INPEC

DEPENDENCIA SOLICITANTE	PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA			
TIPO DE RECURSO	INVERSIÓN	Código BPIN N/A	FUNCIONAMIENTO	X
CÓDIGO PAA	50151500; 50181700			
FECHA	miércoles, 14 de octubre de 2026			

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS
MÍNIMA CUANTÍA

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMSACS - INPEC. RES. 000003 DE 02/01/2026 Y RES. 007517 DE 23/09/2026

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.1 modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones de la **CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE ACACÍAS - META**, en adelante **CPMS ACACIAS – INPEC**, con posición de catálogo de gasto **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**; **A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS,** se procede a realizar los siguientes estudios previos para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMSACS - INPEC. RES. 000003 DE 02/01/2026 Y RES. 007517 DE 23/09/2026.**

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

El presente proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, a sus Decretos reglamentarios, a las normas que lo modifiquen o complementen y a lo estipulado en los presentes estudios previos, anexo complementario y demás documentos del proceso de selección.

Así mismo el presente proceso de contratación se realizará mediante la modalidad de Mínima Cuantía de conformidad con el numeral 2° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con la Sección 1 Subsección 2 del Decreto 1082 de 2015.

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, creado por el Decreto 2160 del 30 de diciembre de 1992, es un Establecimiento Público del Orden Nacional adscrito al Ministerio y de Justicia, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio.

Que, corresponde al INPEC promover la ejecución de los programas de Atención Social y tratamiento penitenciario desarrollados con la intencionalidad de acciones protectoras que prevengan o minimicen los efectos de la prisionalizacion de la población privada de la libertad, para cumplir con los objetivos misionales de atención social y tratamiento penitenciario, se desarrollan programas de educación, cultura, deporte, recreación y trabajo dirigidos a la población privada de la libertad en todos los Establecimientos Penitenciarios.

Que, de conformidad con las funciones atribuidas a los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional de conformidad con el artículo 30° del Decreto 4151 del 3 de noviembre de 2011, y en lo correspondiente a la ejecución de programas de atención integral, rehabilitación y tratamiento penitenciario para la Población Privada de la Libertad, es necesaria la organización, administración y desarrollo de los Proyectos Productivos, en concordancia con lo preceptuado en la Ley 65 de 1993 modificada por la ley 1709 de 2014, y el Artículo 29 del Acuerdo 010 de 2004; el desarrollo de estos proyectos implica entre otras cosas la gestión para la adquisición oportuna de todo lo necesario para el correcto funcionamiento de la actividad.

Que, en consecuencia, el responsable del **PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA**, a través de requerimiento escrito de fecha **05/OCT/2026** dirigido a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, solicitó la adquisición de **materia prima grasas, mezclas y aceites**, todo con el propósito de satisfacer los requerimientos de producción y por ende de funcionamiento de dicha actividad.

Que, la Dirección General del INPEC emitió las resoluciones **No. 000003 del 03/ENE/2026 y No. 007517 del 23/SEP/2026,** por la cual se asignan partidas presupuestales a los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional en las cuentas A-02 – Adquisición de Bienes y Servicios y A-05- Gastos de Comercialización y Producción, para la vigencia fiscal 2026, asignación correspondiente a Recursos Propios por los rubros:**A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS – BSITEM 708**; **A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS – BSITEM 706**.

Teniendo en cuenta que se dispone del recurso, y ante la necesidad planteada donde se solicita la adquisición de bienes y servicios necesarios para el normal funcionamiento de la actividad productiva en mención, la Dirección de la CPMS ACACIAS – INPEC, autoriza iniciar el proceso contractual, en respuesta a requerimiento allegado por el responsable del **PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA**, **DG. YENI PAOLA REY GOMEZ,** quien certifica mediante el presente estudio previo que dicha actividad tiene ventas proyectadas para cubrir los valores de los contratos que surjan del presente proceso contractual.

El oferente que suministre los productos solicitados debe acreditar y ofertar una atención inmediata, suficientes elementos que satisfagan lo solicitado, diversidad de productos de alta demanda o rotación, marcas reconocidas en el mercado nacional e internacional y patentes, que los elementos otorgados sean de excelente calidad.

Que, la necesidad antes presentada se encuentra establecida en el Plan Anual de Adquisiciones el cual es publicado en la página web del SECOP II.

Que, de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 3° del Decreto 4170 de 2011 en la ejecución de las partidas presupuestales asignadas para la adquisición de bienes y servicios los ordenadores del gasto deben prioritariamente consultar las lista de **Acuerdos Marco de Precios, Bienes de Grandes Superficies y otros Instrumentos de Agregación de Demanda** con el fin de realizar las compras por este mecanismo, siendo de uso obligatorio para las entidades de la rama ejecutiva del poder público en el Orden Nacional, que están sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, entre los cuales se encuentra el INPEC, a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano. En razón a lo anterior, revisada la Tienda Virtual del Estado Colombiano y sus diferentes mecanismos de adquisición de bienes, no se evidenciaron productos que cumplan en su totalidad con las características técnicas requeridas según la necesidad establecida, por lo cual se procede a adelantar el proceso contractual mediante el SECOP II.

Que, por lo anterior, la Dirección de la CPMS ACACIAS – INPEC, está interesada en contratar una persona natural o jurídica, para que suministre los artículos a solicitar. Que el valor de esta necesidad no excede el 10% de la menor cuantía de la entidad, por lo tanto, la adquisición de estos requerimientos se hará a través de criterios de selección, modalidad Selección de Mínima Cuantía de acuerdo con lo establecido en la ley 1474 de 2011 y decreto 1082 de 2015.

En ese orden, por funciones y competencias le corresponde al **PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA** iniciar el proceso contractual cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMSACS - INPEC. RES. 000003 DE 02/01/2026 Y RES. 007517 DE 23/09/2026.**

2. IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO

2.1. OBJETO

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMSACS - INPEC. RES. 000003 DE 02/01/2026 Y RES. 007517 DE 23/09/2026

2.1.2. ALCANCE DEL OBJETO

1. Entregar los bienes o servicios a que se refiere el objeto contractual con las especificaciones técnicas establecidas en el presente estudio previo.

2. El contratista deberá asumir los gastos de transporte para la prestación del servicio o entrega de bienes, cuando ello sea requerido, en la CPMS ACACIAS – INPEC, de acuerdo con las necesidades del Establecimiento Penitenciario.

3. De manera general, se recomienda al proponente analizar cuidadosamente los datos suministrados, referidos en los pliegos del proceso y las condiciones de ejecución; para tal fin se provee la información correspondiente y las exigencias determinadas en los requerimientos legales, financieros, jurídicos, técnicos y económicos señalados.

4. Cualquier avería, cambio o daño encontrado en la recepción de los bienes suministrados, será asumido en su totalidad por el proveedor, igualmente será responsable de aquellos que se encuentren en mal estado o con términos no solicitados, lo cual también aplica para la prestación de los servicios a los cuales el contratista deberá otorgar garantía.

5. En desarrollo del deber, consistente en obrar con la diligencia y cuidado que corresponde, el proponente tiene la obligación de enterarse en forma suficiente de las condiciones particulares de ejecución, por ende, deberá tomar en cuenta todas las circunstancias de tiempo, modo y lugar que tienen incidencia en el desarrollo del contrato y resolver, previo a la presentación de su oferta, las inquietudes que se le susciten.

2.2. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

2.2.1. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

El bien o servicio objeto de la presente contratación está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC, como se indica a continuación:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
PRODUCTOS DE USO FINAL	Alimentos, bebidas y tabaco 50000000	Aceites y grasas comestibles 50150000	Grasas y aceites vegetales comestibles 50151500
PRODUCTOS DE USO FINAL	Alimentos, bebidas y tabaco 50000000	Productos de panadería 50180000	Suministros y mezclas para hornear 50181700

2.2.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS

A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS; A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS

No.	ESPECIFICACION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	MARGARINA ELABORADA A PARTIR DE ACEITES VEGETALES REFINADOS, AGUA Y ADITIVOS ALIMENTICIOS. MEZCLA DE ACEITES Y GRASAS VEGETALES REFINADOS (ACEITE DE PALMA, SUS FRACCIONES Y ACEITE DE PALMISTE) HIDROGENADOS Y NO HIDROGENADOS, INTERESTERIFICADOS Y NO INTERESTERIFICADOS, AGUA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, POLISORBATO,ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), SAL, CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SABORIZANTES ARTIFICIALES E IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIOXIDANTE (TBHQ Y/O BHT), SECUESTRANTE (EDTA) Y COLORANTE IDÉNTICO AL NATURAL (BETACAROTENO), PROPIEDADES FISIOQUIMICAS ACIDOS GRASOS LIBRES OLEICO UOM % MAX 0,3 AOCS CA 5A-40, ACRILONITRILO UOM MG/KG MAX 0.02 EXTERNO, BENZO(A)PIRENO UOM MG/KG MAX 2 AOCS CD 21-91, CLORUROS EN % UOM % MIN 0.9 MAX 1.1 AOCS DB 7-48, COLOR LOVIBOND, 5.25" AMARILLO MAX 70 AOCS CC 13E-92, COLOR LOVIBOND, 5.25" ROJO MIN 8.5 MAX 9.5 AOCS CC 13E-92, GRASA TOTAL % MIN 80 AOCS G-4-40, HUMEDAD UOM % MIN 16 MAX 18 AOCS CA 2B-38, INDICE DE PERÓXIDOS UOM MEQO2/KG MAX 1 AOCS CD 8B-90, MONOMERO DE CLORURO DE VINILO UOM MG/KG MAX 0.01 EXTERNO, PUNTO DE FUSIÓN UOM °C MIN 41 MAX 43 AOCS CC 1-25, SUMA DE DIOXINAS ERQT PCDD/F-OMS UOM PG/G GRASA MAX 0.75 EPA 1613 B 1994, SUMA DE DIOXINAS Y PCBS UOM PG/G GRASA MAX 1.5 EPA 1668 B 2008, PLAGUICIDAS CIPERMETRIN UOM MG/KG MAX 0.5 EXTERNO, METALES ARSÉNICO (AS) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, COBRE (CU) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, PLOMO (PB) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, HIERRO (FE) PPM MAX 1.5 AOCS CA 18-79, CROMATOGRAFÍA ÁCIDOS GRASOS CONTENIDO DE TRANS % MAX 5 AOCS CE 1A-13, CONTENIDO DE GRASA SÓLIDA N20 % MIN 29.5 MAX 33.5 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE,N30 % MIN 13 MAX 15 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE, N35 % MIN 7.5 MAX 10 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE, N40 % MIN 2.5 MAX 4.5 AOCS CD 16B-93, PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS E.COLI UFC/G PRESENCIA <10 AOAC 991.14, MICROORGANISMOS INDICADORES BACTERIAS LIPOLÍTICAS UFC/G MAX <10 MÉTODO INTERNO A SOLICITUD, COLIFORMES TOTALES UFC/G MAX <10 AOAC 991.14 A SOLICITUD,ENTEROBACTERIAS UFC/G MAX <10 AOAC 2003.01 A SOLICITUD, LEVADURAS UFC/G MAX <100 AOAC 2014.05 A SOLICITUD, MESÓFILOS AEROBIOS UFC/G MAX <5000 AOAC 990.12 A SOLICITUD, MOHOS UFC/G MAX <100 AOAC 2014.05 A SOLICITUD, PROPIEDADES SENSORIALES APARIENCIA MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, COLOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83,OLOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, SABOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, CALORÍAS KCAL 727 - 73, GRASA TOTAL G 81 - 8.1, GRASA SATURADA G 43 - 4.3, GRASA TRANS MG 379 - 38,CARBOHIDRATOS TOTALES G 0 - 0, FIBRA DIETARIA G 0 - 0, AZÚCARES TOTALES G 0 - 0,AZÚCARES AÑADIDOS G 0 - 0, PROTEÍNA G 0 - 0, SODIO MG 393 - 39,VITAMINA A MCG ER 0 – 0 VITAMINA D MCG 0 - 0, HIERRO NUT MG 0 - 0,CALCIO NUT MG 0 - 0, ZINC NUT MG 0 - 0, CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR
2	MARGARINA INDUSTRIAL DE EXCELENTE PLASTICIDAD, QUE PERMITE ELABORAR DE FORMA MÁS RÁPIDA Y FÁCIL LOS PRODUCTOS LAMINADOS, CON RESALTADO AROMA/SABOR A MANTEQUILLA, ADEMÁS CONTRIBUYE A LOGRAR PRODUCTOS CON MEJOR SEPARACIÓN DE CAPAS Y CRUJIENTES.MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE) REFINADOS Y SUS MEZCLAS INTERESTERIFICADAS, AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA) ANTIOXIDANTE (BHTY/O BHA:100 PPM) Y	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR

	COLORANTE IDÉNTICO AL NATURAL (BETA-CAROTENO).COLOR: CREMA, OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, TEXTURA: PLÁSTICA, MOLDEABLE, CONSISTENCIA: HOMOGÉNEA, CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR LOVIBOND (CELDA 5 1/4") MÁX 4,5 R/ 70 A COLORIMETRO LOVIBOND PFX 990, PH (FASE ACUOSA) 5,00 ± 0,30 PHMETRO HANNA 213, CLORURO DE SODIO (% DE NACL), 1 ± 0,1 ISO 1738:2004, ACIDEZ EMULSIÓN (% COMO OLEICO) 0,35 MÁX NTC 218:2011, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG): EN PLANTA: MÁX. 0,5 FUERA DE PLANTA MÁX. 5** AOCS CD8B-90, PUNTO DE FUSIÓN (°C) TF : 43,0 ± 1,0 TC: 44,0 ± 1,0 NTC 213:2013, ÁCIDOS GRASOS TRANS (G/100 G) 1,0 MAX AOCS CE266 Y CE 1A-13, INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDA PARÁMETRO LÍMITE MÁX FRECUENCIA MÉTODO HIERRO (FE) 1,5 MG/KG, ANUAL EXTERNO, COBRE (CU) 0,1 MG/KG EXTERNO, PLOMO (PB) 0,1 MG/KG EXTERNO,ARSÉNICO (AS) 0,1 MG/KG EXTERNO.PLAGUICIDAS CONTAMINANTES SUMA DE DIOXINAS Y PCBS SIMILARES A LAS DIOXINAS(EQT PCDD/FPCB OMS) 1,5 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO., SUMA DE DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS) 0,75 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO, BENZO(A)PIRENO 2 MG/KG PESO FRESCO ANUAL EXTERNO, CIPERMETRIN 0,5 MG/KG ANUAL EXTERNO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E.COLI, UFC/G <10 AOAC 2005.03 20 TH ED., CALORÍAS (KCAL) 690,GRASA TOTAL (G) 77,0, GRASA SATURADA (G) 51,0, GRASA MONOINSATURADA (G)21,0, GRASA POLIINSATURADA (G)4,3 GRASA TRANS (MG) 390, CARBOHIDRATOS TOTALES (G) 0,0, FIBRA DIETARIA (G) 0,0, AZÚCARES TOTALES (G) 0,0 AZÚCARES AÑADIDOS (G) 0,0, PROTEINA (G) 0,0, SODIO (MG) 400, DECLARACIÓN DE ALERGENOS CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (TRIGO, CENTENO, AVENA, CEBADA, ESPELTA O SUS CEPAS HÍBRIDAS, Y PRODUCTOS DE ÉSTOS; ENTRE OTROS) NO, CRUSTÁCEOS Y SUS PRODUCTOS. NO, HUEVOS Y SUS PRODUCTOS. NO, PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS. NO, MANÍ, SOYA Y SUS PRODUCTOS. SI , CONTIENE LECITINA DE SOYA, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (LACTOSA INCLUIDA) NO, NUECES DE ÁRBOLES Y PRODUCTOS DERIVADOS NO, SULFITO EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG. O MÁS. NO, CAJA X 15 KILOS		
3	MEZCLA DE GRASAS VEGETALES REFINADAS E INTERESTERIFICADAS: ACEITE DE PALMA, ACEITE DE PALMISTE, ESTEARINA DE PALMA, AGUA, SAL YODADA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS), LECITINA DE SOYA, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO), AROMATIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL (AROMA MANTEQUILLA-LECHE), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIOXIDANTE (B.H.T), COLORANTE (BETACAROTENO).PARÁMETROS FISICO-QUIMICOS CONTENIDO GRASO % (M/M) MIN. 73 NTC 241, HUMEDAD % (M/M) MÁX. 26 NTC 287, CLORUROS DE SODIO % (M/M) MÁX. 1 ISO 1738, ACIDEZ (% , ACIDO OLEICO) MÁX. 0.3 NTC 218, PUNTO DE FUSIÓN (ºC) BLANDA: 37.5 - 39 DURA: 39.5 - 41.5 NTC 213, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ OXIGENO ACTIVO/KG ACEITE) MÁX. 1EN FÁBRICA 5 FUERA DE FÁBRICA NTC 236, PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS, UFC/G 1000 - 5000 RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI, UFC/G <10 ----, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS, UFC/G 50 - 100, CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS OLOR LÁCTEO, SABOR LÁCTEO, COLOR CREMA, TEXTURA SUAVE, CONSISTENCIA HOMOGÉNEA, CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR
4	ACEITE LÍQUIDO COMESTIBLE, OBTENIDO POR FRACCIONAMIENTO EN SECO DEL ACEITE DE PALMA AFRICANA, TOTALMENTE REFINADO Y DESODORIZADO. ACEITE DE COLOR AMARILLO – ROJIZO Y CONSISTENCIA LÍQUIDA A TEMPERATURA AMBIENTE. ACEITE LIQUIDO COMESTIBLE.OLEÍNA DE PALMA, ADICIÓN DE 50 PPM TBHQ COMO ANTIOXIDANTE Y 1000 PPM DE ADITIVO E492 COMO ESTABILIZANTE. ACIDEZ 0.10% MÁX., HUMEDAD 0.07 % MÁX, IMPUREZAS 0.0% MÁX., COLOR ROJO 3,5 MÁX AMARILLO 50 MÁX., ÍNDICE DE YODO 58 MÍN., ÍNDICE DE PERÓXIDOS 0.8 % MÁX, COLD TEST A 8° > 30 MINUTOS, PUNTO DE NUBE MENOR IGUAL A 7°, PUNTO DE HUMO 218 ° C MÍN, PERFIL SÓLIDOS 40 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N10 15 % MÁX., PERFIL SÓLIDOS N20 0.5 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N30 0 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N35 0 % MÁX., PERFIL SÓLIDOS N40 N0 0 % MÁX, CALORIAS KCAL POR 100 ML 819, GRASA TOTAL 91G, GRASA POLIINSATURADA 12G, GRASA SATURADA 43G, GRASA TRANS 1102MG, CARBOHIDRATOS TOTALES 0G, FIBRA DIETARIA 0G, AZUCALRES TOTALES 0G, AZUCARES AÑADIDOS 0G, PROTEINA 0G, SODIO 0MG, HIERRO 0.50 MG, BIDON X 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR
5	MARGARINA INDUSTRIAL DE CONSISTENCIA SUAVE CON BUEN PODER DE CREMIFICACIÓN SABOR A MANTEQUILLA, FÁCIL DE MEZCLAR CON LOS DEMÁS INGREDIENTES, CONTRIBUYENDO AL SABOR, AROMA Y CONSERVACIÓN.MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE), AGUA SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO),SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), ANTIOXIDANTE (BHT) Y COLORANTE (BETACAROTENO), CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR LOVIBOND (CELDA 5 1/4") MÁX 4,5 R/ 70 A COLORIMETRO LOVIBOND PFX 990, PH (FASE ACUOSA) 5,50 ± 0,30 PHMETRO HANNA 213, CLORURO DE SODIO (% DE NACL) 0,7 ± 0,1 ISO 1738:2004, ACIDEZ EMULSIÓN (% COMO OLEICO) 0,35 MÁX NTC 218:2011, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG): EN PLANTA: MÁX. 0,5 MÁX. 5** AOCS CD8B-90, PUNTO DE FUSIÓN (°C) ASTRA TF: 41,0 ± 1,0 ASTRA TC: 42,5 ± 1,0 NTC 213:2013, ÁCIDOS GRASOS TRANS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR

	(G/100 G) 1,0 MAX AOCS CE266 Y CE 1A -13, INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS PARÁMETRO LÍMITE MÁX FRECUENCIA MÉTODO HIERRO (FE) 1,5 MG/KG ANUAL EXTERNO, COBRE (CU) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO PLOMO (PB) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO, ARSÉNICO (AS) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO, PLAGUICIDAS CONTAMINANTES SUMA DE DIOXINAS Y PCBS SIMILARES A LAS DIOXINAS(EQT PCDD/FPCB OMS) 1,5 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO SUMA DE DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS) 0,75 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO, BENZO(A)PIRENO 2 µG/KG PESO FRESCO ANUAL EXTERNO, CIPERMETRIN 0,5 MG/KG ANUAL EXTERNO, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN MÉTODO E.COLI, UFC/G <10 AOAC 2005.03 20 TH ED, INFORMACIÓN NUTRICIONAL CALORÍAS (KCAL) 700 70, GRASA TOTAL (G) 78,0 7,80, GRASA SATURADA (G) 43,0 4,30, GRASA MONOINSATURADA 28,0 2,8, GRASA POLIINSATURADA 7,0 0,70, GRASA TRANS (MG) 390 39, CARBOHIDRATOS TOTALES (G) 0,0 0,0, FIBRA DIETARIA (G) 0,0 0,0, AZÚCARES TOTALES (G) 0,0 0,0, AZÚCARES AÑADIDOS (G) 0,0 0,0, PROTEINA (G) 0,0 0,0, SODIO (MG) 290 MG 29 MG., CAJA X 15 KILOS.		
6	MEZCLA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES, REFINADOS, BLANQUEADOS Y DESODORIZADOS.LA EXCELENTE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS Y SU BALANCE PERFECTO EN LA FORMULACIÓN, JUNTO CON SU PROCESAMIENTO DE ALTA INGENIERÍA GARANTIZAN EL GRAN RENDIMIENTO Y DURABILIDAD DEL PRODUCTO. NO TRANSFIERE SABOR A LOS ALIMENTOS Y RESISTE ALTAS TEMPERATURAS DE TRABAJO POR MÁS TIEMPO Y POR MÁS CICLOS DE USO QUE OTROS PRODUCTOS. DE CONSISTENCIA SÓLIDA A TEMPERATURA AMBIENTE, OLOR NEUTRO, DE COLOR LIGERAMENTE AMARILLO CARACTERÍSTICO. RESISTE ALTAS TEMPERATURAS Y GRAN NÚMERO DE CICLOS DE FREÍDO. TAMBIÉN ES UTILIZADO COMO SHORTENING BASE PARA TORTAS, PANES Y EN LA FABRICACIÓN DE MASAS PARA GALLETAS TIPO SALTINAS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NMP COLIFORMES UFC/G ESPECIFICACIONES < 3 DEFECTOS MENORES < 9 DEFECTOS MAYORES > 11 NTC 241, NMP COLIFORMES FECALES UFC/G ESPECIFICACIONES < 3, DEFECTOS MENORES < 3 DEFECTOS MAYORES ≥ 3 NTC 241, RECUENTO MOHOS Y LEVADURAS UFC/G ESPECIFICACIONES < 10 UFC/20G DEFECTOS MENORES < 50 UFC/20G DEFECTOS MAYORES < 50 UFC/20G NTC 241, CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR AMARILLO A LIGERAMENTE AMARILLO APRECIACIÓN VISUAL, HUMEDAD (%) 0,10 MÁX NTC 287. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD Y MATERIAL VOLÁTIL. PUNTO DE FUSIÓN (°C) (42 - 44) NTC 213. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DE PUNTO DE FUSIÓN, INDICE DE YODO 42 - 52 NTC 283. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE YODO, TBHQ 100 PPM SIN ANTIOXIDANTE PARA JABONERÍA Y BIODIESEL, ACIDEZ OLÉICO (%) 0,10% NTC 218. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE ACIDEZ., ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQO2/KG) 1,0 A 5,0 MÁX NTC 236. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE PERÓXIDOS. IDENTIFICACIÓN DE JABÓN RESIDUAL NEGATIVO NTC 1147 GRASAS Y ACEITES.DETERMINACIÓN DEL JABÓN RESIDUAL, ESPECIFICACIONES METALES CONTAMINANTES CONTAMINANTES HIERRO (FE) 1,5, COBRE (CU)0,1, PLOMO (PB) 0,1, ARSÉNICO (AS) 0,1, INFORMACION NUTRICIONAL TAMAÑO PORCIÓN 10 G (1 CUCHARADA) GRASAS SATURADAS 5,9 G, PORCIONES POR EMPAQUE 1500 GRASAS TRANS 0 MG, CALORÍAS POR PORCIÓN 90 CALORÍAS (KCAL) COLESTERO 0 MG, GRASA TOTAL 10 G, SODIO 0 MG, CARBOHIDRATOS TOTALES 0 MG, CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR

Condiciones Adicionales:

NOTA 1. Se establecerá en el cuestionario de oferta económica de la plataforma SECOP II, dos listas de precios, para que el proponente realice su oferta de la siguiente manera:

- LISTA 1. Lista denominada "TOTAL PRESUPUESTO" en la cual el proponente deberá ofertar el mismo valor del presupuesto establecido por la entidad contratante, es decir, $ 75.882.667. En caso de que sea ofertado un valor diferente a este, la oferta económica será rechazada.

- LISTA 2. Lista denominada "SUMATORIA VALORES UNITARIOS" en la cual el proponente deberá ofertar el resultado obtenido de sumar todos los valores unitarios de cada uno de los productos. El valor aquí ofertado deberá ser igual o inferior al valor unitario estimado por la entidad en el estudio de mercado, del cual hace referencia el Numeral 2.10. ANÁLISIS DEL SECTOR, Estudio de mercado de los Estudios Previos.

NOTA 2. Las cantidades de producto a solicitar no están definidas, teniendo en cuenta que estas serán solicitadas al futuro contratista de manera parcial por el supervisor, de acuerdo con las necesidades de producción, hasta agotar el presupuesto

asignado.

NOTA 3. Cualquier daño encontrado en los productos y/o alimentos al momento de su recepción, será asumido en su totalidad por el contratista, quien será el responsable de que estos sean sustituidos por otros de óptima calidad asumiendo igualmente su transporte.

NOTA 4. El proponente debe garantizar que los productos entregados sean frescos y de buena calidad, cumpliendo con las condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento según corresponda a las exigidas para la comercialización de los productos solicitados.

NOTA 5. La fecha de vencimiento de cada uno de los productos debe ser igual o mayor a 3 meses posterior a la fecha de ingreso al almacén del CPMSACS INPEC, de lo contrario no serán recibidos.

NOTA 6. Los furgones de los vehículos que transportan los productos deberán permanecer limpios, ordenados, secos y en buen estado general. Los materiales en que están revestidos los furgones de los vehículos deben ser resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza.

NOTA 7. Al oferente que se le adjudique el presente proceso deberá tener en cuenta que no se recibirán productos transvasados, reempacados o sin su envase o empaque original de fábrica. Por lo tanto, deberán estar debidamente envasados y/o empacados y rotulados, conforme a lo establecido en la normatividad vigente. El rótulo o etiqueta del producto deberá evidenciar como mínimo la siguiente información:

- Nombre del Producto.
- Marca del producto.
- Fecha de vencimiento o caducidad.
- Nombre o razón social del fabricante o importador.
- Especificaciones técnicas requeridas por la entidad contratante.

NOTA 8. El oferente deberá anexar FICHA TÉCNICA DEL FABRICANTE de los ítems del presente proceso, en la cual se debe evidenciar las características específicas, componentes, etc. No se aceptarán fichas técnicas elaboradas por el proponente, a menos que sea fabricante del producto.

NOTA 9. Las propuestas deben ser presentadas sin IVA.

NOTA 10. 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.

2.3. IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

El contrato a celebrar es de **SUMINISTRO**

2.4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de **15 de diciembre de 2026**, a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento legalización y ejecución, es decir la aprobación de las garantías contractuales (si aplica), expedición del registro presupuestal y suscripción del acta de inicio.

2.5. LUGAR DE EJECUCION Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales, se fija el domicilio contractual en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 3 vía antigua a Villavicencio.

2.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Además de los deberes señalados en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, el contratista contrae las siguientes obligaciones:

a) Cumplir con el objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, invitación publica, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta y asumir los costos del transporte, cargue, descargue y entrega de los bienes.
b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
c) Cambiar sí es el caso los elementos de mala calidad, sin que ello represente costos adicionales para la CPMS ACACIAS - INPEC.
d) Garantizar la calidad y especificaciones técnicas establecidas de los bienes a entregar, aquellos bienes que incumplan, se dará la aplicación de lo contenido en la Ley 1480 de 2011, reglamentada por el decreto 1074 de 2015.
e) Acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
f) Cumplir con los requisitos de perfeccionamiento, ejecución y legalización, de todas las obligaciones inherentes al contrato y las contenidas en la oferta necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
g) El contratista deberá manifestar bajo la gravedad del juramento y bajo su responsabilidad, que no está incurso en la inhabilidad contenida en el artículo 5° de la Ley 828 de 2003 y las demás inhabilidades o incompatibilidades previstas en los artículos 127 de la Constitución Política de Colombia, 8° de la Ley 80 de 1993 y demás normas aplicables a la materia.
h) Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas exigidas en los pliegos del proceso para los bienes o servicios requeridos, en términos de características, calidad, y cantidades, dando además cumplimento en los tiempos de entrega establecidos.
i) Constituir la Garantía única a que haya lugar, cuando esta sea requerida.
j) Realizar el cargue de la factura correspondiente, en las plataformas SIIF NACION, y SECOP II.
k) Atender los requerimientos del supervisor del contrato, por mala calidad de los bienes recibidos, en un tiempo máximo de 72 horas.
l) Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones a que haya lugar del personal que emplee en la ejecución del contrato.
m) Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada.
n) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato.
o) Todas las demás obligaciones que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.

2.7. OBLIGACIONES DE LA CPMS ACACIAS - INPEC

La **CPMS ACACIAS - INPEC** se obliga para con el Contratista a:

a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista (En caso de que sea solicitada).
b) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
c) Expedir la certificación del recibo a satisfacción, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
d) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor de los productos suministrados o del servicio prestado a la Entidad.
e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 14 de la Ley 1755 de 2015 "por medio de la cual se regula el derecho fundamental de petición y se sustituye un título del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo".
f) Verificar y adoptar las medidas preventivas de seguridad debiendo identificar plenamente el personal externo que en cumplimiento a la ejecución del contrato ingresará a las instalaciones de la CPMS ACACIAS - INPEC.
g) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

2.8. SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato estará a cargo del responsable del **PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA** o por quien el ordenador del gasto designe, quien será notificado por escrito, por la oficina Administrativa – Gestión Corporativa, una vez suscrito el contrato.

El supervisor designado verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en el Manual de Contratación y en cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

2.9. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

La selección de la oferta más favorable para la **CPMS ACACIAS - INPEC** se realizará mediante la modalidad de Selección de Mínima Cuantía de conformidad con el numeral 5° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, en concordancia con la Sección 1 Subsección 5 del Decreto 1082 de 2015.

El presente proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, a sus Decretos reglamentarios, las normas que lo modifiquen o complementen y a lo estipulado en los presentes estudios previos, anexo complementario y demás documentos del proceso de selección.

En virtud de lo anterior y como quiera que el valor de los bienes y/o servicios a adquirir no supera el diez (10%) por ciento de la menor cuantía establecida por el INPEC para el presupuesto de la vigencia **2026**, se adelantara el proceso mediante la modalidad de selección de Mínima Cuantía.

Lo anterior de conformidad a lo previsto en el numeral 5° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.2 modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021, el cual señala que se seguirá el procedimiento de Mínima Cuantía cuando el valor del bien, servicio u obra adquirir no exceda el diez (10%) por ciento de la menor cuantía de la entidad contratante, independiente de su objeto.

2.10. ANÁLISIS DEL SECTOR

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Acacías - Meta, procederá a la elaboración, del análisis del sector, los cuales reflejan los precios de los bienes y/o servicios a contratar, dejando constancia en el presente documento.

- **Estudio de mercado**

La CPMS ACACIAS - INPEC, en aras de efectuar un estudio de mercado más ajustado, procedió a realizar la consulta de los precios de mercado, adelantando el estudio mediante la invitación a cotizar de empresas o potenciales proponentes, de los cuales se obtuvo respuesta con la siguiente información.

- ✓ LEONIDAS OCHOA CORRALES
- ✓ ALTEGNA
- ✓ SOLUCIONES EMPRESARIALES EGC SAS

Teniendo en cuenta las cotizaciones aportadas por las empresas antes mencionadas, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, donde se calculan los precios promedio estimados, ajustados de acuerdo con la disponibilidad presupuestal.

El presente proceso se estructura por **monto agotable (precio unitario)**, donde no se conoce la cantidad exacta de bienes o servicios necesarios, agotándose el valor asignado durante el plazo de ejecución sin exceder el presupuesto oficial. Con las cotizaciones disponibles se calcula un valor unitario promedio por bien o servicio, de cuya sumatoria se hará la comparación de ofertas, y la adjudicación resultará teniendo como referencia el valor total del presupuesto asignado, tal como se observa a continuación:

A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS; A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	ALTEGNA	SOLUCIONES EMPRESARIALES EGC SAS	PROMEDIO
1	MARGARINA ELABORADA A PARTIR DE ACEITES VEGETALES REFINADOS, AGUA Y ADITIVOS ALIMENTICIOS. MEZCLA DE ACEITES Y GRASAS VEGETALES REFINADOS (ACEITE DE PALMA, SUS FRACCIONES Y ACEITE DE PALMISTE) HIDROGENADOS Y NO HIDROGENADOS, INTERESTERIFICADOS Y NO INTERESTERIFICADOS, AGUA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	$ 203.000	$ 170.000	$ 185.000	$ 186.000

	GRASOS, POLISORBATO,ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), SAL, CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SABORIZANTES ARTIFICIALES E IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIOXIDANTE (TBHQ Y/O BHT), SECUESTRANTE (EDTA) Y COLORANTE IDÉNTICO AL NATURAL (BETACAROTENO), PROPIEDADES FISIOQUIMICAS ACIDOS GRASOS LIBRES OLEICO UOM % MAX 0,3 AOCS CA 5A-40, ACRILONITRILO UOM MG/KG MAX 0.02 EXTERNO, BENZO(A)PIRENO UOM MG/KG MAX 2 AOCS CD 21-91, CLORUROS EN % UOM % MIN 0.9 MAX 1.1 AOCS DB 7-48, COLOR LOVIBOND, 5.25" AMARILLO MAX 70 AOCS CC 13E-92, COLOR LOVIBOND, 5.25" ROJO MIN 8.5 MAX 9.5 AOCS CC 13E-92, GRASA TOTAL % MIN 80 AOCS G-4-40, HUMEDAD UOM % MIN 16 MAX 18 AOCS CA 2B-38, INDICE DE PERÓXIDOS UOM MEQO2/KG MAX 1 AOCS CD 8B-90, MONOMERO DE CLORURO DE VINILO UOM MG/KG MAX 0.01 EXTERNO, PUNTO DE FUSIÓN UOM °C MIN 41 MAX 43 AOCS CC 1-25, SUMA DE DIOXINAS ERQT PCDD/F-OMS UOM PG/G GRASA MAX 0.75 EPA 1613 B 1994, SUMA DE DIOXINAS Y PCBS UOM PG/G GRASA MAX 1.5 EPA 1668 B 2008, PLAGUICIDAS CIPERMETRIN UOM MG/KG MAX 0.5 EXTERNO, METALES ARSÉNICO (AS) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, COBRE (CU) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, PLOMO (PB) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, HIERRO (FE) PPM MAX 1.5 AOCS CA 18-79, CROMATOGRAFÍA ÁCIDOS GRASOS CONTENIDO DE TRANS % MAX 5 AOCS CE 1A-13, CONTENIDO DE GRASA SÓLIDA N20 % MIN 29.5 MAX 33.5 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE,N30 % MIN 13 MAX 15 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE, N35 % MIN 7.5 MAX 10 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE, N40 % MIN 2.5 MAX 4.5 AOCS CD 16B-93, PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS E.COLI UFC/G PRESENCIA <10 AOAC 991.14, MICROORGANISMOS INDICADORES BACTERIAS						

	LIPOLÍTICAS UFC/G MAX <10 MÉTODO INTERNO A SOLICITUD, COLIFORMES TOTALES UFC/G MAX <10 AOAC 991.14 A SOLICITUD,ENTEROBACTERIAS UFC/G MAX <10 AOAC 2003.01 A SOLICITUD, LEVADURAS UFC/G MAX <100 AOAC 2014.05 A SOLICITUD, MESÓFILOS AEROBIOS UFC/G MAX <5000 AOAC 990.12 A SOLICITUD, MOHOS UFC/G MAX <100 AOAC 2014.05 A SOLICITUD, PROPIEDADES SENSORIALES APARIENCIA MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, COLOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83,OLOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, SABOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, CALORÍAS KCAL 727 - 73, GRASA TOTAL G 81 - 8.1, GRASA SATURADA G 43 - 4.3, GRASA TRANS MG 379 - 38,CARBOHIDRATOS TOTALES G 0 - 0, FIBRA DIETARIA G 0 - 0, AZÚCARES TOTALES G 0 - 0,AZÚCARES AÑADIDOS G 0 - 0, PROTEÍNA G 0 - 0, SODIO MG 393 - 39,VITAMINA A MCG ER 0 – 0 VITAMINA D MCG 0 - 0, HIERRO NUT MG 0 - 0,CALCIO NUT MG 0 - 0, ZINC NUT MG 0 - 0, CAJA X 15 KILOS						
2	MARGARINA INDUSTRIAL DE EXCELENTE PLASTICIDAD, QUE PERMITE ELABORAR DE FORMA MÁS RÁPIDA Y FÁCIL LOS PRODUCTOS LAMINADOS, CON RESALTADO AROMA/SABOR A MANTEQUILLA, ADEMÁS CONTRIBUYE A LOGRAR PRODUCTOS CON MEJOR SEPARACIÓN DE CAPAS Y CRUJIENTES.MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE) REFINADOS Y SUS MEZCLAS INTERESTERIFICADAS, AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA) ANTIOXIDANTE (BHTY/O BHA:100 PPM) Y COLORANTE IDÉNTICO AL NATURAL (BETA-CAROTENO).COLOR: CREMA, OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, TEXTURA: PLÁSTICA, MOLDEABLE,	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	$ 215.600	$ 180.000	$ 175.000	$ 190.200

	CONSISTENCIA: HOMOGÉNEA, CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR LOVIBOND (CELDA 5 1/4") MÁX 4,5 R/ 70 A COLORIMETRO LOVIBOND PFX 990, PH (FASE ACUOSA) 5,00 ± 0,30 PHMETRO HANNA 213, CLORURO DE SODIO (% DE NACL), 1 ± 0,1 ISO 1738:2004, ACIDEZ EMULSIÓN (% COMO OLEICO) 0,35 MÁX NTC 218:2011, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG): EN PLANTA: MÁX. 0,5 FUERA DE PLANTA MÁX. 5** AOCS CD8B-90, PUNTO DE FUSIÓN (°C) TF : 43,0 ± 1,0 TC: 44,0 ± 1,0 NTC 213:2013, ÁCIDOS GRASOS TRANS (G/100 G) 1,0 MAX AOCS CE266 Y CE 1A-13, INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDA PARÁMETRO LÍMITE MÁX FRECUENCIA MÉTODO HIERRO (FE) 1,5 MG/KG, ANUAL EXTERNO, COBRE (CU) 0,1 MG/KG EXTERNO, PLOMO (PB) 0,1 MG/KG EXTERNO,ARSÉNICO (AS) 0,1 MG/KG EXTERNO.PLAGUICIDAS CONTAMINANTES SUMA DE DIOXINAS Y PCBS SIMILARES A LAS DIOXINAS(EQT PCDD/FPCB OMS) 1,5 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO., SUMA DE DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS) 0,75 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO, BENZO(A)PIRENO 2 MG/KG PESO FRESCO ANUAL EXTERNO, CIPERMETRIN 0,5 MG/KG ANUAL EXTERNO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E.COLI, UFC/G <10 AOAC 2005.03 20 TH ED., CALORÍAS (KCAL) 690,GRASA TOTAL (G) 77,0, GRASA SATURADA (G) 51,0, GRASA MONOINSATURADA (G)21,0, GRASA POLIINSATURADA (G)4,3 GRASA TRANS (MG) 390, CARBOHIDRATOS TOTALES (G) 0,0, FIBRA DIETARIA (G) 0,0, AZÚCARES TOTALES (G) 0,0 AZÚCARES AÑADIDOS (G) 0,0, PROTEINA (G) 0,0, SODIO (MG) 400, DECLARACIÓN DE ALERGENOS CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (TRIGO, CENTENO, AVENA, CEBADA, ESPELTA O SUS CEPAS HÍBRIDAS, Y PRODUCTOS DE ÉSTOS; ENTRE OTROS) NO, CRUSTÁCEOS Y SUS PRODUCTOS. NO, HUEVOS Y SUS PRODUCTOS. NO, PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS. NO,							

	MANÍ, SOYA Y SUS PRODUCTOS. SI , CONTIENE LECITINA DE SOYA, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (LACTOSA INCLUIDA) NO, NUECES DE ÁRBOLES Y PRODUCTOS DERIVADOS NO, SULFITO EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG. O MÁS. NO, CAJA X 15 KILOS						
3	MEZCLA DE GRASAS VEGETALES REFINADAS E INTERESTERIFICADAS: ACEITE DE PALMA, ACEITE DE PALMISTE, ESTEARINA DE PALMA, AGUA, SAL YODADA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS), LECITINA DE SOYA, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO), AROMATIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL (AROMA MANTEQUILLA-LECHE), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIOXIDANTE (B.H.T), COLORANTE (BETACAROTENO).PARÁMETROS FISICO-QUIMICOS CONTENIDO GRASO % (M/M) MIN. 73 NTC 241, HUMEDAD % (M/M) MÁX. 26 NTC 287, CLORUROS DE SODIO % (M/M) MÁX. 1 ISO 1738, ACIDEZ (% , ACIDO OLEICO) MÁX. 0.3 NTC 218, PUNTO DE FUSIÓN (ºC) BLANDA: 37.5 - 39 DURA: 39.5 - 41.5 NTC 213, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ OXIGENO ACTIVO/KG ACEITE) MÁX. 1EN FÁBRICA 5 FUERA DE FÁBRICA NTC 236, PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS, UFC/G 1000 - 5000 RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI, UFC/G <10 ----, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS, UFC/G 50 - 100, CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS OLOR LÁCTEO, SABOR LÁCTEO, COLOR CREMA, TEXTURA SUAVE, CONSISTENCIA HOMOGÉNEA, CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	$ 147.000	$ 177.000	$ 187.500	$ 170.500
4	ACEITE LÍQUIDO COMESTIBLE, OBTENIDO POR FRACCIONAMIENTO EN SECO DEL ACEITE DE PALMA AFRICANA, TOTALMENTE REFINADO Y DESODORIZADO. ACEITE DE COLOR AMARILLO – ROJIZO Y CONSISTENCIA LÍQUIDA A TEMPERATURA AMBIENTE. ACEITE LIQUIDO COMESTIBLE.OLEÍNA DE PALMA, ADICIÓN DE 50 PPM TBHQ COMO ANTIOXIDANTE Y 1000 PPM DE ADITIVO E492 COMO	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR	$ 165.700	$ 162.400	$ 163.000	$ 163.700

	ESTABILIZANTE. ACIDEZ 0.10% MÁX., HUMEDAD 0.07 % MÁX, IMPUREZAS 0.0% MÁX., COLOR ROJO 3,5 MÁX AMARILLO 50 MÁX., ÍNDICE DE YODO 58 MÍN., ÍNDICE DE PERÓXIDOS 0.8 % MÁX, COLD TEST A 8° > 30 MINUTOS, PUNTO DE NUBE MENOR IGUAL A 7°, PUNTO DE HUMO 218 ° C MÍN, PERFIL SÓLIDOS 40 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N10 15 % MÁX., PERFIL SÓLIDOS N20 0.5 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N30 0 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N35 0 % MÁX., PERFIL SÓLIDOS N40 N0 0 % MÁX, CALORIAS KCAL POR 100 ML 819, GRASA TOTAL 91G, GRASA POLIINSATURADA 12G, GRASA SATURADA 43G, GRASA TRANS 1102MG, CARBOHIDRATOS TOTALES 0G, FIBRA DIETARIA 0G, AZUCALRES TOTALES 0G, AZUCARES AÑADIDOS 0G, PROTEINA 0G, SODIO 0MG, HIERRO 0.50 MG, BIDON X 20 LITROS						
5	MARGARINA INDUSTRIAL DE CONSISTENCIA SUAVE CON BUEN PODER DE CREMIFICACIÓN SABOR A MANTEQUILLA, FÁCIL DE MEZCLAR CON LOS DEMÁS INGREDIENTES, CONTRIBUYENDO AL SABOR, AROMA Y CONSERVACIÓN.MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE), AGUA SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO),SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), ANTIOXIDANTE (BHT) Y COLORANTE (BETACAROTENO), CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR LOVIBOND (CELDA 5 1/4") MÁX 4,5 R/ 70 A COLORIMETRO LOVIBOND PFX 990, PH (FASE ACUOSA) 5,50 ± 0,30 PHMETRO HANNA 213, CLORURO DE SODIO (% DE NACL) 0,7 ± 0,1 ISO 1738:2004, ACIDEZ EMULSIÓN (% COMO OLEICO) 0,35 MÁX NTC 218:2011, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG): EN PLANTA: MÁX. 0,5 MÁX. 5** AOCS CD8B-90, PUNTO DE FUSIÓN (°C) ASTRA TF: 41,0 ± 1,0 ASTRA TC: 42,5 ± 1,0 NTC	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	$ 207.200	$ 170.000	$ 165.800	$ 181.000

	213:2013, ÁCIDOS GRASOS TRANS (G/100 G) 1,0 MAX AOCS CE266 Y CE 1A -13, INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS PARÁMETRO LÍMITE MÁX FRECUENCIA MÉTODO HIERRO (FE) 1,5 MG/KG ANUAL EXTERNO, COBRE (CU) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO PLOMO (PB) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO, ARSÉNICO (AS) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO, PLAGUICIDAS CONTAMINANTES SUMA DE DIOXINAS Y PCBS SIMILARES A LAS DIOXINAS(EQT PCDD/FPCB OMS) 1,5 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO SUMA DE DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS) 0,75 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO, BENZO(A)PIRENO 2 µG/KG PESO FRESCO ANUAL EXTERNO, CIPERMETRIN 0,5 MG/KG ANUAL EXTERNO, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN MÉTODO E.COLI, UFC/G <10 AOAC 2005.03 20 TH ED, INFORMACIÓN NUTRICIONAL CALORÍAS (KCAL) 700 70, GRASA TOTAL (G) 78,0 7,80, GRASA SATURADA (G) 43,0 4,30, GRASA MONOINSATURADA 28,0 2,8, GRASA POLIINSATURADA 7,0 0,70, GRASA TRANS (MG) 390 39, CARBOHIDRATOS TOTALES (G) 0,0 0,0, FIBRA DIETARIA (G) 0,0 0,0, AZÚCARES TOTALES (G) 0,0 0,0, AZÚCARES AÑADIDOS (G) 0,0 0,0, PROTEINA (G) 0,0 0,0, SODIO (MG) 290 MG 29 MG., CAJA X 15 KILOS.						
6	MEZCLA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES, REFINADOS, BLANQUEADOS Y DESODORIZADOS.LA EXCELENTE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS Y SU BALANCE PERFECTO EN LA FORMULACIÓN, JUNTO CON SU PROCESAMIENTO DE ALTA INGENIERÍA GARANTIZAN EL GRAN RENDIMIENTO Y DURABILIDAD DEL PRODUCTO. NO TRANSFIERE SABOR A LOS ALIMENTOS Y RESISTE ALTAS TEMPERATURAS DE TRABAJO POR MÁS TIEMPO Y POR MÁS CICLOS DE USO QUE OTROS PRODUCTOS. DE CONSISTENCIA SÓLIDA A TEMPERATURA AMBIENTE, OLOR NEUTRO, DE COLOR LIGERAMENTE AMARILLO CARACTERÍSTICO. RESISTE	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	$ 156.800	$ 160.000	$ 145.800	$ 154.200

	ALTAS TEMPERATURAS Y GRAN NÚMERO DE CICLOS DE FREÍDO. TAMBIÉN ES UTILIZADO COMO SHORTENING BASE PARA TORTAS, PANES Y EN LA FABRICACIÓN DE MASAS PARA GALLETAS TIPO SALTINAS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NMP COLIFORMES UFC/G ESPECIFICACIONES < 3 DEFECTOS MENORES < 9 DEFECTOS MAYORES > 11 NTC 241, NMP COLIFORMES FECALES UFC/G ESPECIFICACIONES < 3, DEFECTOS MENORES < 3 DEFECTOS MAYORES ≥ 3 NTC 241, RECUENTO MOHOS Y LEVADURAS UFC/G ESPECIFICACIONES < 10 UFC/20G DEFECTOS MENORES < 50 UFC/20G DEFECTOS MAYORES < 50 UFC/20G NTC 241, CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR AMARILLO A LIGERAMENTE AMARILLO APRECIACIÓN VISUAL, HUMEDAD (%) 0,10 MÁX NTC 287. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD Y MATERIAL VOLÁTIL. PUNTO DE FUSIÓN (°C) (42 - 44) NTC 213. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DE PUNTO DE FUSIÓN, INDICE DE YODO 42 - 52 NTC 283. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE YODO, TBHQ 100 PPM SIN ANTIOXIDANTE PARA JABONERÍA Y BIODIESEL, ACIDEZ OLÉICO (%) 0,10% NTC 218. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE ACIDEZ., ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQO2/KG) 1,0 A 5,0 MÁX NTC 236. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE PERÓXIDOS. IDENTIFICACIÓN DE JABÓN RESIDUAL NEGATIVO NTC 1147 GRASAS Y ACEITES.DETERMINACIÓN DEL JABÓN RESIDUAL, ESPECIFICACIONES METALES CONTAMINANTES CONTAMINANTES HIERRO (FE) 1,5, COBRE (CU)0,1, PLOMO (PB) 0,1, ARSÉNICO (AS) 0,1, INFORMACION NUTRICIONAL TAMAÑO PORCIÓN 10 G (1 CUCHARADA) GRASAS						

	SATURADAS 5,9 G, PORCIONES POR EMPAQUE 1500 GRASAS TRANS 0 MG, CALORÍAS POR PORCIÓN 90 CALORÍAS (KCAL) COLESTERO 0 MG, GRASA TOTAL 10 G, SODIO 0 MG, CARBOHIDRATOS TOTALES 0 MG, CAJA X 15 KILOS						
					TOTAL, SUMATORIA DE PRECIOS UNITARIOS		$ 1.045.600
					TOTAL, PRESUPUESTO		$ 75.882.667

NOTA: El proponente al momento de ofertar, deberá diligenciar el cuestionario de oferta económica del SECOP II de la siguiente manera:

- ✓ En la lista 1 **"VALOR TOTAL PRESUPUESTO"**, deberá registrar el valor total del presupuesto asignado por la entidad para el presente proceso contractual, el cual corresponde a **$ 75.882.667**.

- ✓ En la lista 2 **"SUMATORIA VALORES UNITARIOS"**, deberá diligenciar los valores unitarios a ofertar en cada uno de los bienes solicitados (por ítem), sin sobrepasar el valor estimado por la entidad en cada uno de estos, ni su valor total, que para este caso es de **$ 1.045.600**.

- **Análisis del sector económico**

El análisis del sector de grasas y aceites para panadería en Colombia se caracteriza por una sólida base de producción local, una alta sensibilidad al precio de los insumos y una profunda transformación tecnológica obligada por las normativas de salud pública.

1. Dinámica y Abastecimiento de Materias Primas

- Dominio de la Palma de Aceite: Colombia se consolida como el primer productor de aceite de palma en América Latina y el cuarto a nivel mundial. El aceite de palma —y sus derivados como la estearina y oleína— es la columna vertebral de las mantecas y margarinas de panadería en el país gracias a su rendimiento funcional y consistencia natural sólida.

- La Fórmula del Altiplano: Debido a que la oleína de palma tiende a cristalizarse en climas fríos (como en Bogotá o el altiplano cundiboyacense, donde se concentra un porcentaje masivo del consumo de pan del país), la industria refina y genera mezclas combinadas con aceites de soya (principalmente importada) o girasol para garantizar que las margarinas industriales mantengan su plasticidad sin endurecerse.

2. Panorama Competitivo y Proveedores Clave

El mercado colombiano cuenta con una infraestructura de refinación muy desarrollada y se divide principalmente en grandes conglomerados industriales y empresas especializadas que abastecen tanto a panaderías artesanales de barrio como a la gran industria de alimentos procesados:

- Líderes de Mercado: Compañías nacionales y multinacionales agremiadas bajo entidades como Asograsas (Asociación Colombiana de la Industria de Grasas y Aceites Comestibles) y con el respaldo de cultivo de Fedepalma. Marcas y corporaciones como Alianza TEAM, Grasco y Lloreda S.A. marcan la pauta en distribución masiva.

3. Desafíos y Tendencias en el Mercado Colombiano

- El Impacto del Etiquetado Frontal: La implementación de los sellos de advertencia nutricional ("Alto en Grasas Saturadas") ha reconfigurado el desarrollo de productos. Los fabricantes de margarinas industriales se encuentran rediseñando sus portafolios para ofrecer alternativas que ayuden a panaderías y empresas de snacks a disminuir el impacto de los sellos en sus productos finales sin sacrificar la palatabilidad o el volumen de horneado.
- Polarización del Consumo: Se evidencia una clara división en el mercado de panificación nacional:
    1. Segmento Tradicional / Volumen: Panaderías que priorizan la rentabilidad y el control de costos frente a la volatilidad de precios internacionales. Demandan bloques de margarina económicos estándar o mantecas multiusos de alto rendimiento.
    2. Segmento Prémium / Saludable: Un auge impulsado por panaderías artesanales, de masa madre y pastelerías finas. Demandan sustitutos libres de grasas trans hidrogenadas, margarinas enriquecidas, untables de origen vegetal "clean label" e incluso un retorno al uso de mantequilla animal buscando máxima indulgencia y un perfil limpio.
- Sostenibilidad y Deforestación Cero: A través de compromisos gremiales en Asograsas, el sector en Colombia avanza bajo estrictas políticas de cadenas de suministro sostenibles que aseguran que el cultivo de la palma respete los ecosistemas estratégicos locales sin provocar deforestación.

PERSPECTIVA LEGAL

La CPMS ACACIAS - INPEC, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

Conforme a lo dispuesto por el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación, numeral 5 adicionado por el artículo 94, Ley 1474 de 2011 y modificado por el Art. 30 de la Ley 2069 de 2020 y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.2 modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021, 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 consideración a lo anterior, la CPMS ACACIAS – INPEC está obligada a dar cumplimiento a dicha normatividad.

ANÁLISIS DE LA OFERTA Y ANALISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS DE LA OFERTA

Los proveedores de los bienes solicitados en el objeto del proceso de contratación corresponden a empresas del **sector comercial**. Existe en el mercado local y nacional empresas que cumplan con los bienes requeridos por la entidad, de pequeño, mediano y gran tamaño. Su ubicación se encuentra en gran número en las principales ciudades del país, además cuentan con stock de inventario para cumplir con el plazo de ejecución solicitado.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La CPMS ACACÍAS – INPEC ha adquiridos las materias primas requeridas en procesos similares de mínima cuantía a empresas con la capacidad financiera y técnica para proveer los bienes requeridos, con las características establecidas.

- **Histórico de la Entidad**

En los últimos tres (03) años, la CPMS ACACIAS - INPEC, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	NUMERO DE CONTRATO	MODALIDAD	OBJETO	CONTRATISTA	VALOR
2025	101	MINIMA CUANTIA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA DE GRASAS VEGETALES, HIDGROGENADAS Y ACEITES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS	SOLUCIONES EMPRESARIALES	$ 89.838.435
2024	105	MINIMA CUANTIA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS VEGETALES POLINSATURADAS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS INPEC	SOLUCIONES EMPRESARIALES	$ 100.000.000
2023	014	MINIMA CUANTIA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE CARNES FRUTAS HORTALIZAS GRASAS Y OTROS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DEL CPMSACS ACACIAS INPEC. LOTE 1 Y LOTE 2	SERVIMAC SMC S.A.S	$ 110.055.895

- **Procesos de otras entidades**

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

AÑO	ENTIDAD	NUMERO DE PROCESO	CONTRATISTA	OBJETO	VALOR	ESTADO
2025	CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MANIZALES	INVITACIÓN PÚBLICA DE MINIMA CUANTÍA No 19 DE 2025	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DEL EPMSC DE MANIZALES	$ 40.774.200	Proceso adjudicado y celebrado
2024	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE CALI	MC 030 DE 2024	JMJ INNOVA S.A.S	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MARGARINA MULTIPROPOSITO Y ACEITES VEGETALES O DE PLANTA COMESTIBLES PARA LA PRODUCCION DE LOS PROCESOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CPMSCAL CALI. SEGÚN RESOLUCION PRESUPUESTAL 008998 DEL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2024.	$ 39.942.000	Proceso adjudicado y celebrado
2023	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO LA ESPERANZA DE GUADUAS	IPMC-019-2023	SUPRISA S.A.S	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE CARNES, FRUTAS, GRASAS Y PRODUCTOS DE MOLINERIA CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS CUNDINAMARCA	$ 47.200.760	Proceso adjudicado y celebrado

2.11. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación es de **SETENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 75.882.667) excluido IVA**, suma que incluye todos los tributos a que haya lugar y que se causen con ocasión de la celebración del mismo, y serán de cargo y exclusiva responsabilidad del contratista.

Para determinar el valor de estimado del contrato, se realizó un estudio del mercado y análisis del sector económico y de los oferentes, el cual se encuentra descrito en el análisis del sector del proceso.

La CPMS ACACIAS – INPEC se reservará el derecho de compra hasta el tope del CDP asignado para tal fin. En este orden de ideas, si resultará recurso adicional disponible en el rubro asignado, luego de adjudicado el Contrato, se podrá realizar una adición equivalente al 50% del valor del mismo (parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993), ello previa justificación de la necesidad por parte del Supervisor del Contrato o quien haga sus veces y aprobación del Director del Establecimiento.

2.12. FORMA DE PAGO

LA CPMS ACACIAS – INPEC pagará al contratista el valor del contrato así:

Se realizará el pago conforme a los ingresos que se perciban por **la venta de los productos de los Proyectos Productivos del Establecimiento**, y su recaudo en razón al valor de los bienes y/o servicios adquiridos, esto en un plazo máximo de 90 días. La oferta incluye los costos directos e indirectos y el pago se realizará conforme a la disponibilidad del cupo PAC generado por el Ministerio de Hacienda, y disponible a través de la Tesorería General del INPEC.

Para cada pago el contratista deberá entregar los siguientes documentos:

1. Factura electrónica, validada previamente por la DIAN, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020. (Si aplica). Debidamente cargada en la plataforma SIIF NACION.
2. Cumplimiento del pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones, riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF Y SENA) cuando corresponda, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 modificado por la Ley 828 de 2003 y párrafo 1 del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, aportando la última planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (mes vigente).
3. Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, del bien y/o servicio
4. Los demás documentos que sean requeridos por el área de contabilidad del Establecimiento Penitenciario.

NOTA 1: La expedición de facturas o cuentas de cobro se deberán ceñir en su totalidad a los montos autorizados en el PAC de la entidad.

NOTA 2: Los impuestos, tasas, contribuciones y retenciones que surjan del presente contrato serán sufragados por el contratista, para el efecto la CPMS ACACIAS - INPEC realizará las retenciones a que haya lugar.

NOTA 3: El contratista deberá cargar la factura correspondiente, a la plataforma SECOP II, previa recepción de los bienes o servicios a entregar, en el sitio o área del contrato en dicha plataforma, en el ítem 7 - *Ejecución del Contrato - Plan de Pagos.*

NOTA 4: Al realizar la factura, en las notas finales u observaciones de esta deberá incluir los siguientes datos: #$12-08-00-148; Contrato N° XXX dd/mm/aaaa; proyectosproductivos.epcacacias@inpec.gov.co #$ (especificar número de contrato y la fecha donde están las equis y el formato fecha).

Seguidamente, deberá enviar al correo siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co los archivos .ZIP, PDF y XML generados al crear la factura electrónica, con el asunto: 12-08-00-148; Contrato N° XXX dd/mm/aaaa; proyectosproductivos.epcacacias@inpec.gov.co#$ (especificar número de contrato y la fecha donde están las equis y el formato fecha).

Luego de enviar el correo electrónico, si la factura se carga a satisfacción en SIIF NACIÓN, le llegará un mensaje de parte del Ministerio de Hacienda, confirmando que fue recibida la factura.

Cualquier inquietud en el tema de facturación deberá comunicarse con el correo del área de contabilidad del Establecimiento: contabilidad.epcacacias@inpec.gov.co.

SIN EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ANTERIORES NO SE TRAMITARÁ EL PAGO.

PARÁGRAFO PRIMERO: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago y/o se presentan de manera incorrecta, el término para éste sólo empezará a contarse desde la fecha en que se aporte el último documento y/o se presente en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrán por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En relación con los descuentos de la ley relacionados con la retención en la fuente renta por compras, retención en la fuente ICA por compras, se realizarán en el momento de trámite del 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.

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

PROCESO	IVA	RETENCIONES
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMSACS - INPEC. RES. 000003 DE 02/01/2026 Y RES. 007517 DE 23/09/2026. Respaldado por el CDPS N° 18826 y 18926 del 09/10/2026 por **$ 32.626.680** y $ **43.255.987**	Este proceso queda excluido del valor del IVA, de acuerdo con la ley 633 del año 2000, Articulo 130, y certificación del Ministerio de Justicia y del Derecho vigencia 2026 **MJD-CER26-0000373-10000 DEL 13/01/2026**	Retención en la Fuente Retención Industria y Comercio ICA

2.13. RESPALDO PRESUPUESTAL (CDP)

La presente contratación se encuentra respaldada con los Certificados de Disponibilidad Presupuestal - CDP No. **18826**y **18926** del **09/10/2026,** por un valor total de: **SETENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS**

OCHENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 75.882.667), Unidad/Subunidad Ejecutora: **12-08-00-148 CPMSACS**, Posición Catalogo del Gasto: **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**; **A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS**. Fuente: **PROPIOS**, SITUAC: **CSF**. Expedidos por el responsable del área de Presupuesto de la CPMS ACACIAS – INPEC.

3. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De conformidad con lo señalado por el artículo 5° de la Ley 1150 de 2007[1], modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, cerrado el proceso y dentro del término señalado para la evaluación de ofertas, la CPMS ACACIAS - INPEC, a través de las personas designadas, evaluará la propuesta económica.

Para la escogencia del ofrecimiento más favorable, la CPMS ACACIAS - INPEC tendrá como único factor de selección del contratista, **el menor precio ofrecido**, siempre que este se encuentre en condiciones del mercado, cumpla con los requisitos establecidos en el proceso y satisfaga las necesidades de la Entidad. **Por ende, el factor técnico, el cual no es objeto de puntaje, podrá ser subsanado y/o aclarado, siempre y cuando no haya modificación en el valor de la oferta económica, en este sentido, cualquier error o ausencia de documentos referentes al factor técnico que la entidad identifique en la propuesta presentada (anexo de condiciones técnicas exigidas, ficha técnica o documentos equivalentes) podrán ser subsanados o aclarados, en el término preclusivo indicado por la entidad, en todo caso, antes de finalizar el traslado del informe de evaluación (Artículo 5 parágrafo 1° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, Concepto C-233 de 2024 Colombia Compra Eficiente).**

Cuando se presente una sola oferta, la CPMS ACACIAS - INPEC aceptará ésta, siempre que la misma cumpla con todos y cada uno de los requerimientos técnicos, sin perjuicio de lo antes preceptuado.

3.1. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER JURÍDICOS

3.1.1. REQUISITOS DE EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

El proponente acreditará la experiencia con al menos **UN (01) CONTRATO** debidamente terminado y liquidado, suscrito con entidades públicas o privadas, **RELACIONADO CON EL SUMINISTRO DE GRASAS Y ACEITES REQUERIDAS EN EL PRESENTE PROCESO O SIMILARES. ESTA EXPERIENCIA SERÁ VERIFICADA POR EL COMITÉ EVALUADOR EN LA ETAPA CORRESPONDIENTE**.

La experiencia con entidades públicas se acreditará con: **Copia del contrato junto con su acta de liquidación o certificación de cumplimiento.**

La experiencia con entidades privadas se acreditará con**: Copia del contrato junto con su acta de liquidación o certificación de cumplimiento**, acompañados por la respectiva facturación electrónica, en caso de que el oferente este obligado a facturar electrónicamente; ahora bien, si el oferente no se encuentra obligado a facturar electrónicamente deberá aportarse el documento equivalente incluyendo certificación de facturación e ingreso con motivo del contrato suscrito, durante el periodo en el que se celebró, expedida con posterioridad a la fecha

[1] Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos.

de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del proponente que acredita la experiencia, según corresponda, con la copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificado de antecedente disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.

Las certificaciones con las cuales se acredite la experiencia deben cumplir las siguientes condiciones:

a. **Razón social de la Empresa o Entidad contratante:** Los contratos pueden haber sido celebrados con entidades públicas, mixtas, organismos multilaterales, o privados.
b. **Nombre del Contratista.**
c. **Objeto:** Debe guardar relación con el objeto del presente proceso.
d. **Valor:** debe indicar el valor adjudicado y/o contratado.
e. **Plazo de ejecución**: en años y meses con fechas de inicio y de terminación indicando el día mes y año, de manera que se pueda establecer el tiempo de ejecución. En los casos en los que no se registre la fecha exacta de inicio y finalización, se tomará el último día del respectivo mes como fecha de inicio y el primer día del respectivo mes como fecha de terminación.
f. **Porcentaje de participación:** en el Consorcio o Unión Temporal, si la certificación se expide para un contrato ejecutado bajo alguna de estas figuras.
g. **Estado de los contratos:** Totalmente ejecutados y liquidados a la fecha del cierre del proceso de selección.
h. **Firma de quien expide la certificación**.

Solo se tendrán en cuenta para la verificación, aquellas certificaciones que reúnan la totalidad de los requisitos exigidos en el anexo complementario. No obstante, lo anterior, la entidad podrá verificar la información contenida y podrá solicitar aclaraciones sobre los datos consignados en las certificaciones.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada y la consagrada en los soportes cargados con la propuesta a SECOP II, prevalecerá la información de los soportes.

Se acepta como equivalente a la certificación de experiencia de los contratos ejecutados, copia de los contratos y su respectiva acta de liquidación (contratos celebrados con entidades públicas) y de ellos se extracte la información requerida en el presente numeral. En el caso que la certificación, copia de contrato junto con su acta de liquidación, no contengan la información solicitada en el presente numeral, el proponente deberá anexar los documentos complementarios, tales como, anexo o ficha técnica, u otros documentos que hagan parte del contrato, los cuales deben ser suscritos por los funcionarios competentes. La CPMS ACACIAS - INPEC se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta dentro del término del traslado del informe de evaluación, la información y solicitará los soportes que considere convenientes.

Si el contrato se suscribió en consorcio o en unión temporal, se podrá acreditar el porcentaje de participación mediante copia del acuerdo de consorcio o de unión temporal.

3.1.1.1. Reglas para la valoración de la experiencia

a) En los casos en que se presenten Uniones Temporales o Consorcios cada uno de los miembros que integran el proponente plural deberá aportar como mínimo un (1) contrato acreditando los documentos establecidos en el numeral anterior. (para efecto de la idoneidad).

b) Para la experiencia acreditada en este proceso por estructuras plurales, tales como Consorcios o Uniones Temporales, se tendrá en cuenta la experiencia sumada de sus integrantes respecto de su valor, sin considerar el porcentaje de participación propuesto para participar en el presente proceso de selección.

c) Cuando el proponente aporte certificaciones de contratos ejecutados en los cuales participó en Unión Temporal o Consorcio, se le acreditará la experiencia de acuerdo con el porcentaje de participación del integrante en el respectivo Consorcio o Unión Temporal.

d) En caso que se relacione más de un contrato en una sola certificación, se tomará cada contrato de manera individual, de tal forma que cada uno represente una certificación, en orden de mayor a menor valor ejecutado siempre que cumplan con las especificaciones establecidas en el presente documento.

e) No se acepta auto-certificaciones, ni cuentas de cobro, ni certificaciones expedidas por él o los otros miembros del Consorcio o Uniones temporales, ni certificaciones expedidas o suscritas por supervisores o interventores.

f) No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993.

g) Si el contrato que se pretende hacer valer como experiencia fue cedido o recibido en cesión, la certificación deberá especificar la fecha de la cesión y discriminar el valor del contrato ejecutado por el cedente y el cesionario. En dicho caso, se tendrá en cuenta la fecha de terminación del contrato principal para la actualización del valor expresado en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes y el valor ejecutado por el proponente que pretenda acreditar la experiencia. El valor que se contabilizará para los efectos de los valores requeridos en este numeral, será aquel que se certifique como ejecutado por el proponente, es decir no se tendrá en cuenta el valor no ejecutado por el proponente.

h) La experiencia se determinará para las personas jurídicas por el tiempo durante el cual han ejercido su actividad a partir de la fecha en que adquirieron la personería jurídica y hasta la fecha de cierre del proceso; y para las personas naturales profesionales se determinará por el tiempo que hayan desarrollado la profesión, desde la fecha de grado o la fecha de expedición de la tarjeta profesional de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.

i) Si las certificaciones incluyen varios contratos se deberán indicar los requisitos aquí exigidos para cada uno de ellos.

j) Los contratos verbales no serán tenidos en cuenta para acreditar experiencia.

k) En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará en proporción a la partición de éstos en el capital de la persona jurídica escindida, para lo cual deberá aportarse el documento de la escisión.

l) Para el caso de proponentes extranjeros sin sucursal en Colombia, la acreditación de su experiencia será verificada directamente por la Entidad en los documentos presentados conforme a las reglas definidas en este numeral, aplicando las condiciones de apostille y consularización definidas en el presente anexo complementario.

m) Cuando el valor de los contratos con el cual se pretende acreditar la experiencia se encuentre expresado en moneda extranjera: Para el caso de contratos en dólares americanos ($USD), se hará la conversión a pesos colombianos con la TRM – promedio anual publicada en las estadísticas del Banco de la Republica en su página oficial, para la fecha de terminación del contrato.

n) Cuando la experiencia reportada se haya facturado en moneda extranjera diferente al dólar americano, se realizará su conversión a dólares americanos de acuerdo a las tasas de cambio estadísticas anuales publicadas por el Banco de la República en su página oficial teniendo en cuenta la fecha de terminación del contrato, y seguidamente a pesos colombianos.

3.2.1. CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El proponente deberá manifestar en la Carta de Presentación, que ha leído, entiende, acepta y cumplirá todas las especificaciones técnicas mínimas establecidas en el anexo "**ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS OBLIGATORIAS**" para llevar a cabo TODAS las actividades descritas en el citado documento.

3.2.2. CERTIFICACIÓN BANCARIA

El oferente debe presentar un certificado expedido por entidad financiera, en donde tenga cuenta corriente o de ahorros, a través de la cual la CPMS ACACIAS - INPEC efectuará el pago del contrato que se llegare a suscribir. Dicha certificación debe contener nombre del titular de la cuenta, clase de cuenta, número y sucursal.

En el evento en que el proponente sea un consorcio o unión temporal, una vez se notifique la aceptación de la propuesta, este deberá aportar la certificación expedida por la respectiva entidad bancaria a la CPMS ACACIAS - INPEC, el número de cuenta bancaria en donde se efectuaran los pagos a nombre del consorcio o unión temporal.

4. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

La CPMS ACACIAS - INPEC, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4° de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, y el documento CONPES 3714 de 2011, procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación:

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién 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

5	4	3	2	1
ESPECIFICO	Especifico	Especifico	Especifico	General
EXTERNO	Externo	Externo	Externo	Externo
EJECUCIÓN	Ejecución	Ejecución	Planeación	Planeación y Ejecución
OPERACIONAL	Operacional	Operacional	Económico	Económico
Que se presenten pérdida de los elementos en el proceso de entrega	La calidad de los elementos no cumple con las especificaciones técnicas exigidas	La no entrega oportuna por parte del contratista de los elementos en los plazos establecidos y en cumplimiento con las condiciones técnicas requeridas	Este riesgo está relacionado con la fluctuación de los precios, variaciones de las tasas de interés y de cambio, devaluación real y otras variables del mercado.	Riesgos derivados de un análisis insuficiente de los precios de los elementos ofertados por el contratista, en cuanto a equipos, transporte, materiales, entre otros, Imputable exclusivamente a
Incumplimiento por parte del contratista en la ejecución del contrato.	Detrimento público e incumplimiento del contrato	No se cumpliria la obligación de la Entidad en la entrega de la materia prima para la elaboración de uniformes y calzado para la población privada de la libertad.	Puedan afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas	Puedan afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas.
1	3	3	1	1
4	4	4	2	1
5	7	7	3	2
MEDIO	Alto	Alto	Bajo	Bajo
CONTRATISTA	Contratista	Contratista	Contratista	Contratista
Para reducir la probabilidad de ocurrencia el contratista deberá garantizar la entrega de los elementos conforme a lo requerido por el INPEC en lugar determinado para ello con verificación por parte	El contratista deberá asegurar que las características técnicas de los elementos ofertados por él, se ajusten a la necesidad de la entidad.	Especificar las cantidades requeridas Hacer visitas de inspección a la fábrica, y/o al (los) punto(os) de fabricación para establecer las condiciones de trabajo, el avance en la producción, el proceso de fabricación de los elementos, su embalaje, etc., de conformidad	Verificación del Sector Económico y el impacto generado.	Por parte de la entidad: Verificación del Sector Económico y el impacto generado. Por parte del contratista: verificación del sector económico y análisis de costos Vs precio ofrecido.
1	3	2	1	1
4	4	3	2	1
5	7	5	3	2
MEDIO	Alto	Moderado	Bajo	Insignificante
SI	Si	Si	No	No
SUPERVISOR DEL CONTRATO	SUPERVISOR DEL CONTRATTO	Supervisor del contrato	CONTRATISTA / Entidad	Entidad / CONTRATISTA
Aprobación única de garantía	A partir de la fecha de aprobación de las pólizas	A partir de la fecha del acto de aprobación de garantías	Celebración contrato	Presentación de la oferta
Terminación contrato	Terminación contrato	Terminación contrato	Liquidación del contrato	Terminación del contrato
El supervisor deberá verificar la entrega de los elementos por lotes	1. El supervisor deberá verificar en la entrega de los elementos por lotes que los mismos cumplen con los requisitos técnicos exigidos en la ficha técnica. 2.Haciendo exigible la póliza de cumplimiento del contrato	Inspección y revisión de la ejecución del contrato por parte del supervisor del contrato.	1. El estudio de mercado y en el análisis de costos que debe realizar el contratista antes de la presentación de su oferta económica. 2.Exigiendo cotizaciones con plazos de validez de la oferta amplios	Análisis del Sector Económico, Financiero.
A la entrega de los elementos por parte del contratista	En forma continua desde la fecha de suscripción del contrato hasta terminar su ejecución por parte del supervisor del contrato	En forma continua desde la fecha de suscripción del contrato hasta terminar su ejecución por parte del supervisor del contrato	Al momento de la oferta	Al momento de la oferta

6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Que no se cumpla con la producción debido al daño de la maquinaria requerida para la fabricación, o por un hecho atribuible al fabricante	Que no se cumpla con el plan de distribución anual proyectado	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	Para reducir la probabilidad de ocurrencia el contratista deberá contemplar las posibles fallas en la maquinaria u otros eventos que puedan presentarse por parte del fabricante que impidan cumplir con	3	3	6	ALTO	SI	CONTRATISTA	Aprobación garantía única	Terminación contrato	Informes de supervisión	De acuerdo a las notificaciones de supervisión

5. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

De acuerdo con lo establecido en el inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.5. del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contracción de mínima cuantía. Así las cosas, el contratista, se comprometen y obliga a constituir a favor del **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO ACACIAS NIT. 822004467-6**, Garantía de Cumplimiento y Calidad de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:

AMPARO	% DEL CUBRIMIENTO	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	20% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más
CALIDAD DEL BIEN	20% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más

La vigencia de la garantía y sus amparaos debe iniciar desde la fecha de expedición de la póliza.

El valor de los amparos de la garantía es calculando de acuerdo con el valor del contrato.

6. INDEMNIDAD

El Contratista se obliga a mantener libre e indemne a la Entidad por cualquier daño, perjuicio, reclamo, demanda, acción legal y costas que sean originadas en reclamaciones provenientes de terceros, que tengan como causas imputables al Contratista las acciones u omisiones de su personal, sus asesores, subcontratistas o distribuidores, así como el personal de estos, que ocasionen deficientes en los compromisos adquiridos o causen incumplimientos.

7. ACUERDOS INTERNACIONALES O 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.

8. POTESTAD VERIFICADORA.

El INPEC se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la totalidad de la información aportada por el proponente, pudiendo acudir para ello a las fuentes, empresas, entidades estatales o aquellos medios que considere necesarias para el cumplimiento de dicha verificación.

9. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de responsable de la estructuración técnica 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.

DG. YENI PAOLA REY GOMEZ
Responsable del PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA
CPMSACS – INPEC

Elaborado por: DG. YENI PAOLA REY GOMEZ / PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA
Revisado por: DG. YENI PAOLA REY GOMEZ / PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA
Fecha de elaboración: miércoles, 14 de octubre de 2026
Archivo: Https://d.docs.live.net/342a6b246e18ae35/Documents/MC-035 ACEITES Y GRASAS - PANADERÍA/ESTUDIOS PREVIOS - ACEITES Y GRASAS.docx