INPEC

ESTUDIOS PREVIOS
CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

ESTUDIOS PREVIOS PARA LA ADQUISICIÓN A VALORES UNITARIOS POR MONTO AGOTABLE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (**LÁCTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS)**, CON DESTINO AL ALMACEN EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA – INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL – COIBA IBAGUÉ.

TABLA DE CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD..... 1
2. DESCRIPCION DEL OBJETO DEL CONTRATO..... 4
4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS..... 9
5. CONCEPTO FINANCIERO..... 12
6. EXPERIENCIA..... 13
7. ESTUDIO DE MERCADO..... 14
8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO..... 20
9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL..... 22
10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO..... 22
11. FORMA DE PAGO..... 22
12. DOMICILIO CONTRACTUAL..... 23
13. LUGAR DE EJECUCIÓN..... 23
14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR..... 23
15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA..... 25
16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO.....
17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.....
18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO..... 28
19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO..... 29
20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD..... 29
21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD..... 29
22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO..... 29

file:///c:/users/admin/desktop/contratos 2026/coiba mc/039-017-2026 lacteos expendio estudio previo lacteos.docx
Ctrl+clic para seguir vínculo

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, en el numeral 2 del artículo 5 de la ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.1.2.1.1 y 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015 y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, y según la resolución No. 00003 del 02 de enero de 2026 se dio asignación presupuestal para las Actividades Productivas para cumplir con su normal funcionamiento, por lo que se requiere realizar la ejecución presupuestal por el siguiente

ORDINAL **PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS ,** se procede a realizar los siguientes estudios previos para:" ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (**LÁCTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS)**, CON DESTINO AL ALMACEN EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA – COIBA IBAGUÉ.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

De conformidad con la ley 65 de 1993, corresponde al INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC, promover la ejecución de programas de Atención Social y Tratamiento Penitenciario desarrollados con la intencionalidad de acciones protectoras que prevengan o minimicen los efectos de la prisionalización de la población. Para cumplir con los objetivos misionales de Atención Social y Tratamiento Penitenciario, se desarrolla la implementación de programas de tratamiento. Educación, cultura, deporte, recreación y trabajo dirigidos a la población privada de la libertad en todos los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional.

El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta y Media Seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de Reclusión Especial, - COIBA - Ibagué, cuenta con una población aproximada de 5.300 personas privadas de la libertad, que demandan de forma masiva productos que para ellos son de primera necesidad, como lo son, para el caso que nos ocupa productos lácteos y ovoproductos, razón por la cual se realiza el presente proceso contractual conforme las siguientes consideraciones:

- El COIBA cuenta con un expendio Central y 10 puntos de venta, para suministrar diferentes productos al personal privado de la libertad;

- Los expendios requieren mantenerse surtidos por su alta demanda, razón por la cual, se hace necesario adquirir productos en cantidades suficientes que permitan contar con sus existencias de una manera constante durante la vigencia fiscal 2025, para así poder satisfacer las necesidades de las P.P.L.

- Que en la actualidad existe la necesidad inminente de adquirir estos productos para la venta a través de los expendios del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta y Media Seguridad de Ibagué Picaleña – incluye Pabellón de Reclusión Especial, -COIBA- Ibagué. debido a que en este momento carecemos de las existencias suficientes en estos productos y se requiere destinar recursos a efectos de cumplir con esta obligación.

Que a la fecha existen recursos disponibles para la contratación de productos lácteos sus derivados, enlatados y embutidos para el almacén expendio, según **Resolución No 000003 de ENERO 02 de 2026.**

- ORDINAL PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS (LACTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS), por valor de **CIENTO TREINTA Y SEIS MILLONES DE PESOS ($136.000.000)** que permite realizar el presente proceso contractual y apoyar la necesidad evidenciada por parte del Administrador del expendio del COIBA Ibagué.

Las necesidades presentadas en el COPED se encuentran establecidas en el plan anual de adquisiciones el cual es publicado en el SECOP II:

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	Se requieren vigencias futuras	Estado de solicitud de vigencias futuras	Unidad de contratación	Ubicaci
50131701 50131702 50131704 50131703 50131801	CONTRATAR LA ADQUISICION DE PRODUCTOS LACTEOS, CON DESTINO AL PROYECTO EXPENDIO PARA COMERCIALIZACION DE LOS PPL DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIAR ( )	Enero	Febrero	10 Mes (s)	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nacional	136.000.000 COP	136.000.000 COP	No	NA	UNIDAD CONTRATACION COIBA	Tolima - Ibagué

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESCENCIALES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

2.1. OBJETO DEL CONTRATO:

CONTRATAR A VALORES UNITARIOS POR MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (**LÁCTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS)**, CON DESTINO AL ALMACEN **EXPENDIO** PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA – INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL – COIBA IBAGUÉ.

2.1.1 ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR

Para satisfacer las necesidades de los proyectos productivos se solicitan los siguientes elementos:

Lote 1 – PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS, **YOGURES** por el valor de SESENTA MILLONES DE PESOS **($ 60.000.000) M/CTE.**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	LECHE EN BOLSA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
2	YOGURT CON CEREAL	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
3	YOGURT VASO	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
4	YOGURT CON GOMAS	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
5	QUESO TAJADO	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**

6	KUMIS	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**

Lote 2 – PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS, **DULCE** por el valor de DIECISEIS MILLONES DE PESOS **($ 16.000.000) M/CTE.**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	LECHE CONDESADA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
2	AREQUIPE	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
3	LECHE EN POLVO	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**

Lote 3 – PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS, **HELADOS** por el valor de SESENTA MILLONES DE PESOS **($ 60.000.000) M/CTE.**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	HELADO CONO SABOR A CHOCOLATE Y VAINILLA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
2	GALLETA CON HELADO SABOR A NUCITA Y VAINILLA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
3	GALLETA CON HELADO SABOR FRUTOS ROJOS	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
4	HELADO TIPO CASERO SABOR MORA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
5	HELADO TIPO CASERO SABOR COCO	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
6	PALETA AGUA SABOR LIMON	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
7	PALETA AGUA SABOR FRESA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
8	HELADO RELLENO DE LECHE CONDESADA SABOR MARACUYA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
9	HELADO RELLENO DE LECHE CONDESADA SABOR FRUTOS ROJOS	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

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

En virtud de lo anterior y adoptando lo establecido en la Ley 1150 de 2007, el cual autoriza a las entidades la utilización de una modalidad de selección que corresponda a la naturaleza del bien o servicio y su cuantía, ante la no existencia de un Acuerdo Marco de Precios, dando lugar, a que el Área de la Actividad Productiva – Expendio- de COIBA del Complejo Penitenciario y Carcelario de Ibagué, a efectos de otorgar celeridad a los procesos contractuales se opte por la realización del presente objeto contractual mediante la modalidad de selección de *"mínima cuantía"* establecida en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 que adiciono el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y los artículos **2.2.1.2.1.5.1. y 2.2.1.2.1.5.2.**, que a su tenor literal reza:

> *"(...)Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:*
>
> 1. *La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.*
> 2. *La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios.*
> 3. *Las condiciones técnicas exigidas.*
> 4. *El valor estimado del contrato y su justificación.*
> 5. *El plazo de ejecución del contrato.*
> 6. *El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación.*
>
> *Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:*
>
> 1. *La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.*
> 2. *La Entidad Estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente.*
> 3. *La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, estos serán contestados por la Entidad Estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.*
> 4. *La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.*
> 5. *La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil.*

6. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.

7. En caso de empate, la Entidad Estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.

8. La oferta y su aceptación constituyen el contrato. (...)"

La anterior determinación tiene su asidero, a que el rubro asignado para adelantar el presente proceso contractual no excede el 10% de la menor cuantía de la entidad, dando lugar a que se adopte la modalidad de Mínima Cuantía para suplir la necesidad presente en la Habilidad Productiva – Expendio- del Complejo Penitenciario y Carcelario de Ibagué COIBA.

El presente proceso puede ser limitado a MiPymes de acuerdo a las condiciones establecidas en el Decreto 1860-2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones"

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. *Convocatorias limitadas a Mipyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:*

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.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

PARÁGRAFO. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3*. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.*

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4*. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:*

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del

PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

DOMICILIO MIPYMES. Concepto C – 041 de 2022. *COLOMBIA COMPRA EFICIENTE.*

Para la acreditación y la participación de MiPymes no se admitirán sucursales, solamente aquellas que tengan domicilio a nivel municipal o departamental. La entidad acoge concepto de Colombia compra eficiente el cual establece lo siguiente:

Ni en vigencia del antiguo artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015 ni con la modificación realizada por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 es posible que las MiPymes participen en convocatorias públicas limitadas territorialmente a municipios o departamentos donde se va a ejecutar el contrato, acreditando que en el lugar cuentan con una sucursal. Lo anterior porque según el parágrafo 1 del artículo 34 de la Ley 2069 de 2020 y el artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, la limitación territorial sólo aplica a «Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato».

El artículo 263 del Código de Comercio define las sucursales como «los establecimientos de comercio abiertos por una sociedad, dentro o fuera de su domicilio, para el desarrollo de los negocios sociales o parte de ellos, administrados por mandatarios con facultades para representar la sociedad». Nótese que la norma se refiere a los conceptos de «sucursal» y «domicilio» de forma diferente, de lo que se deriva que las sociedades comerciales tienen un domicilio y puede tener una o varias sucursales que son establecimientos de comercio, esto es, bienes mercantiles pertenecientes a la sociedad. En ese mismo sentido, los artículos 110 y 111 ibídem se refieren a tales conceptos de forma independiente. El uno para referirse a los requisitos de constitución de una sociedad comercial y el otro para determinar el lugar donde se debe inscribir la escritura pública de constitución de la sociedad comercial. En ese sentido, si el legislador distinguió entre uno y otro y si el reglamento se refiere al «domicilio», se entiende que no es procedente extender el beneficio contenido en el artículo 2.2.1.2.4.2.3. ibídem a las entidades que tienen «sucursales» en el municipio o departamento en donde se va a ejecutar el contrato estatal.

CLASIFICACION DE EMPRESAS EN COLOMBIA.

En Colombia el segmento empresarial está clasificado en micro, pequeñas, medianas y grandes empresas, esta clasificación estuvo reglamentada en la Ley 590 de 2000 conocida como la Ley MiPymes y sus modificaciones (Ley 905 de 2004); y posteriormente por la resolución N0. 00238 de 15 de diciembre de 2025.

Cuadro clasificación por ventas 2026 valores en pesos equivalentes a clasificación en UVT, cifras en pesos.

Cuadro clasificación 2026 1 UVT= $52.374 pesos:

CRITERIOS DE DESEMPATE.

En caso de presentarse empate de en las ofertas presentada se aplicarán los criterios establecidos en la Ley 2069 de 2020, reglamentada por el Decreto 1860 de 2021.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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

Conforme con el Art 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015 y el clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas, UNSPSC Versión v14_0801 ubicado en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion, Los siguientes son los productos a Contratar en el cuarto nivel, PRODUCTOS ALIMENTICIOS **(LACTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS)**, CON DESTINO AL ALMACEN EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA – INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL – COIBA IBAGUÉ, esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
Producto: LECHE ENTERA	**E:** Productos de uso final	50000000	50130000	50131700	**50131701**
Producto: LECHE POLVO	**E:** Productos de uso final	50000000	50130000	50131700	**50131704**
Producto: YOGURT ENTERO	**E:** Productos de uso final	50000000	50180000	501317	50131702

a) Condiciones Técnicas Exigidas

Para contratar la ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS **(LACTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS)**,, DESTINO AL ALMACEN EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA – INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL – COIBA IBAGUÉ, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

LOTE 1 – LÁCTEOS Y SU DERIVADO A **YOGUR** PRESUPUESTO ESTIMADO

$ 60.000.000

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	**LECHE EN BOLSA:** La leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada previamente estandarizada mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza bajo régimen de 140°C +/- 2 °C durante un tiempo de 3 a 4 segundos, seguido de un enfriamiento a temperatura ambiente. Se procede al envasado aséptico en recipientes estériles, provistos de barrera a la luz, impermeables al oxígeno y sellados herméticamente de tal manera que aseguren la ausencia de todo tipo de microorganismo en forma vegetativa y esporulada, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas asegurando la esterilidad comercial del producto. COMPOSICIÓN: Leche entera higienizada, estabilizantes (polifosfatos). PRESENTACIÓN: Bolsa x 200ml, Peso lámina tetra 3,0 ± 0,1g Peso Neto 392,22 ± 3,0g Peso Bruto 395,72 ± 3,2g EMBALAJE: Cestillo 60, Caja Corrugada 100, VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: Bolsa: 60 días a temperatura entre 30-35°C. CATRACTERISTICAS DE PRODUCTOTERMINADO variable, su especificación y el método; pH a 20°C 6,5 - 6,75 Potenciómetro. Proteína %Mín. 2,9 Kjeldahl. Acidez expresado como ácido láctico % m/v 0,13 - 0,15 Titulación. Grasa % m/v (Lechesan, De La Finca y Algarra) 3,0 – 3,1 Gerber. Grasa % m/v (Gloria) 3,5 – 3,6 gerber. Extracto seco total %m/m Mín. 11,20 Termobalanza. Extracto seco desengrasado % m/m Mín. 8,20 Por cálculo. Densidad 15/15°C g/ml 1,0308 - 1,0335 Lactodensímetro. Peroxidasa Negativa Técnica Invima. Fosfatasa Negativa Técnica Invima. Índice Crioscópico °H -0,560 a -0,530 Análisis Crioscopio. ORGANOLÉPTICAS Evaluación sensorial. Color Blanco crema, Olor Característico al producto sin olores extraños, Sabor Característico al producto sin sabores extraños. MICROBIOLÓGICAS Prueba de esterilidad comercial a 55°C y 35°C durante 10 días Ausencia de Crecimiento Esterilidad Comercial INFORMACIÓN NUTRICIONAL Tamaño por Porción 1 Vaso(200ml) Porciones por envase 1 Calorías 120 y en Calorías de grasa 50. Grasa Total 6 g 9% , Grasa Saturada 3,5 g 18% Grasa Trans 0g Colesterol 15 mg 5 % Sodio 120 mg 5% Carbohidrato Total 10 g 3% Fibra Dietaria 0 g 0% Azúcares 9 g Proteína 6 g 12%. Vitamina A 6% Vitamina C 0% Calcio 25% Hierro 0%. **LECHE UNIDAD 200 ML**	***UNIDAD***	**MONTO AGOTABLE**
2	**YOGURT CON CEREAL:** yogurt entero con dulce en presentación conjunta con cereales hojuelas de maíz. NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**

	INGREDIENTES Yogurt: Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), Cereal hojuela de maíz azucarada: Maíz, Azúcar, Sal (Cloruro de sodio), Extracto de malta, Antioxidante (lecitina de soya), aromatizante/saborizante artificial caramelo. Contiene gluten, derivados de soya. Puede contener trazas de maní, nueces, almendras y ajonjolí Cereal choco-arroz: Harina de arroz, Harina de maíz, Harina de trigo, Harina de avena, Azúcar refinada, Cocoa, Color artificial (Pardo chocolate (C.I 15985, C.I 16185, C.I 42090)), Esencia artificial de chocolate, Sal refinada, Glutamato monosódico (Acentuador de sabor), Maltodextrina (Humectante), Almidón de papa (estabilizante), Carbonato de calcio (Texturizante). Cereal aros de maíz frutado: Harina de maíz, Harina de avena, Harina de trigo, Azúcar, Colores artificiales: Color rojo fresa (C.I. 16255- C.I 15985), Color limón (C.I. 19140-C.I. 42090), Color amarillo (C.I. 15985 -C.I 19140-C.I), Color Naranja (C.I. 15985 – C.I 16255), Color uva (C.I. 16255 – C.I. 42090-C.I. 16185). Sabores artificiales a: (fresa, limón, piña, naranja y uva), Sal refinada (Acentuador de sabor), Carbonato de calcio (texturizante), Glutamato monosódico (acentuador de sabor). Contiene trazas de tartrazina. Contiene ingredientes de avena y trigo (Gluten). CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: ANÁLISIS con su TECNICA / MÉTODO el RESULTADO (incertidumbre) CERTIFICADO ANÁLISIS N° F-4260620-C20 la ESPECIFICACIÓN el CUMPLIMIENTO y ANALIZADO POR. Grasa (g/100g) Gerber, AOAC 2000.18.21 st. *Edition 2019.* 2.7 *Min 2.5* *CUMPLE* AF600. solidos lácteos no grasos(g/100g) Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral 7.5. 1 a actualización/2008 7.0 Min 7.0 CUMPLE AF600. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g) Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019 0.87 0.70 – 1.50 CUMPLE AF600. Prueba de fosfatasa alcalina Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativo Negativo CUMPLE AF600. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Color: Correspondiente al característico. Sabor: Correspondiente al característico. Olor: Correspondiente al característico. Apariencia: Agradable, líquida y fresca. Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE yogurt con cereal 170gr, DIÁMETRO SUPERIOR, DIÁMETRO INFERIOR y ALTO Vaso: 7.5 cm 5 cm 10.5 cm Sobre copa: 7.5 cm 4.5 cm 6 cm. VIDA ÚTIL, FECHA DE VENCIMIENTO. Vida útil de 40 días a partir de la fecha de producción, **UNIDAD 170 GR**		
3	**YOGURT VASO:** yogurt entero con dulce con sabor artificial a mora, fresa, melocotón. Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES Yogurt: Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), (1) Saborizante artificial Mora: Sabor artificial a mora. Fresa: Sabor artificial a fresa. Melocotón: Sabor	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**

	artificial a melocotón. (2) Colorante artificial Mora: Rojo carmoisina y Azul N°1. Fresa: Rojo carmoisina. Melocotón: Rojo carmoisina y Amarillo N°5 (Contiene Tartrazina) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS el ANÁLISIS la TECNICA / MÉTODO su RESULTADO (incertidumbre) CERTIFICADO ANÁLISIS N° M-4260620-C20 la ESPECIFICACIÓN el CUMPLIMIENTO y ANALIZADO POR: *Número más probable de Coliformes Totales (NMP/g) Número Más Probable AOAC Official Method 966.24 < 3 20 – 93 CUMPLE SV500 *Número más probable de Coliformes Fecales (NMP/g) Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3 < 3 CUMPLE SV500. *Recuento. de Hongos y Levaduras (UFC/g) Petrifilm 48 Hrs AOAC Official Method 2014.05 20 th. Edition. 2016 < 10 200 -500 CUMPLE SV500. DIMENSIONES DEL PRODUCTO TERMINADO Yogurt vaso 150g, largo 8.5 cm ancho 4.5 cm, y alto 8.7 cm VIDA ÚTIL 40 días a partir de la fecha de producción. **UNIDAD 150 GR**		
4	**YOGURT CON GOMAS:** yogurt entero con dulce en presentacion conjunta con masmelos. Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES Yogurt con masmelos: Leche entera pasteurizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Streptococcus termophilus, Lactobacillus bulgaricus), Colorante artificial (rojo carmoisina) y saborizante artificial a fresa. Lactosa incluida. Masmelos: Azúcar, Glucosa de maíz, Dextrosa, Agua, Gelatina (agente gelificante), Almidón modificado, Proteína de leche modificada, Acido málico E296 (acidulante), Saborizantes y colorantes naturales (Carmín E-120, Extracto de espirulina, Cúrcuma E-100). Yogurt con gomitas: Leche entera pasteurizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Streptococcus termophilus, Lactobacillus bulgaricus). Lactosa incluida. Gomitas: Jarabe de glucosa, Azúcar, Gelatina, Acidulantes (Ácido cítrico y Ácido láctico), Sabores artificiales y naturales (limón, naranja, fresa, tutifruti, frambuesa, manzana), Colorantes naturales (curcumina, carmines), Colorante artificial (azul, FD&C1); Aceite de palma; agentes de recubrimiento (cera de abeja, blanca y amarilla, cera de camauba). ARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE Dimensiones del producto terminado PRODUCTO Yogurt vaso con masmelos y gomitas LARGO 7.5 cm ANCHO 4 cm Y ALTO 9 cm. Empaque primario TIPO DE EMPAQUE Vaso MATERIAL *Poliestireno CALIBRE 0.21 mm TIPO DE SELLE impulso.* Empaque secundario MATERIAL Poliolefina de tres capas CALIBRE 18 micras TIPO DE SELLE Termo-retráctil. VIDA ÚTIL, FECHA DE VENCIMIENTO. 40 días a partir de la fecha de producción **UNIDAD 130 GR**	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**
5	**QUESO TAJADO:** queso fresco doble crema semigraso semiduro. Queso fresco de pasta hilada, Semiduro, Semigraso. Producto de pasta hilada y textura semiblanda, obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada y mediante la acción de cuajo, queso fresco que después de su fabricación	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**

	esta listo para el consumo. Según su contenido de grasa en el extrato seco, se clasifica como Semigraso y según su contenido de humedad se clasifica como semi duro. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. INGREDIENTES Leche entera de vaca pasteurizada, sal, estabilizante (cloruro de calcio), fermentos lácticos (Streptococcus termophyllus) y enzima (cuajo enzimático). INFORMACIÓN NUTRICIONAL : ANÁLISIS Proteína (g/100g) TECNICA / MÉTODO Kjeldahl, AOAC 2001.14.21 st. Edition 2019. RESULTADO (incertidumbre) 17.5. ANÁLISIS Grasa (g/100g) TECNICA / MÉTODO Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019. RESULTADO (incertidumbre) 21.2 . ANÁLISIS Grasa saturada (g/100g) TECNICA / MÉTODO Cromatografía de gases, CG/FID, AOAC 996.06.21 st. Edition 2019. RESULTADO (incertidumbre) 75.68. ANÁLISIS Grasa trans-isómeros (g/100g) TECNICA / MÉTODO Cromatografía de gases, CG/FID, AOAC 996.06.21 st. Edition 2019. RESULTADO (incertidumbre) 0. ANÁLISIS Azucares reductores totales (g/100g) TECNICA / MÉTODO Eynon-Lane, AOAC 923.09.21 st. Edition 2019. RESULTADO (incertidumbre) 0. ANÁLISIS Carbohidratos (g/100g) TECNICA / MÉTODO Cálculos por diferencia RESULTADO (incertidumbre) 6.14 ANÁLISIS Cenizas (g/100g) TECNICA / MÉTODO Calcinación, AOAC 935.42.21 st. Edition 2019. RESULTADO (incertidumbre) 3.17. ANÁLISIS Humedad (g/100g) TECNICA / MÉTODO Secado RESULTADO *(incertidumbre) 51.89 CARACTERÍSTICAS* ORGANOLÉPTICAS Aroma: Característico Color: Amarillo crema Sabor: Característico Textura: Semi-blanda CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE Tajado 200 g lamina superior. LARGO 13,5 cm ± 0,5 cm ANCHO 13 cm ± 0,5 cm ALTO 2,3 cm ± 0,5 cm. Lamina Inferior. LARGO 9 cm ± 0,5 cm ANCHO 10 cm ± 0,5 cm ALTO 2,3 cm ± 0,5 cm. TIPO DE EMPAQUE Lamina, MATERIAL PET, CALIBRE Lamina inferior: 5 Mils ± 0.25 Mils Lamina superior: 2.10 Mils ± 0.25 Mils, TIPO DE SELLE Termo sellado al vacío **Vida útil** de 40 días a partir de la fecha de producción, **UNIDAD 200 GR**		
6	**KUMIS:** Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. También se encuentra exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Para residuos de plaguicidas se tiene en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. **Nombre específico de los ingredientes** Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácteos (Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris). CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: ANÁLISIS Número más probable de Coliformes Totales (NMP/g) TECNICA / MÉTODO Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, RESULTADO (incertidumbre) CERTIFICADO ANÁLISIS N° M-4290620C20 < 3 ESPECIFICACIÓ 20 - 93 N CUMPLIMIENT O cumple ANALIZADO POR SV500. ANÁLISIS Número más probable de	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**

	Coliformes Fecales (NMP/g) TECNICA / MÉTODO Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, RESULTADO (incertidumbre) CERTIFICADO ANÁLISIS N° M-4290620C20 < 3 ESPECIFICACIÓ N < 3 CUMPLIMIENT O cumple ANALIZADO POR SV500. ANÁLISIS Recuento. de Hongos y Levaduras (UFC/g) TECNICA / MÉTODO Petrifilm 48 Hrs AOAC Official Method 2014.05 20 th. Edition. 2016 RESULTADO (incertidumbre) CERTIFICADO ANÁLISIS N° M-4290620C20 < 10 ESPECIFICACIÓ N 200 -500 CUMPLIMIENT O cumple ANALIZADO POR SV500. **Características Organolépticas** • Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico. • Olor: Correspondiente al característico. • Apariencia: Agradable, líquida y fresca. • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE Kumis vaso 150 gr LARGO 8.5 cm ANCHO 4.5 cm ALTO 8.7 cm. VIDA ÚTIL, FECHA DE VENCIMIENTO. 40 días a partir de la fecha de producción **UNIDAD 150 GR**		

LOTE 2 – LÁCTEOS Y SU DERIVADO A **DULCE** PRESUPUESTO ESTIMADO
$ 16.000.000

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	**LECHE CONDESADA:** producto dulce, espeso y aperlado, preparada a partir de Leche deslactosada y azúcar. INGREDIENTES Leche Entera Reconstituida, Azúcar, Estabilizante (Citrato de Sodio), Conservante (Sorbato de Potasio), Enzima (lactasa). CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS °Brix 69.0 – 72.0 Ph 5.9 – 6.3, Viscosidad 2000 – 12000, CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Rcto Coliformes Totales y Fecales UFC/g PARAMETROS <10 MET. ENSAYO NTC 4458, Rcto de Mohos y Levaduras UFC/g PARAMETROS <200 ENSAYO NTC 4132, RCTO Estafilococo Coag. (+) UFC/g PARAMETROS <100 ENSAYO NTC 4779 CARACTERISTICAS SENSORIALES Color Crema y brillante, Olor Dulce con notas lácteas libre de olores extraños, Sabor Dulce con notas lácteas libre de sabores extraños. Apariencia Liquido viscoso de consistencia uniforme y brillante, sin presentar grumosidad, Textura Viscosa, suave. VIDA ÚTIL ESPERADA 7 meses en condiciones ambientales PRESENTACIONES StickPack 25g Unidad por cartón 240 MATERIAL EMPAQUE Laminado Aluminio gramaje nominal 71 g/m2	***UNIDAD***	**MONTO AGOTABLE**

	(PET+ALUMINIO + PE COEXTRUIDO TRANSPARENTE) Ristra Ct Cartón Corrugado Regular 540K. **UNIDAD 25 GR**		
2	**AREQUIPE:** Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares y aditivos permitidos. se elabora a partir de leche pasteurizada e hidrolizada, se concentrada mediante proceso de evaporación lo que produce el oscurecimiento de la leche o reacción de Maillard. **Ingredientes** Leche higienizada entera y/o leche higienizada entera reconstituida, azúcar, jarabe de glucosa, suero en polvo, regulador de acidez (bicarbonato de sodio), enzima (lactasa), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), antiespumante (polidimetilsiloxano). **Características Fisicoquímicas** Grasa % m/m 7.0 Mínimo, Solidos lácteos no grasos %m/m 17.0 Mínimo, Sólidos totales %m/m 70.0 Mínimo, Humedad %m/m 30.0 Máximo, Almidones Negativo, Cenizas % m/m 2.0 Máximo, Sabor Dulce entre lácteo y acaramelado característico, Color Café, caramelo brillante, Olor Agradable y lácteo, exento de olores extraños, Consistencia Homogénea, cremosa, textura untuosa., Vida Útil 240 días a partir de la fecha de fabricación. Material de empaque Envase primario: Vaso preformado de poliestireno sellado con foil de aluminio. Envase secundario: Plegadiza de cartón esmaltado. Bolsa de Polipropileno impresa Caja de cartón corrugado. **UNIDAD 50 GR**	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**
3	***LECHE EN POLVO:*** es un alimento lácteo en polvo con nutrifuerza que contiene Hierro que contribuye a reducir el cansancio y la fatiga. Hierro, Vitamina A, C, D y Zinc que ayudan a la función normal del sistema inmune. Calcio y Vitamina D que contribuyen como parte de una alimentación balanceada y junto con actividad física regular. PRESENTACION DEL PRODUCTO caja con 40 display, display con16 unidades, la unidad con 25GR. medidas de la unidad LARGO 10, ANCHO 80, ALTO 110, DURABILIDAD. 12 meses **UNIDAD 25 GR**	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**

LOTE 3 – LÁCTEOS Y SU DERIVADO A **HELADO** PRESUPUESTO ESTIMADO
$ 60.000.000

ITEM	DESCRIPCION TECNICA	PRESENTACION	UNIDADES A CONTRATAR
1	**HELADO CONO SABOR A CHOCOLATE Y VAINILLA:** Helado de grasa vegetal sabores *chocolate, crema y avellana, con cobertura sabor chocolate en barquillo. COMPOSICIÓN DEL* ALIMENTO leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), azúcar, cobertura sabor chocolate (base cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal, sólidos de cacao, licor de cacao, suero de leche en polvo, leche descremada en polvo, lecitina de soya, sabor artificial chocolate, sabor natural vainilla), grasa vegetal), barquillo (harina de trigo fortificada, almidón de maíz, emulsificante (lecitina de soya), agua, aceite vegetal, sal, leudante (bicarbonato de sodio)), agua, grasa vegetal, suero de leche en polvo, cocoa, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), colorante caramelo tipo I, sabores artificiales (chocolate, crema, avellana), colorante natural carmín. PESO Neto (g) 90. PRESENTACIÓN DE EMPAQUE Caja x 20 unidades de 90 g c/u. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICA Grasa Total % m/m, Mín. 6 NTC 1239 DE 2025, Grasa Vegetal % m/m, Mín. 6 NTC 1239 DE 2025, Sólidos totales % m/m, Mín. 30 NTC 1239 DE 2025, Proteína láctea % m/m, Mín. (N x 6,38) 2,5 NTC 1239 DE 2025, Peso por volumen, g/L, mínimo 475 NTC 1239	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**

	DE 2025, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Crema bicolor, mitad beige opaco y mitad color chocolate a café claro. Cobertura café oscuro. Copa beige opaco. OLOR: Crema suave y dulce sin presencia de acidez, con notas medias a crema, chocolate de leche y avellana. Cobertura dulce con notas altas a chocolate. Copa con notas bajas dulces y horneadas. SABOR: Crema suave y dulce sin presencia de acidez, con notas medias lácteas, notas medias a crema, chocolate de leche y avellana. Cobertura dulce con notas altas a chocolate. Copa con notas bajas a dulce y horneadas. TEXTURA: Crema suave, cremosa, aireada sin presencia de cristales ni partículas extrañas. Cobertura con snap moderado. Copa crocante. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación. **PESO 90 GR**		
2	**GALLETA CON HELADO SABOR A NUCITA, VAINILLA:** Helado de grasa vegetal sabores chocolate, crema y avellana, con galleta. Composición del alimento leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), galleta (harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, cocoa en polvo, dextrosa, agua, sal yodada, emulsificante (mono y diglicéridos de ácidos grasos), leudantes (bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio, difosfato disódico), saborizantes artificiales (vainillina, chocolate)), azúcar, agua, grasa vegetal, suero de leche en polvo, cocoa, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), sabores artificiales (chocolate, crema, avellana), colorantes naturales (clorofila, carmín). Peso Bruto 50 Presentación de empaque Caja x 20 unidades de 50 g c/u. Características Fisicoquímicas con su PARÁMETRO y ESTÁNDAR NTC 1239 Sólidos Totales % m/m, mínimo 30, Grasa Vegetal % m/m, mínimo 6, Grasa Total % m/m, mínimo 6, Proteínas lácteas % m/m, mínimo 2.5, Peso por volumen, g/l, mínimo 475. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Crema beige claro y chocolate café medio oscuro. Galleta color café oscuro. OLOR: Crema: Suave y dulce con notas medias lácteas y altas a crema. Chocolate: Suave y dulce con notas medias lácteas y altas a chocolate, y notas bajas a avellana. Galleta con olor a chocolate. SABOR: Crema: Moderadamente dulce sin presencia de acidez con notas medias lácteas y altas a crema. Chocolate: Moderadamente dulce sin presencia de acidez con notas medias lácteas y altas a chocolate oscuro, y bajas a avellana. Galleta con notas a chocolate. TEXTURA: Suave, cremosa y densa, sin presencia de cristales, ni partículas extrañas. Galleta crocante sin presencia de cristales. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de producción **UNIDAD 50 GR**	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**
3	**GALLETA CON HELADO SABOR FRUTOS ROJOS:** Helado de grasa vegetal sabor frutos rojos, con galleta y jarabe con trozos de frutos rojos. *COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO Leche* reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), galleta (harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, agua, sal, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos), leche entera en polvo, suero de leche en polvo, leudante (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio), saborizantes artificiales (mantequilla, leche), agente para el tratamiento de las harinas (metabisulfito de sodio)), jarabe con trozos de frutos rojos (agua, azúcar, mora y fresa en trozos, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), sabor artificial frutos rojos, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio)), azúcar, grasa vegetal, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), acidulante (ácido cítrico), dextrosa, sabor artificial frutos rojos. Peso Neto (g) 65 CARACTERÍSTICAS Y DIMENSIONES DE EMPAQUE Ancho (cm) 23 Largo (cm) 14.5 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS CON SU PARÁMETRO Y ESTÁNDAR NTC 1239 Grasa Total % m/m, Mín. 6 Grasa Vegetal % m/m, Mín. 6 Sólidos totales % m/m, Mín. 30 Proteína láctea % m/m, Mín. (N x 6,38) 2.5 Peso/Volumen g/L, Mín. 475 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Helado blanco con vetas color rojo debido a la salsa de frutos rojos uniforme, opaco. Galleta color amarillo opaco. OLOR: Suave y dulce sin presencia de acidez, con notas medias lácteas y altas a Frutos rojos. SABOR: Suave y dulce con acidez moderada, con notas medias lácteas y altas a Frutos rojos. TEXTURA: Suave, cremosa y densa, aireada sin presencia de cristales ni partículas extrañas. Galleta crocante sin presencia de cristales. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación, **UNIDAD 65 GR**	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**
4	**HELADO TIPO CASERO SABOR MORA** Helado de grasa vegetal sabores mora y crema, con jarabe con trozos de mora. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), azúcar, jarabe con trozos de mora (azúcar, agua, mora en trozos, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), sabor artificial mora), grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante – estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), sabores artificiales (mora, crema). Peso 60 G. Presentación de empaque Caja x 20 unidades de 60 g c/u. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICA CON SU Parámetro Y Estándar NTC 1239, Grasa Total % m/m, Mín. 6 Grasa Vegetal % m/m, Mín. 6 Sólidos totales % m/m,	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**

	Mín. 30 Proteína láctea % m/m, Mín. (N x 6,38) 2.5 Peso/Volumen g/L, Mín. 475 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Morado uniforme opaco, con presencia de puntos rojizos oscuros por la semilla. OLOR: Suave y dulce, con notas medias lácteas y altas a mora. SABOR: Suave y dulce con presencia de acidez media, con notas medias lácteas y altas a mora. TEXTURA: Dura, cremosa y densa, sin presencia de cristales ni partículas extrañas, con presencia homogénea de trozos o semillas de mora VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 60 GR**		
5	**HELADO TIPO CASERO SABOR COCO** Helado de grasa vegetal sabores coco y crema, con jarabe con trozos de coco. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO leche reconstituida descremada *(agua, leche descremada en polvo)*, *azúcar, jarabe con* trozos de coco (coco en trozos, agua, azúcar, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), acidulante (ácido cítrico)), grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), sabores artificiales (coco, crema). PESO 60 GR Presentación de empaque Caja x 20 unidades de 60 g c/u. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICA CON SU Parámetro Y Estándar NTC 1239 Grasa Total % m/m, Mín. 6 Grasa Vegetal % m/m, Mín. 6 Sólidos totales % m/m, Mín. 30 Proteína láctea % m/m, Mín. (N x 6,38) 2.5 Peso/Volumen g/L, Mín. 475 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Blanco con puntos café oscuro por la cutícula del coco, uniforme opaco. OLOR: Suave y dulce, con notas medias lácteas y altas a coco. SABOR: Suave y dulce sin presencia de acidez, con notas medias lácteas y altas a coco. TEXTURA: Dura, cremosa y densa, sin presencia de cristales ni partículas extrañas, con presencia homogénea de trozos de coco. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 60 GR**	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**
6	**PALETA AGUA SABOR LIMON** Helado de agua sabor limón. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO agua, espesantes (maltodextrina, polidextrosa, CMC), humectantes (glicerina, xilitol), acidulante (ácido cítrico), sabor artificial limón, edulcorante natural glicósidos de esteviol, colorantes naturales (clorofila, cúrcuma). PESO 70 GR CARACTERÍSTICAS Y DIMENSIONES DE EMPAQUE Ancho (mm) 160 Largo (mm) 200, PRESENTACIÓN DE EMPAQUE Caja x 24 unidades de 70 g c/u CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES EN PORCION DE 100 G Grasa Total 0,0 g Grasa Saturada 0,0 g Grasa trans 0,0 mg Carbohidratos totales 15 g Fibra dietaria 4,3 g Azúcares totales 0,8 g Azúcares añadidos 0,8 g Proteína 0,0 g Sodio 36 mg Vitamina A 0,00 µg ER Vitamina D 0,00 µg Hierro 0,04 mg 0,03 mg Calcio 0,02 mg Zinc 0,00 mg CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Sólidos Totales %m/m, mínimo 15 NTC 1239 DE 2025 Peso por volumen, g/l, mínimo 475 NTC 1239 DE 2025 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Salmonella / 25g Ausencia/25g Res. 1407 del 2022 E. coli (UFC/g) <10 Res. 1407 del 2022 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: verde claro intenso, homogéneo. Sin presencia de manchas o colores no asociados al producto. OLOR: Notas medias a limón, notas bajas dulces. Libre de notas extrañas o no asociadas al producto. SABOR: Helado moderadamente dulce, con notas medias ácidas y notas altas a limón. Libre de sabores extraños o no asociados al producto. TEXTURA: Helado duro, con presencia de pequeños cristales de hielo. Sin presencia de partículas extrañas. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 70 GR**	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**
7	**PALETA AGUA SABOR FRESA** Helado de agua sabor fresa. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO agua, espesantes (maltodextrina, polidextrosa, CMC), humectantes (glicerina, xilitol), acidulante (ácido cítrico), sabor artificial fresa, colorantes naturales (carmín, annato), edulcorante natural glicósidos de esteviol. PESO 70 GR CARACTERÍSTICAS Y DIMENSIONES DE EMPAQUE Ancho (mm) 160 Largo (mm) 200 PRESENTACIÓN DE EMPAQUE Caja x 24 unidades de 70 g c/u CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Rojo intenso, homogéneo. Sin presencia de manchas o colores no asociados al producto. OLOR: Notas medias a fresa, notas bajas dulces. Libre de notas extrañas o no asociadas al producto. SABOR: Helado moderadamente dulce, con notas medias ácidas y notas altas a fresa. Libre de sabores extraños o no asociados al producto. TEXTURA: Helado duro, con presencia de pequeños cristales de hielo. Sin presencia de partículas extrañas. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 70 GR**		**MONTO AGOTABLE**
8	**HELADO RELLENO DE LECHE CONDENSADA SABOR MARACUYÁ:** Helado de grasa vegetal sabor maracuyá, con leche condensada COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), leche condensada azucarada entera (leche líquida entera, azúcar, espesante (carragenina), regulador de acidez (bicarbonato de sodio), conservante (sorbato de potasio)), azúcar, agua, grasa vegetal, suero de leche en polvo, acidulante (ácido cítrico), espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), sabor artificial maracuyá, colorantes naturales (cúrcuma, annato). PESO 70 GR CARACTERÍSTICAS Y DIMENSIONES DE EMPAQUE Alto (cm) 19.5 Ancho (cm) 19.7	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**

	Presentación de empaque Caja x 20 unidades de 70g. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS con PARÁMETRO el ESTANDAR y la NORMA DE REF Grasa Total % m/m, Mín 6 NTC 1239 del 2002 Grasa Vegetal % m/m, Mín. 6 NTC 1239 del 2002 Sólidos totales % m/m, Mín. 30 NTC 1239 del 2002 Proteína láctea % m/m, Mín. (N x 6,38) 2.5 NTC 1239 del 2002 Peso/Volumen g/L, Mín. 475 NTC 1239 del 2002 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Amarillo opaco, homogéneo. OLOR: Notas altas a maracuyá con notas medias lácteas. SABOR: Notas altas a maracuyá con notas medias ácidas. Relleno con notas altas lácteas y dulces. TEXTURA: Dura, cremosa y densa, sin presencia de cristales, ni partículas extrañas. Relleno fluido de leche condensada. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 70 GR**		
9	**HELADO RELLENO DE LECHE CONDENSADA SABOR FRUTOS ROJOS:** Helado de grasa vegetal sabor frutos rojos, con leche condensada y jarabe con trozos de frutos rojos. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), leche condensada azucarada entera (leche líquida entera, azúcar, espesante (carragenina), regulador de acidez (bicarbonato de sodio), conservante (sorbato de potasio)), azúcar, jarabe con trozos de frutos rojos (azúcar, agua, mora y fresa en trozos, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), sabor artificial frutos rojos), agua, grasa vegetal, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), acidulante (ácido cítrico), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), colorante natural carmín, sabor artificial frutos rojos. PESO 70 GR CARACTERÍSTICAS Y DIMENSIONES DE EMPAQUE Ancho (cm) 19.7 Alto (cm) 19.5 Presentación de empaque Caja x 20 unidades de 70g. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Rosado con puntos oscuros por la semilla de fruta. OLOR: Suave y dulce con presencia de acidez, con notas medias lácteas y altas a frutos rojos. SABOR: Suave y dulce con notas medias de acidez, notas medias lácteas y notas altas a frutos rojos TEXTURA: Dura, cremosa y densa, sin presencia de cristales ni partículas extrañas, con presencia de semillas de fruta y con relleno fluido de leche condensada. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 70 GR**	**UNIDAD**	**MONTO AGOTABLE**

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	
1	Los productos deben contar con registro sanitario vigente del Instituto Nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos - INVIMA por pate de la secretaria de salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados.
2	Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado 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. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS REMANO FACTURADOS.
2	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.
3	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.
4	Para el almacenamiento de los productos objeto del presente proceso, el oferente ganador, deberá suministrar como mínimo un refrigerador para la bodega principal del almacén expendio, *debiéndosele realizar mantenimiento periódico preventivo y/o correctivo* el cual será solicitado por el supervisor del contrato. La devolución del enfriador por parte de la entidad, estará sujeta a que se haya agotado las existencias del producto a adquirir. NOTA: Solo aplica para el lote 3.
5	El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.
6	Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
7	Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad.

8	Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.
9	Se debe aportar la ficha técnica de cada uno de los productos ofertados.
10	El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defecto de fabricación, calidad del producto empaque, vencimiento, baja por rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.
11	Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o perdidas que se deriven de dichos errores y/u omisiones.
12	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.
13	Los valores propuestos deberán contemplar todos los costos directos e indirectos, para los cuales incurra el proponente para la correcta ejecución del objeto de la presente contratación. Cualquier error u omisión no dará lugar a modificar el valor propuesto y el proponente favorecido deberá asumir los sobrecostos que esto le ocasione.
14	La empresa debe garantizar que la fecha de vencimiento del producto sea amplia, y deberá presentar al momento de la entrega del pedido de acuerdo al ítem anterior de UNA RELACIÓN DEL NÚMERO DEL LOTE Y DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.

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

PROCESO	IVA	RETENCIONES
CONTRATAR A VALORES UNITARIOS POR MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS **(LACTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS)** CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA DE EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA – INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL, COIBA IBAGUÉ	IVA: Este proceso queda excluido del valor del I.V.A, de acuerdo al artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica: "Queda excluido del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad Nacional respectiva que se destine a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el ministerio de Justicia y del Derecho", según certificación MJD-CER26-0000373-10000 de fecha 13 de enero de 2026.	Retención en la Fuente ICA por compras (Según actividad económica) Retención en la fuente de IVA

TABLA DE RETENCIONES

CONCEPTO	PORCENTAJE	BENEFICIARIO
RETENCION A TITULO DE RENTA-Compras de Combustible	0,01	DIAN
RETENCION A TITULO DE RENTA-Compras Declarantes	2,5%	DIAN
RETENCION A TITULO DE RENTA-Compras No Declarantes	3,5%	DIAN
RETENCION A TITULO DE RENTA-Servicios No Declarantes	6%	DIAN

RETENCION A TITULO DE RENTA-Servicios Declarantes	4%	DIAN
RETENCION A TITULO DE IVA- Régimen Común/ el valor del Iva	15%	DIAN
RETENCION DE INDUSTRIA Y COMERCIO- Dependiendo la actividad del Rut		ALCALDIA DE IBAGUE
RETENCION DE OTROS IMPUESTOS DISTRITALES Y MUNICIPALES/ Reteica	6%	ALCALDIA DE IBAGUE

5. CONCEPTO FINANCIERO

El Instituto analizó los estándares financieros correspondientes al sector económico relacionado con la actividad del sector económico a contratar en forma integral y con base en el propósito para la cual se está realizando. La entidad considera que la exigencia de una capacidad financiera razonable, minimiza el riesgo de incumplimiento de la ejecución del contrato producto del proceso y garantiza pluralidad de oferentes al proceso. La capacidad financiera debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza y el valor del contrato.

En el mundo empresarial resulta totalmente común el hecho de realizar un diagnóstico financiero por parte de las entidades que desean contratar bienes y/o servicios de empresas comercializadoras de productos de consumo masivo, ya sea por el mero hecho de conocer su situación actual, como para realizar una inversión, o sencillamente para optar por la concesión de un crédito por parte de un banco, entre otros motivos. Generalmente, dicho diagnóstico se realiza a través de las conocidas razones financieras, de indiscutible valor en la evaluación del funcionamiento pasado, presente o futuro de cualquier organización, sin embargo, para el presente proceso que adelanta la entidad, no solicita una estructuración financiera con indicadores definidos, de acuerdo a lo contenido en la modalidad de selección la cual es minima cuantía.

6. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar certificaciones relacionadas con el objeto contractual que ha ejecutado contratos para entidades públicas o privadas en los últimos años a la fecha de apertura del presente proceso, cuya sumatoria debe ser igual o superior al 100% del valor del presente proceso contractual.

Las certificaciones para acreditar la experiencia solicitada deberán reunir los siguientes requisitos:

a. Nombre o razón social del contratante
b. Nombre o razón social del contratista
c. Objeto del contrato
d. Fecha de iniciación del contrato
e. Fecha de terminación del contrato.

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua.

La experiencia con entidades públicas o privadas únicamente se demostrará con la sumatoria hecha la conversión correspondiente, según lo indicado en el numeral anterior, sea igual o superior al 100% de lo ofertado por el proponente.

7. ESTUDIO DE MERCADO

7.1 ANÁLISIS DEL SECTOR- DECRETO 1082 DE 2015

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario procederá a la elaboración, del análisis del sector comercial de alimentos y dejar constancia mediante el presente documento. Para dar cumplimiento a la función constitucional y misión legal, El COIBA ha revisado condiciones particulares de otros procesos de contratación similares, en otras entidades públicas de la ciudad y de la entidad a nivel nacional, consulta realizada a través la página web www.colombiacompra.gov.co además de acopiar información suficiente de precios, calidad, condiciones técnicas y plazos de entrega por lo cual ha solicitado información a los proveedores verificando la idoneidad de los mismos, desde la capacidad organizacional, financiera, legal y técnica, información consultada con lo cual se demuestra la experiencia en el campo de suministro de los implementos requeridos, datos que han sido plasmados en los documentos del proceso a fin de que la decisión de negocio sea adecuada y se garantice la satisfacción de la necesidad presentada por el encargado del expendio de COIBA , Con el fin de que no se presenten sobrecostos en la contratación y realizado el análisis desde lo económico en el siguiente estudio de mercado, basado en la solicitud de cotización enviada a los establecimientos de comercio, de las cuales se obtuvo respuesta de establecimiento de comercio como posibles oferentes, por tanto, los documentos aportados permiten obtener valores mínimos reales del sector, como constan en el proceso.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario procederá a la elaboración, del análisis del sector Industrial y comercial y dejar constancia mediante el presente documento.

Para determinar la situación actual del citado sector, se realizó un análisis desde las siguientes perspectivas

ANÁLISIS DE TAMAÑO Y PARTICIPACIÓN DEL Mercado Lácteo TENDENCIAS Y PRONÓSTICOS DE CRECIMIENTO HASTA 2029

El mercado lácteo está segmentado por categoría (mantequilla, queso, crema, postres lácteos, leche, bebidas lácteas agrias, yogur), por canal de distribución (fuera del comercio, dentro del comercio) y por región (África, Asia-Pacífico, Europa, Medio Oriente, América del Norte, América del Sur). Se presentan el valor de mercado en USD y el volumen. Los puntos de datos clave observados incluyen el consumo per cápita; Población; y Producción láctea.

Análisis del mercado lácteo

El tamaño del mercado lácteo se estima en 620 mil millones de dólares en 2024 y se espera que alcance los 768,80 mil millones de dólares en 2029, creciendo a una tasa compuesta anual del 4,40% durante el período previsto (2024-2029).

La capacidad de influir en la decisión del consumidor está impulsando la demanda a través de los supermercados/hipermercados.

- *En comparación con otros canales minoristas, los supermercados e hipermercados dominan el mercado de los* lácteos. Europa encabezó el lugar con más ventas de productos lácteos en Supermercados e Hipermercados. En 2022, las ventas de productos lácteos a través de supermercados e hipermercados representaron el 41,6% de la cuota de valor en Europa. El factor de proximidad de los Supermercados e Hipermercados, especialmente en las grandes ciudades y áreas metropolitanas, les proporciona la ventaja añadida de influir en la decisión del consumidor de realizar la compra entre la gran variedad de productos disponibles en el mercado.
- La creciente demanda de recetas a base de lácteos por parte de los canales de servicios de alimentos está impulsando el crecimiento del mercado mundial de lácteos. Se prevé que las ventas de lácteos a través de canales de hostelería crezcan un 9% en 2025 en comparación con el año 2022. El crecimiento del segmento se atribuye al consumo de alimentos preparados fuera de casa. En 2022, el 47% de los consumidores a nivel mundial consumieron comidas en restaurantes y el 31% de los consumidores pidieron sus alimentos a través de canales de servicios de alimentos.

- Asia-Pacífico es uno de los mercados más grandes para las ventas de productos lácteos a través de canales en línea a nivel mundial, con un crecimiento del 10,2 % en términos de valor entre 2018 y 2022. Se ofrecen ventajas como entregas gratuitas, facilidad para cancelar pedidos, proceso de reembolso y códigos de cupón. Estas plataformas ofrecen a los consumidores una experiencia de compra sin complicaciones.
- Entre todos los productos lácteos, los postres lácteos representaron la mayor parte de la participación en los canales comerciales. En 2022, los postres lácteos representaron el 40,24% del total de la industria láctea, seguidos del queso, con una participación en valor del 24,6%.

Tendencias del mercado mundial de lácteos

La producción de mantequilla está impulsada por mejoras en las prácticas ganaderas, una mayor producción de leche, condiciones climáticas favorables y una creciente demanda interna.

La producción de queso está impulsada por factores como el crecimiento de la producción de leche, la creciente demanda de alimentos a base de queso, el aumento de los ingresos y la urbanización.

El aumento del número de libras de leche por vaca, junto con las condiciones climáticas, se encuentra entre los principales factores que afectan la producción de leche.

https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/dairy-products-market

Análisis del Mercado de Helados

- El consumo de helado en Nueva Zelanda ronda los 28,40 litros por persona, mientras que en Australia el consumo medio es de 18 litros de helado por persona.
- En 2022, los principales exportadores de helados fueron Alemania, Francia y Bélgica, entre otros, con un valor aproximado de USD 653 millones, USD 575 millones y USD 411 millones, respectivamente.
- Según datos del Instituto Internacional del Frío (IIR), la producción de helados en Estados Unidos alcanzó un volumen de alrededor de 2,7 mil millones de kg en 2023.

Principales Tendencias del Mercado de Helado

Incremento de la demanda de helados con sabores innovadores

Los principales actores han introducido una amplia variedad de productos con diferentes sabores para atraer a los consumidores que están dispuestos a explorar sabores exóticos de helados, lo que ha contribuido al crecimiento del mercado mundial de helados. Haagen-Dazs, una de las marcas de helados, ofrece ingredientes exóticos y sabores como cereza y vainilla, chocolate, mantequilla de cacahuete y té verde matcha, entre otros.

En febrero de 2024, Havmor presentó un sándwich de helado con nuevos sabores. Uno de ellos es Wildberries, con varios sabores exóticos como arándano, fresa y frambuesa, entre otros. Otro es Cookies N Cream, una mezcla de galletas, caramelo, galletas oscuras y tarta de chocolate.

Creciente popularidad de los helados artesanales

El aumento de la popularidad de los helados artesanales entre las personas preocupadas por su salud está teniendo un impacto positivo en el crecimiento del mercado. A diferencia de los helados convencionales, estos helados tienen menos

grasa y no contienen azúcares añadidos, edulcorantes artificiales, conservantes ni colorantes. Además, los fabricantes de helados artesanales ofrecen opciones no lácteas como leche de almendras, de coco, de aguacate y de avena, entre otras, para satisfacer las cambiantes preferencias dietéticas de los consumidores.

Creciente adopción de los envases sostenibles en la industria alimentaria

El mercado de helado se ve impulsado por el creciente uso de materiales de envasado respetuosos con el medio ambiente, como biodegradables, reciclables y compostables, por parte de los fabricantes de helados, debido a la creciente conciencia medioambiental y para atraer a consumidores concienciados con el medio ambiente. As per the National Frozen & Refrigerated Food Association (NFRA) survey around 56% willing to pay more for ice cream packaged in eco-friendly materials.

En octubre de 2022, Huhtamak, una empresa de envasado presentó una solución de envasado reciclable llamada ICON para helados. La solución de envasado está fabricada con un 95% de material de base biológica renovable. El material está fabricado con cartón certificado por la Iniciativa de Silvicultura Sostenible (SFI) y un revestimiento de barrera a base de agua.

https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-de-helado

PERSPECTIVA LEGAL

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario -INPEC, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato para ADQUISICIÓN DE **PRODUCTOS ALIMENTICIOS (LACTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS)** DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA DE EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA – COIBA IBAGUÉ, en atención al objeto del presente proceso de contratación, verificó la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente (Sistema Electrónico de Compra Pública SECOP II) y actualmente no hay un Acuerdo Marco de Precios sobre los bienes requeridos, razón por la cual conforme al presupuesto asignado, se prevé el uso de la Modalidad por mínima cuantía como opción de la selección a contratar.:

Además, de conformidad con la Ley 1150 de 2007 la Mínima Cuantía corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

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

7.2 ANALISIS DE LA OFERTA Y ANALISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS DE LA OFERTA

Para esta etapa del análisis del sector se debe contestar básicamente a dos preguntas

A. ¿Quién vende?

Los proveedores del bien solicitado en el objeto del proceso de contratación corresponden a empresas como de la tienda virtual del estado colombiano, quienes son comercializadores. Existe en el mercado local y nacional empresas que cumplen con los bienes requeridos por la entidad quienes son de gran trayectoria, su ubicación se encuentra en gran parte en las

grandes ciudades del país, pero se cuenta con proveedores locales que ofrecen otras garantías en cuanto al sistema logístico para la entrega del producto, el acompañamiento permanente del INVIMA y la secretaria de Salud Municipal.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, pabellón de justicia y paz – COIBA, ha adquirido estos elementos para el adecuado funcionamiento de las Actividades Productivas, la contratación de los elementos mencionados se realiza mediante licitaciones públicas, tienda virtual del estado colombiano y proveedores del orden local, regional y nacional para que participen en estos procesos ofreciendo este producto con las condiciones exigidas por los entes de *control y vigilancia de alimentos y en especial según* las características solicitadas.

a.HISTORICO DE LA ENTIDAD

Corresponde al Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario según el artículo 151 de la ley 65 de 1993 adelantar programas de servicio social en todos los establecimientos de reclusión.

En el último año (2), el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	No. CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	VALOR AVISO	VALOR DEL IVA (16%)	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2023	SASI-003-2023	SUBASTA INVERSA	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S	$842.000.000	N/A	N/A	Colombia Compra Eficiente Secop II
2024	Coiba MC-639-011-2024	MINIMA CUANTIA	Colombina y/o inversiones fasulac	$135.000.000	N/A	N/A	Colombia Compra Eficiente Secop II

7.3 ANALISIS DE MERCADO

Para estimar el presupuesto oficial, se consultó envió solicitud de cotización a varios comerciantes de la zona quienes ofrece todos los productos requeridos por el INPEC algunos aceptaron la petición, a continuación se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS **(LACTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS)**, CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA – COIBA, De acuerdo a la disponibilidad presupuestal. se evidencian en el siguiente cuadro así

LOTE 1 – LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS: YOGURES $60.000.000

N	ESPECIFICACION TECNICA DEL PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	Lacteos Superior		Lacteos Soon Delivery		coseckac		valor ponderado unidad	valor ponderado total
				V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL		
1	Leche en bolsa	Unidad x 200 gr	5000	$ 2.220	$ 11.100.000	$ 2.282	$ 11.410.000	$ 2.650	$ 13.250.000	$ 2.384	$ 11.920.000
2	Yogurt con cereal	Unidad x 150 gr	7434	$ 3.023	$ 22.472.982	$ 2.800	$ 20.815.200	$ 4.200	$ 31.222.800	$ 3.341	$ 24.836.994
3	Yogurt vaso	Unidad x 150 gr	6000	$ 1.833	$ 10.998.000	$ 1.850	$ 11.100.000	$ 2.200	$ 13.200.000	$ 1.961	$ 11.766.000
4	Yogurt con gomas	Unidad x 130 gr	1000	$ 2.499	$ 2.499.000	$ 2.120	$ 2.120.000	$ 2.737	$ 2.737.000	$ 2.452	$ 2.452.000
5	Queso tajado	Unidad x 200 gr	500	$ 8.600	$ 4.300.000	$ 8.900	$ 4.450.000	$ 9.650	$ 4.825.000	$ 9.050	$ 4.525.000
6	Kumis	Unidad x 150 gr	2000	$ 1.890	$ 3.780.000	$ 1.860	$ 3.720.000	$ 3.000	$ 6.000.000	$ 2.250	$ 4.500.000
	$ 60.000.000				$ 55.149.982		$ 53.615.200		$ 71.234.800		$ 60.999.994

LOTE 2 – LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS: DULCE $16.000.000

N	ESPECIFICACION TECNICA DEL PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	SUPERMERCADO SURTIPLAZA		MULTIVENTAS		DSIERRA		valor ponderado unidad	valor ponderado total
				V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL		
1	Leche condensada	Stickpack x 25gr	350	$ 13.597	$ 4.758.950	$ 13.381	$ 4.683.350	$ 12.969	$ 4.539.150	$ 13.316	$ 4.660.483
2	Arequipe	DPLX 6 Unida x 50 gr	150	$ 11.306	$ 1.695.900	$ 11.127	$ 1.669.050	$ 10.785	$ 1.617.750	$ 11.073	$ 1.660.900
3	Leche en polvo	Unidad x 200 gra	484	$ 20.419	$ 9.882.796	$ 20.095	$ 9.725.980	$ 19.477	$ 9.426.868	$ 19.997	$ 9.678.548
	$ 16.000.000				$ 16.337.646		$ 16.078.380		$ 15.583.768		$ 15.999.931

LOTE 3 – LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS: HELADO $60.000.000

LOTE 3

N	ESPECIFICACION TECNICA DEL PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	COLOMBINA HELADOS		DISTRI HELADOS		FRIO SOL		valor ponderado unidad	valor ponderado total	DIFERENCIA
				V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL	V/UNIDAD	V/TOTAL			
1	Helado cono sabor a chocolate y vainilla	Unidad x 90 gr	7480	$ 2.336	$ 17.473.280	$ 2.863	$ 21.415.240	$ 2.429	$ 18.168.920	$ 2.543	$ 19.019.147	
2	*Galleta con helado sabor a nucita y vainilla*	*Unidad x 50 gr*	*2500*	$ 1.479	$ 3.697.500	$ 1.813	$ 4.532.500	$ 1.538	$ 3.845.000	$ 1.610	$ 4.025.000	
3	Galleta con helado sabor frutos rojos	Unidad x 65 gr	2500	$ 2.353	$ 5.882.500	$ 2.885	$ 7.212.500	$ 2.447	$ 6.117.500	$ 2.562	$ 6.404.167	
4	Helado tipo casero sabor mora	Unidad x 60 gr	2503	$ 1.681	$ 4.207.543	$ 2.060	$ 5.156.180	$ 1.748	$ 4.375.244	$ 1.830	$ 4.579.656	
5	Helado tipo casero sabor coco	Unidad x 60 gr	2500	$ 1.681	$ 4.202.500	$ 2.060	$ 5.150.000	$ 1.748	$ 4.370.000	$ 1.830	$ 4.574.167	
6	Paleta agua sabor limon	Unidad x 70 gr	2000	$ 1.143	$ 2.286.000	$ 1.402	$ 2.804.000	$ 1.188	$ 2.376.000	$ 1.244	$ 2.488.667	
7	Paleta agua sabor fresa	Unidad x 70 gr	3000	$ 1.143	$ 3.429.000	$ 1.402	$ 4.206.000	$ 1.188	$ 3.564.000	$ 1.244	$ 3.733.000	
8	Helado relleno de leche condesada sabor maracuya	Unidad x 70 gr	3000	$ 2.324	$ 6.972.000	$ 2.848	$ 8.544.000	$ 2.416	$ 7.248.000	$ 2.529	$ 7.588.000	
9	Helado relleno de leche condesada sabor frutos rojos	Unidad x 70 gr	3000	$ 2.324	$ 6.972.000	$ 2.848	$ 8.544.000	$ 2.416	$ 7.248.000	$ 2.529	$ 7.588.000	
	$ 60.000.000				$ 55.122.323		$ 67.564.420		$ 57.312.664		$ 59.999.802	$ 198

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para contratar LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS **(LACTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS),** CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA – INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de cada cotización y obteniendo el promedio de mínimo tres cotizaciones de menor valor así:

		COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	PROMEDIO
LOTE 1	LACTEOS	$ 55.149.982	$ 53.615.200	$ 71.234.800	$ 59.999.994
LOTE 2	DULCES "LACTYEOS Y SUS DERIVADOS"	$ 16.337.646	$ 16.078.380	$ 15.583.768	$ 15.999.931
LOTE 3	HELADOS	$ 55.122.323	$ 67.564.420	$ 57.312.664	$ 59.999.802
RUBRO	$ 136.000.000,00				$ 135.999.728

productos **alimenticios (LACTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS)** con destino al almacén expendio, necesarios para la comercialización a la población privada de la libertad del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña-incluye pabellón de reclusión especial-Coiba.

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP- No. 1926** de fecha enero 20 de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-639 Complejo Penitenciario Ibagué, DEPENDENCIA 639EXP *EXPENDIO COPED IBAGUE, POSICIÓN* CATÁLOGO DE GASTOS **A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS,** FUENTE (recursos propios), RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS **(LACTEOS SUS DERIVADOS Y HELADOS),** DESTINO AL EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA – COIBA IBAGUÉ. Expedido por KELLY JOHANA CASAS responsable de Presupuesto, por valor de **CIENTO TREINTA Y SEIS MILLONES DE PESOS ($ 136.000.000) M/CTE**

9. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será hasta el **15 de DICIEMBRE de 2026** y/o hasta el agotamiento de los recursos, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio. Los productos se suministran en forma parcial según solicitud y necesidades realizadas por el encargado del expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, Coiba Ibagué.

En caso de ofrecerse cambio de algún producto por otro se podrá hacer siempre y cuando estén en el presente proceso y sin sobrepasar el presupuesto total de este debido a la demanda y oferta. De igual forma a la propuesta seleccionada se ajustarán cantidades para ejecutar la totalidad del presupuesto.

El oferente a partir de la publicación de la carta de Aceptación de Oferta, tendrá TRES (03) días máximo para presentar la póliza y suscribir el acta de Inicio, deberá ejecutar el objeto de la invitación pública a partir de la firma del acta de inicio sin exceder el 15 de diciembre 2025.

Se debe tener en cuenta el horario de 08:00am a11:00 am y de 1:30 a 4:00am horas para la entrega de los productos y previa comunicación del Supervisor del Contrato o Responsable de la Actividad Productiva de Expendio.

10. FORMA DE PAGO

El INPEC efectuará pagos parciales al contratista de acuerdo al valor de los bienes recibidos; previa presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período.

Las facturas serán canceladas por el INPEC dentro de los cuarenta y cinco (60) dias siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

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

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

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

11. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de Ibagué Tolima, ubicado en la Carrera 45 Sur N°134-95 Barrio Picaleña

12. LUGAR DE EJECUCIÓN

Lugar de entrega de los elementos contratados: Estos elementos serán entregados en la bodega principal de la Actividad Productiva Expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, Coiba Ibagué, ubicado en la Carrera 45 Sur N°134-95 Barrio Picaleña.

CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

A. Será obligación primordial del contratista cumplir con las condiciones y especificaciones técnicas exigidas por el Complejo y presentadas en la propuesta.
B. Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito Nacional, Departamental y Municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato.
C. Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, así como los aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales que le correspondan.
D. Que todos los productos ofertados se encuentren vigentes, en óptimas condiciones de conservación y en excelentes condiciones de calidad.
E. 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. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS REMANO FACTURADOS.
F. Que se compromete a cambia los elementos y/o materiales que resulten en mal estado en un tiempo no mayor de 24 horas después de verificado el estado de los mismos.
G. Garantizar la calidad de los bienes.
H. Atender las directrices del supervisor del contrato para la ejecución del mismo.
I. Adoptar las medidas de prevención y control para cumplir con el objeto de la presente invitación.
J. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía presentada.
K. La puntualidad en la entrega de los bienes de acuerdo con lo establecido por el supervisor del complejo.
L. Entregar al complejo los bienes relacionados en el ítem del objeto de la presente invitación.
M. Deberá mantener el complejo 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.
N. La empresa debe suministrar una cantidad mínimo de cinco (5) calentadores para agua caliente para los puntos de expendio complejo carcelario y penitenciario con alta y mediana seguridad de Ibagué Picaleña justicia y paz; para el lote 6 producto cafetería.
O. La empresa debe garantizar que la fecha de vencimiento del producto sea amplia, y deberá presentar al momento de la entrega del pedido de acuerdo al ítem anterior de UNA RELACIÓN DEL NÚMERO DEL LOTE Y DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.
P. El contratista debe subir a la plataforma SECOP II las facturas electrónicas del contrato y la validación de las mismas en el sistema Olimpia; la Administración del SIIF- Nación, Ministerio de Hacienda informa que a partir del 1° de abril de 2021, para poder efectuarse el pago de facturas electrónicas a proveedores y contratistas, se debe efectuar el siguiente proceso para que la Dian pueda validar dicho documento.

Cuando se emita la factura el proveedor o contratista deberá registrar en las notas u observaciones la identificación presupuestal de la entidad adquirente, los datos del contrato y el correo institucional del aprobador de la siguiente manera:

Identificación de la entidad; Contrato o identificación la caja menor que adquiera ByS; Nombre del supervisor@dominio de la entidad.

Ejemplo:



Q. Como esta factura será remitida por el operador, la solución gratuita o el facturador propio, el asunto que se defina en el correo es el establecido por las normas vigentes en materia de factura electrónica expedidas por la DIAN

R.

S. El oferente que le resulte adjudicado el lote 1, debe suministrar en calidad de comodato o donación como mínimo 14 congeladores. Elementos destinados al servicio de la población privada de la libertad.

T. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.

Parágrafo: ***Tabla de tolerancia y/ o fecha de vencimiento del producto*****: En el momento de presentar la oferta se debe indicar la tabla de tolerancia del producto, el cual debe garantizar un mínimo no inferior a 30 días en cada entrega. (En caso de contar con un tiempo inferior se debe sustentar y soportar las razones de acuerdo al tiempo de producción y fecha establecidas de tolerancia al consumidor final en cada producto). Teniendo en cuenta el proceso de rotación (oferta y demanda) del producto se debe indicar el tiempo para solicitar cambio del producto a vencer, lo anterior conforme a los tiempos establecidos en la ejecución del contrato y tiempos de entregas pactados.**

15.2 OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC se obliga para con el Contratista a:

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

CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Una propuesta será rechazada cuando:

a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.

b) Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.

c) Si la oferta contiene condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del INPEC.

d) Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.

e) Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y *hora de límite de recepción de ofertas.*

f) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.

g) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a "**PROPUESTA TÉCNICA REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS" y FICHA TÉCNICA** del producto o servicio ofertado, debidamente soportada y detallada, que contenga todas las especificaciones exigidas en el presente pliego de condiciones. **LA FICHA TÉCNICA** debe permitir verificar el cumplimiento integral de los requisitos establecidos, por lo que el proponente no podrá realizar modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas, una vez presentada la oferta ya que la **FICHA TECNICA** es el insumo principal para la verificación del cumplimiento de requisitos mínimos y la **COMPARACIÓN OBJETIVA DE OFERTAS ENTRE PROPONENTES**.

h) Cuando la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4.del Decreto 1082 de 2015.

i) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica.

j) Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.

k) Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección.

l) En caso de haber realizado contrataciones anteriores con el establecimiento. Cuando haya presentado fallas en el suministro contratado o informes sobre no cumplimiento en las entregas

m) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

19. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

El proceso será declarado desierto cuando:

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

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación:

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Aquién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Planeación	Económico	Cotizaciones para el estudio de mercado con precios inflados.	Deficiente estructuración del proceso en su presupuesto oficial estimado. Precios artificialmente bajos al adjudicarlo.	3	4	7	Alto	Entidad Estatal	Elaboración del estudio de mercado con oferentes reconocidos en el mercado.	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal	04/02/2026	29/04/2026	Comparando estudio de mercado con precios del mercado local	Antes de finalizar el estudio de mercado.

2	General	Externo	Ejecución	Económico	Incidencia de factores internos y/o externos que ocasionen una disminución significativa en las ventas del Almacén Expendio (Ej. Disminución de PPL, baja capacidad adquisitiva de las PPL, cierre de pabellones por medidas judiciales o sanitarias, etc.)	Terminación anticipada del contrato por falta de ingresos para que la entidad responda ante el contratista por la ejecución total del mismo.	3	5	8	Extremo	Entidad Estatal	Control periódico de variables tales como: ventas, población interna, capacidad de compra de las PPL, inventarios, avance porcentual de la ejecución del contrato *etc.*	3	4	7	Alto	Si	Entidad Estatal	30/06/2026	31/12/2026	Análisis de informes de supervisión, análisis de información financiera.	Mensual
3	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad de los productos no cumplen con las especificaciones técnicas	Detrimento Publico y no cumplimiento de la obligación de la Empresa	3	5	8	Extremo	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las características técnicas solicitadas se ajusten a la necesidad de la Entidad.	3	4	6	Alto	Si	Entidad Estatal	15/06/2026	31/12/2026	Exigiendo póliza como garantía de: cumplimiento y calidad del producto suministrado, a la firma del contrato	Para la legalización del contrato
4	Especifico	Externo	Ejecución	Económico	Aumento de precios del mercado	Disminución del margen de utilidad del proveedor	2	3	5	Medio	Contratista	El contratista deberá contemplar en su oferta económica las variables de mercado que inciden en la variación de precios	1	2	3	Bajo	Si	Contratista	06/06/2026	30/06/2026	Comparando con los precios de mercado.	Ejecución del contrato

20. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4 del decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta la cuantía del proceso el COIBA, se exigirá la presentación de pólizas de cumplimiento y calidad.

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

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Penitenciario y Carcelario "COIBA" de Ibagué -Picaleña-, de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.7 Del Decreto 1082 de 2015, una Garantía que avalará 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 de duración del mismo y seis meses más. (Artículo 2.2.1.2.3.1.12 Del Decreto 1082 de 2015).

☐ **CALIDAD**. Por el veinte (20 %) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y seis (6) meses más. (Artículo 2.2.1.2.3.1.16 Del Decreto 1082 de 2015).
El contratista ampliará 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 del Complejo Penitenciario y Carcelario con Alta y media Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye pabellón Especial.

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, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del Complejo Penitenciario y Carcelario con Alta y media Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye pabellón Especial y a cuenta del CONTRATISTA, quien con la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al Establecimiento Penitenciario y Carcelario con Alta Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye pabellón de Reclusión Especial. para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor.

21. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por los responsables de las actividades productivas, la dirección del establecimiento notificará de manera escrita al funcionario de la siguiente manera:

DG. VELASQUEZ MARTINEZ NESTOR DAVEY responsable de Proyecto Productivo Expendio.

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

22. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

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

23. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

24. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

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

DGTE. SANCHEZ SALINAS JOSE MIGUEL
Responsable Habilidades Productivas
Complejo Carcelario Y Penitenciario Con Alta y Media Seguridad De Ibagué Picaleña – Incluye Pabellón de Reclusión Especial, COIBA Ibagué

Elaborado por: DG. Velásquez Martinez Néstor/Responsable Expendio
Revisado: Edilberto Romero Castro/ Responsable Compras COIBA
Fecha de elaboración: 07/05/2026
Archivo: c:\compartida\actividadproductivaexpendio\2026\contratos2026