceso de selección. Así mismo los órganos de control correspondientes podrán ejercer la vigilancia y control al proceso.

COMUNICACIONES Y NOTIFICACIONES

Toda comunicación que se genere y que esté relacionada con el presente proceso de selección, deberá ser enviada a través de la plataforma SECOP II, utilizando las siguientes secciones: i. "Mensajes" y ii. "Observaciones a los Documentos del Proceso".

Las notificaciones de los actos administrativos realizadas dentro del proceso de selección a través de la plataforma electrónica del SECOP II, son válidos y tienen valor probatorio de conformidad con el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y con el Código General del Proceso[2]

En cuanto a las comunicaciones o solicitudes que se realicen por parte de los proveedores o los oferentes a través de otros medios o herramientas diferentes a las establecidas en presente numeral, el INPEC otorgara respuesta a las mismas con sujeción a las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

DISPONIBILIDAD Y CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y DEMÁS DOCUMENTOS

El Pliego de Condiciones y demás documentos que se expidan en el desarrollo del proceso, podrán ser consultados gratuitamente y descargados de internet en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/BuyerWorkArea/Index?DocUniqueIdentifier=id.CO1.BDOS.10083196

Dicho sitio constituye el mecanismo de comunicación interactiva entre los proponentes y el INPEC; los mensajes de datos por él transmitidos para este proceso tienen carácter oficial para el mismo. Se podrán publicar documentos

[2] Circular 22 del 22 de febrero de 2017 expedida por Colombia Compra Eficiente

escaneados o los archivos magnéticos idénticos sin firma, teniendo en cuenta la disponibilidad del servicio de escáner y la urgencia de publicación del documento.

Constituye obligación de los proponentes consultar de manera permanente el Proceso en la Plataforma del SECOP II. No será admisible como excusa, el desconocimiento o desinformación por la no consulta en el sitio web mencionado.

CRONOGRAMA DEL PROCESO

El cronograma dispuesto para el presente proceso será el que se registra en la plataforma transaccional SECOP II.

Las fechas consignadas en la plataforma se entienden como estimadas; así mismo de acuerdo lo señalado en el Artículo 2.2.1.1.2.3.1. del Decreto 1082 de 2015.

ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Las fechas indicadas en el cronograma descrito en la plataforma del SECOP II, podrán variar de acuerdo con las condiciones previstas en el presente proceso o por decisión de la entidad. En caso de prórroga de los plazos, el INPEC expedirá una Adenda que será publicada en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II.

AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el INPEC publica en el Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II, un aviso de convocatoria del proceso de selección, en el que se indica el nombre, dirección de la Entidad Estatal y teléfono en donde la Entidad atenderá a los interesados del proceso y donde los proponentes deben presentar los documentos que se requieran en la plataforma del SECOP II en desarrollo del proceso de contratación, el objeto del contrato a celebrar, identificando las cantidades a requerir, la modalidad de selección, el plazo estimado del contrato, fecha límite en el cual los interesados deben presentar oferta y el lugar y forma de presentación de la misma, el valor estimado del contrato y manifestar expresamente que la Entidad cuenta con la disponibilidad presupuestal, mención de si la contratación esta cobijada por un acuerdo comercial, mención de si la convocatoria es susceptible de ser limitada a MiPymes o de precalificación, enumeración y breve descripción de las condiciones para participar en el proceso de Contratación, el cronograma y la forma como los interesados pueden consultar los documentos del proceso.

PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES, CONSULTA Y OBSERVACIONES AL MISMO

El Proyecto de Pliego de Condiciones, se encuentra en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II, el cual está compuesto por:

• El Pliego Electrónico SECOP II: Integrado por las siguientes secciones: Información general, Configuración, Cuestionario, Evaluación, Documentos del Proceso y Documentos de la oferta), y

• El Anexo Complementario, formatos y demás anexos del mismo.

Dichos documentos estarán a disposición para los interesados, por el término de cinco (5) días hábiles, para que los posibles oferentes formulen sus observaciones, a través del mecanismo dispuesto para ello en la plataforma del SECOP II.

RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES FORMULADAS AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

EL INPEC dará respuesta a las observaciones y aclaraciones presentadas al Pliego de Condiciones, por medio de la plataforma SECOP II.

Como resultado de las aclaraciones y observaciones realizadas, y en el evento en que la entidad lo considere pertinente, se elaborarán las modificaciones en el Pliego de Condiciones.

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES (Micro, Pequeña y Mediana Empresa)

De acuerdo con los artículos 2.2.1.2.4.2.2. adicionado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal limitará la convocatoria a las MiPymes nacionales con mínimo un (1) año de existencia cuando las siguientes condiciones:

1. El valor del proceso de contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; y

2. La entidad estatal haya recibido solicitudes de por lo menos dos (2) MiPymes nacionales para limitar la convocatoria a MiPymes. La entidad estatal podrá recibir hasta el día hábil anterior a la publicación del acto administrativo de apertura del proceso.

La MiPymes que soliciten la limitación deberán acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021.

Nota: Teniendo en cuenta las solicitudes allegadas en la etapa de proyecto de pliego y conforme al cronograma se limitará o no a la convocatoria a MiPymes del proceso.

PUBLICACIÓN Y CONSULTA DEL ACTO QUE DISPONE LA APERTURA DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

La apertura del proceso se ordenará mediante expedición del acto administrativo motivado que se publicará con el Pliego de Condiciones Definitivo para su consulta en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II. En este podrán incluirse los temas planteados en las observaciones recibidas por los interesados al mencionado Pliego.

APERTURA DEL PROCESO

La apertura del proceso se llevará a cabo el día señalado en el cronograma del proceso de selección establecido en la plataforma del SECOP II, a partir de la cual, se declara abierto el proceso y los proponentes presentarán sus propuestas, hasta antes del día y hora establecida para el cierre del proceso.

LOS RIESGOS ASOCIADOS AL CONTRATO, LA FORMA DE MITIGARLOS Y LA ASIGNACIÓN DEL RIESGO ENTRE LAS PARTES CONTRATANTES

El INPEC, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el literal (a) del numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y con

base en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación elaborado por Colombia Compra Eficiente, evaluó y asignó los riesgos de la presente contratación, los cuales se relacionan en el Estudio Previo.

OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES ADICIONALES DE LOS OFERENTES SOBRE EL ALCANCE Y CONTENIDO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

A partir de la apertura del proceso y de conformidad con el término establecido en el Cronograma, cualquier interesado podrá solicitar aclaraciones adicionales, las cuales serán resueltas por parte del INPEC dentro del término previsto para tal efecto, atendiendo la fecha límite para la expedición de Adendas, si a ello hubiere lugar.

Las solicitudes de aclaración deberán ser remitidas a través de la sección "OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO" y según el procedimiento previsto en la Plataforma del SECOP II.

El INPEC responderá las solicitudes formuladas, a través de dicha plataforma. El envío de observaciones se deshabilita para los proveedores una vez se cumpla la fecha límite establecida por la Entidad en el cronograma del proceso.

Ninguna aclaración verbal podrá afectar los términos y condiciones del Pliego de Condiciones. Las consultas, observaciones o cualquier tipo de correspondencia relacionada con el presente proceso deberán ser enviadas a través de SECOP II.

Sólo será tenida en cuenta en este proceso de selección, la información que la entidad, suministre a través de la plataforma del SECOP II.

Las consultas u observaciones que se realicen por parte de los proveedores o los oferentes a través de otros medios o herramientas diferentes a las establecidas en presente numeral, el INPEC dará respuesta a las mismas con sujeción a las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

MODIFICACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

El INPEC, de conformidad con el cronograma del presente proceso de selección dispuesto en la plataforma del SECOP II y acorde con lo establecido en el numeral 5 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 89 de la Ley 1474 de 2011 y 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015, podrá modificar y prorrogar el plazo del proceso antes de su vencimiento, de oficio o a petición de parte, o cuando la Entidad lo considere conveniente.

La petición de prórroga se formulará a través de la sección "OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO" de la Plataforma del SECOP II.

Cualquier modificación al pliego de condiciones o prórroga del plazo del Proceso de Contratación se llevará a cabo mediante adendas numeradas, las cuales serán parte integral del mismo.

En todo caso solo se podrán expedir adendas hasta la fecha límite establecida en el cronograma del presente pliego de condiciones, esto es, 1 día hábil antes de la fecha del cierre del proceso.

Las Adendas que se generen serán publicadas en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II de lunes a viernes de 7:00 a.m., a 7:00 p.m., de conformidad con artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015 y serán de obligatorio cumplimiento para la preparación de las propuestas.

Las adendas se entenderán comunicadas por el hecho de su publicación en la plataforma del SECOP II, de conformidad con lo dispuesto en las normas legales vigentes sobre la materia, para lo cual se reitera la obligación de todos los proponentes, durante todo el proceso, de consultar permanentemente dicha Plataforma.

Todas las adendas y avisos que publique el INPEC en relación con el pliego de condiciones formarán parte integrante del mismo y serán publicadas en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II.

CIERRE DEL PROCESO, LUGAR Y FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR LAS PROPUESTAS.

El presente proceso de contratación se adelantará en su integridad en línea, a través de la plataforma SECOP II; por lo anterior, los proponentes deberán registrarse como proveedores en dicha plataforma para la presentación de la respectiva oferta.

De las ofertas presentadas en la plataforma SECOP II se generará una "LISTA DE OFERENTES" en la cual se registrará la lista de los proveedores que participaron en el Proceso de Contratación.

Vencido el término para la entrega de ofertas se efectuará la apertura de los sobres de acuerdo al procedimiento previsto en la plataforma del SECOP II.

En caso de presentarse una indisponibilidad de la plataforma antes del cierre del proceso, el INPEC seguirá el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente en la Guía de Indisponibilidad del SECOP II[3] para presentar ofertas.

COMITÉ VERIFICADOR Y PLAZO PARA EFECTUAR LA VERIFICACION

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.3 del Decreto 1082 de 2015, el INPEC designará un Comité Verificador, conformado por servidores públicos o por particulares contratados para el efecto.

Dicho comité deberá realizar su labor de verificación de manera objetiva, ciñéndose exclusivamente a la ley y a las reglas contenidas en el pliego de condiciones. Por lo tanto, deberá verificar los requisitos habilitantes exigidos en el pliego.

VERIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El Comité Verificador designado por el INPEC, preparará el informe de verificación de las propuestas dentro del plazo establecido en el cronograma. Dentro del mismo, y con el fin de realizar la verificación de los requisitos habilitantes de las ofertas, el INPEC podrá solicitar a los proponentes a través de la sección "MENSAJES" de la Plataforma SECOP II, las aclaraciones y explicaciones que estime necesarias.

De conformidad con el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje podrán ser entregados por los proponentes hasta antes del inicio del mecanismo de la subasta, entendiendo que el mismo inicia a partir de la hora y fecha en las que se determinó la apertura del sobre económico.

Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad hasta el plazo anteriormente señalado.

[3] https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_indisponibilidad_secopii.pdf

Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes NO PODRÁN acreditar circunstancias ocurridas con POSTERIORIDAD AL CIERRE DEL PROCESO.

El plazo para la verificación de las propuestas podrá ser modificado cuando la entidad lo considere conveniente, para lo cual se expedirá una adenda acorde con el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

No se considerará ajustada al PLIEGO DE CONDICIONES la oferta que no reúna las condiciones exigidas para participar en este proceso de selección.

CAPÍTULO 1

INFORMACIÓN Y ASPECTOS GENERALES
(Corresponde a la Sección 1- Información General Pliego Electrónico SECOP II)

1. OBJETO

Gestionar de manera eficaz, eficiente y objetiva la adquisición de los bienes, servicios requeridos por la entidad, en 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, bajo la observancia de la normatividad vigente en todas sus etapas, contribuyendo con la seguridad jurídica y la satisfacción del cliente interno.

2. Clasificación UNSPSC

Permite codificar productos y servicios de forma clara, el cual se basa en estándares acordados por la industria los cuales facilitan el comercio entre empresas y gobierno. El UNSPSC es una clasificación de cinco niveles Segmento, Familia, Clase y Producto).

Para participar en el presente proceso de selección, la persona natural o jurídica debe estar inscrita en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio de conformidad con el Sistema de Clasificación de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (Clasificación UNSPSC).

El proponente deberá estar inscrito en al menos QUINCE (15) de los siguientes códigos.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
Aceites vegetales o de plantas comestibles	E	50000000	50150000	50151500
Ajo cebollín seco	E	50000000	50420000	50423800
Papas preparadas frescas o arroz o pasta o relleno	E	50000000	50190000	50192600
Salsa y condimentos y productos para untar	E	50000000	50170000	50171800
Carne Mínimamente procesada sin aditivos	E	50000000	50110000	50111500
Cebollas	E	50000000	50400000	50405300
Carne Procesada con Aditivos	E	50000000	50110000	50112000
Frijoles negros secos	E	50000000	50420000	50421800
Limones	E	50000000	50300000	50304100
Pescado congelado	E	50000000	50120000	50121500
Papa redonda blanca	E	50000000	50400000	50405700
Pollo mínimamente Procesado sin aditivos	E	50000000	50110000	50111500
Sal de Mesa	E	50000000	50170000	50171500
Tomate Shirley orgánico	E	50000000	50410000	50416400

Pasta sencilla o fideos	E	50000000	50190000	50192900
Aguacate haas	E	50000000	50400000	50401700
Papa amarilla	E	50000000	50400000	50405700
Plátano	E	50000000	50300000	50307000
Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	E	50000000	50170000	50171800
Harina	E	50000000	50220000	50221000
Colorantes fdc seguros para alimentos o cosméticos	B	12000000	12170000	12171500
Huevos en la cascara de gallina	E	50000000	50130000	50131600
Proteína de suero de leche	E	50000000	50130000	50131700
Azucares naturales o productos endulzantes	E	50000000	50160000	50161500
Especies o extractos	E	50000000	50170000	50171500
Suministros para hornear	E	50000000	50180000	50181700
Aceites vegetales o de plantas comestibles	E	50000000	50150000	50151500
Sal de mesa	E	50000000	50170000	50171500
Queso procesado	E	50000000	50130000	50131800
Salvado de trigo puro	A	10000000	10120000	10121500
Productos de leche y mantequilla	E	50000000	50130000	50131700
Antiácidos de bicarbonato de sodio	E	51000000	51170000	51171500

2.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Para "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (MINERALES, PROTEINA, VERDURA, LACTEOS, OVOPRODUCTOS, MOLINERIA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA, CPAMS DORADA.", se debe realizar entre otras las siguientes actividades:

1. Entregar el suministro de los productos de primera necesidad a los Proyectos Productivos Asadero y Panadería en las cantidades requeridas por el supervisor.
2. Cumplir con todas las especificaciones técnicas de los productos solicitados en los ESTUDIOS PREVIOS y en el pliego de condiciones.

Los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

MATERIA PRIMA ASADERO

ITEM	CODIGO CLASIFICADOR	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESENTACION	CANTIDAD
A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES				
1	50171551	SAL YODADA, GRASA VEGETAL (PALMA), HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (NIACINA, HIERRO, VITAMINAS B1 B2 Y ACIDO FOLICO) Y/O HARINA DE ARROZ, RESALTADORES DE SABOR (GLUTAMATO, MONOSODICO, INOSINATO Y GUANILATO DE SODIO), ALMIDON DE YUCA Y/O MAIZ, AZÚCAR MALTODEXT, EXTRACTO DE LEVADURA, POLLO, CEBOLLA, ALMIDÓN DE PAPA, ESPECIAS, SALSA DE SOJA, COLORANTE	UNIDAD	INDETERMINADA
2	50171551	SAL, CLORURO DE SODIO, FLUORURO DE POTASIO, YODURO Y YODATO DE POTASIO, ANTICOMPACTNTE.	LIBRA	INDETERMINADA
A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITEES Y GRASAS				

3	50151513	ACEITE-MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES (SOYA Y/O OLEINA DE PALMA Y/O ALGODÓN ANTIOXIDANTES (TBHQ Y/O BHT) SINESGISTA (ASIDO CITRICO) Y ANTIESPUMANTE (POLIDIMETILSILOXANO) EMPAQUE PLASTICO DE 1 LITRO	LITRO	INDETERMINADA
4	50401736	AGUACATE HASS MONO SEMILLA, DE CLOR VERDOSO Y PIEL GRUESA, CASCARA RUGOSA Y PULPA CREMOSA, LIMPIO, LAVADO, SIN DAÑOS FISICOS O GRIETAS, FRUTA ENTERA SIN CORTES, LIBRE DE INSECTOS.	UNIDAD	INDETERMINADA
5	50423803	AJO CRIOLLO ENTERO CON CASCARA,CABEZA CONFORMADO POR DIENTES, COLOR BLANCO O AMARILLNTO POR LIBRAS DE PRIMERA CALIDAD ,RAIZ BULBOSA REDONDEADA (CABEZA) ,DIENTES OVOIDES Y CARNOSA	LIBRA	INDETERMINADA
6	50111513	CARNE DE RES, SIN GORDO NI CEBO, PULPA ALTA CALIDAD PARA ASAR POR LIBRAS	LIBRA	INDETERMINADA
7	50405631	PIMENTON EXTRAFINO COLORES X LIBRA, FRUTO DE FORMA RECTANGULAR DE COLOR VERDE - ROJO, BRILLANTE Y BUEN CALIBRE, NO PRESENTA SENSIBILIDAD AL RAJADO DE PIEL.	LIBRA	INDETERMINADA
8	50405320	CEBOLLA CABEZONA BLANCA POR LIBRAS, FRUTO EN FORMA DE BULBO FORMADO POR NUMEROSAS CAAS GRUESAS Y CARNOSAS, RICAS EN AGUAS Y OTROS NUTRIENTES, COLORES BLANCA-AMARILLA Y ROJA	LIBRA	INDETERMINADA
9	50405320	CEBOLLA JUNCA O EN RAMA POR LIBRA, COLOR BLANCO CON VERDE.	LIBRA	INDETERMINADA
10	50111514	BARRIGUERO CHICHARRON DE CERDO CARNUDO DE ALTA CALIDAD, TIPO TOCINETA, PRODUCTO CÁRNICO CRUDO, PROVENIENTE DE LA CAPA SUPERIOR DEL CERDO (TOCINETA CON PIEL). NO POSEE NINGUN TIPO DE TRATAMIENTO.	LIBRA	INDETERMINADA
11	50112005	CHORIZO SANTAROSANO, MARCA RECONOCIDA INGREDIENTES, CARNE DE RES, PASTA DE POLLO CMD EMULSION DE CERDO, CUERO DE CERDO, SAL CONDIMENTOS, PROTEINAS, SAL DE CURACION, GRASA DE CERDO, CONDIMENTO SABOR RANCHERO, CHORIZO, ASENTADO DE SABOR, GLUTAMATO MONOSODICO, ESPECIAS COMINO, CEBOLLA, CEBOLLA PUERRO VERDE. CEBOLLA, PIMIENTA NEGRA, OLEORRESINA ESPECIAS, TRIPILIFOSFATO DE SODIO, EMULSIFICANTE, ERITORBATO DE SODIO.	UNIDAD	INDETERMINADA

12	50111514	CHULETA DE CERDO POR LIBRAS DE ALTA CALIDAD, PIEZA CARNOSA CERCANA A LAS COSTILLAS DEL ANIMAL, COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA CARNE FRESCA, AUSENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS E INSECTOS.	LIBRA	INDETERMINADA
13	50111513	CALLO O MENUDO X LIBRA CRUDO LAVADO, COMPUESTO POR EL ESTOMAGO DEL ANIMAL, COLOR BURDEO, TEXTURA FIRME, BLANDA Y GELATINOSA, SABOR PROFUNDO, AUSENCIA DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS.	LIBRA	INDETERMINADA
14	50111513	BOFE VISCERA ROJA CATEGORIZADA COMO PRODUCTO CARNICO COMESTIBLE	LIBRA	INDETERMINADA
15	50121539	CACHAMA PESCADO DULCE ACUICOLA DE LA FAMILIA DE LOS CARACIDOS, SU CARNE ES DE COLORACION BLANCA O ROSADA, DE TEXTURA FIRME Y SABOR SUAVE.	LIBRA	INDETERMINADA
16	50111513	LOMO DE RES, PIEZA PROVENIENTE DEL LOMO DEL ANIMAL, EXENTA DE RAYONES, LIMPIA DE IMPUREZAS, TEJIDO CONECTIVO, CARTÍLAGOS, CONTENIDO RUMINAL, GRASA MECÁNICA, TENDONES, EXCESO DE GRASAS, HEMATOMAS O ABSCESOS. OLOR Y COLOR: CARACTERÍSTICO.	LIBRA	INDETERMINADA
17	50414006	CILANTRO POR LIBRA.	LIBRA	INDETERMINADA
18	50111514	PIERNA DE CERDO POR LIBRA Y EMPACADA AL VACIO. PRESENTA CONTEXTURA MUSCULAR BLANDA, COLOR: ROJO-ROSADO, TEXTURA: SUAVE.	LIBRA	INDETERMINADA
19	50421806	FRIJOLES SECOS POR LIBRA, LA BOLSA DEBE TRAER EL NOMBRE DEL FRIJOL RESPECTIVA FECHA DE VENCIMIENTO. GRANOS SECOS EN FORMA ARRIÑONADA Y ALARGADA, COLOR OSCURO, RICOS EN PROTEINA VEGETAL Y CARBOHIDRATOS, BAJOS EN GRASA, ALTA FUENTA DE FIBRA.	LIBRA	INDETERMINADA
20	50111513	CARNE DE RES MOLIDA X LIBRA DE ALTA CALIDAD	LIBRA	INDETERMINADA
21	50112005	CARNE PARA HAMBURGUESA 100 GRAMOS: CARNE DE RES CON NOTAS BBQ Y TOCINETA, CARNE DE POLLO, QUE SE PREPARA EN SOLO 4 MINUTOS Y NO NECESITA ACEITE. MEZCLA DE HIERBAS NATURALES, HARINA DE TRIGO, 25% REDUCIDA EN SODIO Y BUENA FUENTE DE PROTEÍNA.	UNIDAD	INDETERMINADA
22	50112009	TOCINETA AHUMADA DE CERDO DE ALTA CALIDAD Y MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO X 450 GRAMOS	450 GRS	INDETERMINADA
23	50414514	LECHUGA DE ALTA CALIDAD	LIBRA	INDETERMINADA
24	50414514	LECHUGA CRESPA PAQUETE	UNIDAD	INDETERMINADA

25	**50112009**	COSTILLA AHUMADA X 350G. CORTE CON SABOR PROFUNDO Y TEXTURA TIERNA, AHUMADA LENTAMENTE CON MADERAS SELECCIONADAS. SABOR INTENSO Y AHUMADO.	350 GRS	INDETERMINADA
26	**50404803**	CHAMPIÑONES X LIBRA. FRESCOS, HONGOS QUE NO POSEEN TALLOS, RAÍCES, NI HOJAS. SE CARACTERIZA POR TENER UNA FORMA SEMIESFÉRICA BLANCA DE 3 A 4 CM DE DIÁMETRO CON UN PIE CILÍNDRICO. ES DE CARNE BLANCA CON TONOS ROSADOS AL CORTE, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR POCO PERCEPTIBLE. LIBRE DE TODO MICROORGANISMO QUE PUEDA CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD DEL CONSUMIDOR.	LIBRA	INDETERMINADA
27	**50112010**	ALITAS. SEMICRIOLLAS BLANQUETAS Y ALONES DE POLLO, CON PIEL Y HUESO, CORTADAS POR LA ARTICULACIÓN. CARENTE DE OLORES Y CUERPOS EXTRAÑOS. SIN RESTOS DE PIEL NI HUESOS AJENOS A LA PIEZA. NO ES UN ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADO Y NO CONTIENE O.G.M.	LIBRA	INDETERMINADA
28	**50131701**	MARGARINA MULTIPROPOSITO, FABRICADA A PARTIR DE UNA MEZCLA REFINADA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES, ES UNA MARGARINA DE ALTO RENDIMIENTO, DISEÑADA PARA EFECTUAR UNA RÁPIDA Y HOMOGÉNEA INCORPORACIÓN DE LOS INGREDIENTES DE LA MASA, DE INSUPERABLE SABOR, AROMA Y PROLONGANDO TIEMPO DE VIDA ÚTIL. INGREDIENTES: MEZCLAS DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES REFINADAS (PALMA, PALMISTE), AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (E471)), LECITINAS (E322) (LECITINA DE SOYA), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO (E202) Y/O BENZOATO DE SODIO (E211)), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO (E330)), ANTIOXIDANTES: BHT Y/O TBHQ, COLORANTE NATURAL BETA CAROTENO (E160A), SABORIZANTE ARTIFICIAL A MANTEQUILLA. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: COLOR: AMARILLO - CREMA OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. TEXTURA: SUAVE CONSISTENCIA: HOMOGÉNEA. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS: CONTENIDO GRASO, MÉTODO NTC 250, U.M. %, ESPECIFICACIÓN 77+/- 1; CLORURO DE SODIO (NACL), U.M. %, ESPECIFICACIÓN MÁXIMO 1.5; ACIDEZ	X 15 KILOS	INDETERMINADA

		COMO ÁCIDO OLEICO, MÉTODO NTC 218, U.M. %, ESPECIFICACIÓN MÁXIMO 0.2; PUNTO DE FUSIÓN CAPILAR, TB, MÉTODO NTC 213, U.M. °C, ESPECIFICACIÓN 39.5 – 42.5. TD, MÉTODO NTC 213, U.M °C, ESPECIFICACIÓN 41.5 – 43.5. TDC, MÉTODO NTC 213, U.M °C, ESPECIFICACIÓN 42.5 -44.5; ÍNDICE DE PERÓXIDOS, MÉTODO NTC 236, U.M. MEQ O2/KG, ESPECIFICACIÓN MÁXIMO 2.0 (FUERA DE PLANTA). PRESENTACION: EL PRODUCTO ESTA CONTENIDO EN BOLSA DE POLIETILENO Y A SU VEZ PROTEGIDA POR CAJA DE CARTÓN CORRUGADO, SELLADA CON CINTA IMPRESA AUTOADHESIVA. PRESENTACIÓN DE BLOQUES DE 15 KG.		
29	**50121537**	BAGRE RAYADO PORCIONADO EN MEDALLONES DE 250 GRAMOS EN SU RESPECTIVA BOLSA EMPACADO AL VACIO	250 GRAMOS	INDETERMINADA
30	**50121537**	MOJARRA ROJA ENTERA DE LIBRA C/UNA, SIN ESCAMAS SIN AGALLAS, SAJADO EN SU RESPECTIVA BOLSA DE ALTA CALIDAD, CARNE FIRME Y CONSISTENTE AL TACTO	LIBRA	INDETERMINADA
31	**50111515**	PIERNA PERNIL DE POLLO AMARILLA MARINADA X LIBRAS EMPACADO EN RESPECTIVA BOLSA	LIBRA	INDETERMINADA
32	**50111515**	PECHUGA DE POLLO AMARILLA MARINADA X LIBRAS EMPACADO EN RESPECTIVA BOLSA	LIBRA	INDETERMINADA
33	**50161512**	PIÑA EN ALMIBAR BOLSA X LIBRA INDIVIDUAL, PRODUCTO NATURAL A BASE DE FRUTA FRESCA, AZUCAR, ACIDO CITRICO, ENDULZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES, COLOR AMARILLO Y PRESERVANTES EN MEZCLA.	LIBRA	INDETERMINADA
34	**50446868**	YUCA PRECOCIDA PORCIONADA POR LIBRAS MARCA RECONOCIDA PRODUCTO 100% NATURAL PREPARADO CON YUCA PREVIAMENTE SELECCIONADA CON RIGUROSOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. CON EL OBJETIVO DE OBTENER YUCAS LAS ÓPTIMAS CUALES SE LIMPIAN, LAVAN, TROCEAN PARA PRECOCER Y CONGELAR, DE ESTA MANERA PODREMOS GARANTIZAR LOS BENEFICIOS QUE SE OBTIENE DE ELLA COMO LAS VITAMINAS QUE PODEMOS ENCONTRAR EN ESTE TUBÉRCULO DESTACA LA VITAMINA K,	LIBRA	INDETERMINADA

35	**50307003**	BANANO. FRUTA TROPICAL DE PIEL GRUESA, PULPA CARNOSA Y TONALIDAD BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLENTA, TIENE UN SABOR Y UN OLOR SUAVE.ES RICO EN CARBOHIDRATOS Y CONTIENE POCA GRASA. AYUDA A PROVEER VITAMINAS ESENCIALES COMO LA VITAMINA C, B6, B1, B2. TAMBIÉN CONTIENE GRANDES CANTIDADES DE POTASIO Y MAGNESIO	X DOCENA	INDETERMINADA
36	**50307025**	PLATANO VERDE X LIBRAS, FORMA OBLONGA, ALARGADA Y CURVA, PULPA DE CONSISTENCIA ARINOSA, NO ES DULCE	LIBRA	INDETERMINADA
37	**50112005**	SALCHICHA SUPER PERRO TIPO AMERICANO UNIDADES ALTA CALIDAD MARCA RECONOCIDA, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, GRASA DE CERDO, AGUA, ALMIDON DE PAPA, HARINA DE TRIGO, PROTEINA VEGETAL, SABORIZANTE ARTIFICIAL, REGULADOR DE ACIDEZ, EMULSIFICANTE, ANTIOXIDANTE, CONSERVANTE NATURAL.	UNIDAD	INDETERMINADA
38	**50112005**	EMBUTIDO CÁRNICO PROCESADO, COCIDO Y CURADO, ELABORADO A PARTIR DE UNA MEZCLA DE CARNE DE CERDO, POLLO Y RES, ADICIONADA CON TOCINO DE CERDO, AGUA, HARINAS COMO LIGANTES Y UNA SELECCIÓN DE ESPECIAS QUE LE OTORGAN UN PERFIL DE SABOR REGIONAL INTENSO IDEAL PARA ASAR O FREÍR	PAQ X 7 UNIDADES	INDETERMINADA
39	**50416407**	TOMATE CHONTO FRESCO NO TAN MADURO POR LIBRAS	LIBRA	INDETERMINADA
40	**50416407**	TOMATE MILANO PINTON DE ALTA CALIDAD, COLOR: ROJO, NARANJA, AMARILLO, FORMA REDONDA INDETERMINADA, CICATRIZ PEDUNCULAR Y CIERRE PISTILAR, VARIEDAD MILANO	LIBRA	INDETERMINADA
41	**50171552**	ADOBO COMPLETO EN POLVO X 240 GRAMOS MEZCLA PERFECTA DE AJO, ORÉGANO, SAL, AZUCAR, ALMIDÓN, CEBILLA, COMINO, TOMILLO, LAUREL, CILANTRO, PIMIENTA NEGRA Y ESPECIAS LATINAS QUE AÑADE SABOR RÁPIDO A CUALQUIER CARNE, POLLO, PESCADO Y VERDURAS. COLORANTE ARTIFICIAL, CONTIENE TARTRAZINA	240 GRAMOS	INDETERMINADA
42	**50402500**	ZANAHORIA X LIBRA, RAICES ANARANJADAS, FORMA OBLONGA OVOIDE CON COSTILLAS Y RAIZ CARNOSA, SELECCIONADA Y LIMPIA.	LIBRA	INDETERMINADA

43	50405706	PAPA CRIOLLA X BULTO. TUBÉRCULO DE PIEL DELGADA Y DE COLOR AMARILLO. TIENE UN GRAN VALOR ALIMENTICIO YA QUE ES UNA FUENTE RICA EN PROTEÍNA, CARBOHIDRATOS, POTASIO, VITAMINAS Y MINERALES. CONSISTENCIA FIRME AL TACTO, AUSENCIA DE RETOÑOS Y PUNTOS NEGROS, LIBRE DE BACTERIAS, HONGOS Y PLLAGAS.	BULTO X 50 KILOS	INDETERMINADA
44	50405702	PAPA PASTUSA LAVADA X LIBRA, COLOR CAFÉ OSCURO, FORMA REDONDEADA A OVALADA, TAMAÑOS VARIADOS, SUPERFICIE LISA Y CONSISTENTE, PRODUCTO SELECCIONADO.	LIBRA	INDETERMINADA
45	50304100	LIMON TAHITI, COLOR VERE OSCURO Y PULPA VERDE CALTA, FORMA REDONDA, DE CASCARA DELGADA Y MUY JUGOSO	LIBRA	INDETERMINADA
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
46	50192601	ARROZ X 500 GRAMOS EXCELSOS. ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO, GRANO EXTRA BLANCO GRANO ENTERO Y QUEBRADO PROCEDENTE DE CUALQUIER VARIEDAD DE LA ESPECIE ORYZA SATIVA L, GRANO MEDIANO. EL ARROZ PILADO EXTRA DEBERÁ SER INOCUO Y ADECUADO PARA EL CONSUMO HUMANO. NO DEBERÁ CONTENER INSECTOS O SUS HUEVOS; GRANOS MOHOSOS, GERMINADOS, PICADOS, SUCIOS; Y, OLORES O SABORES EXTRAÑOS, CAUSADOS POR AGENTES QUÍMICOS, FÍSICOS O MICROBIOLÓGICOS. ASIMISMO, DEBERÁ ESTAR EXENTO DE POLVILLO (SEGÚN NTP 205.011, CODEX STAN 198).	LIBRA	INDETERMINADA
47	50192901	FIDEOS PRODUCTO ALIMENTICIO OBTENIDO POR EL AMASADO DE SÉMOLAS O HARINAS DE TRIGO DURO CON AGUA, QUE BAJO LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1055 DEBE ESTAR ENRIQUECIDA OBLIGATORIAMENTE CON HIERRO Y VITAMINAS. TÉCNICAMENTE, PRESENTA UNA HUMEDAD MÁXIMA DEL 12.5%, UNA TEXTURA LISA, COLOR UNIFORME Y UNA EXCELENTE RESISTENCIA A LA COCCIÓN PARA EVITAR EL APELMAZAMIENTO, APORTANDO APROXIMADAMENTE 360- 370 KCAL Y 12G DE PROTEÍNA POR CADA 100G DE PRODUCTO SECO	250 GRAMOS	INDETERMINADA
48	50221301	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA ALTA CALIDAD, PRODUCTO FORTIFICADO Y OBTENIDO DEL ENDOSPERMO DEL MAIZ BLANCO, CON HIERRO, VITAMINA B1 Y VITAMINA B2,	LIBRA	INDETERMINADA

49	50171830	SOBRES DE SALSA ROSADA PAQ. * 100 UNIDADES POR 10 GRAMOS UNIDAD, EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR LA MARCA Y LA FECHA DE VENCIMIENTO	PAQ X 100 UND	INDETERMINADA
50	50171707	VINAGRETA X 1000 GRAMOS CONTIENE AGUA, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, VINAGRE, SAL, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), ESPECIAS NATURALES, ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ACIDULANTES (ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), SABOR ARTIFICIAL (MAYONESA), COLORANTE INORGÁNICO (DIÓXIDO DE TITANIO), SECUESTRANTE (EDTA), ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO, BHA), COLORANTES ARTIFICIALES (FD&C AMARILLO #5, AZUL # 1). CONTIENE TARTRAZINA,	1000 GRAMOS	INDETERMINADA
51	50171831	SALSA BBQ. 4000g ELABORADA A PARTIR DE PURÉ DE JITOMATE, MOSTAZA, MIEL, SALSA PICANTE, AZÚCAR, CEBOLLA, JUGO DE NARANJA, AJO, SAL Y ESPECIAS (TOMILLO, CANELA Y PIMIENTA)	4000 GRAMOS	INDETERMINADA
52	50171831	SALSA MOSTAZA X 4000 GRAMOS AGUA, AZÚCAR, ESPECIA NATURAL (*HARINA DE MOSTAZA), SAL, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5), SECUESTRANTE (EDTA), EXTRACTO DE ESPECIA NATURAL (PÁPRIKA). CONTIENE TARTRAZINA.	4000 GRAMOS	INDETERMINADA
53	50171831	SALSA DE PIÑA X 4000 GRAMOS, INGREDIENTES AGUA, AZÚCAR, PULPA DE PIÑA, ESPESANTES (ALMIDONES MODIFICADOS), ACIDULANTE (VINAGRE), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), SABOR ARTIFICIAL (PIÑA), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), EDULCORANTE ARTIFICIAL (SUCRALOSA), ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO), COLORANTES ARTIFICIALES (FD&C AMARILLO #5, AMARILLO # 6). CONTIENE TARTRAZINA	4000 GRAMOS	INDETERMINADA
54	50171831	SOBRE DE MIEL PQTE X 100 UNIDADES MARCA RECONOCIDA INGREDIENTES AZÚCAR, GLUCOSA, AGUA, MIEL DE ABEJAS, REGULADOR DE ACIDEZ (BICARBONATO DE SODIO), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), COLOR CARAMELO, SABOR IDÉNTICO AL NATURAL (MIEL), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO).	PAQ X 100 UND	INDETERMINADA
55	50171831	SALSA DE TOMATE X 4000 GRAMOS MARCA RECONOCIDA INGREDIENTES AGUA, PASTA DE TOMATE, AZÚCAR, VINAGRE, SAL,	4000 GRAMOS	INDETERMINADA

		ESTABILIZANTE (CARBOXIMETILCELULOSA), SABOR NATURAL (ESPECIAS), ESPECIAS NATURALES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), COLORANTE ARTIFICIAL (PONCEAU 4R). FABRICADO EN UNA PLANTA DONDE SE PROCESAN: CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN, HUEVO, MANÍ, SOYA, LECHE, APIO, MOSTAZA, AJONJOLÍ Y SULFITOS		
56	50171831	SALSA NEGRA POR 1000 GRAMOS INGREDIENTES AGUA, ACEITE VEGETAL, AZÚCAR, SAL, *HUEVO, ESPECIAS NATURALES (*HARINA DE MOSTAZA, PEREJIL), ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO), EXTRACTO DE ESPECIAS NATURALES, SECUESTRANTE (EDTA), SABOR ARTIFICIAL (MAYONESA), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5), COLORANTE NATURAL (BETACAROTENO).	1000 GRAMOS	INDETERMINADA
57	50171831	SALSA DE SOYA X 1000 GRAMOS INGREDIENTES AGUA, ACEITE VEGETAL, AZÚCAR, SAL, *HUEVO, ESPECIAS NATURALES (*HARINA DE MOSTAZA, PEREJIL), ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO), EXTRACTO DE ESPECIAS NATURALES, SECUESTRANTE (EDTA), SABOR ARTIFICIAL (MAYONESA), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5), COLORANTE NATURAL (BETACAROTENO). CONTIENE TARTRAZINA.	1000 GRAMOS	INDETERMINADA
58	50171831	SALSA DULCE MAIZ X KILO INGREDIENTES ACEITE VEGETAL, AGUA, AZÚCAR, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), *HUEVO, SABOR ARTIFICIAL (MAÍZ), SAL, ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ESPECIAS NATURALES, SECUESTRANTE (EDTA), COLORANTES ARTIFICIALES (FD&C AMARILLO #5, AMARILLO # 6). CONTIENE TARTRAZINA, MOSTAZA, LECHE.	1000 GRAMOS	INDETERMINADA

59	50171830	SALSA DE AJO ADEREZO EMULSIONADO DE CONSISTENCIA CREMOSA Y COLOR BLANCO HUESO, ELABORADO A PARTIR DE ACEITE VEGETAL, AGUA, HUEVO Y UNA ALTA CONCENTRACIÓN DE PASTA DE AJO NATURAL, DISEÑADA ESPECÍFICAMENTE PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO POR SU ESTABILIDAD AL CALOR Y SU CAPACIDAD DE RESALTAR SABORES SIN OPACARLOS SE DESTACA POR NO CONTENER SABORES ARTIFICIALES DOMINANTES Y POSEE UNA VIDA ÚTIL DE APROXIMADAMENTE 6 A 9 MESES CONSERVADO EN UN LUGAR FRESCO	1000 GRAMOS	INDETERMINADA
60	50191505	MAIZ TIERNO PRODUCTO OBTENIDO DE GRANOS SELECCIONADOS DE ZEA MAYS L., PROCESADOS TÉRMICAMENTE EN UNA SALMUERA DE AGUA Y SAL PARA GARANTIZAR SU ESTERILIDAD COMERCIAL ESTE ALIMENTO DEBE ESTAR LIBRE DE SABORES U OLORES EXTRAÑOS, PRESENTAR GRANOS DE TEXTURA TIERNA PERO FIRME Y UN COLOR AMARILLO UNIFORME. NUTRICIONALMENTE, UNA PORCIÓN DE 100G APORTA APROXIMADAMENTE ENTRE 74 Y 106 KCAL, 2.4G DE PROTEÍNA, MENOS DE 2G DE GRASA Y ES UNA FUENTE NATURAL DE FIBRA Y VITAMINAS DEL COMPLEJO B.	LIBRA	INDETERMINADA
61	50221301	HARINA DE TRIGO- FORTIFICADA INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN FORTIFICADO, GLUTEN HÚMEDO % MÍNIMO 33, GLUTEN SECO % MÍNIMO 11, ADICIONADO CON CARBOHIDRATOS 74.78 G/KG, PROTEÍNA 11.01 G/GK, GRASAS 1.10G/KG, FIBRAS 0.72G/KG, MINERALS 0.60G/KG, NIACINA 55 MK /KG, HIERRO 44 MG, VITAMINA B1 6 MG / KG, VITAMINAS B2 4 MG / KG, ACIDO FÓLICO 1.54 MG / KG, AGENTES DEL TRATAMIENTO DE LA OXIDACIÓN CON ÁCIDO ASCÓRBICO Y/O AZODICARBONA-MIDA Y/O PERÓXIDO DE BEN ZOILO Y ENZIMAS	LIBRA	INDETERMINADA
62	50221303	MIGA DE PAN POR 500 GRAMOS MARCA RECONOCIDA MAS DE 15 AÑOS CONTIENE HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, GRASA VEGETAL COMESTIBLE, EMULSIFICANTE (MONO Y DI GLICÉRIDOS), AZÚCARES, LEVADURAS, SAL REFINADA, GLUTEN DE TRIGO, ANTIOXIDANTE TBHQ, PROPIONATO DE CALCIO, ALIMENTO PARA LEVADURA, ENZIMAS FUNGALES Y/O	LIBRA	INDETERMINADA

		BACTERIANAS, COLORANTE ARTIFICIAL Y AMARILLO NÚMERO 5.		
63	50181901	PAN DE HAMBURGUESA X 12 UNIDADES MARCA RECONOCIDA, HARIAN DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, AZUCAR, GRASA VEGETAL, AJONJOLÍ, LEVADURA, SAL, CARBONATO DE CALCIO, REGULADOR DE PH, CONSERVANTES. TEXTURA BLANDA Y SUAVE.	PAQ X 12 UNDS	INDETERMINADA
64	50181901	PAN PERRO X 12 UNIDADES MARCA RECONOCIDA, HARIAN DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, AZUCAR, GRASA VEGETAL, AJONJOLÍ, LEVADURA, SAL, CARBONATO DE CALCIO, REGULADOR DE PH, CONSERVANTES. TEXTURA BLANDA Y SUAVE.	PAQ X 12 UNDS	INDETERMINADA
65	50192603	PAPA RIPIO POR 1000 GRAMOS MARCA RECONOCIDA, PAPA SELECCIONADA, ACEITE VEGETAL, SAL	1000 GRAMOS	INDETERMINADA
A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS				
66	50131802	QUESILLO TAJADO POR LIBRA DE ALTA CALIDAD, LECHE ENTERA, ACIDULANTE, CLORURO DE SODIO, CLORURO DE CALCIO,, CUAJO, CONTIENE LACTOSA Y CASEINA, SUS CARACTERÍSTICAS SON COLOR BLANCO HOMOGÉNEO CON PEQUEÑOS OJOS GRANULARES REPARTIDOS IRREGULARMENTE; HUMEDAD Y RUGOSIDAD MODERADA; TEXTURA LIGERAMENTE SEBOSA, FIRME Y SIN ADHERENCIA, DESMENUZABLE, MASTICABLE, DE ELASTICIDAD MODERADA Y PASTA ARENOSA	LIBRA	INDETERMINADA
67	50131612	HUEVO DE GALLINA TIPO AA POR 30 UNIDADES, ALIMENTO NATURAL, CASCARA CONFORMADA PRINCIPALMENTE POR CARBONATO DE CALCIO, CLARA CONSTITUIDA EN UN 88% POR AGUA Y DE UN 11% EN PROTEINAS, LA YEMA ES 31% DE LIPIDOS, 16% PROTEINA Y 50% AGUA.	CUBETA 30 UNDS	INDETERMINADA
68		HUEVOS DE CODORNIZ X 24 UNIDADES OVOIDES DE APROXIMADAMENTE 2.4 CM DE DIÁMETRO Y UN PESO UNITARIO DE 12 A 14 GRAMOS.	CUBETA 24 UNDS	INDETERMINADA
69	50131701	LECHE LIQUIDA X BOLSA. LECHE ENTERA HIGIENIZADA (3% MÍNIMO DE GRASA), ESTABILIZANTES (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO). ULTRA ALTA TEMPERATURA (UHT), ENVASADA ASEPTICAMENTE.	X900 ML	INDETERMINADA

70	**50131702**	CREMA DE LECHE. CREMA DE LECHE SEMI ENTERA HIGIENIZADA, ESTABILIZANTE (CARRAGENINA 407 A), ESTABILIZANTE (CITRATO DE SODIO). PRODUCTO HIGIENIZADO, OBTENIDO POR REPOSO O CENTRIFUGACIÓN DE LA LECHE, ADICIONADO O NO DE CULTIVOS LÁCTICOS ESPECIFICOS, SE PUEDE OBTENER COMO CREMA DE LECHE PARA BATIR, CREMA DE LECHE BATIDA.	X 180 GRS	INDETERMINADA

NOTAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES

1. Para aquellos productos que deban contar con **registro sanitario** VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos — **INVIMA**, debe anexarse dicho registro sanitario en la propuesta por cada uno de los productos ofertados cuando apliquen.
2. Se deben anexar las **fichas técnicas del fabricante y/o productor** de los bienes ofertados que cuenten con su respectivo registro Invima.
3. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. **Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.**
4. 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 sobre el cumplimiento de la misma.**
5. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 7992 de 1991, por la cual se establece la regulación para Elaboración, conservación, y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma para los productos que aplique.
6. El oferente sumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.
7. Se debe indicar **la marca de los productos** en el formato de las especificaciones técnicas (Anexo.3), los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad, ya que con estas se determinan las características del producto, las cuales deben ser las mismas en el momento de la entrega.
8. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el grupo de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
9. **El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal**, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad del producto, empaque, vencimiento, baja rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.
10. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y/o omisiones.
11. Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.
12. La entidad se reserva el derecho de recibir el bien 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.

13. La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente se debe sostener hasta la entrega total de los productos y/o hasta el último día de plazo ejecución del contrato.
14. Ejecutar el objeto el presente contrato bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras, de acuerdo con lo pactado, la propuesta y el pliego de condiciones, los cuales hacen parte vinculante del contrato y acorde a las necesidades del establecimiento y capacidades presupuestales de la entidad.
15. El oferente que resulte seleccionado **garantizará mediante certificación del representante legal** que los productos sean de primera calidad.
16. Los productos suministrados por el futuro contratista deberán estar en perfecto estado de conservación física, organoléptica y química al momento de la entrega.
17. Cada uno de los elementos debe estar empacado en su envoltura de origen de fabricación. LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA CPAMS DORADA, NO ACEPTA PRODUCTOS REMANOFACTURADOS.
18. En caso de los productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere.
19. El texto de los empaques debería figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo nombre del producto, el contenido nominal.
20. En caso de ser adjudicado el contrato, el precio no será reajustado durante la ejecución del contrato.
21. Contar con personal idóneo, para la manipulación y entrega del producto. Los empleados no tendrán relación laboral alguna con el INPEC, por lo tanto, es responsabilidad del contratista atender todas las acreencias de orden laboral.
22. La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros.
23. Atender de manera oportuna y eficiente todas las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato. El oferente seleccionado debe tener la disponibilidad de inventario necesaria y hacer las recomendaciones que considere pertinentes para lograr mejores resultados.
24. El futuro contratista, debe contar con una adecuada infraestructura física, sistemas de almacenamiento, conservación y transporte de los productos, bajo estándares de calidad e higiénico sanitarias. Garantizar el suministro periódico de los productos, en caso de escasez, huelgas y demás inconvenientes.
25. El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas parciales según requerimiento del Supervisor del contrato.
26. Para la entrega de los productos se coordinará con el SUPERVISOR del contrato y el ALMACENISTA de la CPAMS DORADA.
27. El oferente deberá garantizar el suministro de los bienes a contratar en el horario desde las 08:00 am y hasta las 04:00 pm de lunes a viernes, de manera que garantice el suministro permanente de los productos.
28. Los productos que se soliciten al proveedor seleccionado deberán ser entregados en el CPAMS DORADA a más tardar en cinco (05) días hábiles después de la solicitud.
29. Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a noventa días, en los casos en que haya lugar a ello, cada producto debe traer y anexar el registro INVIMA o acreditar que se encuentra en trámite, o que existe documentación que acredite las medidas higiénico técnico sanitarias y de control de calidad de los productos por parte de las secretarias de salud.
30. Es casual de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a presentación y contenido. Las especificaciones técnicas estarán establecidas en la ficha técnica, como anexo al pliego de condiciones de acuerdo con lo establecido en el NUMERAL 1 del ARTICULO 2.2.1.2.1.2.1 de DECRETO 1082 de 2015.

3. MODALIDAD DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

El artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 menciona que la escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de Licitación Pública, Selección Abreviada, Concurso de Méritos, Contratación Directa y Mínima Cuantía.

El numeral 2º del mencionado artículo señala que 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, pueden adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

Por tratarse de un proceso que involucra bienes de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades públicas y buscando conseguir los mejores precios del mercado, el INPEC escogerá al contratista a través de la modalidad de "Selección abreviada por el procedimiento de Subasta Inversa" prevista en el inciso 22 del literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.2.1.2.1 al 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015.

En efecto, de acuerdo con el artículo 2 de la citada ley, los tiquetes aéreos que la Entidad pretende adquirir con la futura contratación, de acuerdo con el estudio del sector, además de ser de común utilización, son adquiridas en el mercado con las mismas especificaciones técnicas que en el presente proceso se solicitan por el INPEC, por lo que sus características se encuentran definidas de manera objetiva.

El contrato resultante de este procedimiento de selección estará sometido a la ley colombiana y en especial, se regirá por las disposiciones pertinentes, además de las normas del Código de Comercio y Código Civil en lo que estas fueren aplicables.

Por otro lado, una vez revisada la Tienda Virtual del Estado Colombiano (TVEC) de Colombia Compra Eficiente, se evidenció que actualmente no se han celebrado Acuerdos Marcos de Precios que incluyan los bienes objeto del presente proceso de selección.

4.1. IMPUESTOS TASAS Y CONTRIBUCIONES

En lo correspondiente a los impuestos, se comunica lo siguiente:

PROCESO	*RUBRO*	*IVA*	*RETENCIONES*
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (MINERALES, PROTEINA, VERDURA, LACTEOS, OVOPRODUCTOS, MOLINERIA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA, CPAMS DORADA.	**PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO** **A-05-01-01-001-006 (26) BSITEM 705** OTROS MINERALES **($3.200.000).** **A-05-01-01-002-001 (26) BSITEM 706** CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS (Materia Prima de Asadero, Restaurantes, Panadería), **($279.200.000).** **A-05-01-01-002-002 (26) BSITEM 707** PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS (leche y huevos), **($12.000.000).** **A-05-01-01-002-003 (26) BSITEM 708** PRODUCTOS DE MOLINERÍA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (Materia Prima Panadería, Arepas, Buñuelos, CONCENTRADOS). **($33.388.160)**	No aplica: Según ley 633 de 2000, artículo 130 y ratificada mediante Certificación del Ministerio de Justicia y del Derecho # MJD-CER26-0000373-10000 del 13 de enero de 2026.	Retención en la fuente Renta por Compras. Retención en la fuente ICA por Compras - (Acuerdo Municipal 053 de 2014 de la Dorada - Caldas)

4.2. RESPALDO PRESUPUESTAL

El presupuesto oficial asignado para el presente proceso, se encuentra respaldado con los siguientes certificados de disponibilidad presupuestal;

ASADERO

- La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. 3926 de fecha 04/02/2026, unidad/subunidad ejecutora 12-08-00-637 CPAMS LA DORADA, DEPENDENCIA 637ASAP ASADERO DE POLLOS – EPC LA DORADA, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES el cual dio como resultado el valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS ($ 3.200.000 =) M/Cte. FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (MINERALES, PROTEINA, VERDURA, LACTEOS, OVOPRODUCTOS, MOLINERIA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA, CPAMS DORADA. Expedido por el funcionario encargado del área de Presupuesto – Gestión corporativa del Establecimiento, DG. GERMAN ANDRES ANGEL MUÑOZ, por valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS ($ 3.200.000=) M/Cte.**

- La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. 4026 de fecha 04/02/2026, unidad/subunidad ejecutora 12-08-00-637 CPAMS LA DORADA, DEPENDENCIA 637ASAP ASADERO DE POLLOS – EPC LA DORADA, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS el cual dio como resultado el valor de DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS ($ 279.200.000 =) M/Cte. FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (MINERALES, PROTEINA, VERDURA, LACTEOS, OVOPRODUCTOS, MOLINERIA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA, CPAMS DORADA. Expedido por el funcionario encargado del área de Presupuesto – Gestión corporativa del Establecimiento, DG. GERMAN ANDRES ANGEL MUÑOZ, por valor de **DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS ($ 279.200.000 =) M/Cte.**

- La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. 4126 de fecha 04/02/2026, unidad/subunidad ejecutora 12-08-00-637 CPAMS LA DORADA, DEPENDENCIA 637PAN PANADERIA – EPC LA DORADA, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS el cual dio como resultado el valor de DOCE MILLONES DE PESOS ($12.000.000 =) M/Cte. FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (MINERALES, PROTEINA, VERDURA, LACTEOS, OVOPRODUCTOS, MOLINERIA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA, CPAMS DORADA. Expedido por el funcionario encargado del área de Presupuesto – Gestión corporativa del Establecimiento, DG. GERMAN ANDRES ANGEL MUÑOZ, por valor de **DOCE MILLONES DE PESOS ($12.000.000 =) M/Cte.**

- La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. 4226 de fecha 04/02/2026, unidad/subunidad ejecutora 12-08-00-637 CPAMS LA DORADA, DEPENDENCIA 637ASAP ASADERO DE POLLOS – EPC LA DORADA, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS el cual dio como resultado el valor de TREINTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL CIENTO SESENTA PESOS ($ 33.388.160 =) M/Cte. FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (MINERALES, PROTEINA,

VERDURA, LACTEOS, OVOPRODUCTOS, MOLINERIA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA, CPAMS DORADA. Expedido por el funcionario encargado del área de Presupuesto – Gestión corporativa del Establecimiento, DG. GERMAN ANDRES ANGEL MUÑOZ, por valor de **TREINTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL CIENTO SESENTA PESOS ($ 33.388.160 =) M/Cte.**

Nota: el certificado de disponibilidad presupuestal hace parte integral del presente proceso y se publica por parte de la entidad en la plataforma del SECOP II, de igual manera este documento reposa en el expediente contractual.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado para el presente proceso es por la suma de **TRESCIENTOS VEINTISIETE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL CIENTO SESENTA PESOS ($ 327.788.160=) M/CTE. EXCLUIDO IVA.**

NOTA: El presente proceso se encuentra excluido de IVA.

6. PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución del contrato que se suscriba será hasta el **31** de **diciembre** de **2026**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio por parte del contratista y el supervisor del contrato, previo cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

7. LUGAR DE EJECUCION, ENTREGA DE LOS BIENES O PRESTACION DEL SERVICIO

Para todos los efectos legales, el domicilio contractual se fija en la ciudad de La Dorada Caldas.

La entrega será en el almacén de la Cárcel y Penitenciaria con Alta y Media Seguridad de La Dorada Caldas INPEC, ubicado en el Kilómetro 3 vía Antigua el Palmar Barrio Las Ferias, de la ciudad de La Dorada Caldas. Únicamente **en horario de oficina (8: a.m. – 4:00 p.m.) y en días hábiles laborales**. La entrega de los elementos no tendrá costo alguno para el INPEC por concepto de trasporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de realizar su oferta, previa verificación por parte del supervisor.

8. FORMA DE PAGO

Se realizarán cortes para radicación de las facturas, las cuales serán pagadas dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de la factura, previa revisión del supervisor del contrato, recepción, verificación y aprobación de la misma con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el ARTICULO 617 del ESTATUTO TRIBUTARIO y demás NORMAS que lo modifiquen adicionen o aclaren y la aprobación de los mismos en contabilidad y pagaduría, previa disponibilidad de PAC). El Contratista deberá demostrar que se encuentra al día en el pago de sus obligaciones al Sistema Integral de Seguridad Social, Riesgos Profesionales y aportes Parafiscales: Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA.

La factura electrónica emitida por la empresa en cumplimiento al Decreto 2242 de 2015, Resoluciones y sus modificaciones será cancelada por la entidad, dentro de los treinta (30) días calendario siguiente a la fecha de radicación de la cuenta de cobro o factura, la cual deberá cumplir con lo establecido en el artículo 615 y 617 del estatuto tributario, previa aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa y disponibilidad del PAC.

El pago antes señalado se realizará con sujeción al PAC y a la ubicación de fondos en la Tesorería del INPEC, de tal manera que el Instituto no asume responsabilidad alguna por la demora que pueda presentarse en dichos pagos y, por lo tanto, el CONTRATISTA cumplirá con sus obligaciones y no podrá aducir como justificación alguna para su no realización demora en el pago.

El Instituto hará las retenciones a que haya lugar en el pago, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Los servicios se prestarán y pagarán hasta la concurrencia de los recursos que por este contrato se apropien.

En caso de terminación anticipada, sólo habrá lugar al pago de los servicios efectivamente prestados, liquidados en forma proporcional al tiempo durante el cual se ejecuten las obligaciones contractuales.

Por cada pago se requiere la presentación de los siguientes documentos:

1. Presentación en debida forma de la factura electrónica.
2. Informe parcial de supervisión
3. Certificado de cumplimiento a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.
4. Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, done certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales Parafiscales.
5. Certificación del ingreso a Almacén del Establecimiento, de los productos adquiridas.

9. GARANTÍAS DEL CONTRATO

Por la clase de proceso de selección, conforme con las normas vigentes sobre la materia debe de exigirse al proponente la constitución de la garantía de seriedad del ofrecimiento la cual se debe presentar en conjunto con los sobres de propuesta económica y propuesta técnica –requisitos de habilitantes, y al contratista, una vez firmado el respectivo contrato, constituir garantía de cumplimiento de las obligaciones contractuales con los amparos que conforme a la naturaleza del contrato, a las normas legales y a los riesgos que del análisis realizado sobre los mismos se establezcan en el numeral correspondiente a este estudio previo.

A) GARANTIA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO

El proponente deberá adjuntar a la propuesta, garantía de seriedad del ofrecimiento de conformidad con el ARTICULO 2.2.1.2.3.1.9 del DECRETO 1082 de 2015, expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en el país, con las siguientes condiciones:

a- CUANTIA: El valor será equivalente al **diez por ciento (10%)** del valor total del presupuesto oficial estimado.
b- VIGENCIA: **Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha del cierre del proceso.** En todo caso deberá permanecer vigente hasta tanto se perfecciones y legaliza el contrato adjudicado.
c- AFIANZADO: Debe figurar como afianzado el nombre complete del proponente. En caso de presentarse propuesta conjunta, se debe identificar la denominación del consorcio o unión temporal, indicando igualmente el nombre o razón social completa de cada uno de sus integrantes con su porcentaje de participación.
d- BENEFICIARIO: La Cárcel y Penitenciaria con Alta y Media Seguridad de la Dorada, con NIT 810006053-6 de conformidad con el ARTICULO 2.2.1.2.3.1.9 del DECRETO 1082 de 2015, la garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva al proponente y cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en las siguientes clases:

- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
- La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el termino previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el termino previsto para la suscripci6n del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prorrogas no excedan un término de tres meses.
- La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
- El retiro de la oferta después de vencido el termino fijado para la presentación de propuestas.
- El haber manifestado ser MIPYME para limitar la convocatoria de un proceso contractual sin cumplir los requisitos establecidos en la normativa para tener tal condición.

LA NO PRESENTACION DE LA GARANTIA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO DE FORMA SIMULTANEACON LA OFERTA SERA CAUSAL DE RECHAZO DE ESTA ULTIMA.

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 los documentos 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.

B) GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SURJAN DEL CONTRATO Y SU LIQUIDACION.

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD de la DORADA con NIT 810006053-6 de acuerdo con lo establecido en el ARTICULO 2.2.1.2.3.1.7 del decreto 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalara los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales así:

- **CUMPLIMIENTO:** Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y su vigencia será por el término del mismo y tres (3) meses más (ARTICULO 2.2.1.2.3.1.12 del DECRETO 1082 de 2015).

- **CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS**: Por el equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y tres (3) meses más (ARTÍCULO 2.2.1.2.3.1.16 del DECRETO 1082 de 2015).

El contratista ampliara los plazos iniciales de los amparos en el evento de extenderse el plazo fijado para la ejecución o la liquidación del contrato. La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita de LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA - CALDAS.

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula 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.

Si el CONTRATISTA se demora en modificar las garantías, estas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA CALDAS y a cuenta del CONTRATISTA, quien con la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente a la CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA CALDAS para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	10%	Hasta el 31 de marzo de 2027
CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS	10%	Hasta el 31 de marzo de 2027

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

10. INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTO DE INTERESES

No podrán participar en el presente proceso de selección, quienes se encuentren incursos dentro de ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad, o en conflicto de intereses para contratar a que se refieren la Constitución Política, el artículo 8° de la Ley 80 de 1993[4], el numeral 4 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011[5], artículo 31 de la Ley 1778 de 2016[6], y demás normas concordantes.

El Proponente declarará en la Carta de Presentación de la propuesta (FORMATO N°1), bajo gravedad de juramento, que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades, incompatibilidades o conflicto de intereses.

En el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, ninguno de sus integrantes podrá estar incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el Estado, según lo establecido en la Constitución Política y en la Ley.

El INPEC realizará la verificación de los antecedentes disciplinarios, fiscales, de Policía y medidas correctivas CNPC, respecto de las empresas y representantes legales, de los socios y miembros de Consorcios y Uniones Temporales que presenten propuestas al interior del Proceso de selección. (Numeral 4 del Artículo 38 de la Ley 734 de 2002 y Ley 610 de 2000).

11. ACUERDOS COMERCIALES

EL MANUAL EXPLICATIVO DE LOS CAPÍTULOS DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DE LOS ACUERDOS COMERCIALES NEGOCIADOS POR COLOMBIA PARA ENTIDADES CONTRATANTES DEL MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO Y EL DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN, señala en el anexo 3 que el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC es una Entidad Estatal Especial, sin embargo, como Establecimiento Público el INPEC es una entidad Estatal de carácter General.

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

[4] *Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Publica*

[5] *Por la cual se dicta normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y efectividad del control de la gestión pública.*

[6] *Por la cual se dicta normas sobre la responsabilidad de las personas jurídicas por actos de corrupción transnacional y se dicta otras disposiciones en materia de lucha contra la corrupción*

CUERDO COMERCIAL		Estatal Incluida	Contratación aplicable el es Acuerdo Comercial	APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION	CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
Alianza Pacifico	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	NO	SI
Canadá		SI	NO	NO	NO
Chile		SI	NO	NO	NO
Corea		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	NO	NO	NO
ACUERDO COMERCIAL		**Estatal Incluida**	**Contratación aplicable el es Acuerdo Comercial**	**APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION**	**CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL**
México		SI	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	NO	NO
	Honduras	SI	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina de Naciones		SI	SI	NO	SI

12. 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.

13. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con la CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD de la DORADA- INPEC, además de las obligaciones contempladas en la LEY 80 de 1993, LEY 1150 de 2007, y sus DECRETOS reglamentarios a:

1. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto del contrato y sus alcances.
2. Entregar los bienes conforme a los plazos, condiciones económicas y requerimientos técnicos señalados en los estudios previos, la aceptación de la oferta y su propuesta económica. Asimismo, le solicitamos seguir rigurosamente la programación de entregas definida por el supervisor asignado para este proceso
3. Constituir las garantías de cumplimiento y calidad del bien exigidas dentro del término establecido en el presente estudio previo.
4. Entregar oportunamente los bienes adquiridos en los lugares establecidos de carácter obligatorio.
5. Garantizar que los productos sean de marca reconocida, nuevos, de primera calidad y con empaques originales que incluyan lote y fecha de vencimiento teniendo en cuenta que los productos son para comercializar a las Personas Privadas de la Libertad de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD de la DORADA- INPEC.
6. Los productos importados deben tener la traducción al idioma castellano sobre el modo de empleo y las precauciones particulares de uso, si las hubiere, y las fichas técnicas.
7. Asegurar una vigencia de vencimiento amplia y realizar el cambio de elementos con defectos de fabricación en un plazo máximo de siete (7) días hábiles y sin que supere la presente vigencia conforme al articulo 13 y 29 del decreto 3466 de 1982 y el articulo 932 del código de comercio, sin generar costos adicionales - No entregar los elementos con fecha de vencimiento próxima a vencerse.
8. El oferente deberá garantizar la entrega de los bienes de lunes a viernes, en un horario comprendido entre las 08:00 a. m. y las 04:00 p. m. Lo anterior tiene como objetivo asegurar el abastecimiento permanente de los productos, cumpliendo estrictamente con los horarios y normas establecidas para salvaguardar la seguridad de la Cárcel y Penitenciaría con Alta y Media Seguridad de La Dorada - INPEC.
9. El futuro contratista, debe contar con una adecuada infraestructura física, sistemas de almacenamiento, conservación y transporte de los productos, bajo estándares de calidad e higiénico sanitarias. Garantizar el suministro periódico de los productos, en caso de escasez, huelgas y demás inconvenientes.
10. Contar con personal idóneo, para la manipulación y entrega de los productos. Los cuales no tendran relación laboral con el INPEC, garantizando el pago de aportes parafiscales y Acatar rigurosamente las disposiciones y protocolos de seguridad establecidos por el centro penitenciario para el desarrollo de la ejecución del contrato.
11. Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces a través de su jefatura.
12. Deberá mantener la Cárcel y Penitenciaria de La Dorada Caldas indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallo de cualquier especie de naturaleza que se entable o pueda entablarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución de la invitación.
13. El contratista responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones, o por haber suministrado información falsa (numeral 7 artículo 26 de la ley 80 de 1.993
14. Es obligación del contratista o proveedor la presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 de 05 marzo de 2020, en concordancia con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 de 05 mayo del 2020.
15. El contratista deberá cargar oportunamente la factura a la plataforma SECOP II, de acuerdo con lo establecido en la guía de gestión contractual para proveedores de Colombia Compra Eficiente, siendo este de obligatorio cumplimiento para los proveedores y demás aplicaciones que se dispongan para tal fin.
16. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.

14. TÉRMINOS DE LA SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA DEL CONTRATO

La supervisión del contrato estará a cargo del responsable de los Proyectos Productivos o quien con posterioridad designe el Ordenador del Gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, presentando los informes de supervisión una vez tramitada la factura del mes correspondiente, para lo cual deberá observar las siguientes obligaciones:

Obligaciones del Supervisor para supervisión del contrato, convenio u órdenes de compra:

1. Realizar el seguimiento y control técnico, administrativo, jurídico, financiero y contable de la ejecución del contrato, convenio u orden de compra,
2. Verificar y procurar que EL CONTRATISTA cumpla con el objeto, alcance, obligaciones y calidad de los bienes y/o servicios contratados, así como con las especificaciones ofrecidas en la propuesta presentada y aceptada por EL INPEC y derivadas del contrato, convenio o del Acuerdo Marco de Precios.
3. Suscribir los documentos y actas a que haya lugar durante y con posterioridad a la ejecución del contrato, convenio u Orden de Compra.
4. Hacer al CONTRATISTA los requerimientos escritos que sean necesarios para que éste cumpla el objeto y las obligaciones derivadas del contrato, convenio u Orden de Compra.
5. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo de la ejecución del contrato, convenio u orden de compra en las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes.
6. Formular al CONTRATISTA las observaciones e instrucciones que estime procedentes para el desarrollo y ejecución del contrato, convenio u orden de compra.
7. En caso de retraso o incumplimiento del CONTRATISTA, elaborar oportunamente un informe al Ordenador del Gasto en el cual se deje en conocimiento la situación, debidamente sustentada.
8. Remitir a la Subdirección de Gestión Contractual o al área de contratación, en forma permanente y a medida que avance la ejecución del contrato, toda la información y documentos que surjan en desarrollo del mismo, para efectos de mantener actualizada el respectivo expediente contractual.
9. Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en desarrollo del contrato, convenio u orden de compra, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución, manteniendo siempre el equilibrio contractual.
10. Certificar el cumplimiento de las actividades a cargo de EL CONTRATISTA. Dicha certificación, será requisito previo, para cada uno de los pagos que deba realizar EL INPEC.
11. Solicitar mediante documento de justificación la suspensión, modificación, terminación y/o cualquier otro trámite de tipo contractual, con mínimo cinco (5) días hábiles anteriores a la fecha en que se requiera perfeccionar los actos mencionados, junto con los soportes que deben ser radicados ante la secretaria de la Subdirección de Gestión Contractual o el área de contratación respectivamente.
12. Elaborar los informes mensuales de supervisión y radicarlos en original ante la secretaria de la Subdirección de Gestión Contractual o el área de contratación respectivamente, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles, independientemente de la fecha de inicio del contrato, convenio y/o orden de Compra.
13. Elaborar la certificación de cumplimiento con la respectiva constancia de haber verificado que el CONTRATISTA ha efectuado los pagos al Sistema de Seguridad Social, así como los aportes correspondientes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar de acuerdo con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y demás normas concordantes.
14. Remitir oportunamente a la Dirección de Gestión Corporativa – Grupo Tesorería y/o quien haga de sus veces en la Direcciones Regionales, establecimientos penitenciarios y escuelas de formación los documentos necesarios revisados y aprobados para efectuar el pago al CONTRATISTA.
15. Solicitar aclaraciones, adiciones, modificaciones o complementos al contenido de los informes presentados por EL CONTRATISTA, o de aquellos que específicamente requiera el INPEC, siempre y cuando se estime su conveniencia y necesidad, propendiendo por el cumplimiento a cabalidad del objeto contratado.
16. Recibir la correspondencia del CONTRATISTA y hacer las observaciones que estime convenientes.

17. Consultar la documentación disponible en la carpeta del contrato, convenio u orden de compra que reposa en el Grupo y/o área de Contratación, a efectos de conocer el alcance del objeto contractual y las obligaciones del contratista verificando los requerimientos de la entidad y los ofrecimientos hechos por el contratista durante la etapa de selección del mismo.
18. Prestar apoyo al CONTRATISTA orientándolo sobre la mejor manera de cumplir sus obligaciones, informándolo sobre los trámites, procedimientos y reglamentos del INPEC.
19. Presentar los informes sobre situaciones que puedan afectar el equilibrio económico y financiero del contrato, convenio u órdenes de compra.
20. Informar oportunamente al Grupo de contratación y/o área de contratación, las inhabilidades o incompatibilidades del contratista de las que llegue a tener conocimiento, sobrevinientes o no, atendiendo lo establecido en artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y demás normas existentes aplicables a este numeral.
21.Recibir y legalizar, en caso de requerirse, los bienes objeto del contrato, convenio u órdenes de compra, de acuerdo con el procedimiento establecido por Grupo de Manejo de Bienes Muebles.
22. Una vez finalizado el plazo de ejecución, entregar a la Subdirección de Gestión Contractual y/o área de contratación, un informe final de supervisión en el que se evidencie la ejecución contractual y documentos necesarios para adelantar la liquidación del contrato, convenio u orden de compra (En caso de que se requiera).
23. Mantener debidamente organizado un archivo con toda la información utilizada y elaborada durante la ejecución del contrato que haya soportado su gestión.
24. Solicitar la liquidación del contrato, convenio u orden de compra, dentro de los veinte (20) primeros días hábiles siguientes a la terminación del mismo, adjuntando los soportes correspondientes.
25. Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 72 de la Ley 1757 de 2015 en lo referido a rendir los informes al grupo de auditoría ciudadana (En caso de que se requiera).
26. Cumplir las demás obligaciones que correspondan a la supervisión del contrato, convenio u orden de compra, de acuerdo a la naturaleza del mismo, las contempladas en los artículos 83, 84 y 85 de la Ley 1474 de 2011 y las establecidas en el Procedimiento de Supervisión e Interventoría de la Entidad.

PARÁGRAFO PRIMERO. El supervisor será el responsable de conformidad con lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 82 de la Ley 1474 de 2011 y cumplirá sus obligaciones, facultades y deberes de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 83, 84 y 85 de la Ley 1474 de 2011.

PARÁGRAFO SEGUNDO. 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 TERCERO. Si se requiere el cambio de supervisor se le notificará al 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.

15. RENUENCIA DEL ADJUDICATARIO A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Si el proponente adjudicatario no firma el contrato dentro del término señalado en el cronograma del presente proceso de selección, el INPEC podrá adjudicar el contrato dentro de los quince (15) días siguientes al vencimiento del plazo para su suscripción, al Oferente con el segundo mejor precio final, siempre y cuando su oferta sea igualmente favorable para la entidad, conforme con el Inciso 2 Numeral 12 del Artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

CAPITULO II
REQUISITOS HABILITANTES Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

1.1. Requisitos Habilitantes

1.1.1. Requisitos de Orden Jurídico

1.1.1.1. Poder

Cuando el PROPONENTE actúe a través de un representante o apoderado debe acreditar mediante documento con presentación personal en notaria, en el cual se afirme que su representante o apoderado está expresamente facultado para adelantar todos los trámites pertinentes a la etapa precontractual del presente proceso.

1.1.1.2. Carta de Presentación de la Propuesta

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Anexo denominado "Carta de Presentación de la Propuesta" y será suscrito por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, deberá venir suscrito por el Representante Legal debidamente facultado en los términos de Ley; si la propuesta es presentada por consorcios o uniones temporales, el citado Anexo debe ser suscrito por el Representante designado.

1.1.1.3. Existencia y Representación Legal

1.1.1.4. Personas Jurídicas de Naturaleza Privada

1.1.1.5. Certificado de Existencia y Representación Legal, Objeto Social y Duración

El proponente deberá acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del Certificado original expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio, donde se acredite que está constituida con por lo menos Un (1) año de anterioridad al cierre del presente proceso y en el que conste que su objeto social está relacionado con el objeto de la presente contratación; con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso.

Igualmente, deberá acreditar la suficiencia de la capacidad del Representante Legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el Representante Legal tenga limitaciones estatutarias se deberá presentar adicionalmente copia del Acta en la que conste la decisión del Órgano Social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

En caso de que la propuesta fuere presentada por el Representante Legal Suplente, si los estatutos lo requieren deberá anexar certificación de la ausencia temporal o definitiva del Representante Legal Principal.

NOTA: En el evento de Consorcios, Uniones Temporales y demás Formas Asociativas, cada uno de los integrantes de los mismas deberá presentar Certificado de Existencia y Representación Legal o Certificado de Matrícula Mercantil, conforme con su naturaleza jurídica, acreditando todas las exigencias del presente numeral.

Si el proponente es persona jurídica, consorcio o unión temporal, deben acreditar que su duración no será inferior al plazo de ejecución del contrato, su liquidación y un (1) año más.

El proponente deberá adjuntar fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal o Apoderado, según el caso.

1.1.1.6. Objeto Social

El objeto social del proponente, o de cada uno de sus miembros si se trata de un consorcio, o de una unión temporal, le debe permitir presentar la propuesta, celebrar y ejecutar el objeto del Contrato materia del presente Proceso de Selección.

Este es un requisito de capacidad de la persona jurídica proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social, lo cual se verificará en el Certificado de Existencia y Representación Legal.

1.1.1.6.1. Personas Naturales

Si el proponente es una persona natural deberá presentar fotocopia de su documento de identificación y el Registro Mercantil, en el caso que aplique, expedido por la Cámara de Comercio en el que conste su actividad comercial y que en general sea suficiente para poder ejecutar el objeto del presente proceso de selección. Este certificado debe haber sido expedido dentro de los Treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso.

1.1.1.6.2. Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública

Para los efectos previstos en este numeral, se considerarán Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública, aquellas sociedades constituidas por disposición legal o reglamentaria, de acuerdo con la legislación nacional y que tengan domicilio principal en Colombia, que por virtud de la Ley o del acto que autorice su constitución, y según la participación estatal que se registre en ellas, deban someterse al régimen de derecho público, trátese de entidades territoriales o descentralizadas funcionalmente de cualquier orden, las que deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Acreditar su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se deriven de la Constitución o la Ley. Para el efecto, mencionarán los documentos y actos administrativos que conforme a la Ley, expedidos en cada caso por la autoridad competente, con las formalidades y requisitos exigidos por la Ley para su eficacia y oponibilidad ante terceros. En todo caso, deberá mencionarse el documento mediante el cual se dio la autorización para la presentación de la oferta y posterior suscripción del contrato, impartida por el órgano competente, sin perjuicio de lo cual, será responsabilidad de la persona jurídica correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuestales y administrativos necesarios para obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.

2. Acreditar que el ente público contratante tiene capacidad legal para la celebración y ejecución del contrato.

3. Acreditar la capacidad del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

1.1.1.6.3. Personas Jurídicas Extranjeras

Las personas jurídicas de origen extranjero, tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales, se someterán en todo caso a la legislación colombiana.

Las personas jurídicas extranjeras con sucursal en Colombia, deben cumplir con lo señalado en los artículos 2.2.1.1.1.5.1 y 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

Para el caso de personas extranjeras jurídicas sin sucursal en Colombia, estas deben cumplir con las siguientes condiciones:

Acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual deberán presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con un término no mayor a un (1) mes anterior a la fecha de cierre, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la empresa a través de su propuesta.

Acreditar la duración de la persona jurídica la cual debe extenderse por lo menos, por el plazo de ejecución del contrato, el plazo previsto para su liquidación y un (1) año más, contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Acreditar que el objeto social principal de la sociedad se encuentra relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del mismo, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Los proponentes que tengan la calidad de personas naturales deberán presentar fotocopia de su documento de identificación. Las propuestas presentadas por personas naturales de origen extranjero que se encuentren dentro del país, deberán estar acompañadas de la autorización correspondiente, expedida conforme a las normas de control migratorio vigente.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, acreditar la experiencia probable y acreditada exigida en el presente proceso, y demás actos necesarios de acuerdo con el Pliego de Condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

En todos los casos los documentos anteriores deberán sujetarse al cumplimiento de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de los documentos expedidos en el exterior con el propósito que obren como prueba conforme con los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil, y las demás normas vigentes.

Dicho apoderado podrá ser el mismo en el caso de proponentes plurales extranjeros que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes del consorcio o unión temporal.

Los documentos otorgados en el exterior para ser considerados como idóneos para su validez y oponibilidad en Colombia deben cumplir con los siguientes requisitos:

Apostilla del Documento: En el evento, en que el país en donde fue expedido haga parte del Convenio de la Haya de 1961 sobre la supresión de la exigencia de legalización de documentos públicos extranjeros, en los términos señalados en la Ley 455 de 1998 y en el Decreto 106 de 2001. Podrá presentar fotocopia simple y legible hasta antes de la Adjudicación.

NOTA: El oferente deberá dar cumplimiento a lo anterior, sin perjuicio a lo establecido en el artículo 52 del Decreto 019 de 2012, que establece: "A más tardar el primero de julio de 2012, los trámites de apostillaje, dentro del territorio nacional y en el extranjero, se podrán solicitar mediante el uso de correo postal, sin que se requiera la presentación personal del solicitante. El Gobierno Nacional reglamentará el procedimiento y el uso de medios electrónicos."

Consularización o Legalización: En el caso que el documento sea expedido en un país no signatario del Convenio antes indicado, dichos documentos para que puedan obrar como prueba deberán cumplir con lo dispuesto en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil modificados por el artículo 1 numerales 118 y 119 del Decreto 2282 de 1989 y las demás normas concordantes vigentes.

Reciprocidad: A efectos de lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 20 de la Ley 80 de 1993 y el parágrafo del artículo 1° de la Ley 816 de 2003 modificado por el artículo 51 del Decreto-ley 019 de 2012, se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero en procesos de selección nacionales, siempre que cumplan con alguna de estas condiciones:

Que Colombia haya negociado trato nacional en materia de compras estatales con dicho país, o que en el país del proponente extranjero, con el que no se hubiere negociado trato nacional, las ofertas de bienes y servicios colombianas, reciban el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales.

La acreditación del trato nacional otorgado a estos bienes y servicios se deberá acreditar con la presentación de una certificación expedida por el Director de Asuntos Jurídicos Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, la cual contendrá los siguientes aspectos: (I) Lugar y fecha de expedición de la certificación; (II) Número y fecha del Tratado; (III) Objeto del Tratado; (IV) Vigencia del Tratado, y (V) Proceso de selección al cual va dirigido.

En su defecto y en ausencia de negociación de trato nacional, la certificación deberá indicar si existe trato nacional en virtud del principio de reciprocidad. En el último caso, el Ministerio de Relaciones Exteriores solicitará la publicación en el SECOP II de las certificaciones referidas y de mantener dicha información actualizada coordinadamente con la Agencia Nacional de Contratación Pública, Colombia Compra Eficiente. Aspecto que la Entidad se reserva a verificar.

1.1.1.7. Documento Constitutivo de Consorcio o Unión Temporal.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar tal circunstancia mediante documento que acredite la conformación del Consorcio o la Unión Temporal con el lleno de los requisitos exigidos por el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal deben nombrar la persona que para todos los efectos los representará y señalarán las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos, su responsabilidad y duración, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del INPEC.

Señalar la duración de la constitución que no deberá ser inferior a la duración del contrato, el tiempo establecido para su liquidación y un (1) año más.

Establecer claramente la participación porcentual de cada uno de los integrantes tanto del Consorcio como de la Unión Temporal. La omisión de este señalamiento, hará que el INPEC tome la propuesta presentada con una participación de sus integrantes del 100% del Consorcio para todos los efectos legales.

Una vez el Contrato sea adjudicado al Consorcio o Unión Temporal, y dentro de los Dos (2) días hábiles siguientes a la notificación o comunicación de la Resolución de adjudicación, se deberá aportar el RUT del Consorcio o Unión Temporal.

5.1.1.6 Certificación de Cumplimiento de Pago de Aportes Parafiscales y de Seguridad Social

El proponente debe presentar certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por Representante Legal, en donde se acredite el cumplimiento en el pago de los aportes a sus empleados, en los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, correspondiente a los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Las personas naturales sin personal vinculado laboralmente deberán expresar esta situación bajo la gravedad de juramento y presentar la última planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral.

Para el caso en que el Proponente tenga un acuerdo de pago vigente, debe certificar que se encuentra al día con los pagos acordados en el mismo a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal cada uno de sus miembros deben presentar de manera independiente la anterior certificación.

En caso que el presente proceso sea adjudicado a una persona natural, esta debe acreditar los documentos que certifiquen estar al día en el pago al Sistema de Seguridad Social y Régimen Parafiscal, según corresponda, a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad.

NOTA 1. Lo previsto en este numeral no aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia.

NOTA 2. Se debe Anexar la fotocopia de la Cédula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Antecedentes Profesionales Vigente en el caso de que la certificación sea firmada por un Revisor Fiscal.

5.1.1.7 Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Con el fin de verificar las condiciones de los proponentes, todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales, deberán estar inscritos, clasificados y calificados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio.

El proponente debe presentar con su propuesta el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia de conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto 19 de 2012, el Certificado de Registro Único de Proponentes que adjunte el proponente con su propuesta, deberá estar vigente a la fecha de cierre del presente proceso y expedido dentro de los TREINTA (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

El proponente y todos los miembros del consorcio o unión temporal o Promesa de Sociedad Futura que vayan a proveer los bienes objeto del presente proceso de selección, trátese de personas naturales o jurídicas, deben encontrarse registrados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015

De conformidad con lo anterior, cuando se renueve o actualice el Registro Único de Proponentes, la información que se modifica estará vigente hasta que el acto de inscripción correspondiente de la nueva información quede en firme.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentra en firme. Lo mismo ocurre en relación con la información que proviene del registro mercantil o del registro de entidades sin ánimo de lucro.

NOTA: Si se presenta por un consorcio o unión temporal, cada uno de los miembros deberá estar clasificado, de acuerdo con la actividad que se compromete a ejecutar conforme a la clasificación dada en el presente pliego, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

5.1.1.8 Identificación Tributaria

El oferente nacional indicará su Identificación Tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto.

NOTA: No aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.9 Verificación de Boletín Responsables Fiscales

El INPEC, consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la persona jurídica así como de su representante legal, al fin de determinar si el proponente es o no hábil para contratar.

NOTA: No aplica para personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.10 Verificación de Antecedentes Disciplinarios

El INPEC, consultará el Certificado de Antecedentes Disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la propuesta.

NOTA: No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.11 Inhabilidad por Incumplimiento Reiterado (Art. 90 L. 1474 de 2011)

De conformidad con el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, y el artículo 2.2.1.1.1.5.7 del Decreto 1082 de 2015 para la acreditación de este factor, se tendrá en cuenta las multas impuestas que se encuentren registradas en el Certificado de Registro Único de Proponentes y las conocidas por la entidad a través de un medio idóneo que hayan sido impuestas en una misma vigencia fiscal, conforme a las siguientes reglas:

Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante la misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales.

Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

Nota1: En caso de propuestas conjuntas las anteriores reglas aplicarán para todos y cada uno de sus integrantes de manera individual.
Nota2: Esta inhabilidad se aplicará en situaciones consolidadas después de entrada en vigencia de la Ley 1474 de 2011. Por lo tanto, si el oferente se encuentra en la situación consagrada en el artículo 90, incurrirá en causal de rechazo de la propuesta.

5.1.1.12 Multas, Sanciones e Incumplimientos

El oferente deberá diligenciar el Anexo denominado "Acreditación del Cumplimiento de Contratos anteriores" en el cual se relacionen las multas, sanciones e incumplimientos que en los últimos cinco (5) años hubiese tenido.

En caso de ofertas presentadas en consorcio o unión temporal, los representantes legales de cada uno de los miembros persona jurídica deberán diligenciar y suscribir el mismo anexo.

5.1.2.1. Seriedad del Ofrecimiento

El Proponente deberá constituir una 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 Cárcel y Penitenciaria con Alta y Media Seguridad de La Dorada Caldas identificado con el NIT. 800.006.053-6 mediante uno de los mecanismos de cobertura de los riesgos a que hace referencia el Artículo 2.2.1.2.3.1.6 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).

5.1.2.2. Beneficiario, Monto y Vigencia

Se deberá constituir a favor del CARCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA CALDAS con NIT. 800.006.053-6 en pesos colombianos, por un valor equivalente al DIEZ (10%) POR CIENTO del valor total del presupuesto oficial estimado con una vigencia de noventa (90) días calendario, 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 término previsto en los pliegos de condiciones para la adjudicación del contrato se prorrogue, o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando el término de esas prórrogas no exceda los 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.

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 INPEC 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

5.1.2 Requisitos de Orden Financiero

Los indicadores financieros que se aplicaran al presente proceso de contratación por parte de los oferentes se encuentran estipulados en el concepto financiero emitido por La Cárcel y Penitenciaria con Alta y Media Seguridad de La Dorada Caldas como también establecidos en sus estudios previos y análisis del Sector, el cual deberá estar incorporado en los documentos del proceso que se publiquen por parte de la entidad en la plataforma del SECOP II.

5.1.3 Requisitos de Orden Técnico

5.1.3.1 Especificaciones Técnicas

MATERIA PRIMA ASADERO

ITEM	CODIGO CLASIFICADOR	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESENTACION	CANTIDAD
A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES				
1	50171551	SAL YODADA, GRASA VEGETAL (PALMA), HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (NIACINA, HIERRO, VITAMINAS B1 B2 Y ACIDO FOLICO) Y/O HARINA DE ARROZ, RESALTADORES DE SABOR (GLUTAMATO, MONOSODICO, INOSINATO Y GUANILATO DE SODIO), ALMIDON DE YUCA Y/O MAIZ, AZÚCAR MALTODEXT, EXTRACTO DE LEVADURA, POLLO, CEBOLLA, ALMIDÓN DE PAPA, ESPECIAS, SALSA DE SOJA, COLORANTE	UNIDAD	INDETERMINADA
2	50171551	SAL, CLORURO DE SODIO, FLUORURO DE POTASIO, YODURO Y YODATO DE POTASIO, ANTICOMPACTNTE.	LIBRA	INDETERMINADA

A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITEES Y GRASAS				
3	50151513	ACEITE-MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES (SOYA Y/O OLEINA DE PALMA Y/O ALGODÓN ANTIOXIDANTES (TBHQ Y/O BHT) SINESGISTA (ASIDO CITRICO) Y ANTIESPUMANTE (POLIDIMETILSILOXANO) EMPAQUE PLASTICO DE 1 LITRO	LITRO	INDETERMINADA
4	50401736	AGUACATE HASS MONO SEMILLA, DE CLOR VERDOSO Y PIEL GRUESA, CASCARA RUGOSA Y PULPA CREMOSA, LIMPIO, LAVADO, SIN DAÑOS FISICOS O GRIETAS, FRUTA ENTERA SIN CORTES, LIBRE DE INSECTOS.	UNIDAD	INDETERMINADA
5	50423803	AJO CRIOLLO ENTERO CON CASCARA,CABEZA CONFORMADO POR DIENTES, COLOR BLANCO O AMARILLNTO POR LIBRAS DE PRIMERA CALIDAD ,RAIZ BULBOSA REDONDEADA (CABEZA) ,DIENTES OVOIDES Y CARNOSA	LIBRA	INDETERMINADA
6	50111513	CARNE DE RES, SIN GORDO NI CEBO, PULPA ALTA CALIDAD PARA ASAR POR LIBRAS	LIBRA	INDETERMINADA
7	50405631	PIMENTON EXTRAFINO COLORES X LIBRA, FRUTO DE FORMA RECTANGULAR DE COLOR VERDE - ROJO, BRILLANTE Y BUEN CALIBRE, NO PRESENTA SENSIBILIDAD AL RAJADO DE PIEL.	LIBRA	INDETERMINADA
8	50405320	CEBOLLA CABEZONA BLANCA POR LIBRAS, FRUTO EN FORMA DE BULBO FORMADO POR NUMEROSAS CAAS GRUESAS Y CARNOSAS, RICAS EN AGUAS Y OTROS NUTRIENTES, COLORES BLANCA-AMARILLA Y ROJA	LIBRA	INDETERMINADA
9	50405320	CEBOLLA JUNCA O EN RAMA POR LIBRA, COLOR BLANCO CON VERDE.	LIBRA	INDETERMINADA
10	50111514	BARRIGUERO CHICHARRON DE CERDO CARNUDO DE ALTA CALIDAD, TIPO TOCINETA, PRODUCTO CÁRNICO CRUDO, PROVENIENTE DE LA CAPA SUPERIOR DEL CERDO (TOCINETA CON PIEL). NO POSEE NINGUN TIPO DE TRATAMIENTO.	LIBRA	INDETERMINADA
11	50112005	CHORIZO SANTAROSANO, MARCA RECONOCIDA INGREDIENTES, CARNE DE RES, PASTA DE POLLO CMD EMULSION DE CERDO, CUERO DE CERDO, SAL CONDIMENTOS, PROTEINAS, SAL DE CURACION, GRASA DE CERDO, CONDIMENTO SABOR RANCHERO, CHORIZO, ASENTADO DE SABOR, GLUTAMATO MONOSODICO, ESPECIAS COMINO, CEBOLLA, CEBOLLA PUERRO VERDE. CEBOLLA, PIMIENTA NEGRA, OLEORRESINA ESPECIAS, TRIPILIFOSFATO DE SODIO, EMULSIFICANTE, ERITORBATO DE SODIO.	UNIDAD	INDETERMINADA
12	50111514	CHULETA DE CERDO POR LIBRAS DE ALTA CALIDAD, PIEZA CARNOSA CERCANA A LAS COSTILLAS DEL ANIMAL, COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA CARNE FRESCA, AUSENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS E INSECTOS.	LIBRA	INDETERMINADA
13	50111513	CALLO O MENUDO X LIBRA CRUDO LAVADO, COMPUESTO POR EL ESTOMAGO DEL ANIMAL, COLOR BURDEO, TEXTURA FIRME, BLANDA Y GELATINOSA, SABOR PROFUNDO, AUSENCIA DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS.	LIBRA	INDETERMINADA
14	50111513	BOFE VISCERA ROJA CATEGORIZADA COMO PRODUCTO CARNICO COMESTIBLE	LIBRA	INDETERMINADA
15	50121539	CACHAMA PESCADO DULCE ACUICOLA DE LA FAMILIA DE LOS CARACIDOS, SU CARNE ES DE COLORACION BLANCA O ROSADA, DE TEXTURA FIRME Y SABOR SUAVE.	LIBRA	INDETERMINADA
16	50111513	LOMO DE RES, PIEZA PROVENIENTE DEL LOMO DEL ANIMAL, EXENTA DE RAYONES, LIMPIA DE IMPUREZAS, TEJIDO CONECTIVO, CARTÍLAGOS, CONTENIDO RUMINAL, GRASA MECÁNICA, TENDONES, EXCESO DE GRASAS, HEMATOMAS O ABSCESOS. OLOR Y COLOR: CARACTERÍSTICO.	LIBRA	INDETERMINADA

17	50414006	CILANTRO POR LIBRA.	LIBRA	INDETERMINADA
18	50111514	PIERNA DE CERDO POR LIBRA Y EMPACADA AL VACIO. PRESENTA CONTEXTURA MUSCULAR BLANDA, COLOR: ROJO-ROSADO, TEXTURA: SUAVE.	LIBRA	INDETERMINADA
19	50421806	FRIJOLES SECOS POR LIBRA, LA BOLSA DEBE TRAER EL NOMBRE DEL FRIJOL RESPECTIVA FECHA DE VENCIMIENTO. GRANOS SECOS EN FORMA ARRIÑONADA Y ALARGADA, COLOR OSCURO, RICOS EN PROTEINA VEGETAL Y CARBOHIDRATOS, BAJOS EN GRASA, ALTA FUENTA DE FIBRA.	LIBRA	INDETERMINADA
20	50111513	CARNE DE RES MOLIDA X LIBRA DE ALTA CALIDAD	LIBRA	INDETERMINADA
21	50112005	CARNE PARA HAMBURGUESA 100 GRAMOS: CARNE DE RES CON NOTAS BBQ Y TOCINETA, CARNE DE POLLO, QUE SE PREPARA EN SOLO 4 MINUTOS Y NO NECESITA ACEITE. MEZCLA DE HIERBAS NATURALES, HARINA DE TRIGO, 25% REDUCIDA EN SODIO Y BUENA FUENTE DE PROTEÍNA.	UNIDAD	INDETERMINADA
22	50112009	TOCINETA AHUMADA DE CERDO DE ALTA CALIDAD Y MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO X 450 GRAMOS	450 GRS	INDETERMINADA
23	50414514	LECHUGA DE ALTA CALIDAD	LIBRA	INDETERMINADA
24	50414514	LECHUGA CRESPA PAQUETE	UNIDAD	INDETERMINADA
25	50112009	COSTILLA AHUMADA X 350G. CORTE CON SABOR PROFUNDO Y TEXTURA TIERNA, AHUMADA LENTAMENTE CON MADERAS SELECCIONADAS. SABOR INTENSO Y AHUMADO.	350 GRS	INDETERMINADA
26	50404803	CHAMPIÑONES X LIBRA. FRESCOS, HONGOS QUE NO POSEEN TALLOS, RAÍCES, NI HOJAS. SE CARACTERIZA POR TENER UNA FORMA SEMIESFÉRICA BLANCA DE 3 A 4 CM DE DIÁMETRO CON UN PIE CILÍNDRICO. ES DE CARNE BLANCA CON TONOS ROSADOS AL CORTE, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR POCO PERCEPTIBLE. LIBRE DE TODO MICROORGANISMO QUE PUEDA CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD DEL CONSUMIDOR.	LIBRA	INDETERMINADA
27	50112010	ALITAS. SEMICRIOLLAS BLANQUETAS Y ALONES DE POLLO, CON PIEL Y HUESO, CORTADAS POR LA ARTICULACIÓN. CARENTE DE OLORES Y CUERPOS EXTRAÑOS. SIN RESTOS DE PIEL NI HUESOS AJENOS A LA PIEZA. NO ES UN ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADO Y NO CONTIENE O.G.M.	LIBRA	INDETERMINADA
28	50131701	MARGARINA MULTIPROPOSITO, FABRICADA A PARTIR DE UNA MEZCLA REFINADA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES, ES UNA MARGARINA DE ALTO RENDIMIENTO, DISEÑADA PARA EFECTUAR UNA RÁPIDA Y HOMOGÉNEA INCORPORACIÓN DE LOS INGREDIENTES DE LA MASA, DE INSUPERABLE SABOR, AROMA Y PROLONGANDO TIEMPO DE VIDA ÚTIL. INGREDIENTES: MEZCLAS DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES REFINADAS (PALMA, PALMISTE), AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (E471)), LECITINAS (E322) (LECITINA DE SOYA), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO (E202) Y/O BENZOATO DE SODIO (E211)), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO (E330)), ANTIOXIDANTES: BHT Y/O TBHQ, COLORANTE NATURAL BETA CAROTENO (E160A), SABORIZANTE ARTIFICIAL A MANTEQUILLA. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: COLOR: AMARILLO - CREMA OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. TEXTURA: SUAVE CONSISTENCIA: HOMOGÉNEA. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS: CONTENIDO GRASO, MÉTODO NTC 250, U.M. %,	X 15 KILOS	INDETERMINADA

		ESPECIFICACIÓN 77+/- 1; CLORURO DE SODIO (NACL), U.M. %, ESPECIFICACIÓN MÁXIMO 1.5; ACIDEZ COMO ÁCIDO OLEICO, MÉTODO NTC 218, U.M. %, ESPECIFICACIÓN MÁXIMO 0.2; PUNTO DE FUSIÓN CAPILAR, TB, MÉTODO NTC 213, U.M. °C, ESPECIFICACIÓN 39.5 – 42.5. TD, MÉTODO NTC 213, U.M °C, ESPECIFICACIÓN 41.5 – 43.5. TDC, MÉTODO NTC 213, U.M °C, ESPECIFICACIÓN 42.5 -44.5; ÍNDICE DE PERÓXIDOS, MÉTODO NTC 236, U.M. MEQ O2/KG, ESPECIFICACIÓN MÁXIMO 2.0 (FUERA DE PLANTA). PRESENTACION: EL PRODUCTO ESTA CONTENIDO EN BOLSA DE POLIETILENO Y A SU VEZ PROTEGIDA POR CAJA DE CARTÓN CORRUGADO, SELLADA CON CINTA IMPRESA AUTOADHESIVA. PRESENTACIÓN DE BLOQUES DE 15 KG.		
29	**50121537**	BAGRE RAYADO PORCIONADO EN MEDALLONES DE 250 GRAMOS EN SU RESPECTIVA BOLSA EMPACADO AL VACIO	250 GRAMOS	INDETERMINADA
30	**50121537**	MOJARRA ROJA ENTERA DE LIBRA C/UNA, SIN ESCAMAS SIN AGALLAS, SAJADO EN SU RESPECTIVA BOLSA DE ALTA CALIDAD, CARNE FIRME Y CONSISTENTE AL TACTO	LIBRA	INDETERMINADA
31	**50111515**	PIERNA PERNIL DE POLLO AMARILLA MARINADA X LIBRAS EMPACADO EN RESPECTIVA BOLSA	LIBRA	INDETERMINADA
32	**50111515**	PECHUGA DE POLLO AMARILLA MARINADA X LIBRAS EMPACADO EN RESPECTIVA BOLSA	LIBRA	INDETERMINADA
33	**50161512**	PIÑA EN ALMIBAR BOLSA X LIBRA INDIVIDUAL, PRODUCTO NATURAL A BASE DE FRUTA FRESCA, AZUCAR, ACIDO CITRICO, ENDULZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES, COLOR AMARILLO Y PRESERVANTES EN MEZCLA.	LIBRA	INDETERMINADA
34	**50446868**	YUCA PRECOCIDA PORCIONADA POR LIBRAS MARCA RECONOCIDA PRODUCTO 100% NATURAL PREPARADO CON YUCA PREVIAMENTE SELECCIONADA CON RIGUROSOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. CON EL OBJETIVO DE OBTENER YUCAS ÓPTIMAS LAS CUALES SE LIMPIAN, LAVAN, TROCEAN PARA PRECOCER Y CONGELAR, DE ESTA MANERA PODREMOS GARANTIZAR LOS BENEFICIOS QUE SE OBTIENE DE ELLA COMO LAS VITAMINAS QUE PODEMOS ENCONTRAR EN ESTE TUBÉRCULO DESTACA LA VITAMINA K,	LIBRA	INDETERMINADA
35	**50307003**	BANANO. FRUTA TROPICAL DE PIEL GRUESA, PULPA CARNOSA Y TONALIDAD BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLENTA, TIENE UN SABOR Y UN OLOR SUAVE.ES RICO EN CARBOHIDRATOS Y CONTIENE POCA GRASA. AYUDA A PROVEER VITAMINAS ESENCIALES COMO LA VITAMINA C, B6, B1, B2. TAMBIÉN CONTIENE GRANDES CANTIDADES DE POTASIO Y MAGNESIO	X DOCENA	INDETERMINADA
36	**50307025**	PLATANO VERDE X LIBRAS, FORMA OBLONGA, ALARGADA Y CURVA, PULPA DE CONSISTENCIA ARINOSA, NO ES DULCE	LIBRA	INDETERMINADA
37	**50112005**	SALCHICHA SUPER PERRO TIPO AMERICANO UNIDADES ALTA CALIDAD MARCA RECONOCIDA, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, GRASA DE CERDO, AGUA, ALMIDON DE PAPA, HARINA DE TRIGO, PROTEINA VEGETAL, SABORIZANTE ARTIFICIAL, REGULADOR DE ACIDEZ, EMULSIFICANTE, ANTIOXIDANTE, CONSERVANTE NATURAL.	UNIDAD	INDETERMINADA
38	**50112005**	EMBUTIDO CÁRNICO PROCESADO, COCIDO Y CURADO, ELABORADO A PARTIR DE UNA MEZCLA DE CARNE DE CERDO, POLLO Y RES, ADICIONADA CON TOCINO DE CERDO, AGUA, HARINAS COMO LIGANTES Y UNA SELECCIÓN DE ESPECIAS QUE LE OTORGAN UN PERFIL DE SABOR REGIONAL INTENSO IDEAL PARA ASAR O FREÍR	PAQ X 7 UNIDADES	INDETERMINADA

39	50416407	TOMATE CHONTO FRESCO NO TAN MADURO POR LIBRAS	LIBRA	INDETERMINADA
40	50416407	TOMATE MILANO PINTON DE ALTA CALIDAD, COLOR: ROJO, NARANJA, AMARILLO, FORMA REDONDA INDETERMINADA, CICATRIZ PEDUNCULAR Y CIERRE PISTILAR, VARIEDAD MILANO	LIBRA	INDETERMINADA
41	50171552	ADOBO COMPLETO EN POLVO X 240 GRAMOS MEZCLA PERFECTA DE AJO, ORÉGANO, SAL, AZUCAR, ALMIDÓN, CEBILLA, COMINO, TOMILLO, LAUREL, CILANTRO, PIMIENTA NEGRA Y ESPECIAS LATINAS QUE AÑADE SABOR RÁPIDO A CUALQUIER CARNE, POLLO, PESCADO Y VERDURAS. COLORANTE ARTIFICIAL, CONTIENE TARTRAZINA	240 GRAMOS	INDETERMINADA
42	50402500	ZANAHORIA X LIBRA, RAICES ANARANJADAS, FORMA OBLONGA OVOIDE CON COSTILLAS Y RAIZ CARNOSA, SELECCIONADA Y LIMPIA.	LIBRA	INDETERMINADA
43	50405706	PAPA CRIOLLA X BULTO. TUBÉRCULO DE PIEL DELGADA Y DE COLOR AMARILLO. TIENE UN GRAN VALOR ALIMENTICIO YA QUE ES UNA FUENTE RICA EN PROTEÍNA, CARBOHIDRATOS, POTASIO, VITAMINAS Y MINERALES. CONSISTENCIA FIRME AL TACTO, AUSENCIA DE RETOÑOS Y PUNTOS NEGROS, LIBRE DE BACTERIAS, HONGOS Y PLLAGAS.	BULTO X 50 KILOS	INDETERMINADA
44	50405702	PAPA PASTUSA LAVADA X LIBRA, COLOR CAFÉ OSCURO, FORMA REDONDEADA A OVALADA, TAMAÑOS VARIADOS, SUPERFICIE LISA Y CONSISTENTE, PRODUCTO SELECCIONADO.	LIBRA	INDETERMINADA
45	50304100	LIMON TAHITI, COLOR VERE OSCURO Y PULPA VERDE CALTA, FORMA REDONDA, DE CASCARA DELGADA Y MUY JUGOSO	LIBRA	INDETERMINADA
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
46	50192601	ARROZ X 500 GRAMOS EXCELSOS. ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO, GRANO EXTRA BLANCO GRANO ENTERO Y QUEBRADO PROCEDENTE DE CUALQUIER VARIEDAD DE LA ESPECIE ORYZA SATIVA L, GRANO MEDIANO. EL ARROZ PILADO EXTRA DEBERÁ SER INOCUO Y ADECUADO PARA EL CONSUMO HUMANO. NO DEBERÁ CONTENER INSECTOS O SUS HUEVOS; GRANOS MOHOSOS, GERMINADOS, PICADOS, SUCIOS; Y, OLORES O SABORES EXTRAÑOS, CAUSADOS POR AGENTES QUÍMICOS, FÍSICOS O MICROBIOLÓGICOS. ASIMISMO, DEBERÁ ESTAR EXENTO DE POLVILLO (SEGÚN NTP 205.011, CODEX STAN 198).	LIBRA	INDETERMINADA
47	50192901	FIDEOS PRODUCTO ALIMENTICIO OBTENIDO POR EL AMASADO DE SÉMOLAS O HARINAS DE TRIGO DURO CON AGUA, QUE BAJO LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1055 DEBE ESTAR ENRIQUECIDA OBLIGATORIAMENTE CON HIERRO Y VITAMINAS. TÉCNICAMENTE, PRESENTA UNA HUMEDAD MÁXIMA DEL 12.5%, UNA TEXTURA LISA, COLOR UNIFORME Y UNA EXCELENTE RESISTENCIA A LA COCCIÓN PARA EVITAR EL APELMAZAMIENTO, APORTANDO APROXIMADAMENTE 360- 370 KCAL Y 12G DE PROTEÍNA POR CADA 100G DE PRODUCTO SECO	250 GRAMOS	INDETERMINADA
48	50221301	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA ALTA CALIDAD, PRODUCTO FORTIFICADO Y OBTENIDO DEL ENDOSPERMO DEL MAIZ BLANCO, CON HIERRO, VITAMINA B1 Y VITAMINA B2,	LIBRA	INDETERMINADA
49	50171830	SOBRES DE SALSA ROSADA PAQ. * 100 UNIDADES POR 10 GRAMOS UNIDAD, EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR LA MARCA Y LA FECHA DE VENCIMIENTO	PAQ X 100 UND	INDETERMINADA

50	50171707	VINAGRETA X 1000 GRAMOS CONTIENE AGUA, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, VINAGRE, SAL, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), ESPECIAS NATURALES, ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ACIDULANTES (ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), SABOR ARTIFICIAL (MAYONESA), COLORANTE INORGÁNICO (DIÓXIDO DE TITANIO), SECUESTRANTE (EDTA), ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO, BHA), COLORANTES ARTIFICIALES (FD&C AMARILLO #5, AZUL # 1). CONTIENE TARTRAZINA,	1000 GRAMOS	INDETERMINADA
51	50171831	SALSA BBQ. 4000g ELABORADA A PARTIR DE PURÉ DE JITOMATE, MOSTAZA, MIEL, SALSA PICANTE, AZÚCAR, CEBOLLA, JUGO DE NARANJA, AJO, SAL Y ESPECIAS (TOMILLO, CANELA Y PIMIENTA)	4000 GRAMOS	INDETERMINADA
52	50171831	SALSA MOSTAZA X 4000 GRAMOS AGUA, AZÚCAR, ESPECIA NATURAL (*HARINA DE MOSTAZA), SAL, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5), SECUESTRANTE (EDTA), EXTRACTO DE ESPECIA NATURAL (PÁPRIKA). CONTIENE TARTRAZINA.	4000 GRAMOS	INDETERMINADA
53	50171831	SALSA DE PIÑA X 4000 GRAMOS, INGREDIENTES AGUA, AZÚCAR, PULPA DE PIÑA, ESPESANTES (ALMIDONES MODIFICADOS), ACIDULANTE (VINAGRE), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), SABOR ARTIFICIAL (PIÑA), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), EDULCORANTE ARTIFICIAL (SUCRALOSA), ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO), COLORANTES ARTIFICIALES (FD&C AMARILLO #5, AMARILLO # 6). CONTIENE TARTRAZINA	4000 GRAMOS	INDETERMINADA
54	50171831	SOBRE DE MIEL PQTE X 100 UNIDADES MARCA RECONOCIDA INGREDIENTES AZÚCAR, GLUCOSA, AGUA, MIEL DE ABEJAS, REGULADOR DE ACIDEZ (BICARBONATO DE SODIO), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), COLOR CARAMELO, SABOR IDÉNTICO AL NATURAL (MIEL), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO).	PAQ X 100 UND	INDETERMINADA
55	50171831	SALSA DE TOMATE X 4000 GRAMOS MARCA RECONOCIDA INGREDIENTES AGUA, PASTA DE TOMATE, AZÚCAR, VINAGRE, SAL, ESTABILIZANTE (CARBOXIMETILCELULOSA), SABOR NATURAL (ESPECIAS), ESPECIAS NATURALES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), COLORANTE ARTIFICIAL (PONCEAU 4R). FABRICADO EN UNA PLANTA DONDE SE PROCESAN: CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN, HUEVO, MANÍ, SOYA, LECHE, APIO, MOSTAZA, AJONJOLÍ Y SULFITOS	4000 GRAMOS	INDETERMINADA
56	50171831	SALSA NEGRA POR 1000 GRAMOS INGREDIENTES AGUA, ACEITE VEGETAL, AZÚCAR, SAL, *HUEVO, ESPECIAS NATURALES (*HARINA DE MOSTAZA, PEREJIL), ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO), EXTRACTO DE ESPECIAS NATURALES, SECUESTRANTE (EDTA), SABOR ARTIFICIAL (MAYONESA), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5), COLORANTE NATURAL (BETACAROTENO).	1000 GRAMOS	INDETERMINADA
57	50171831	SALSA DE SOYA X 1000 GRAMOS INGREDIENTES AGUA, ACEITE VEGETAL, AZÚCAR, SAL, *HUEVO, ESPECIAS NATURALES (*HARINA DE MOSTAZA, PEREJIL), ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ESPESANTE	1000 GRAMOS	INDETERMINADA

		(ALMIDÓN MODIFICADO), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO), EXTRACTO DE ESPECIAS NATURALES, SECUESTRANTE (EDTA), SABOR ARTIFICIAL (MAYONESA), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5), COLORANTE NATURAL (BETACAROTENO). CONTIENE TARTRAZINA.		
58	50171831	SALSA DULCE MAIZ X KILO INGREDIENTES ACEITE VEGETAL, AGUA, AZÚCAR, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), *HUEVO, SABOR ARTIFICIAL (MAÍZ), SAL, ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ESPECIAS NATURALES, SECUESTRANTE (EDTA), COLORANTES ARTIFICIALES (FD&C AMARILLO #5, AMARILLO # 6). CONTIENE TARTRAZINA, MOSTAZA, LECHE.	1000 GRAMOS	INDETERMINADA
59	50171830	SALSA DE AJO ADEREZO EMULSIONADO DE CONSISTENCIA CREMOSA Y COLOR BLANCO HUESO, ELABORADO A PARTIR DE ACEITE VEGETAL, AGUA, HUEVO Y UNA ALTA CONCENTRACIÓN DE PASTA DE AJO NATURAL, DISEÑADA ESPECÍFICAMENTE PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO POR SU ESTABILIDAD AL CALOR Y SU CAPACIDAD DE RESALTAR SABORES SIN OPACARLOS SE DESTACA POR NO CONTENER SABORES ARTIFICIALES DOMINANTES Y POSEE UNA VIDA ÚTIL DE APROXIMADAMENTE 6 A 9 MESES CONSERVADO EN UN LUGAR FRESCO	1000 GRAMOS	INDETERMINADA
60	50191505	MAIZ TIERNO PRODUCTO OBTENIDO DE GRANOS SELECCIONADOS DE ZEA MAYS L., PROCESADOS TÉRMICAMENTE EN UNA SALMUERA DE AGUA Y SAL PARA GARANTIZAR SU ESTERILIDAD COMERCIAL ESTE ALIMENTO DEBE ESTAR LIBRE DE SABORES U OLORES EXTRAÑOS, PRESENTAR GRANOS DE TEXTURA TIERNA PERO FIRME Y UN COLOR AMARILLO UNIFORME. NUTRICIONALMENTE, UNA PORCIÓN DE 100G APORTA APROXIMADAMENTE ENTRE 74 Y 106 KCAL, 2.4G DE PROTEÍNA, MENOS DE 2G DE GRASA Y ES UNA FUENTE NATURAL DE FIBRA Y VITAMINAS DEL COMPLEJO B.	LIBRA	INDETERMINADA
61	50221301	HARINA DE TRIGO- FORTIFICADA INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN FORTIFICADO, GLUTEN HÚMEDO % MÍNIMO 33, GLUTEN SECO % MÍNIMO 11, ADICIONADO CON CARBOHIDRATOS 74.78 G/KG, PROTEÍNA 11.01 G/GK, GRASAS 1.10G/KG, FIBRAS 0.72G/KG, MINERALS 0.60G/KG, NIACINA 55 MK /KG, HIERRO 44 MG, VITAMINA B1 6 MG / KG, VITAMINAS B2 4 MG / KG, ACIDO FÓLICO 1.54 MG / KG, AGENTES DEL TRATAMIENTO DE LA OXIDACIÓN CON ÁCIDO ASCÓRBICO Y/O AZODICARBONA-MIDA Y/O PERÓXIDO DE BEN ZOILO Y ENZIMAS	LIBRA	INDETERMINADA
62	50221303	MIGA DE PAN POR 500 GRAMOS MARCA RECONOCIDA MAS DE 15 AÑOS CONTIENE HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, GRASA VEGETAL COMESTIBLE, EMULSIFICANTE (MONO Y DI GLICÉRIDOS), AZÚCARES, LEVADURAS, SAL REFINADA, GLUTEN DE TRIGO, ANTIOXIDANTE TBHQ, PROPIONATO DE CALCIO, ALIMENTO PARA LEVADURA, ENZIMAS FUNGALES Y/O BACTERIANAS, COLORANTE ARTIFICIAL Y AMARILLO NÚMERO 5.	LIBRA	INDETERMINADA
63	50181901	PAN DE HAMBURGUESA X 12 UNIDADES MARCA RECONOCIDA, HARIAN DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, AZUCAR, GRASA	PAQ X 12 UNDS	INDETERMINADA

		VEGETAL, AJONJOLÍ, LEVADURA, SAL, CARBONATO DE CALCIO, REGULADOR DE PH, CONSERVANTES. TEXTURA BLANDA Y SUAVE.		
64	50181901	PAN PERRO X 12 UNIDADES MARCA RECONOCIDA, HARIAN DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, AZUCAR, GRASA VEGETAL, AJONJOLÍ, LEVADURA, SAL, CARBONATO DE CALCIO, REGULADOR DE PH, CONSERVANTES. TEXTURA BLANDA Y SUAVE.	PAQ X 12 UNDS	INDETERMINADA
65	50192603	PAPA RIPIO POR 1000 GRAMOS MARCA RECONOCIDA, PAPA SELECCIONADA, ACEITE VEGETAL, SAL	1000 GRAMOS	INDETERMINADA
A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS				
66	50131802	QUESILLO TAJADO POR LIBRA DE ALTA CALIDAD, LECHE ENTERA, ACIDULANTE, CLORURO DE SODIO, CLORURO DE CALCIO,, CUAJO, CONTIENE LACTOSA Y CASEINA, SUS CARACTERÍSTICAS SON COLOR BLANCO HOMOGÉNEO CON PEQUEÑOS OJOS GRANULARES REPARTIDOS IRREGULARMENTE; HUMEDAD Y RUGOSIDAD MODERADA; TEXTURA LIGERAMENTE SEBOSA, FIRME Y SIN ADHERENCIA, DESMENUZABLE, MASTICABLE, DE ELASTICIDAD MODERADA Y PASTA ARENOSA	LIBRA	INDETERMINADA
67	50131612	HUEVO DE GALLINA TIPO AA POR 30 UNIDADES, ALIMENTO NATURAL, CASCARA CONFORMADA PRINCIPALMENTE POR CARBONATO DE CALCIO, CLARA CONSTITUIDA EN UN 88% POR AGUA Y DE UN 11% EN PROTEINAS, LA YEMA ES 31% DE LIPIDOS, 16% PROTEINA Y 50% AGUA.	CUBETA 30 UNDS	INDETERMINADA
68	50191505	HUEVOS DE CODORNIZ X 24 UNIDADES OVOIDES DE APROXIMADAMENTE 2.4 CM DE DIÁMETRO Y UN PESO UNITARIO DE 12 A 14 GRAMOS.	CUBETA 24 UNDS	INDETERMINADA
69	50131701	LECHE LIQUIDA X BOLSA. LECHE ENTERA HIGIENIZADA (3% MÍNIMO DE GRASA), ESTABILIZANTES (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO). ULTRA ALTA TEMPERATURA (UHT), ENVASADA ASEPTICAMENTE.	X900 ML	INDETERMINADA
70	50131702	CREMA DE LECHE. CREMA DE LECHE SEMI ENTERA HIGIENIZADA, ESTABILIZANTE (CARRAGENINA 407 A), ESTABILIZANTE (CITRATO DE SODIO). PRODUCTO HIGIENIZADO, OBTENIDO POR REPOSO O CENTRIFUGACIÓN DE LA LECHE, ADICIONADO O NO DE CULTIVOS LÁCTICOS ESPECIFICOS, SE PUEDE OBTENER COMO CREMA DE LECHE PARA BATIR, CREMA DE LECHE BATIDA.	X 180 GRS	INDETERMINADA

NOTAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES

31. Para aquellos productos que deban contar con **registro sanitario** VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos — **INVIMA**, debe anexarse dicho registro sanitario en la propuesta por cada uno de los productos ofertados cuando apliquen.
32. Se deben anexar las **fichas técnicas del fabricante y/o productor** de los bienes ofertados que cuenten con su respectivo registro INVIMA.
33. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. **Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.**
34. 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 sobre el cumplimiento de la misma.

35. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 7992 de 1991, por la cual se establece la regulación para Elaboración, conservación, y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma para los productos que aplique.
36. El oferente sumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.
37. Se debe indicar **la marca de los productos** en el formato de las especificaciones técnicas (Anexo.3), los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad, ya que con estas se determinan las características del producto, las cuales deben ser las mismas en el momento de la entrega.
38. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el grupo de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
39. **El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal**, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad del producto, empaque, vencimiento, baja rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.
40. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y/o omisiones.
41. Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.
42. La entidad se reserva el derecho de recibir el bien 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.
43. La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente se debe sostener hasta la entrega total de los productos y/o hasta el último día de plazo ejecución del contrato.
44. Ejecutar el objeto el presente contrato bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras, de acuerdo con lo pactado, la propuesta y el pliego de condiciones, los cuales hacen parte vinculante del contrato y acorde a las necesidades del establecimiento y capacidades presupuestales de la entidad.
45. El oferente que resulte seleccionado **garantizará mediante certificación del representante legal** que los productos sean de primera calidad.
46. Los productos suministrados por el futuro contratista deberán estar en perfecto estado de conservación física, organoléptica y química al momento de la entrega.
47. Cada uno de los elementos debe estar empacado en su envoltura de origen de fabricación. LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA CPAMS DORADA, NO ACEPTA PRODUCTOS REMANOFACTURADOS.
48. En caso de los productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere.
49. El texto de los empaques debería figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo nombre del producto, el contenido nominal.
50. En caso de ser adjudicado el contrato, el precio no será reajustado durante la ejecución del contrato.
51. Contar con personal idóneo, para la manipulación y entrega del producto. Los empleados no tendrán relación laboral alguna con el INPEC, por lo tanto, es responsabilidad del contratista atender todas las acreencias de orden laboral.
52. La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros.
53. Atender de manera oportuna y eficiente todas las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato. El oferente seleccionado debe tener la disponibilidad de inventario necesaria y hacer las recomendaciones que considere pertinentes para lograr mejores resultados.

54. El futuro contratista, debe contar con una adecuada infraestructura física, sistemas de almacenamiento, conservación y transporte de los productos, bajo estándares de calidad e higiénico sanitarias. Garantizar el suministro periódico de los productos, en caso de escasez, huelgas y demás inconvenientes.
55. El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas parciales según requerimiento del Supervisor del contrato.
56. Para la entrega de los productos se coordinará con el SUPERVISOR del contrato y el ALMACENISTA de la CPAMS DORADA.
57. El oferente deberá garantizar el suministro de los bienes a contratar en el horario desde las 08:00 am y hasta las 04:00 pm de lunes a viernes, de manera que garantice el suministro permanente de los productos.
58. Los productos que se soliciten al proveedor seleccionado deberán ser entregados en el CPAMS DORADA a más tardar en cinco (05) días hábiles después de la solicitud.
59. Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a noventa días, en los casos en que haya lugar a ello, cada producto debe traer y anexar el registro INVIMA o acreditar que se encuentra en trámite, o que existe documentación que acredite las medidas higiénico técnico sanitarias y de control de calidad de los productos por parte de las secretarias de salud.
60. Es casual de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a presentación y contenido. Las especificaciones técnicas estarán establecidas en la ficha técnica, como anexo al pliego de condiciones de acuerdo con lo establecido en el NUMERAL 1 del ARTICULO 2.2.1.2.1.2.1 de DECRETO 1082 de 2015.

5.1.3.2. Experiencia del Proponente

Las personas naturales o jurídicas o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, para efectos de verificación de este requisito, deberán acreditar certificaciones de experiencia propia y específica la cual será verificada en mínimo TRES (03) contratos ejecutados para antes del cierre de la presente contratación, que sumadas sus cuantías sean igual o superior a una vez el presupuesto oficial estimado por todo los rubros de la presente contratación expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC NIVEL CLASE		AÑO	PERIODO	VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO EXPRESADOS EN SMMLV	SMMLV
10121500	50192600	2026	ENERO A DICIEMBRE	$327.788.160	187	$1.750.905
12171500	50192900					
50111500	50221000					
50112000	50304100					
50121500	50307000					
50131600	50401700					
50131700	50405300					
50131800	50405700					
50151500	50416400					
50161500	50421800					
50171500	50423800					
50171800	51171500					
50181700						

En vigencias anteriores;

El oferente deberá convertir los valores del contrato relacionados en el anexo correspondiente, salario mismo mensuales legales vigentes, dividiendo el valor del contrato por el salario Mínimo Legal Mensual Vigente a la fecha de suscripción del mismo, de acuerdo con la siguiente tabla ilustrativa o la conversión del valor en SMMLV del año a que corresponda;

AÑO	PERIODO	SMMLV
2025	ENERO A DICIEMBRE	$1.423.500
2024	ENERO A DICIEMBRE	$1.300.000
2023	ENERO A DICIEMBRE	$1.160.000
2022	ENERO A DICIEMBRE	$1.000.000
2021	ENERO A DICIEMBRE	$908.526
2020	ENERO A DICIEMBRE	$877.803
2019	ENERO A DICIEMBRE	$828.116
2018	ENERO A DICIEMBRE	$781.242
2017	ENERO A DICIEMBRE	$737.717
2016	ENERO A DICIEMBRE	$689.454
2015	ENERO A DICIEMBRE	$644.350
2014	ENERO A DICIEMBRE	$616.000
2013	ENERO A DICIEMBRE	$589.500
2012	ENERO A DICIEMBRE	$566.700
2011	ENERO A DICIEMBRE	$535.600

El proponente deberá demostrar la experiencia en la sumatoria de los SMMLV de acuerdo a lo establecido en la tabla anterior.

Las personas naturales o jurídicas o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, para efectos de verificación de este requisito, deberán acreditar en el Registro Único de Proponentes experiencia propia y específica la cual será verificada en mínimo **TRES (03)** contratos ejecutados, antes del cierre de la presente contratación que sumadas sus cuantías sean igual o superior a una vez el presupuesto oficial estimado para cada ítem, la presente contratación expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, Como se describió en el cuadro anterior, y cuyo objeto esté directamente relacionado con CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (MINERALES, PROTEINA, VERDURA, LACTEOS, OVOPRODUCTOS, MOLINERIA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA, C SEGURIDAD DE LA DORADA, CPAMS DORADA.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia total será la suma de la experiencia de cada uno de sus integrantes.

Para acreditar la experiencia, deberá adjuntar debidamente diligenciado el Anexo No. 2 *"Experiencia"* el cual debe ser allegado junto con la propuesta en el cual se relacionen los contratos que pretende hacer valer dentro del proceso.

Por lo anterior, se exige una experiencia mínima de acuerdo al cuadro anterior, acreditada en el RUP de acuerdo a los siguientes códigos;

CLASIFICACIÓN UNSPSC NIVEL CLASE	
10121500	50192600
12171500	50192900
50111500	50221000
50112000	50304100

50121500	50307000
50131600	50401700
50131700	50405300
50131800	50405700
50151500	50416400
50161500	50421800
50171500	50423800
50171800	51171500
50181700	

El proponente debe demostrar que ha ejecutado mínimo **TRES (03)** contratos, para entidades públicas o privadas a la fecha de presentación de la oferta en el presente proceso de subasta inversa hasta el tercer nivel (clase) anteriormente descritos.

El oferente deberá demostrar experiencia por el **100%** o más del valor del presupuesto designado.

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

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

En caso que la información suministrada en el RUP no sea suficiente para la verificación el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, se reserva el derecho de solicitar certificaciones para aclarar la experiencia acreditada en el RUP. Para que las certificaciones que acrediten la experiencia del oferente sean consideradas válidas, éstas deberán contener como mínimo, la siguiente información y requisitos.

A.-Información:

1. Nombre o razón social del contratante y contratista, dirección y teléfonos.
2. Objeto del contrato.
3. Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato o su plazo de ejecución (día, mes, año).
4. Numero de contrato
5. Indicación del cumplimiento a satisfacción por parte de la entidad contratante, que podrá ser confrontada por parte del INPEC. No se tendrán en cuenta las certificaciones en las cuales se indique que el cumplimiento **es regular, malo, deficiente o similar.**
6. Valor final del contrato (incluye el valor inicial más las adiciones en valor y los reajustes que se hubiesen presentado durante la ejecución del contrato) en pesos, a la fecha de terminación del mismo.

B.- Requisitos

Las certificaciones sobre experiencia, seriedad y cumplimiento del proponente, deben ser expedidas únicamente por el contratante y suscritas por las personas competentes o autorizadas para ello.

En los casos en que el contrato o los contratos hayan sido celebrados en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tenido en cuenta el valor de acuerdo al porcentaje de participación.

En caso de presentarse certificaciones por contratos adicionales, estos se evaluarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando. Para el efecto, la certificación deberá contener como mínimo el valor del contrato adicional y la fecha de su celebración.

Se aceptan certificaciones dirigidas a otra entidad, siempre y cuando del contenido de éstas, se pueda certificar el cumplimiento de los requisitos que se exigen en el pliego de condiciones.

El INPEC se reserva el derecho de verificar la autenticidad de las certificaciones aportadas o de solicitar los respectivos contratos o documentos que la soporten.

En los casos en que se haya suscrito más de un (1) contrato con una misma Entidad, se deben relacionar por separado los datos de cada contrato Estas certificaciones son solo requisito mínimo o habilitante, no otorgarán puntaje Tratándose de consorcios o unión temporal, este requisito puede ser cumplido por cualquiera de sus integrantes.

El incumplimiento de la Experiencia mínima requerida generará EL RECHAZO de la propuesta.

Para efectos de la verificación de la experiencia, el proponente deberá diligenciar la información solicitada en el anexo correspondiente del pliego de condiciones.

Estas certificaciones son solo requisito mínimo o habilitante, no otorgarán puntaje

5.1.4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A. Especificaciones Técnicas obligatorias por Ítem (s) / Condiciones mínimas excluyentes; Actividades Específicas

Los proponentes deben acreditar el cumplimiento de las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS** y las **ACTIVIDADES ESPECIFICAS** definidos en la ficha técnica. El Proponente que no cumpla con estas condiciones no será habilitado para participar en la Subasta Inversa.
Para acreditar el cumplimiento de las condiciones mínimas excluyentes el proponente deberá diligenciar el Anexo de Especificaciones Técnicas.

B. Precio

Para estimar el precio, se recibió cotización de las siguientes empresas:

- MUNDO CREATIVO (**Cotización 1)**
- MULTISERVICIOS L&L (**Cotización 2)**
- INVERSIONES SOLIDO S.A.S. **(Cotización 3)**

Teniendo en cuenta que los anteriores proveedores cotizaron con las especificaciones técnicas requeridas por la Cárcel y Penitenciaria con Alta y Media Seguridad de La Dorada Caldas, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para contratar el suministro de materia prima e insumos para el Proyecto Productivo de Panadería para la comercialización a las PPL de la Cárcel y Penitenciaria con Alta y Media Seguridad La Dorada – Caldas, de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.

ITEM	CODIGO CLASIFICADOR	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESENTACION	MUNDO CREATIVO	MULTI SERVICIOS L&L SAS	INVERSIONES SOLIDO SAS	PROMEDIO
1	50171551	SAL YODADA, GRASA VEGETAL (PALMA), HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (NIACINA, HIERRO, VITAMINAS B1 B2 Y ACIDO FOLICO) Y/O HARINA DE ARROZ, RESALTADORES DE SABOR (GLUTAMATO, MONOSODICO, INOSINATO Y GUANILATO DE SODIO), ALMIDON DE YUCA Y/O MAIZ, AZÚCAR MALTODEXT, EXTRACTO DE LEVADURA, POLLO, CEBOLLA, ALMIDÓN DE PAPA, ESPECIAS, SALSA DE SOJA, COLORANTE	UNIDAD	$ 750	$ 1.000	$ 700	$ 817
2	50171551	SAL, CLORURO DE SODIO, FLUORURO DE POTASIO, YODURO Y YODATO DE POTASIO, ANTICOMPACTNTE.	LIBRA	$ 1.000	$ 1.200	$ 900	$ 1.033
		A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES	SUBTOTAL	$ 1.750	$ 2.200	$ 1.600	$ 1.850
3	50151513	ACEITE-MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES (SOYA Y/O OLEINA DE PALMA Y/O ALGODÓN ANTIOXIDANTES (TBHQ Y/O BHT) SINESGISTA (ASIDO CITRICO) Y ANTIESPUMANTE (POLIDIMETILSILOXANO) EMPAQUE PLASTICO DE 1 LITRO	LITRO	$ 13.000	$ 13.500	$ 12.500	$ 13.000
4	50401736	AGUACATE HASS MONO SEMILLA, DE CLOR VERDOSO Y PIEL GRUESA, CASCARA RUGOSA Y PULPA CREMOSA, LIMPIO, LAVADO, SIN DAÑOS FISICOS O GRIETAS, FRUTA ENTERA SIN CORTES, LIBRE DE INSECTOS.	UNIDAD	$ 6.500	$ 7.000	$ 6.000	$ 6.500
5	50423803	AJO CRIOLLO ENTERO CON CASCARA, CABEZA CONFORMADO POR DIENTES, COLOR BLANCO O AMARILLNTO POR LIBRAS DE PRIMERA CALIDAD ,RAIZ BULBOSA REDONDEADA (CABEZA) ,DIENTES OVOIDES Y CARNOSA	LIBRA	$ 9.200	$ 10.000	$ 9.000	$ 9.400
6	50111513	CARNE DE RES, SIN GORDO NI CEBO , PULPA ALTA CALIDAD PARA ASAR POR LIBRAS	LIBRA	$ 21.000	$ 20.500	$ 20.000	$ 20.500
7	50405631	PIMENTON EXTRAFINO COLORES X LIBRA, FRUTO DE FORMA RECTANGULAR DE COLOR VERDE - ROJO, BRILLANTE Y BUEN CALIBRE, NO PRESENTA SENSIBILIDAD AL RAJADO DE PIEL.	LIBRA	$ 5.900	$ 6.000	$ 5.000	$ 5.633
8	50405320	CEBOLLA CABEZONA BLANCA POR LIBRAS, FRUTO EN FORMA DE BULBO FORMADO POR NUMEROSAS CAAS GRUESAS Y CARNOSAS, RICAS EN AGUAS Y OTROS NUTRIENTES, COLORES BLANCA-AMARILLA Y ROJA	LIBRA	$ 3.400	$ 3.500	$ 3.000	$ 3.300
9	50405320	CEBOLLA JUNCA O EN RAMA POR LIBRA, COLOR BLANCO CON VERDE.	LIBRA	$ 4.000	$ 4.000	$ 3.500	$ 3.833
10	50111514	BARRIGUERO CHICHARRON DE CERDO CARNUDO DE ALTA CALIDAD, TIPO TOCINETA, PRODUCTO CÁRNICO CRUDO, PROVENIENTE DE LA CAPA SUPERIOR DEL CERDO (TOCINETA CON PIEL). NO POSEE NINGUN TIPO DE TRATAMIENTO.	LIBRA	$ 14.000	$ 13.000	$ 13.000	$ 13.333

11	50112005	CHORIZO SANTAROSANO, MARCA RECONOCIDA INGREDIENTES, CARNE DE RES, PASTA DE POLLO CMD EMULSION DE CERDO, CUERO DE CERDO, SAL CONDIMENTOS, PROTEINAS, SAL DE CURACION, GRASA DE CERDO, CONDIMENTO SABOR RANCHERO, CHORIZO, ASENTADO DE SABOR, GLUTAMATO MONOSODICO, ESPECIAS COMINO, CEBOLLA, CEBOLLA PUERRO VERDE. CEBOLLA, PIMIENTA NEGRA, OLEORRESINA ESPECIAS, TRIPILIFOSFATO DE SODIO, EMULSIFICANTE, ERITORBATO DE SODIO.	UNIDAD	$ 4.200	$ 5.000	$ 4.000	$ 4.400
12	50111514	CHULETA DE CERDO POR LIBRAS DE ALTA CALIDAD, PIEZA CARNOSA CERCANA A LAS COSTILLAS DEL ANIMAL, COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA CARNE FRESCA, AUSENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS E INSECTOS.	LIBRA	$ 14.500	$ 14.500	$ 14.000	$ 14.333
13	50111513	CALLO O MENUDO X LIBRA CRUDO LAVADO, COMPUESTO POR EL ESTOMAGO DEL ANIMAL, COLOR BURDEO, TEXTURA FIRME, BLANDA Y GELATINOSA, SABOR PROFUNDO, AUSENCIA DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS.	LIBRA	$ 10.000	$ 12.000	$ 11.500	$ 11.167
14	50111513	BOFE VISCERA ROJA CATEGORIZADA COMO PRODUCTO CARNICO COMESTIBLE	LIBRA	$ 10.500	$ 11.000	$ 10.500	$ 10.667
15	50121539	CACHAMA PESCADO DULCE ACUICOLA DE LA FAMILIA DE LOS CARACIDOS, SU CARNE ES DE COLORACION BLANCA O ROSADA, DE TEXTURA FIRME Y SABOR SUAVE.	LIBRA	$ 12.500	$ 12.200	$ 12.000	$ 12.233
16	50111513	LOMO DE RES, PIEZA PROVENIENTE DEL LOMO DEL ANIMAL, EXENTA DE RAYONES, LIMPIA DE IMPUREZAS, TEJIDO CONECTIVO, CARTÍLAGOS, CONTENIDO RUMINAL, GRASA MECÁNICA, TENDONES, EXCESO DE GRASAS, HEMATOMAS O ABSCESOS. OLOR Y COLOR: CARACTERÍSTICO.	LIBRA	$ 26.000	$ 25.800	$ 25.000	$ 25.600
17	50414006	CILANTRO POR LIBRA.	LIBRA	$ 5.000	$ 5.000	$ 4.000	$ 4.667
18	50111514	PIERNA DE CERDO POR LIBRA Y EMPACADA AL VACIO. PRESENTA CONTEXTURA MUSCULAR BLANDA, COLOR: ROJO-ROSADO, TEXTURA: SUAVE.	LIBRA	$ 14.500	$ 14.500	$ 14.000	$ 14.333
19	50421806	FRIJOLES SECOS POR LIBRA, LA BOLSA DEBE TRAER EL NOMBRE DEL FRIJOL RESPECTIVA FECHA DE VENCIMIENTO. GRANOS SECOS EN FORMA ARRIÑONADA Y ALARGADA, COLOR OSCURO, RICOS EN PROTEINA VEGETAL Y CARBOHIDRATOS, BAJOS EN GRASA, ALTA FUENTA DE FIBRA.	LIBRA	$ 7.000	$ 6.900	$ 6.500	$ 6.800
20	50111513	CARNE DE RES MOLIDA X LIBRA DE ALTA CALIDAD	LIBRA	$ 16.500	$ 16.400	$ 16.500	$ 16.467
21	50112005	CARNE PARA HAMBURGUESA 100 GRAMOS: CARNE DE RES CON NOTAS BBQ Y TOCINETA, CARNE DE POLLO, QUE SE PREPARA EN SOLO 4 MINUTOS Y NO NECESITA ACEITE. MEZCLA DE HIERBAS NATURALES, HARINA DE TRIGO, 25% REDUCIDA EN SODIO Y BUENA FUENTE DE PROTEÍNA.	UNIDAD	$ 4.000	$ 4.500	$ 3.500	$ 4.000

22	50112009	TOCINETA AHUMADA DE CERDO DE ALTA CALIDAD Y MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO X 450 GRAMOS	450 GRS	$ 13.500	$ 13.800	$ 13.000	$ 13.433
23	50414514	LECHUGA DE ALTA CALIDAD	LIBRA	$ 4.200	$ 5.000	$ 4.000	$ 4.400
24	50414514	LECHUGA CRESPA PAQUETE	UNIDAD	$ 5.500	$ 6.000	$ 5.000	$ 5.500
25	50112009	COSTILLA AHUMADA X 350G. CORTE CON SABOR PROFUNDO Y TEXTURA TIERNA, AHUMADA LENTAMENTE CON MADERAS SELECCIONADAS. SABOR INTENSO Y AHUMADO.	350 GRS	$ 14.500	$ 14.500	$ 14.000	$ 14.333
26	50404803	CHAMPIÑONES X LIBRA. FRESCOS, HONGOS QUE NO POSEEN TALLOS, RAÍCES, NI HOJAS. SE CARACTERIZA POR TENER UNA FORMA SEMIESFÉRICA BLANCA DE 3 A 4 CM DE DIÁMETRO CON UN PIE CILÍNDRICO. ES DE CARNE BLANCA CON TONOS ROSADOS AL CORTE, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR POCO PERCEPTIBLE. LIBRE DE TODO MICROORGANISMO QUE PUEDA CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD DEL CONSUMIDOR.	LIBRA	$ 12.000	$ 12.000	$ 11.500	$ 11.833
27	50112010	ALITAS. SEMICRIOLLAS BLANQUETAS Y ALONES DE POLLO, CON PIEL Y HUESO, CORTADAS POR LA ARTICULACIÓN. CARENTE DE OLORES Y CUERPOS EXTRAÑOS. SIN RESTOS DE PIEL NI HUESOS AJENOS A LA PIEZA. NO ES UN ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADO Y NO CONTIENE O.G.M.	LIBRA	$ 11.900	$ 12.000	$ 11.500	$ 11.800
28	50131701	MARGARINA MULTIPROPOSITO, FABRICADA A PARTIR DE UNA MEZCLA REFINADA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES, ES UNA MARGARINA DE ALTO RENDIMIENTO, DISEÑADA PARA EFECTUAR UNA RÁPIDA Y HOMOGÉNEA INCORPORACIÓN DE LOS INGREDIENTES DE LA MASA, DE INSUPERABLE SABOR, AROMA Y PROLONGANDO TIEMPO DE VIDA ÚTIL. INGREDIENTES: MEZCLAS DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES REFINADAS (PALMA, PALMISTE), AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (E471)), LECITINAS (E322) (LECITINA DE SOYA), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO (E202) Y/O BENZOATO DE SODIO (E211)), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO (E330)), ANTIOXIDANTES: BHT Y/O TBHQ, COLORANTE NATURAL BETA CAROTENO (E160A), SABORIZANTE ARTIFICIAL A MANTEQUILLA. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: COLOR: AMARILLO - CREMA OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. TEXTURA: SUAVE CONSISTENCIA:	X 15 KILOS	$ 160.000	$ 145.000	$ 150.000	$ 151.667

		HOMOGÉNEA. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS: CONTENIDO GRASO, MÉTODO NTC 250, U.M. %, ESPECIFICACIÓN 77+/- 1; CLORURO DE SODIO (NACL), U.M. %, ESPECIFICACIÓN MÁXIMO 1.5; ACIDEZ COMO ÁCIDO OLEICO, MÉTODO NTC 218, U.M. %, ESPECIFICACIÓN MÁXIMO 0.2; PUNTO DE FUSIÓN CAPILAR, TB, MÉTODO NTC 213, U.M. °C, ESPECIFICACIÓN 39.5 – 42.5. TD, MÉTODO NTC 213, U.M °C, ESPECIFICACIÓN 41.5 – 43.5. TDC, MÉTODO NTC 213, U.M °C, ESPECIFICACIÓN 42.5 -44.5; ÍNDICE DE PERÓXIDOS, MÉTODO NTC 236, U.M. MEQ O2/KG, ESPECIFICACIÓN MÁXIMO 2.0 (FUERA DE PLANTA). PRESENTACION: EL PRODUCTO ESTA CONTENIDO EN BOLSA DE POLIETILENO Y A SU VEZ PROTEGIDA POR CAJA DE CARTÓN CORRUGADO, SELLADA CON CINTA IMPRESA AUTOADHESIVA. PRESENTACIÓN DE BLOQUES DE 15 KG.					
29	**50121537**	BAGRE RAYADO PORCIONADO EN MEDALLONES DE 250 GRAMOS EN SU RESPECTIVA BOLSA EMPACADO AL VACIO	250 GRAMOS	$ 16.500	$ 17.500	$ 16.000	$ 16.667
30	**50121537**	MOJARRA ROJA ENTERA DE LIBRA C/UNA, SIN ESCAMAS SIN AGALLAS, SAJADO EN SU RESPECTIVA BOLSA DE ALTA CALIDAD, CARNE FIRME Y CONSISTENTE AL TACTO	LIBRA	$ 14.000	$ 15.000	$ 14.000	$ 14.333
31	**50111515**	PIERNA PERNIL DE POLLO AMARILLA MARINADA X LIBRAS EMPACADO EN RESPECTIVA BOLSA	LIBRA	$ 8.000	$ 8.000	$ 7.000	$ 7.667
32	**50111515**	PECHUGA DE POLLO AMARILLA MARINADA X LIBRAS EMPACADO EN RESPECTIVA BOLSA	LIBRA	$ 12.500	$ 12.500	$ 12.000	$ 12.333
33	**50161512**	PIÑA EN ALMIBAR BOLSA X LIBRA INDIVIDUAL, PRODUCTO NATURAL A BASE DE FRUTA FRESCA, AZUCAR, ACIDO CITRICO, ENDULZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES, COLOR AMARILLO Y PRESERVANTES EN MEZCLA.	LIBRA	$ 4.500	$ 5.000	$ 4.000	$ 4.500
34	**50446868**	YUCA PRECOCIDA PORCIONADA POR LIBRAS MARCA RECONOCIDA PRODUCTO 100% NATURAL PREPARADO CON YUCA PREVIAMENTE SELECCIONADA CON RIGUROSOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. CON EL OBJETIVO DE OBTENER YUCAS ÓPTIMAS LAS CUALES SE LIMPIAN, LAVAN, TROCEAN PARA PRECOCER Y CONGELAR, DE ESTA MANERA PODREMOS GARANTIZAR LOS BENEFICIOS QUE SE OBTIENE DE ELLA COMO LAS VITAMINAS QUE PODEMOS ENCONTRAR EN ESTE TUBÉRCULO DESTACA LA VITAMINA K,	LIBRA	$ 5.000	$ 4.700	$ 4.500	$ 4.733
35	**50307003**	BANANO. FRUTA TROPICAL DE PIEL GRUESA, PULPA CARNOSA Y TONALIDAD BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLENTA, TIENE UN SABOR Y UN OLOR SUAVE.ES RICO EN CARBOHIDRATOS Y CONTIENE POCA GRASA. AYUDA A PROVEER VITAMINAS ESENCIALES COMO LA VITAMINA C, B6, B1, B2. TAMBIÉN CONTIENE GRANDES CANTIDADES DE POTASIO Y MAGNESIO	X DOCENA	$ 8.000	$ 8.500	$ 7.500	$ 8.000

36	50307025	PLATANO VERDE X LIBRAS, FORMA OBLONGA, ALARGADA Y CURVA, PULPA DE CONSISTENCIA ARINOSA, NO ES DULCE	LIBRA	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.600
37	50112005	SALCHICHA SUPER PERRO TIPO AMERICANO UNIDADES ALTA CALIDAD MARCA RECONOCIDA, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, GRASA DE CERDO, AGUA, ALMIDON DE PAPA, HARINA DE TRIGO, PROTEINA VEGETAL, SABORIZANTE ARTIFICIAL, REGULADOR DE ACIDEZ, EMULSIFICANTE, ANTIOXIDANTE, CONSERVANTE NATURAL.	UNIDAD	$ 4.500	$ 5.500	$ 4.500	$ 4.833
38	50112005	EMBUTIDO CÁRNICO PROCESADO, COCIDO Y CURADO, ELABORADO A PARTIR DE UNA MEZCLA DE CARNE DE CERDO, POLLO Y RES, ADICIONADA CON TOCINO DE CERDO, AGUA, HARINAS COMO LIGANTES Y UNA SELECCIÓN DE ESPECIAS QUE LE OTORGAN UN PERFIL DE SABOR REGIONAL INTENSO IDEAL PARA ASAR O FREÍR	PAQ X 7 UNIDADES	$ 14.500	$ 15.000	$ 14.000	$ 14.500
39	50416407	TOMATE CHONTO FRESCO NO TAN MADURO POR LIBRAS	LIBRA	$ 3.500	$ 3.800	$ 3.500	$ 3.600
40	50416407	TOMATE MILANO PINTON DE ALTA CALIDAD, COLOR: ROJO, NARANJA, AMARILLO, FORMA REDONDA INDETERMINADA, CICATRIZ PEDUNCULAR Y CIERRE PISTILAR, VARIEDAD MILANO	LIBRA	$ 4.500	$ 5.500	$ 4.500	$ 4.833
41	50171552	ADOBO COMPLETO EN POLVO X 240 GRAMOS MEZCLA PERFECTA DE AJO, ORÉGANO, SAL, AZUCAR, ALMIDÓN, CEBILLA, COMINO, TOMILLO, LAUREL, CILANTRO, PIMIENTA NEGRA Y ESPECIAS LATINAS QUE AÑADE SABOR RÁPIDO A CUALQUIER CARNE, POLLO, PESCADO Y VERDURAS. COLORANTE ARTIFICIAL, CONTIENE TARTRAZINA	240 GRAMOS	$ 12.000	$ 11.000	$ 9.500	$ 10.833
42	50402500	ZANAHORIA X LIBRA, RAICES ANARANJADAS, FORMA OBLONGA OVOIDE CON COSTILLAS Y RAIZ CARNOSA, SELECCIONADA Y LIMPIA.	LIBRA	$ 3.000	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.767
43	50405706	PAPA CRIOLLA X BULTO. TUBÉRCULO DE PIEL DELGADA Y DE COLOR AMARILLO. TIENE UN GRAN VALOR ALIMENTICIO YA QUE ES UNA FUENTE RICA EN PROTEÍNA, CARBOHIDRATOS, POTASIO, VITAMINAS Y MINERALES. CONSISTENCIA FIRME AL TACTO, AUSENCIA DE RETOÑOS Y PUNTOS NEGROS, LIBRE DE BACTERIAS, HONGOS Y PLLAGAS.	BULTO X 50 KILOS	$ 190.000	$ 185.000	$ 160.000	$ 178.333
44	50405702	PAPA PASTUSA LAVADA X LIBRA, COLOR CAFÉ OSCURO, FORMA REDONDEADA A OVALADA, TAMAÑOS VARIADOS, SUPERFICIE LISA Y CONSISTENTE, PRODUCTO SELECCIONADO.	LIBRA	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.200	$ 2.400
45	50304100	LIMON TAHITI, COLOR VERE OSCURO Y PULPA VERDE CALTA, FORMA REDONDA, DE CASCARA DELGADA Y MUY JUGOSO	LIBRA	$ 2.800	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.700
A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITEES Y GRASAS			SUBTOTAL	$ 731.600	$ 721.500	$ 673.200	$ 708.767

46	50192601	ARROZ X 500 GRAMOS EXCELSOS. ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO, GRANO EXTRA BLANCO GRANO ENTERO Y QUEBRADO PROCEDENTE DE CUALQUIER VARIEDAD DE LA ESPECIE ORYZA SATIVA L, GRANO MEDIANO. EL ARROZ PILADO EXTRA DEBERÁ SER INOCUO Y ADECUADO PARA EL CONSUMO HUMANO. NO DEBERÁ CONTENER INSECTOS O SUS HUEVOS; GRANOS MOHOSOS, GERMINADOS, PICADOS, SUCIOS; Y, OLORES O SABORES EXTRAÑOS, CAUSADOS POR AGENTES QUÍMICOS, FÍSICOS O MICROBIOLÓGICOS. ASIMISMO, DEBERÁ ESTAR EXENTO DE POLVILLO (SEGÚN NTP 205.011, CODEX STAN 198).	LIBRA	$ 3.500	$ 3.300	$ 3.000	$ 3.267
47	50192901	FIDEOS PRODUCTO ALIMENTICIO OBTENIDO POR EL AMASADO DE SÉMOLAS O HARINAS DE TRIGO DURO CON AGUA, QUE BAJO LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1055 DEBE ESTAR ENRIQUECIDA OBLIGATORIAMENTE CON HIERRO Y VITAMINAS. TÉCNICAMENTE, PRESENTA UNA HUMEDAD MÁXIMA DEL 12.5%, UNA TEXTURA LISA, COLOR UNIFORME Y UNA EXCELENTE RESISTENCIA A LA COCCIÓN PARA EVITAR EL APELMAZAMIENTO, APORTANDO APROXIMADAMENTE 360- 370 KCAL Y 12G DE PROTEÍNA POR CADA 100G DE PRODUCTO SECO	250 GRAMOS	$ 3.500	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.933
48	50221301	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA ALTA CALIDAD, PRODUCTO FORTIFICADO Y OBTENIDO DEL ENDOSPERMO DEL MAIZ BLANCO, CON HIERRO, VITAMINA B1 Y VITAMINA B2,	LIBRA	$ 5.000	$ 5.000	$ 4.000	$ 4.667
49	50171830	SOBRES DE SALSA ROSADA PAQ. * 100 UNIDADES POR 10 GRAMOS UNIDAD, EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR LA MARCA Y LA FECHA DE VENCIMIENTO	PAQ X 100 UND	$ 14.500	$ 15.500	$ 14.000	$ 14.667
50	50171707	VINAGRETA X 1000 GRAMOS CONTIENE AGUA, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, VINAGRE, SAL, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), ESPECIAS NATURALES, ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ACIDULANTES (ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), SABOR ARTIFICIAL (MAYONESA), COLORANTE INORGÁNICO (DIÓXIDO DE TITANIO), SECUESTRANTE (EDTA), ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO, BHA), COLORANTES ARTIFICIALES (FD&C AMARILLO #5, AZUL # 1). CONTIENE TARTRAZINA,	1000 GRAMOS	$ 24.500	$ 23.000	$ 23.500	$ 23.667
51	50171831	SALSA BBQ. 4000g ELABORADA A PARTIR DE PURÉ DE JITOMATE, MOSTAZA, MIEL, SALSA PICANTE, AZÚCAR, CEBOLLA, JUGO DE NARANJA, AJO, SAL Y ESPECIAS (TOMILLO, CANELA Y PIMIENTA)	4000 GRAMOS	$ 40.000	$ 42.000	$ 42.000	$ 41.333

52	50171831	SALSA MOSTAZA X 4000 GRAMOS AGUA, AZÚCAR, ESPECIA NATURAL (*HARINA DE MOSTAZA), SAL, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5), SECUESTRANTE (EDTA), EXTRACTO DE ESPECIA NATURAL (PÁPRIKA). CONTIENE TARTRAZINA.	4000 GRAMOS	$ 39.000	$ 40.000	$ 39.000	$ 39.333
53	50171831	SALSA DE PIÑA X 4000 GRAMOS, INGREDIENTES AGUA, AZÚCAR, PULPA DE PIÑA, ESPESANTES (ALMIDONES MODIFICADOS), ACIDULANTE (VINAGRE), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), SABOR ARTIFICIAL (PIÑA), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), EDULCORANTE ARTIFICIAL (SUCRALOSA), ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO), COLORANTES ARTIFICIALES (FD&C AMARILLO #5, AMARILLO # 6). CONTIENE TARTRAZINA	4000 GRAMOS	$ 42.000	$ 40.000	$ 37.000	$ 39.667
54	50171831	SOBRE DE MIEL PQTE X 100 UNIDADES MARCA RECONOCIDA INGREDIENTES AZÚCAR, GLUCOSA, AGUA, MIEL DE ABEJAS, REGULADOR DE ACIDEZ (BICARBONATO DE SODIO), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), COLOR CARAMELO, SABOR IDÉNTICO AL NATURAL (MIEL), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO).	PAQ X 100 UND	$ 16.500	$ 18.000	$ 16.000	$ 16.833
55	50171831	SALSA DE TOMATE X 4000 GRAMOS MARCA RECONOCIDA INGREDIENTES AGUA, PASTA DE TOMATE, AZÚCAR, VINAGRE, SAL, ESTABILIZANTE (CARBOXIMETILCELULOSA), SABOR NATURAL (ESPECIAS), ESPECIAS NATURALES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), COLORANTE ARTIFICIAL (PONCEAU 4R). FABRICADO EN UNA PLANTA DONDE SE PROCESAN: CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN, HUEVO, MANÍ, SOYA, LECHE, APIO, MOSTAZA, AJONJOLÍ Y SULFITOS	4000 GRAMOS	$ 30.000	$ 32.000	$ 30.000	$ 30.667
56	50171831	SALSA NEGRA POR 1000 GRAMOS INGREDIENTES AGUA, ACEITE VEGETAL, AZÚCAR, SAL, *HUEVO, ESPECIAS NATURALES (*HARINA DE MOSTAZA, PEREJIL), ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO), EXTRACTO DE ESPECIAS NATURALES, SECUESTRANTE (EDTA), SABOR ARTIFICIAL (MAYONESA), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5), COLORANTE NATURAL (BETACAROTENO).	1000 GRAMOS	$ 12.500	$ 12.000	$ 11.000	$ 11.833

57	50171831	SALSA DE SOYA X 1000 GRAMOS INGREDIENTES AGUA, ACEITE VEGETAL, AZÚCAR, SAL, *HUEVO, ESPECIAS NATURALES (*HARINA DE MOSTAZA, PEREJIL), ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO), EXTRACTO DE ESPECIAS NATURALES, SECUESTRANTE (EDTA), SABOR ARTIFICIAL (MAYONESA), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5), COLORANTE NATURAL (BETACAROTENO). CONTIENE TARTRAZINA.	1000 GRAMOS	$ 12.500	$ 12.500	$ 12.000	$.12.333
58	50171831	SALSA DULCE MAIZ X KILO INGREDIENTES ACEITE VEGETAL, AGUA, AZÚCAR, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), *HUEVO, SABOR ARTIFICIAL (MAÍZ), SAL, ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ESPECIAS NATURALES, SECUESTRANTE (EDTA), COLORANTES ARTIFICIALES (FD&C AMARILLO #5, AMARILLO # 6). CONTIENE TARTRAZINA, MOSTAZA, LECHE.	1000 GRAMOS	$ 29.000	$ 26.000	$ 25.500	$ 26.833
59	50171830	SALSA DE AJO ADEREZO EMULSIONADO DE CONSISTENCIA CREMOSA Y COLOR BLANCO HUESO, ELABORADO A PARTIR DE ACEITE VEGETAL, AGUA, HUEVO Y UNA ALTA CONCENTRACIÓN DE PASTA DE AJO NATURAL, DISEÑADA ESPECÍFICAMENTE PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO POR SU ESTABILIDAD AL CALOR Y SU CAPACIDAD DE RESALTAR SABORES SIN OPACARLOS SE DESTACA POR NO CONTENER SABORES ARTIFICIALES DOMINANTES Y POSEE UNA VIDA ÚTIL DE APROXIMADAMENTE 6 A 9 MESES CONSERVADO EN UN LUGAR FRESCO	1000 GRAMOS	$ 42.000	$ 40.000	$ 39.000	$ 40.333
60	50191505	MAIZ TIERNO PRODUCTO OBTENIDO DE GRANOS SELECCIONADOS DE ZEA MAYS L., PROCESADOS TÉRMICAMENTE EN UNA SALMUERA DE AGUA Y SAL PARA GARANTIZAR SU ESTERILIDAD COMERCIAL ESTE ALIMENTO DEBE ESTAR LIBRE DE SABORES U OLORES EXTRAÑOS, PRESENTAR GRANOS DE TEXTURA TIERNA PERO FIRME Y UN COLOR AMARILLO UNIFORME. NUTRICIONALMENTE, UNA PORCIÓN DE 100G APORTA APROXIMADAMENTE ENTRE 74 Y 106 KCAL, 2.4G DE PROTEÍNA, MENOS DE 2G DE GRASA Y ES UNA FUENTE NATURAL DE FIBRA Y VITAMINAS DEL COMPLEJO B.	LIBRA	$ 7.800	$ 8.000	$ 7.000	$ 7.600

61	50221301	HARINA DE TRIGO- FORTIFICADA INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN FORTIFICADO, GLUTEN HÚMEDO % MÍNIMO 33, GLUTEN SECO % MÍNIMO 11, ADICIONADO CON CARBOHIDRATOS 74.78 G/KG, PROTEÍNA 11.01 G/GK, GRASAS 1.10G/KG, FIBRAS 0.72G/KG, MINERALS 0.60G/KG, NIACINA 55 MK /KG, HIERRO 44 MG, VITAMINA B1 6 MG / KG, VITAMINAS B2 4 MG / KG, ACIDO FÓLICO 1.54 MG / KG, AGENTES DEL TRATAMIENTO DE LA OXIDACIÓN CON ÁCIDO ASCÓRBICO Y/O AZODICARBONA-MIDA Y/O PERÓXIDO DE BEN ZOILO Y ENZIMAS	LIBRA	$ 3.500	$ 3.300	$ 3.000	$ 3.267
62	50221303	MIGA DE PAN POR 500 GRAMOS MARCA RECONOCIDA MAS DE 15 AÑOS CONTIENE HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, GRASA VEGETAL COMESTIBLE, EMULSIFICANTE (MONO Y DI GLICÉRIDOS), AZÚCARES, LEVADURAS, SAL REFINADA, GLUTEN DE TRIGO, ANTIOXIDANTE TBHQ, PROPIONATO DE CALCIO, ALIMENTO PARA LEVADURA, ENZIMAS FUNGALES Y/O BACTERIANAS, COLORANTE ARTIFICIAL Y AMARILLO NÚMERO 5.	LIBRA	$ 8.500	$ 9.100	$ 8.800	$ 8.800
63	50181901	PAN DE HAMBURGUESA X 12 UNIDADES MARCA RECONOCIDA, HARIAN DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, AZUCAR, GRASA VEGETAL, AJONJOLÍ, LEVADURA, SAL, CARBONATO DE CALCIO, REGULADOR DE PH, CONSERVANTES. TEXTURA BLANDA Y SUAVE.	PAQ X 12 UNDS	$ 11.000	$ 10.200	$ 10.000	$ 10.400
64	50181901	PAN PERRO X 12 UNIDADES MARCA RECONOCIDA, HARIAN DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, AZUCAR, GRASA VEGETAL, AJONJOLÍ, LEVADURA, SAL, CARBONATO DE CALCIO, REGULADOR DE PH, CONSERVANTES. TEXTURA BLANDA Y SUAVE.	PAQ X 12 UNDS	$ 11.000	$ 10.200	$ 10.000	$ 10.400
65	50192603	PAPA RIPIO POR 1000 GRAMOS MARCA RECONOCIDA, PAPA SELECCIONADA, ACEITE VEGETAL, SAL	1000 GRAMOS	$ 14.500	$ 15.500	$ 14.500	$ 14.833
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS			**SUBTOTAL**	**$ 370.800**	**$ 368.400**	**$ 351.800**	**$ 363.667**
66	50131802	QUESILLO TAJADO POR LIBRA DE ALTA CALIDAD, LECHE ENTERA, ACIDULANTE, CLORURO DE SODIO, CLORURO DE CALCIO,, CUAJO, CONTIENE LACTOSA Y CASEINA, SUS CARACTERÍSTICAS SON COLOR BLANCO HOMOGÉNEO CON PEQUEÑOS OJOS GRANULARES REPARTIDOS IRREGULARMENTE; HUMEDAD Y RUGOSIDAD MODERADA; TEXTURA LIGERAMENTE SEBOSA, FIRME Y SIN ADHERENCIA, DESMENUZABLE, MASTICABLE, DE ELASTICIDAD MODERADA Y PASTA ARENOSA	LIBRA	$ 17.000	$ 16.500	$ 15.500	$ 16.333

67	50131612	HUEVO DE GALLINA TIPO AA POR 30 UNIDADES, ALIMENTO NATURAL, CASCARA CONFORMADA PRINCIPALMENTE POR CARBONATO DE CALCIO, CLARA CONSTITUIDA EN UN 88% POR AGUA Y DE UN 11% EN PROTEINAS, LA YEMA ES 31% DE LIPIDOS, 16% PROTEINA Y 50% AGUA.	CUBETA 30 UNDS	$ 20.000	$ 20.200	$ 19.900	$ 20.033.
68		HUEVOS DE CODORNIZ X 24 UNIDADES OVOIDES DE APROXIMADAMENTE 2.4 CM DE DIÁMETRO Y UN PESO UNITARIO DE 12 A 14 GRAMOS.	CUBETA 24 UNDS	$ 7.000	$ 7.500	$ 7.000	$ 7.167
69	50131701	LECHE LIQUIDA X BOLSA. LECHE ENTERA HIGIENIZADA (3% MÍNIMO DE GRASA), ESTABILIZANTES (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO). ULTRA ALTA TEMPERATURA (UHT), ENVASADA ASEPTICAMENTE.	X900 ML	$ 6.000	$ 6.900	$ 5.900	$ 6.267
70	50131702	CREMA DE LECHE. CREMA DE LECHE SEMI ENTERA HIGIENIZADA, ESTABILIZANTE (CARRAGENINA 407 A), ESTABILIZANTE (CITRATO DE SODIO). PRODUCTO HIGIENIZADO, OBTENIDO POR REPOSO O CENTRIFUGACIÓN DE LA LECHE, ADICIONADO O NO DE CULTIVOS LÁCTICOS ESPECIFICOS, SE PUEDE OBTENER COMO CREMA DE LECHE PARA BATIR, CREMA DE LECHE BATIDA.	X 180 GRS	$ 7.000	$ 6.900	$ 6.600	$ 6.833
A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS			**SUBTOTAL**	**$ 57.000**	**$ 58.000**	**$ 54.900**	**$ 56.633**
MATERIA PRIMA ASADERO			**TOTAL**	**$ 1.161.150**	**$ 1.150.100**	**$ 1.081.500**	**$ 1.130.917**

NOTA: De acuerdo al concepto financiero expedido por el área contable de La Cárcel y Penitenciaria con Alta y media Seguridad de La Dorada, Caldas los valores de los artículos se encuentra excluido de IVA.

PROCESO	*RUBRO*	*IVA*	*RETENCIONES*
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (MINERALES, PROTEINA, VERDURA, LACTEOS, OVOPRODUCTOS, MOLINERIA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS), PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA, CPAMS DORADA.	**PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO** **A-05-01-01-001-006 (26) BSITEM 705** OTROS MINERALES **($3.200.000).** **A-05-01-01-002-001 (26) BSITEM 706** CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS (Materia Prima de Asadero, Restaurantes, Panadería), **($279.200.000).** **A-05-01-01-002-002 (26) BSITEM 707** PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS (leche y huevos), **($12.000.000).** **A-05-01-01-002-003 (26) BSITEM 708** PRODUCTOS DE MOLINERÍA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (Materia Prima Panadería, Arepas, Buñuelos, CONCENTRADOS). **($33.388.160)**	No aplica: Según ley 633 de 2000, artículo 130 y ratificada mediante Certificación del Ministerio de Justicia y del Derecho # MJD-CER26-0000373-10000 del 13 de enero de 2026.	Retención en la fuente Renta por Compras. Retención en la fuente ICA por Compras - (Acuerdo Municipal 053 de 2014 de la Dorada - Caldas)

C. Oferta con valor artificialmente bajo

Dentro de la evaluación de la oferta económica la entidad verificara que los proponentes no ofrezcan precios artificialmente bajos, dentro de los parámetros establecidos en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de

2015, según el cual, si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal, el valor del precio obtenido al final de la subasta inversa parece artificialmente bajo, la Entidad debe requerir al oferente para que explique las razones que sustenten el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador o quien haga la evaluación de las propuestas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

En caso de que se rechace la oferta, la entidad podrá optar de manera motivada por adjudicar el contrato a quien haya ofertado el segundo mejor precio dentro de una postura valida tal y como se haya reportado en la plataforma durante el evento de la subasta.

Procederá la recomendación de continuidad de la oferta en el proceso de selección, cuando el valor de la misma responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta, que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta.

NOTA: LOS ERRORES E IMPRECISIONES COMETIDOS POR EL OFERENTE AL MOMENTO DE POSTULACIÓN DE LA OFERTA, NO SERÁN EXCUSABLES ANTE EL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO – INPEC - , CADA OFERTA QUE SE PRESENTE, VINCULA LEGÍTIMAMENTE AL OFERENTE Y LO OBLIGA AL CUMPLIMIENTO DE LO OFERTADO

5.1.5. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Son causales para el rechazo de la propuesta, las siguientes:

1. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones.

2. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere de cualquier manera la aplicación del principio de selección objetiva.

3. Cuando el proponente no presente la garantía de seriedad de la propuesta.

4. Cuando se presente la propuesta en forma subordinada al cumplimiento por parte del EL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO, de cualquier condición o modalidad impuesta por el proponente.

5. Cuando el oferente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por autoridad competente.

6. Cuando la propuesta sea presentada en un idioma diferente al castellano, que impida la comparación objetiva de las ofertas.

7. Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.

8. Cuando el valor de la propuesta económica supere el valor estimado por ítem para el presente proceso de selección.

9. Cuando no haya sido presentada en la fecha, hora y lugar señalado en el plazo de presentación de propuestas (Cierre).

10. Cuando el objeto social de la persona jurídica proponente, la actividad comercial de la persona natural comerciante o el objeto social de los integrantes que conforman el consorcio o la unión temporal no permita ejecutar el objeto de la contratación.

11. La no presentación del poder otorgado de conformidad con la Ley y los Estatutos, cuando la propuesta sea presentada a través de apoderado.

12. Cuando existan varias ofertas presentadas por el mismo proponente en el presente proceso de selección (Por sí o por interpuesta persona o en consorcio o unión temporal), o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección.

13. Cuando el proponente o alguno de los miembros que conforman el consorcio o la unión temporal se encuentra en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, concordante con la Ley 1150 de 2007 y articulo 90 de la Ley 1474 de 2011, y demás disposiciones constitucionales o legales vigentes.

14. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos falsos, tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error y/o engaño al INPEC, con base en el numeral 7 del Artículo 26 de la Ley 80 de 1993, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes.

15. Cuando el proponente no se encuentre inscrito en el Registro Único de Proponentes (RUP) de acuerdo con lo establecido el Artículo 6 de Ley 1150 de 2007.

16. Cuando la inscripción del proponte en el RUP no se encuentre en firme con anterioridad a la fecha establecida para el cierre del proceso.

17. Cuando el proponente no cumpla con los indicadores financieros establecidos en el pliego.

18. Cuando se compruebe la existencia de embargos o medidas cautelares proferidas por autoridad competente, en contra del oferente y en el caso de proponentes plurales de cualquiera de sus integrantes.

19. Cuando el oferente no demuestre la experiencia acreditada o específica, conforme lo solicitado en el presente pliego de condiciones.

20. Cuando no allegue por escrito, las aclaraciones, y/o documentos que no fueron entregados con la propuesta o cuando hechas las aclaraciones, observaciones y documentos no se ajusten a lo solicitado en el pliego, o acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

21. Cuando el proponente se encuentre en mora por el no pago de aportes al Sistema General de Riesgos Laborales y se encuentre debidamente reportado de conformidad con el registro de avisos de la Administradora de Riesgos Laborales correspondiente (Artículo 7 de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012).

22. Cuando se haya incurrido en las inhabilidades contempladas en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas vigentes.

23. Cualquier otra causal contemplada en la ley.

NOTA: En observancia de lo establecido en el Parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, la administración podrá solicitar a los proponentes los documentos referentes a la futura contratación que no constituyan los factores de escogencia establecidos en este Pliego de Condiciones hasta el término establecido

por la entidad, igualmente para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas.

D. Declaratoria de Desierto del Proceso de Contratación

El Instituto declarará desierto el presente proceso cuando entre las propuestas presentadas no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten propuestas, o por cualquier otra causa legal que impida la selección objetiva.
El Instituto no proporcionará información a terceros sobre el contenido de las propuestas recibidas antes del cierre del proceso contractual. Para tal efecto, las propuestas y todos los documentos que las acompañen deben entregarse en sobres cerrados a la entidad y sólo hasta cuando se venza el término para su entrega se pueden abrir en acto público, de lo cual se dejará constancia en el acta de cierre para examinar de manera general su contenido.

La entidad dejará constancia en el acta de cierre de las propuestas que no se entreguen en las condiciones indicadas en el inciso anterior, así como, si alguna de ellas hubiera sido abierta con anterioridad al cierre.

CAPITULO III
ASPECTOS GENERALES Y PROCEDIMIENTO DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA (SECOP II)

1. MÁRGENES DE MEJORA DIFERENCIA ENTRE OFERTAS

teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la ENTIDAD informa a los interesados que el MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTAS (MARGENES DE DIFERENCIA ENTRE OFERTAS) para que un lance sea aceptado por la Entidad, es de MÍNIMO DEL 3% SOBRE LA PROPUESTA ECONÓMICA QUE HAYA OBTENIDO EN LA APERTURA DE LAS OFERTAS INICIALES EL MENOR PRECIO OFERTADO. ASI MISMO, DEBERA REALIZAR SUS LANCES ESTIMANDO PARA ELLO DICHO MARGEN MINIMO SOBRE SU ULTIMO LANCE.

Teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la ENTIDAD informa a los interesados que el MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTAS (MARGENES DE DIFERENCIA ENTRE OFERTAS) será el siguiente:

LANCE	PORCENTAJE MÍNIMO DEL LANCE
PRIMER LANCE	De mínimo (3%) sobre la propuesta económica que haya obtenido en la apertura de las ofertas iniciales el menor precio ofertado
SEGUNDO LANCE EN ADELANTE	El porcentaje no deberá ser inferior del (3%) sobre el valor de su ultimo lance

NOTA: En el momento de efectuar cada lance, el porcentaje de descuento debe ser el mismo (idéntico) para cada uno de los ítems, en caso contrario el lance no será válido.

1.1. DESARROLLO DE LA SUBASTA INVERSA

En la fecha y hora señalada en el cronograma del proceso, EL INPEC, llevará a cabo el desarrollo de la Subasta con los proponentes que fueron declarados HÁBILES, para efectos del presente proceso se realizará una subasta Electrónica.

1.2. PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

De conformidad con lo señalado en los artículos 2.2.1.2.1.2.2 y 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015, la entidad realizará la diligencia de Subasta Inversa Electrónica, realizando lances a través de la plataforma SECOP II. Nota: Subsidiariamente en caso de que la plataforma presente indisponibilidad total o parcial para el ambiente del proveedor (cuya responsabilidad no sea imputable al proponente) antes del inicio del evento, la Entidad procederá a reprogramarla. Nota 1: En caso de que se haya dado inicio al evento y la plataforma presente indisponibilidad, la Entidad procederá a su suspensión la cual será notificada a los proponentes por mensaje público enviado por la Entidad.

1.2.1. DESARROLLO DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el procedimiento para la subasta inversa la oferta debe contener dos partes, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el proceso de contratación y acredite el cumplimiento de la Ficha Técnica; y la segunda parte debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.

La entidad estatal publicará un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.

Habrá subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes cumplen con la Ficha Técnica. La Subasta tendrá una duración aproximada de treinta (30) minutos. Los proponentes habilitados deberán acceder a la subasta electrónica desde su cuenta de proveedor de SECOP II, para lo cual requerirán su usuario y contraseña, además cuentan con el soporte técnico de la mesa de servicio de Colombia Compra Eficiente, en su número telefónico 7456788, en el chat disponible en la página: https://www.colombiacompra.gov.co/, y el documento: "Guía para participar en una subasta en el SECOP II", disponible en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_proveed or.pdf

Si el proveedor tiene problemas de conexión al momento de la subasta electrónica se aplicará lo definido en el artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: "si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma", a menos que logre volver a conectarse antes de la terminación de la subasta, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma SECOP II; no obstante, en caso de indisponibilidad de la plataforma, EL INPEC suspenderá la diligencia mientras se restablece el servicio, situación que será soportada con el correspondiente certificado de Colombia Compra Eficiente e informada a los proponentes habilitados.

Los oferentes habilitados que participen en la subasta electrónica deberán acceder a la misma a través de sus propios recursos, la entidad no proveerá computadores desde sus instalaciones para este evento.

El precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el menor precio de los ofrecidos por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento. Los oferentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus posturas de precio a través del SECOP II. En todo caso, el proponente habilitado para presentar lance en la diligencia de subasta aplicará a los valores totales el mismo margen de mejora establecido por la Entidad.

La subasta electrónica en SECOP II permite al oferente conocer el valor de sus lances y la posición frente a los demás oferentes. Para que el oferente al momento de iniciar la subasta pueda tener conocimiento de su posición, necesariamente deberá hacer un lance.

La Entidad configurará la subasta electrónica en SECOP II, de tal forma que los nombres de los oferentes habilitados participantes no sean visibles sino hasta el final de la subasta, en el desarrollo de la subasta el precio de la mejor oferta NO es conocido, los proponentes hacen sus lances y solo conocen la posición en la que se encuentran.

Si en el proceso de selección se presenta un único oferente cuyos bienes cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior al valor estimado para la presente contratación, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.

En caso de empate la entidad Estatal debe aplicar las reglas del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020. Nota: En el momento de efectuar cada lance, el porcentaje de descuento debe ser el mismo (idéntico) para cada uno de los ítems, en caso contrario el lance no será válido.

1.2.2. Criterios de desempate

Se entenderá que hay empate entre dos o más propuestas, cuando presenten un número idéntico en el menor valor ofrecido, entre todos los oferentes que participan en una misma etapa de lances.

En el caso en que dos (2) o más propuestas, bajo el anterior criterio, hubieren arrojado un mismo resultado, se aplicarán las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 de Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 "*Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia*", así:

a. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
b. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
c. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
d. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

e. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.
f. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
g. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
h. Preferir la oferta presentada por una MIPYME o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales.
i. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
j. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
k. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.
l. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente: RANDOM.

Nota 1. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

Nota 2. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

Nota 3. Para el criterio de desempate número 2, las expresiones "participe o participen", "debe entenderse -a menos que el reglamento disponga lo contrario- como tomar parte en la sociedad o proponente plural, de acuerdo con el aporte en dinero o trabajo, (...) no basta con que una mujer cabeza de familia o víctima de violencia intrafamiliar esté vinculada laboralmente o prestando un servicio, para asumir que está <>. (...) En consecuencia, no basta con que uno de los integrantes del consorcio o unión temporal tenga en su planta de personal a mujeres que reúnan dicha condición, sino que se debe demostrar la participación de las mismas, según el certificado de existencia y representación -tratándose de personas jurídicas- o del documento de constitución de proponente plural.3 Para la acreditación de mujer cabeza de familia, tal condición se deberá acreditar mediante declaración ante notario y para mujer víctima de violencia intrafamiliar con la providencia que establezca la medida de protección expedida por un comisario de familia, juez civil municipal o promiscuo municipal o autoridad indígena o la Fiscalía General de la Nación.

Nota 4. Para la acreditación del criterio de desempate número 3, el proponente singular o los integrantes de los proponentes plurales deberán presentar certificado vigente expedido por la oficina del Ministerio de Trabajo de la respectiva zona, en el que conste que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997.

Nota 5. Para el criterio de desempate número 4, la expresión "personas mayores" de debe entender que la norma se refiere al <>, de acuerdo con la definición que señala el artículo 3 de la Ley 1251 de 2008, como "(...) aquella persona que cuenta con sesenta (60) años o más". Para la acreditación de este criterio de desempate, sin perjuicio de que el reglamento que expida el Gobierno Nacional determine un medio de acreditación especial, el proponente singular y los integrantes del proponente plural deberá aportar certificación suscrita por el representante legal o por el revisor fiscal cuando estén obligados a tener revisor fiscal, de la vinculación laboral en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, así como copia de los correspondientes contratos de trabajo y copia de las cédulas de ciudadanía.

Nota 6. Para la acreditación del criterio de desempate número 5, sin perjuicio de que el reglamento que expida el Gobierno Nacional determine un medio de acreditación especial, el proponente singular o plural deberá aportar certificación suscrita por el representante legal o por el revisor fiscal cuando estén obligados a tener revisor fiscal, de la vinculación de por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas, junto con la copia de los contratos de trabajo y la certificación que expida el Ministerio del Interior, autoridad encargada de certificar la pertenencia a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitanas, con fundamento en la certificación emitida por el Ministerio del Interior para los integrantes de estas poblaciones.

Nota 7. Para la acreditación y verificación del criterio de desempate número 6, se deberá aportar la certificación expedida por el Comité Operativo para la dejación de las armas-CODA de la Agencia para la Reincorporación y la Normalización – ARN.

Nota 8. En los casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos, se tendrá lo que reglamente el Gobierno Nacional, de lo contrario se preferirá, el criterio de desempate que se haya originado y acreditado primero en el tiempo.

Nota 9. El método aleatorio para la aplicación del criterio de desempate No. 12, será el siguiente: Si en el trámite del presente proceso de contratación no es posible realizar este sorteo a través de balótela, se aplicará el siguiente método aleatorio, con la salvedad de que su carácter es excepcional, transitorio y procedente, únicamente, por el tiempo en que persista la emergencia sanitaria derivada de la pandemia COVID - 19, decretada por el Gobierno Nacional:

Uso de la herramienta LISTA ALEATORIA de la página web www.random.org (link https://www.random.org/lists/) listando los nombres de cada uno de los proponentes empatados y aplicando tres (3) veces la opción ALEATORIZAR y quien resulte seleccionado en la tercera oportunidad, será el ganador. Para efectos de garantizar la transparencia en la aplicación de este criterio de desempate, este sorteo se realizará a través de la herramienta Microsoft TEAMS y a los proponentes empatados se les compartirá la diligencia para que puedan seguir la aplicación en la página con la cual se realiza el sorteo, previa convocatoria a través del SECOP II. Así mismo se vinculará a un funcionario de la Oficina de Control Interno de la Entidad para que verifique la realización del mismo.

Si todos los proponentes empatados, por razones ajenas a la Entidad, no pueden conectarse a la herramienta Microsoft TEAMS, se verificará el sorteo con los que se conecten que, en todo caso, serán mínimo dos. Esta diligencia se grabará y publicada en la plataforma del SECOP II en el link del proceso.

Nota 10: La condición de MIPYME se acreditará con un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, en el cual conste que la MIPYME tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley.

Nota 11: Para los efectos previstos en este numeral se entiende que la experiencia acreditada en la oferta corresponde al cómputo total de la experiencia mínima habilitante y la experiencia adicional aportada objeto de ponderación, en los casos en que aplique.

Nota 12: Para efectos de los factores de desempate, únicamente serán tenidos en cuenta los formatos y certificaciones presentados ***HASTA la fecha de cierre, por lo cual en NINGÚN caso serán recibidos de manera posterior.***

Nota 13: Los servicios originarios de países con los cuales Colombia tenga compromisos comerciales internacionales vigentes, en materia de trato nacional para compras estatales, o de aquellos países en los cuales a las ofertas de servicios colombianos se les concede el mismo tratamiento otorgado a sus servicios nacionales; deberán ser tratados en el marco de los criterios de desempate como si fueren servicios nacionales colombianos. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015.

Nota 14: Los documentos para acreditar condiciones especiales en caso de empate deberán ser presentados por el proponente con la presentación de la oferta, para que puedan ser tenidos en cuenta.

MY JAIDER ANGEL OSPINO CASTILLO
Director Establecimiento
Ordenador del Gasto

Elaboró: PU Diana Marcela Rayo Puerta / Gestión Corporativa
Reviso: PU Fabian Camilo Prada Chacón/ Responsable Jurídica Establecimiento
Aprobó: MY Jaider Ángel Ospino Castillo / Director Establecimiento
Fecha: Marzo 10 de 2026