INPEC

ESTUDIOS PREVIOS

CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE, VIVERES, HORTALIZAS, CARNES Y DEMAS INSUMOS PARA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO CASA BLANCA PARA DEL CPMS VILLAVICENCIO

TABLA DE CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD 2
2. DESCRIPCION DEL OBJETO DEL CONTRATO 3
3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN. 4
4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS 5
5. CONCEPTO FINANCIERO 6
6. EXPERIENCIA 10
7. ESTUDIO DE MERCADO 10
8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO 22
9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL 22
10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO 22
11. FORMA DE PAGO 23
12. DOMICILIO CONTRACTUAL 24
13. LUGAR DE EJECUCIÓN 24
14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR 25
15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA 26
16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO 27
17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO 27
18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO 28
19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO 28
20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD. 28
21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD 28
22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO 28

INPEC

ESTUDIOS PREVIOS

CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del CPMS DE Villavicencio, en adelante CPMS DE VILLAVICENCIO, con posición de catálogo de gasto A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS, Rubro: A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**,** A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES se procede a realizar los siguientes estudios previos para SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE, VIVERES, HORTALIZAS, CARNES Y DEMAS INSUMOS PARA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO CASA BLANCA PARA DEL CPMS VILLAVICENCIO

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Es función de la administración del CPMS Villavicencio, darles la posibilidad a los privados de la libertad de adquirir artículos autorizados a través de los proyectos productivos, cafeterías organizadas y administradas por cuenta de las directivas del Establecimiento, según lo consagrado en el Capítulo X, Articulo 67 de la Ley 65 de 1993, y dando cumplimiento a las políticas y los objetivos planteados por el Instituto. Que el reglamento interno en su Capítulo XIII hace referencia al expendio de artículos de primera necesidad así: Artículo 80º adquisición de elementos que los internos podrán adquirir, por su propia cuenta, en expendios ubicados en cada pabellón y sitios de visita, productos comestibles pre elaborados, artículos de higiene personal y demás productos ofrecidos por el Establecimiento.

Que la Dirección General del INPEC emitió la Resolución N°007517 del 21 de septiembre de 2026, donde asigna unas partidas presupuestales para los establecimientos de Reclusión a nivel nacional en la cuenta Gastos de Comercialización y Producción para la vigencia fiscal 2025 asignación correspondiente a Recursos Propios. Se contempla para el CPMS Villavicencio el Rubro de A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS, Rubro: A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**,** A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES, mediante el cual la Dirección del Establecimiento autoriza iniciar el proceso contractual de los insumos y materia prima, en respuesta al requerimiento allegado por parte del Responsable Administrador del PROYECTO, todo con el propósito de satisfacer la necesidad de la población privada de la libertad a través de venta de productos de productos alimenticios (sopas y bandejas) a través del proyecto productivo Casa Blanca del Establecimiento.

Que las partidas asignadas en esta Resolución financian Gastos de Funcionamiento del Instituto, en la cuenta Gastos de Comercialización y Producción, para cubrir las necesidades que

demandan las actividades de los diferentes proyectos productivos que se desarrollan al interior de los Establecimientos de Reclusión, en cumplimiento de sus funciones y la misión institucional, conforme a lo establecido en el acuerdo 010 de Julio de 2004; por lo tanto la ejecución de las mismas, debe ser con el máximo de austeridad, responsabilidad, transparencia y buenos niveles de eficiencia, en observancia de los preceptos y programas de atención y rehabilitación dirigidos a la población reclusa. Que las partidas con recursos propios, en relación a su ejecución están sujetas al recaudo que efectivamente ingrese en cada una de las pagadurías de los Establecimientos de Reclusión.

Que a la fecha no se cuenta con insumos de mercado, (verduras, granos, salsas, queso, aceites, sal, huevos, carnes frías, carne res, pollo, cerdo) y envases para la preparación y distribución de bandejas, empanadas, sopas para venta a los privados de la libertad que a la fecha superan los 1292 y sus visitantes; y garantizar variedad de productos entre semana a y los días de visitas en cumplimiento al art 69 ley 65 de 1993, mediante el cual se debe organizar el suministro de alimentos, artículos de primera necesidad y uso personal para los detenidos y condenados, quienes adquieren estos productos con sus propios recursos y con los cuales se le da sostenibilidad financiera al proyecto productivo y se suple la necesidad a la población privada de la libertad que a la fecha superan los 1300 reclusos.

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 Publica, entre los cuales se encuentra el INPEC, proceso que se realizará 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 a través del SECOP II.

El oferente que suministre los productos solicitados debe acreditar y ofertar una atención inmediata, suficientes elementos que satisfagan lo solicitado

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 a lo establecido en la ley 1474 de 2011 y decreto 1082 de 2015.

Que, por lo anterior, la dirección del CPMS Villavicencio, está interesada en contratar una persona natural o jurídica, para que suministre los artículos a solicitar.

2. DESCRIPCION DEL OBJETO DEL CONTRATO

CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

2.1. OBJETO

SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE, VIVERES, HORTALIZAS, CARNES Y DEMAS INSUMOS PARA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO CASA BLANCA PARA DEL CPMS VILLAVICENCIO

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

Para dar cumplimiento al objeto del contrato, se deberá tener en cuenta:

- El contrato se desarrollará por monto agotable y a precios fijos durante la ejecución, teniendo en cuenta que se dará prioridad a solicitar productos de mayor rotación y generen mejores ingresos en el expendio.
- Los productos deben contar con registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Medicamente y Alimentos – INVIMA, loa que apliquen
- Las hortalizas y verduras deben ser frescas, no congeladas
- Las carnes y cortes deben ser frescos, no congelados
- Los oferentes deben presentar los documentos relacionados con la inspección sanitaria de los establecimientos que expenden o fabrican lo alimentos, realizada por la autoridad competente (Invima – secretaria de salud)
- El oferente ganador deberá ejecutar mediante entregas parciales que varían de una a varias unidades en un día, los 7 días a la semana, según requerimiento del responsable de la supervisión del CPMS VILLAVICENCIO - INPEC
- La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros.

.

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

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

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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

Conforme con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, **SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE, VIVERES, HORTALIZAS, CARNES Y DEMAS INSUMOS PARA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO CASA BLANCA PARA DEL CPMS VILLAVICENCIO,** esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
50171548	[E]	50000000	50170000	50171500	Hierbas frescas
50131609	[E]	50000000	50130000	50131600	Huevos en la cascara de gallina
50151513	[E]	50000000	50150000	50151500	Aceites vegetales o de planta comestibles
50171551	[E]	50000000	50170000	50171500	Sal de mesa
50171831	[E]	50000000	50170000	50171800	Salsas para cocinar
50171902	[E]	50000000	50170000	50171900	Condimento
50221301	[E]	50000000	50220000	50221300	Harina vegetal
50401703	[E]	50000000	50400000	50401700	Aguacate bacon
50402504	[E]	50000000	50400000	50402500	Zanahoria chantenay
50403101	[E]	50000000	50400000	50403100	Cebollín chino
50403803	[E]	50000000	50400000	50403800	Ajo cebollín
50404106	[E]	50000000	50400000	50404100	Cilantro
50405703	[E]	50000000	50400000	50405700	Papa redonda roja
50407201	[E]	50000000	50400000	50407200	Arracacha
50171548	[E]	50000000	50170000	50171500	Hierbas frescas
50121539	[E]	50000000	50120000	50121500	Pescado fresco
50111513	[E]	50000000	50110000	50111500	Carne, mínimamente procesada sin aditivos
50111514	[E]	50000000	50110000	50111500	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos
50111515	[E]	50000000	50110000	50111500	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos

52151504	E	52000000	52150000	52151504	Tazas o vasos o tapas desechables para uso doméstico

b) Condiciones Técnicas Exigidas:

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA
1	arveja desgranada	libra
2	yuca	libra
3	platano verde	libra
4	platano maduro	libra
5	papa pareja x bulto de 50 kilos	unidad
6	papa criolla x bulto de 50 kilos	unidad
7	papa gruesa x bulto de 50 kilos	unidad
8	arracacha	libra
9	mazorca peso minimo 250 gramos	unidad
10	ahuyama	libra
11	cilantro	libra
12	cilantron	libra
13	cebolla larga	libra
14	aguacate grande	unidad
15	ajo en pepa	libra
16	pimentón	libra
17	tomate maduro para guiso	libra
18	habichuela	libra
19	zanahoria	libra
20	lechuga grande peso minimo 430 gramos	unidad
21	cebolla cabezona	libra
22	lechuga crespa peso minimo 430 gramos	unidad
23	apio	libra
24	tomillo en hoja	libra
25	laurel en hoja	libra
26	color	libra
27	salsina	libra
28	queso doble crema tajado (leche semidescremada higienizada, suero acido (contiene suero de leche y acidulantes (ácido acético natural y/o ácido lactico) sal (cloruro de sodio) cuajo, calorias 80, calorias de grasa 50, grasa total 6g - 9%, grasa saturada 4g - 20%, grasa trans 0	bloque x 100 unidades

	- 0%, colesterol 10mg - 3%, sodio 150 mg - 6%, carbohidrato total menos de 1g - 0%, fibra dietaria 0%, azucares menos de 1g, proteina 6g, vitamina a, calcio 15%, vitamina c, hierro.	
29	aceite vegetal de palma, oleina de palmba rbd 99.99%, antioxidante tbq (tetra butil hidroquinona) 0.01%, indices de peroxidos max 5 meq02/kg, densidad relativa (x°c/agua a 20°c) 0.925x=20°c, indice de refracción nd40°c 1.470, indice de saponificacion (mg koh/g de aceite 195, indice de yodo 139, materia insaponificable (g/kg) <15, acidos grasos libres max 0.2%, humedad y materia volatil (105°c) 0.02%, impuerez insolubles 0.05%, contenido de jabon negativo, aceites refinados en planta 1, aceites refinados fuera de planta 5, aceites prensados en frio y vírgenes ≤20, punto de humo 220°c, acidez 0.10%, hierro max 1.5 mg/kg, cobre max 0.1 mg/kg, plomo max 0.1mg/kg, arsenico max 0.1 mg/kg, olor y sabor neutro característicos, color amarillo brillante, aspecto limpio a 25°, liquido viscoso, frescura aceptable, libre de materiales extraños y de sustancias empleadas en su extraccion y refinacion	bidon x 20 litros
30	sal	arroba
31	Pasta de caldo con costilla deshidratado calorias 0, grasa total 0g, sodio 520 mg - 22%, carbohidrato total <1g - 0%, proteina 0g - 0%.	und
32	arroz blanco calorias 160, grasa total 0g%, grasa saturada 0g, grasa trans 0g, colesterol 0mg, sodio 5mg, carbohidrato total 38g, fibra dietaria 2g, fibra soluble 0g, fibra insoluble 2g, azucares 0g, proteina 4g, vitamina a 0%, calcio 2%, vitamina c 0%, hierro 0%	arroba
33	spaguetti (energia 270 kcal, energia de grasa 0 kcal, grasa total 0g - 0%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 10mg, calcio 2%, carbohidrato total 61g - 20%, fibra dietaria 3g - 12%, fibra soluble 0g, fibra insoluble 3g, azucares 0g - 0%, proteina 10g - 20%, hierro 20%	arroba
34	salsa tártara (agua, aceite vegetal refinado de soya, vegetales (pepinillos, perejil), espesante (almidon modificado), azucar sal, estabilizante (gomo xantan), huevo deshidratado, acidulante (ácido acético), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), saborizantes naturales (mayonesa, ajo, cebolla), acentuador de sabor (glutamato monosodico), secuestrante edta, contiene huevo. calorias 40, calorias de la grasa 30, grasa total 3g - 4%, grasa saturada 0.5g - 3%, grasa poliinsaturada 1.5g, omega 3 - 0g, omega 6 - 1g, omega 9 - 1g, grasa mono insaturada 1g, grasa trans 0g, colesterol <5mg - 1%, sodio 130 mg - 5%, carbohidrato total 3g - 1%, fibra dietaria 0g - 0%, azucares <1g, proteina 0g, vitamina a 0%, calcio 0%, vitamina c 0%, hierro 0%.	bolsa x 1000 gramos
35	salsa de piña (azucar, pulpa de piña, agua, almidon modificado de maiz, espesante (carragenina e-407 (dextrosa), c.m.c.), acidulante (ácido citrico), sabor artificial de piña, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), edulcorante artificial (sucralosa). colorantes artificiales (e-102(tartrazina)), calorias 15, grasa total 0%, sodio 0mg - 0%, carbohidrato total 4g- 1%, azucares 4g, proteina 0g.	bolsa x 1000 gramos
36	salsa para carnes liquida ingredientes: agua, azucar, proteina vegetal hidrolizada de soya, vinagre pasta de tomate, acentuador de sabor (glutamato monosodico) color caramelo, (proceso sulfito, amonio, grado alimenticio), saborizante artificial (sabor a pollo, ketchup, tocineta), estabilizante (gomo xantan), conservante (benzoato de sodio), especia (oregano). contiene soya. puede contener trazas de sulfito, calorias 5kcal, grasa total 0g (0%), sodio 90mg(4%), carbohidrato total 1g (0%), azucares 1 g, proteina <1g (0%).	garrafa x 4000 gramos
37	salsa barbecue (ingredientes agua, azucar, pasta de tomate, espesante (almidon modificado), sal, proteina vegetal hidrolizada (soya, maiz contiene gluten de maiz), estabilizantes (carboximetilcelulosa de sodio, goma xantan), saborizante artificial (barbecue), acidulantes (ácido acético, ácido citrico), colorante natural (caramelo), acentuador de sabor (glutamato monosodico), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), edulcorantes artificiales (aspartame, acesulfame k, sacarina), saborizantes naturales. fenilcetonuricos: contiene: fenilalanina. calorias 15, grasa total 0g - 0%, sodio 180mg - 7%, carbohidrato total 3g - 1%, azucares 2g, proteina 0g.	bolsa x 1000 gramos
38	salsa de tomate ingredientes (pasta de tomate, agua, azucar, sal, vinagre, estabilizante (cmc), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio) condimentos, calorias 15, grasa total 0g - 0%, grasas trans 0g - 0%, colesterol 0mg - 0%, sodio 140 mg - 6%, carbohidratos totales 4g - 1%, fibra dietaria 0g - 0%, azucares 2g, proteina 0g - 0%, vitamina a 0%, calcio 0%, hierro 0%, vitamina c 0%.	bolsa x 1000 gramos
39	mayonesa ingredientes (agua, aceite vegetal, huevo entero pasteurizado, espesante (almidon modificad), azucar, sal, vinagre, especias, acidulante (ácido fosforico, ácido citrico), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), espesante (goma xantan), sabores artificiales (mayonesa y limon), antioxidante (bha, bht), secuestrante (edta), sabor natural huevo, acentuador de sabor (monoglutamato de sodio), colorante natural (annato,	bolsa x 1000 gramos

	curcumina).calorias 50, grasa total 5g - 8%, grasa saturada 1g - 5%, grasa poliinsaturada 3.5g, grasa monoinsaturada 1.5g, grasa trans 0g, colesterol <5mg - 1%, sodio 95mg - 4%, carbohidratos totales 2g - 1%, fibra dietaria 0g, azucares 0g, proteina 0g - 0%, vitamina a 0%, calcio 0%, vitamina c 0%, hierro 20%	
40	salsa soya ingredientes (agua, proteina vegetal hidrolizada (soya y maiz), maltodextrina, azucar, sal, colorante natural (caramelo), acidulantes (ácido lactico y ácido acetico), resaltador de sabor (glutamato monosodico), conservante (benzoato de sodio), sabor natural (roasted beef), antiespumante (dimetilpolixilosano), calorias 0g, grasa total 0g - 0%, sodio 115mg - 5%, carbohidratos totales <1g - 0%, proteina 0g - 0%.	frasco x 3800 cm3
41	salsa negra ingredientes agua, sal, proteina vegetal hidrolizada de soya o de maiz, vinagre natural, colorante natural (caramelo), estabilizante (cmc o goma xantan o goma guar) acidulante (ácido fosforico) conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), sabores artificiales (salsa negra, canela, mostaza), antiespumante (polidimetilsiloxano), calorias 0, grasa total 0g - 0%, sodio 60mg - 3%, carbohidrato total 0g - 0%, azucares 0g, proteina 0g.	frasco x 1050 ml
42	salsa humo frasco x 3000 cm3	und
43	esencia color caramelo x 650 gr colorante liquido natural obtenido por caramelizacion de la sacarosa, que aporta color a sus productos. azucar, agua y estabilizante (sales de amonio) color caracteristico, humedad 25-32%, poder colorante 240 klets, ph 5 +/-1, absorbancia (430nm) 0.48 minimo, gravedad específica a 20°c 1.3000 - 1.3300, grados baume 31-33, metales pesados maximo 10 ppm, mesofilos <10, nmp coliformes <3, recuento de moho y levaduras <10, nmp coliformes fecales <3.	frasco x 650 gramos
44	mantequilla x 500 gr	und
45	bicarbonato	libra
46	frijol de bola roja calorias 170, grasa total 1g - 2%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 40mg - 2%, carbohidrato total 24g - 8%, fibra dietaria 12g - 48%, azucares 2g, proteina 12g - 24%, vitamina a 0%, vitamina c 0%, calcio 20%, hierro 15%, vitamina b1 90%, vitamina b3 4%, vitamina b2 110%	arroba
47	pasta para sopa calorias 50, grasa total 0g - 0%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 0mg - 0%, carbohidrato total 11g - 4%, fibra dietaria <1g - 2%, azucares 1g, proteina 2g - 4%, vitamina a 0%, vitamina c 0%, vitamina b1 6%, vitamina b2 4%, niacina 4%, ácido fólico 6%, hierro 4%, calcio 0%	arroba
48	piña troceada en medio almibarado libre de corazón ingredientes (pulpa de piña (md2 golden) agua, azucar, ácido citrico y conservante (sorbato de potasio y benzoato de sodio, sabor agridulce, color amarillo caracteristico (variedad oromiel), olor piña almibarada, textura trozos consistentes, liquido semiviscoso, ph 3.4 - 4.5, grados brix 16 - 22, energia 65,75, proteina 0.38, carbohidratos 15,40, fibra 0,82, grasa total 0.11.	kilo
49	huevos de tamaño mediana su peso oscila entre 55 y 63 gramos.	cubeta
50	harina de maiz precocida calorias 130, calorias de grasa 0, calorias de grasa saturada0, grasa total 0.5g - 1%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 10mg - 0%, carbohidrato total 28g - 9%, fibra dietaria 2g - 8%, azucares 0g, proteinas 2g - 4%, vitamina a 0%, vitamina c 0%, calcio 0%, hierro 6%, vitamina b1 70%, vitamina b2 6%, niacina 6%, ácido fólico 6%	arroba
51	ají en polvo	libra
52	arepa blanca simple de maiz	und
53	chorizo a base de carne mixta cerdo, res y tripa original de 110 a 120 gramos.	unidad
54	tocino para chicharrón carnudo especial de primera calidad	libra
55	pechuga de pollo	libra
56	pechuga de pollo porcion 250 gramos	unidad
57	salchicha manguera ingredientes (salchicha de pollo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, harina de trigo fortificada, material de cerdo (cuero de cerdo), proteina de soya, sal, aroma artificial (carne), polifosfato de sodio (regulador de acidez), eritorbato de	paquete x 10 unidades

	sodio (antioxidante), nitrito de sodio (fijador de color), color artificial (rojo punzo), contiene gluten, soya, calorias 80, grasa total 4.5g - 7%, grasa saturada 1.5g - 8%, grasa trans 0g, colesterol 25mg - 8%, sodio 410 mg - 17%, carbohidrato total 5g - 2%, fibra dietaria 0g - 0%, azucares 0g, proteina 5g - 10%, vitamina a 0%, calcio 2%, vitamina c 0%, hierro 6%.	
58	cachama de criadero- fresca- arreglada sin escamas y sin agallas con un peso aproximado entre 450 a 500 gramos	unidad
59	mojarra - fresca- arreglada sin escamas y sin agallas con un peso aproximado entre 450 a 500 gramos	unidad
60	pescado de cuero amarillo en rodaja peso 250 gramos x und	unidad
61	gallina criolla (entera) arreglada, con peso 4 libras	unidad
62	carne para desmechar de primera calidad con poca grasa externa.	libra
63	carne lomo de res tipo churrasco corte de 250 gramos.	unidad
64	carne de res molida	libra
65	carne de falda o costilla de res	libra
66	costilla de cerdo	libra
67	carne de lomo de cerdo tipo churrasco cortes de 250 gramos.	250 gr
68	caldo de gallina deshidratado calorias 0, grasa total 0g - 0%, sodio 540 mg - 23%, carbohidratos totales <1g - 0%, proteina 0g - 0%	unidad
69	carne de res especial porcion por 250 gramos	250 gr
70	mostaza por 1000 gramos	unidad
71	pesuña de marrano de primera calidad x libra	libra
72	icopor t1	paca x 200 und
73	icopor 24 onzas	caja x 500 und
74	icopor j1	paca x 200 und
75	Rapi yuca	Bolsa de 1kilo
76	Rapi papa	Bolsa de 1kilo

Las cantidades serán por definir, puesto que no se tiene certeza de la cantidad exacta a consumir, se ira solicitando al proveedor de acuerdo al consumo del proyecto y preparaciones de alimentos hasta agotar el presupuesto.

- ✓ NOTA 1: El oferente deberá ofertar por unidad de producto en su propuesta económica
- ✓ NOTA 2: Los productos que se solicitan son frescos (no congelados) y se deben entregar en el CPMS Villavicencio de acuerdo a la necesidad del proyecto y requerimiento del supervisor, las cantidades pueden variar de una a varias en un día.

- ✓ NOTA 3: El producto deben contar con registro sanitario del INVIMA o acreditar que se encuentra en trámite y además la fecha de vencimiento del producto no podrá ser menor a Dos (02) meses (cuando aplique), contados a partir de la entrega en el Almacén del CPMS Villavicencio.

- ✓ NOTA 4: Al totalizar la oferta el valor debe ser igual o inferior al presupuesto oficial para el presente proceso.

- ✓ NOTA 5. El presupuesto individual, no debe superar el precio base del estudio de mercado

- ✓ NOTA 6: Las propuestas deben ser presentadas sin IVA.

- ✓ NOTA 7: El oferente debe garantizar los precios ofrecidos y sostenerlos durante la ejecución del contrato

- ✓ NOTA 8: Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente

5. CONCEPTO FINANCIERO

Según oficio 2026IE0230991, suscrito por JAIME RODRIGO BAQUERO CHISCO, responsable de Contabilidad del CPMS de Villavicencio, los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE, VIVERES, HORTALIZAS, CARNES Y DEMAS INSUMOS PARA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO CASA BLANCA PARA DEL CPMS VILLAVICENCIO	Exclusión de IVA articulo 130 ley 633 de 2000 **EXCLUSION DE IVA ACORDE CON LA CERTIFICACION MJD-CER25-0000136-10000 DE FECHA 10 DE ENERO DE 2026, EMITIDA POR EL MINISTERIO DE JUSTICIA**	De conformidad con la Tabla de retenciones del Ministerio de Hacienda para el año 2026 y según la calidad del proponente. Retefuente 2.5% Reteica 4*1000

6. EXPERIENCIA

De conformidad con el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015 se hace El proponente debe demostrar que ha ejecutado un contrato para entidades

públicas o privadas, que haya sido liquidado a la fecha de apertura del presente proceso de selección, cuyo objeto sea única y exclusivamente la venta o suministro de INSUMOS PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS y que dentro de sus actividades o ítems contemple elementos objeto de este proceso (sal, hortalizas, carnes frescas, grasas , contenedores, granos y salsas) y la sumatoria de los mismos o cuantía sea igual o superior al 100% del valor estimado del contrato. Para lo cual deberá presentar las certificaciones de cumplimiento con respectiva acta de terminación o liquidación del contrato que desea validar en el proceso.

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

Nombre o razón social del contratante
Nombre o razón social del contratista
Objeto del contrato
Fecha de iniciación del contrato
Fecha de terminación del contrato.
Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante.

Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el proponente deberá aportar adicionalmente los siguientes documentos:

A. Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha 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 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.

B. Totalidad de los facturas o documentos equivalente generados que acrediten el cumplimiento contractual.

C. Copia de los comprobantes (soporte electrónico, transacción bancaria) de pago por el servicio prestado o bienes entregados.

En caso de propuestas presentadas en consorcio o uniones temporales, bastara con que uno de sus integrantes acredite el presente requisito.

Cuando se certifiquen contratos ejecutados realizados bajo la modalidad de consorcio o de unión temporal, el ESTABLECIMIENTO tomara para la evaluación de la experiencia, el porcentaje de participación del miembro, en la ejecución del contrato certificado. Por lo

anterior, el proponente deberá presentar el documento que acredito la conformación del consorcio o de la unión temporal, con el fin de determinar el porcentaje de participación del miembro en el contrato, para la evaluación de la experiencia en valor o cuantía, esta será tomada de acuerdo con el porcentaje de participación.
Para los contratos que sean aportados por socios de empresas que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, deben adjuntar un documento suscrito por el Contador Público o Revisor Fiscal (según corresponda) donde se indique la conformación de la empresa. En estos casos, la Entidad no tendrá en cuenta la experiencia aportada cuando los socios se encuentren inhabilitados. La Entidad tendrá en cuenta la experiencia individual de los accionistas, socios o constituyentes de la sociedad hasta los tres (3) años de constituida

No serán válidos los contratos verbales.

No serán válidas las certificaciones expedidas por el mismo contratista.

El incumplimiento de la experiencia mínima requerida o la no presentación de los soportes y formato solicitados (ambos generarán EL RECHAZO de la propuesta).

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 l sector de víveres y abarrotes en Colombia durante 2025 muestra una sólida recuperación con un aumento del abastecimiento del 9,8% en marzo y un crecimiento de la producción de alimentos del 7,5% en el primer semestre. El sector enfrenta presiones inflacionarias con una variación del IPC de alimentos del 3,11% a marzo, impulsada por frutas, hortalizas y carne.

Puntos Clave del Sector en 2025:

- Abastecimiento y Producción: El abastecimiento de alimentos aumentó 1,9% entre enero y marzo. La industria de alimentos aporta más del 21% al PIB manufacturero, con crecimientos destacados en lácteos (9,7%), aceites (6,5%) y cárnicos (4,6%).
- Precios y Mercado: El IPC de alimentos y bebidas no alcohólicas experimentó una subida del 0,86% en marzo, destacando aumentos en hortalizas (+6,36%) y papas (+4,35%). Las importaciones de productos agropecuarios crecieron un 8,6% a junio.
- Tendencias del Consumidor: El enfoque principal en 2025 está en la salud,

bienestar mental y nutrición. Las empresas buscan reformular productos debido a legislaciones más estrictas y la integración de la IA en la cadena productiva.

- Comercio Exterior: En marzo de 2025, el grupo de agropecuarios, alimentos y bebidas impulsó las exportaciones con un crecimiento del 50,9%.
- Dinámica Empresarial: El sector está compuesto por cerca de 48.000 empresas, siendo el 98% micro y pequeñas, mientras que 86 grupos empresariales concentran el liderazgo.

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

PERSPECTIVA LEGAL

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario -INPEC, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato para **SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE, VIVERES, HORTALIZAS, CARNES Y DEMAS INSUMOS PARA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO CASA BLANCA PARA DEL CPMS VILLAVICENCIO,** de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

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

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 de los bienes solicitados en el objeto del proceso de contratación corresponden a empresas del sector productivo y agropecuario, existe en el mercado local y nacional empresas que cumplen con los bienes requeridos por la entidad, de pequeño, mediano y gran tamaño, su ubicación se encuentra en gran número en la ciudad

Capital de Departamento, además cuentan con stock de inventario para cumplir con el plazo de ejecución solicitado. Al ser bienes de características técnicas uniformes se encuentran en el mercado local y nacional a través de empresas que están en capacidad de suministrar los elementos requeridos con las especificaciones solicitadas adema de contar con los permisos ambientales sobre vertimientos y manejo de residuos.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

A través de procesos de contratación por mínima cuantía, teniendo en cuenta el presupuesto aprobado para la respectiva vigencia, además de satisfacer a la población reclusa en lo que respecta a la venta de alimentos preparados frescos y calientes, de esta manera satisfacer las necesidades de la población privada de la libertad en el CPMS Villavicencio.

Es importante manifestar que estos bienes de características técnicas y uniformes y de común utilización pueden ser adquiridos a empresa pequeñas, medianas y/o grandes superficies existente en el mercado de acuerdo a las necesidades que tiene este CPMS Villavicencio.

a. HISTORICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, el CPMS Villavicencio, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	NUMERO DE CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR
2023	043	Mínima Cuantía	SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE MATERIA PRIMA PARA LA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO CASA BLANCA DEL CPMS DE VILLAVICENCIO	LEONIDAS OCHOA CORRALES	$ 66.000.000
2024	032	Minima cuanntia	SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE MATERIA PRIMA PARA LA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO CASA BLANCA DEL CPMS DE VILLAVICENCIO	LONIDAS OCHOA CORRALES	$17.244.510
2025	006	Minima cuantia	**SUMINISTRO DE VIVERES, HORTALIZAS, CARNES Y DEMAS INSUMOS PARA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO**	SOLUCIONES EMPRESTIALES ECG SAS	80.000.000

			PRODUCTIVO COMIDAS RAPIDAS DEL CPMS VILLAVICENCIO		

b. ANÁLISIS DEL SECTOR

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

AÑO	ENTIDAD	NUMERO DE PROCESO	CONTRATISTA	OBJETO	VALOR	ESTADO
2023	CARCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA CALDAS - INPEC	637 MC 042 DE 2023	YOHN FREDY ARCILA SOTO	CONTRATAR MATERIA PRIMA (MINERALES, ACEITES, GRASAS, LACTEOS Y PRODUCTOS DE MOLINERIA) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA, CPAMS DORADA.	39.893.500	Proceso adjudicado y celebrado
2024	CPMS YOPAL - INPEC	CPMS.YOP-MC-014-2024	LAURA MARCELA GALLARDO ORTEGA	CONTRATAR SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERÍA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIANA SEGURIDAD DE YOPAL INPEC	35.287.700	Proceso adjudicado y celebrado
2025	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO LA ESPERANZA DE GUADUAS	IPMC - 019 - 2025	INVERSIONES AMASI S.A.S.	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE CARNES, FRUTAS, GRASAS Y PRODUCTOS DE MOLINERIA CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS CUNDINAMARCA	23.992.306	Proceso adjudicado y celebrado

7.3 ANALISIS DE MERCADO

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

- LEONIDAS OCHOA CORRALES
- CONDIMENTOS LUZ MILA
- DEPOSITO FILA ANDINO

CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

Teniendo en cuenta que las anteriores entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el CPMS Villavicencio, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para el objeto a contratar de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así: Ej:

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	LUZMILA	DEPOSITO FILA ANDINO	LEONIDAS OCHOA	PROMEDIO
1	arveja desgranada	libra	3.800	4.100	4.000	3.967
2	yuca	libra	3.300	3.500	3.100	3.300
3	platano verde	libra	3.300	3.500	3.100	3.300
4	platano maduro	libra	3.300	3.500	3.100	3.300
5	papa pareja x bulto de 50 kilos	unidad	46.800	49.000	45.000	46.933
6	papa criolla x bulto de 50 kilos	unidad	102.000	105.000	58.000	88.333
7	papa gruesa x bulto de 50 kilos	unidad	198.000	201.000	140.000	179.667
8	arracacha	libra	2.300	2.500	1.900	2.233
9	mazorca peso minimo 250 gramos	unidad	3.800	3.900	3.200	3.633
10	ahuyama	libra	1.500	1.700	1.200	1.467
11	cilantro	libra	4.300	4.500	4.000	4.267
12	cilantron	libra	8.900	9.100	4.500	7.500
13	cebolla larga	libra	3.500	3.600	3.200	3.433
14	aguacate grande	unidad	4.800	5.000	4.500	4.767
15	ajo en pepa	libra	7.900	8.100	7.500	7.833
16	pimentón	libra	2.700	2.800	2.000	2.500
17	tomate maduro para guiso	libra	3.400	3.500	3.000	3.300
18	habichuela	libra	1.900	2.100	1.500	1.833
19	zanahoria	libra	2.200	2.400	2.000	2.200
20	lechuga grande peso minimo 430 gramos	unidad	3.500	3.700	3.200	3.467
21	cebolla cabezona	libra	3.200	3.400	2.900	3.167
22	lechuga crespa peso minimo 430 gramos	unidad	2.800	3.000	2.500	2.767
23	apio	libra	2.800	3.000	2.500	2.767
24	tomillo en hoja	libra	7.300	7.800	4.000	6.367
25	laurel en hoja	libra	7.300	7.800	4.000	6.367
26	color	libra	9.500	9.700	9.000	9.400
27	salsina	libra	9.500	9.700	9.000	9.400

28	queso doble crema tajado (leche semidescremada higienizada, suero acido (contiene suero de leche y acidulantes (ácido acético natural y/o ácido lactico) sal (cloruro de sodio) cuajo, calorias 80, calorias de grasa 50, grasa total 6g - 9%, grasa saturada 4g - 20%, grasa trans 0 - 0%, colesterol 10mg - 3%, sodio 150 mg - 6%, carbohidrato total menos de 1g - 0%, fibra dietaria 0%, azucares menos de 1g, proteina 6g, vitamina a, calcio 15%, vitamina c, hierro.	bloque x 100 unidades	72.800	73.500	72.000	72.767
29	aceite vegetal de palma, oleina de palmba rbd 99.99%, antioxidante tbq (tetra butil hidroquinona) 0.01%, indices de peroxidos max 5 meq02/kg, densidad relativa (x°c/agua a 20°c) 0.925x=20°c, indice de refracción nd40°c 1.470, indice de saponificacion (mg koh/g de aceite 195, indice de yodo 139, materia insaponificable (g/kg) <15, acidos grasos libres max 0.2%, humedad y materia volatil (105°c) 0.02%, impuerez insolubles 0.05%, contenido de jabon negativo, aceites refinados en planta 1, aceites refinados fuera de planta 5, aceites prensados en frio y vírgenes ≤20, punto de humo 220°c, acidez 0.10%, hierro max 1.5 mg/kg, cobre max 0.1 mg/kg, plomo max 0.1mg/kg, arsenico max 0.1 mg/kg, olor y sabor neutro característicos, color amarillo brillante, aspecto limpio a 25°, liquido viscoso, frescura aceptable, libre de materiales extraños y de sustancias empleadas en su extraccion y refinacion	bidon x 20 litros	181.000	182.500	180.000	181.167
30	sal	arroba	44.300	45.000	43.500	44.267
31	caldo con costilla deshidratado calorias 0, grasa total 0g, sodio 520 mg - 22%, carbohidrato total <1g - 0%, proteina 0g - 0%.	und	600	700	550	617
32	arroz blanco calorias 160, grasa total 0g%, grasa saturada 0g, grasa trans 0g, colesterol 0mg, sodio 5mg, carbohidrato total 38g, fibra dietaria 2g, fibra soluble 0g, fibra insoluble 2g, azucares 0g, proteina 4g, vitamina a 0%, calcio 2%, vitamina c 0%, hierro 0%	arroba	76.200	77.100	75.400	76.233
33	spaguetti (energia 270 kcal, energia de grasa 0 kcal, grasa total 0g - 0%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 10mg, calcio 2%, carbohidrato total 61g - 20%, fibra dietaria 3g - 12%, fibra soluble 0g, fibra insoluble 3g, azucares 0g - 0%, proteina 10g - 20%, hierro 20%	arroba	28.500	29.200	28.000	28.567

34	salsa tártara (agua, aceite vegetal refinado de soya, vegetales (pepinillos, perejil), espesante (almidon modificado), azucar sal, estabilizante (gomo xantan), huevo deshidratado, acidulante (ácido acético), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), saborizantes naturales (mayonesa, ajo, cebolla), acentuador de sabor (glutamato monosodico), secuestrante edta, contiene huevo. calorias 40, calorias de la grasa 30, grasa total 3g - 4%, grasa saturada 0.5g - 3%, grasa poliinsaturada 1.5g, omega 3 - 0g, omega 6 - 1g, omega 9 - 1g, grasa mono insaturada 1g, grasa trans 0g, colesterol <5mg - 1%, sodio 130 mg - 5%, carbohidrato total 3g - 1%, fibra dietaria 0g - 0%, azucares <1g, proteina 0g, vitamina a 0%, calcio 0%, vitamina c 0%, hierro 0%.	bolsa x 1000 gramos	10.400	11.200	4.800	8.800
35	salsa de piña (azucar, pulpa de piña, agua, almidon modificado de maiz, espesante (carragenina e-407 (dextrosa), c.m.c.), acidulante (ácido citrico), sabor artificial de piña, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), edulcorante artificial (sucralosa). colorantes artificiales (e-102(tartrazina)), calorias 15, grasa total 0%, sodio 0mg - 0%, carbohidrato total 4g-1%, azucares 4g, proteina 0g.	bolsa x 1000 gramos	6.800	7.200	4.800	6.267
36	salsa para carnes liquida ingredientes: agua, azucar, proteina vegetal hidrolizada de soya, vinagre pasta de tomate, acentuador de sabor (glutamato monosodico) color caramelo, (proceso sulfito, amonio, grado alimenticio), saborizante artificial (sabor a pollo, ketchup, tocineta), estabilizante (gomo xantan), conservante (benzoato de sodio), especia (oregano). contiene soya. puede contener trazas de sulfito, calorias 5kcal, grasa total 0g (0%), sodio 90mg(4%), carbohidrato total 1g (0%), azucares 1 g, proteina <1g (0%).	garrafa x 4000 gramos	56.000	56.500	28.200	46.900
37	salsa barbecue (ingredientes agua, azucar, pasta de tomate, espesante (almidon modificado), sal, proteina vegetal hidrolizada (soya, maiz contiene gluten de maiz), estabilizantes (carboximetilcelulosa de sodio, goma xantan), saborizante artificial (barbecue), acidulantes (ácido acético, ácido citrico), colorante natural (caramelo), acentuador de sabor (glutamato monosodico), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), edulcorantes artificiales (aspartame, acesulfame k, sacarina), saborizantes naturales. fenilcetonuricos: contiene: fenilalanina. calorias 15, grasa total 0g - 0%, sodio 180mg - 7%, carbohidrato total 3g - 1%, azucares 2g, proteina 0g.	bolsa x 1000 gramos	9.100	9.400	6.200	8.233

38	salsa de tomate ingredientes (pasta de tomate, agua, azucar, sal, vinagre, estabilizante (cmc), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio) condimentos, calorias 15, grasa total 0g - 0%, grasas trans 0g - 0%, colesterol 0mg - 0%, sodio 140 mg - 6%, carbohidratos totales 4g - 1%, fibra dietaria 0g - 0%, azucares 2g, proteina 0g - 0%, vitamina a 0%, calcio 0%, hierro 0%, vitamina c 0%.	bolsa x 1000 gramos	6.600	6.900	6.200	6.567
39	mayonesa ingredientes (agua, aceite vegetal, huevo entero pasteurizado, espesante (almidon modificad), azucar, sal, vinagre, especias, acidulante (ácido fosforico, ácido citrico), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), espesante (goma xantan), sabores artificiales (mayonesa y limon), antioxidante (bha, bht), secuestrante (edta), sabor natural huevo, acentuador de sabor (monoglutamato de sodio), colorante natural (annato, curcumina).calorias 50, grasa total 5g - 8%, grasa saturada 1g - 5%, grasa poliinsaturada 3.5g, grasa monoinsaturada 1.5g, grasa trans 0g, colesterol <5mg - 1%, sodio 95mg - 4%, carbohidratos totales 2g - 1%, fibra dietaria 0g, azucares 0g, proteina 0g - 0%, vitamina a 0%, calcio 0%, vitamina c 0%, hierro 20%	bolsa x 1000 gramos	7.800	8.000	6.800	7.533
40	salsa soya ingredientes (agua, proteina vegetal hidrolizada (soya y maiz), maltodextrina, azucar, sal, colorante natural (caramelo), acidulantes (ácido lactico y ácido acetico), resaltador de sabor (glutamato monosodico), conservante (benzoato de sodio), sabor natural (roasted beef), antiespumante (dimetilpolixilosano), calorias 0g, grasa total 0g - 0%, sodio 115mg - 5%, carbohidratos totales <1g - 0%, proteina 0g - 0%.	frasco x 3800 cm3	21.600	22.100	21.200	21.633
41	salsa negra ingredientes agua, sal, proteina vegetal hidrolizada de soya o de maiz, vinagre natural, colorante natural (caramelo), estabilizante (cmc o goma xantan o goma guar) acidulante (ácido fosforico) conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), sabores artificiales (salsa negra, canela, mostaza), antiespumante (polidimetilsiloxano), calorias 0, grasa total 0g - 0%, sodio 60mg - 3%, carbohidrato total 0g - 0%, azucares 0g, proteina 0g.	frasco x 1050 ml	10.600	11.200	10.200	10.667
42	salsa humo frasco x 3000 cm3	und	26.300	27.000	16.800	23.367
43	esencia color caramelo x 650 gr colorante liquido natural obtenido por caramelizacion de la sacarosa, que aporta color a sus productos. azucar, agua y estabilizante (sales de amonio) color	frasco x 650 gramos	12.900	13.200	8.200	11.433

	caracteristico, humedad 25-32%, poder colorante 240 klets, ph 5 +/-1, absorbancia (430nm) 0.48 minimo, gravedad específica a 20°c 1.3000 - 1.3300, grados baume 31-33, metales pesados maximo 10 ppm, mesofilos <10, nmp coliformes <3, recuento de moho y levaduras <10, nmp coliformes fecales <3.					
44	mantequilla x 500 gr	und	8.900	9.200	8.500	8.867
45	bicarbonato	libra	4.300	4.600	3.500	4.133
46	frijol de bola roja calorias 170, grasa total 1g - 2%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 40mg - 2%, carbohidrato total 24g - 8%, fibra dietaria 12g - 48%, azucares 2g, proteina 12g - 24%, vitamina a 0%, vitamina c 0%, calcio 20%, hierro 15%, vitamina b1 90%, vitamina b3 4%, vitamina b2 110%	arroba	237.000	239.000	236.250	237.417
47	pasta para sopa calorias 50, grasa total 0g - 0%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 0mg - 0%, carbohidrato total 11g - 4%, fibra dietaria <1g - 2%, azucares 1g, proteina 2g - 4%, vitamina a 0%, vitamina c 0%, vitamina b1 6%, vitamina b2 4%, niacina 4%, ácido fólico 6%, hierro 4%, calcio 0%	arroba	28.500	29.200	28.000	28.567
48	piña troceada en medio almibarado libre de corazón ingredientes (pulpa de piña (md2 golden) agua, azucar, ácido citrico y conservante (sorbato de potasio y benzoato de sodio, sabor agridulce, color amarillo caracteristico (variedad oromiel), olor piña almibarada, textura trozos consistentes, liquido semiviscoso, ph 3.4 - 4.5, grados brix 16 - 22, energia 65,75, proteina 0.38, carbohidratos 15,40, fibra 0,82, grasa total 0.11.	kilo	7.900	8.300	7.500	7.900
49	huevos de tamaño mediana su peso oscila entre 55 y 63 gramos.	cubeta	20.100	20.400	19.500	20.000
50	harina de maiz precocida calorias 130, calorias de grasa 0, calorias de grasa saturada0, grasa total 0.5g - 1%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 10mg - 0%, carbohidrato total 28g - 9%, fibra dietaria 2g - 8%, azucares 0g, proteinas 2g - 4%, vitamina a 0%, vitamina c 0%, calcio 0%, hierro 6%, vitamina b1 70%, vitamina b2 6%, niacina 6%, ácido fólico 6%	arroba	79.900	81.000	79.200	80.033
51	ají en polvo	libra	44.100	45.000	43.500	44.200
52	arepa blanca simple de maiz	und	200	250	150	200
53	chorizo a base de carne mixta cerdo, res y tripa original de 110 a 120 gramos.	unidad	5.300	5.500	4.800	5.200
54	tocino para chicharrón carnudo especial de primera calidad	libra	12.200	12.800	13.000	12.667
55	pechuga de pollo	libra	12.000	12.100	11.100	11.733

56	pechuga de pollo porcion 250 gramos	unidad	8.200	8.600	8.100	8.300
57	salchicha manguera ingredientes (salchicha de pollo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, harina de trigo fortificada, material de cerdo (cuero de cerdo), proteina de soya, sal, aroma artificial (carne), polifosfato de sodio (regulador de acidez), eritorbato de sodio (antioxidante), nitrito de sodio (fijador de color), color artificial (rojo punzo), contiene gluten, soya, calorias 80, grasa total 4.5g - 7%, grasa saturada 1.5g - 8%, grasa trans 0g, colesterol 25mg - 8%, sodio 410 mg - 17%, carbohidrato total 5g - 2%, fibra dietaria 0g - 0%, azucares 0g, proteina 5g - 10%, vitamina a 0%, calcio 2%, vitamina c 0%, hierro 6%.	paquete x 10 unidades	50.500	51.000	40.500	47.333
58	cachama de criadero- fresca- arreglada sin escamas y sin agallas con un peso aproximado entre 450 a 500 gramos	unidad	10.200	10.500	9.950	10.217
59	mojarra - fresca- arreglada sin escamas y sin agallas con un peso aproximado entre 450 a 500 gramos	unidad	12.400	12.600	12.100	12.367
60	pescado de cuero amarillo en rodaja peso 250 gramos x und	unidad	11.800	12.100	12.800	12.233
61	gallina criolla (entera) arreglada, con peso 4 libras	unidad	30.000	30.500	29.500	30.000
62	carne para desmechar de primera calidad con poca grasa externa.	libra	19.900	20.100	19.500	19.833
63	carne lomo de res tipo churrasco corte de 250 gramos.	unidad	13.800	14.000	13.500	13.767
64	carne de res molida	libra	18.500	19.100	18.000	18.533
65	carne de falda o costilla de res	libra	18.500	19.100	18.000	18.533
66	costilla de cerdo	libra	16.200	16.500	15.500	16.067
67	carne de lomo de cerdo tipo churrasco cortes de 250 gramos.	250 gr	9.600	9.850	8.750	9.400
68	caldo de gallina deshidratado calorias 0, grasa total 0g - 0%, sodio 540 mg - 23%, carbohidratos totales <1g - 0%, proteina 0g - 0%	unidad	600	650	550	600
69	carne de res especial porcion por 250 gramos	250 gr	11.700	11.900	11.250	11.617
70	mostaza por 1000 gramos	unidad	6.800	7.050	3.200	5.683
71	pesuña de marrano de primera calidad x libra	libra	6.800	7.000	5.000	6.267
72	icopor t1	paca x 200 und	123.000	125.000	62.000	103.333
73	icopor 24 onzas	caja x 500 und	448.000	452.000	744.700	548.233
74	icopor j1	paca x 200 und	141.200	142.000	139.200	140.800
75	Rapi yuca	Bolsa de 1kilo	15.200	15.500	14.800	15.167
76	Rapi papa	Bolsa de 1kilo	13.600	13.900	13.200	13.567

TOTAL OFERTA	2.472.000	2.499.350	2.499.850	2.490.400

Las cantidades las definirá el supervisor de acuerdo a las necesidades del proyecto hasta agotar el presupuesto

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para contratar 5.1. Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015**,** SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE, VIVERES, HORTALIZAS, CARNES Y DEMAS INSUMOS PARA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO CASA BLANCA PARA DEL CPMS VILLAVICENCIO**,** El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de la cotización por servicio y obteniendo el promedio de mínimo dos cotizaciones de menor valor así:

(2.472.000 **+**2.499.350 +2.499.850) **/3 =** 2.490.400

Tentiendo como resultado un Valor Promedio de **DOS MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS MCTE ($2.490.400)** de acuerdo al valor promedio cotizado por unidad, pero el presupuesto total es de **CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO OCHENTA Y TRESMIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M.CTE** ($43.183.856).

9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El **CDP- No.13026 de** fecha 28/10/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de CUATROCIENTOS MIL PESOS M.CTE ($400.000), expedido por el responsable de Presupuesto del CPMS de Villavicencio.

El **CDP- No. 12826** de fecha 28/10/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-002CARNE, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de TREINTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS CINCOMIL DOSCIENTOS SETENTA Y UN PESOS M.CTE ($37.205.271), expedido por el responsable de Presupuesto del CPMS de Villavicencio.

El **CDP- No. 10926** de fecha 28/10/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS *LACTEOS* Y OVOPRODUCTOS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y OCHOMIL QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO

PESOS M.CTE ($3.978.585), expedido por el responsable de Presupuesto del CPMS de Villavicencio.

El **CDP- No. 12926** de fecha 28/10/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, UN MILLON SEICIENTOS MIL PESOS M.CTE ($1.600.000), expedido por el responsable de Presupuesto del CPMS de Villavicencio.

10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026 O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, una vez se suscriba y quede legalizado el respectivo contrato de bienes y/o servicios.

Durante este plazo se establecerán entregas de los bienes contratados de manera parcial de acuerdo con las necesidades del Proyecto Productivo Casa Blanca. Las cantidades a solicitar pueden ser todas en el primer pedido o diferidas en varios hasta cumplir el plazo establecido. En cualquiera de los casos, el Contratista debe garantizar la entrega de insumos de manera inmediata cuando el supervisor los solicite y entregar en el Almacén del CPMS Villavicencio, las referencias y cantidades contenidas en el pedido.

Para todos los casos, los bienes y/o servicios objeto del presente proceso, se deben entregar por parte del representante o delegado del Contratista, en el CPMS Villavicencio, en el Área de Almacén, en coordinación con el Supervisor del Contrato y Almacenista.

11. FORMA DE PAGO

El CPMS Villavicencio efectuará pagos al contratista conforme a los ingresos que se perciban por la venta de los productos de los Proyectos Productivos del Establecimiento, por ser estos recursos de CAJA ESPECIAL - RECURSOS PROPIOS y a la disponibilidad del PAC, de acuerdo al valor de los bienes y/o servicios recibidos, en un plazo máximo de 90 días, previa presentación de la factura 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 (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), a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

El valor total del contrato de bienes y/o servicios será hasta por el valor de la propuesta económica final presentada por el oferente. EL CPMS Villavicencio se reservará el derecho de compra hasta el tope del CDP asignado para tal fin.

La oferta incluye los costos directos e indirectos y los pagos se realizarán conforme a la disponibilidad del PAC generado por el Ministerio de Hacienda, y disponible a través de la Tesorería General del INPEC, previa presentación de los siguientes documentos:

 Factura debidamente aprobada por el supervisor del contrato y cargada en SECOP Y SIIF

 Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato
 Certificación del pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social (artículo 23 de la Ley 1150 de 2007). La certificación o soportes, podrán ser expedidos por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley, o por el representante legal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de ley 789 de 27 de diciembre de 2002.

El pago se hará en pesos colombianos por medio de la Tesorería General del INPEC a través de la consignación en la Cuenta Corriente o de Ahorros que el CONTRATISTA suministre al CPMS Villavicencio, en la oficina de Administrativa junto a los demás documentos requeridos en el proceso. El plazo para el pago puede variar una vez radicada la Factura en el SECOP II y SIIF NACION, entre 30 y 60 días, previa disponibilidad del PAC, por ser estos recursos PROPIOS. El CONTRATISTA debe acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral. Así mismo para el trámite del respectivo pago el CONTRATISTA, deberá haber realizado el respectivo trámite en el SECOP II, el cual consiste en subir Factura firmada y con el recibido del Supervisor a dicha plataforma. SIN EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO NO SE TRAMITARÁ DICHO PAGO.

En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente por suministro, Retención Industria y Comercio ICA, 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.

NOTA: Del impuesto del IVA: este proceso queda exento del impuesto del IVA, de acuerdo al artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica. “quedan excluidos del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema”.

12. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de Villavicencio, transversal 26C No 22ª-24, Área de Gestión Corporativa.

13. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en Villavicencio Meta, en la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Villavicencio.

14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

- Suministrar los bienes adquiridos objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta. - Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
- Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo (en caso que se solicite).
- Los productos deben presentar excelentes condiciones sanitarias y fitosanitarias para su consumo y uso, la fecha de vencimiento de los productos debe ser mayor a 3 meses posteriormente a la fecha de ingreso a almacén del CPMS Villavicencio y cumplir con las especificaciones y características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada, se podrán cambiar las cantidades reemplazando unos productos por otros respetando el precio ofertado por el proponente sin afectar el equilibrio económico del contratista previa solicitud o autorización de la Administración del Establecimiento.
- Cumplir con la Ley 789 de 2002 y su modificación, acreditando mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso, el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la citada ley. (La periodicidad de la presentación de esta certificación depende de la forma de pago establecida en el respectivo proceso de selección).
- En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar la situación de forma inmediata, al supervisor del contrato, por escrito. - Acatar las órdenes que durante el desarrollo de la comunicación de aceptación le imparta CPMS Villavicencio por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión. - Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega de los pedidos requeridos por el administrador del proyecto y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía.
- Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato.
- Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada.
- Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.

14.2 OBLIGACIONES DEL INPEC

La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Villavicencio se obliga para con el Contratista a:

Aprobar oportunamente la Garantía que en debida forma constituya el contratista. (En caso que sea solicitada).
- Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
- 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.
- Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
- 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).
- Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato

15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Villavicencio CPMS rechazará las propuestas en los siguientes casos:

a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo a las reglas de subsanabilidad para la mínima cuantía.
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 CPMS Villavicencio.
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 TECNICA REQUISITOS TECNICOS OBLIGATORIOS” en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.
h) Cuando la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.

i) Cuando el objeto social de la persona jurídica proponente, la actividad comercial de la persona natural comerciante o el objeto social de los integrantes que conforman el consorcio o la unión temporal no sean acordes con el objeto de la contratación
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) Si el oferente no allega la póliza de seriedad de la oferta (cuando se solicite) Ley 1882 de 2018, artículos 2.2.1.2.3.1.6. y 2.2.1.2.3.1.9
m) Cuando no contenga la oferta económica
n) En los demás casos establecidos en la Constitución y la ley.

16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

El proceso será declarado desierto cuando:

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

Se declarará desierto el proceso a través de un “Acta de Declaratoria Desierta”, firmada por el Director del Establecimiento, la cual será debidamente publicada en el SECOP II, junto a los demás documentos del proceso dentro del término fijado en la cronología del mismo

17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El CPMS Villavicencio, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación:

ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

No	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	¿A QUIEN SE LE ASIGNA	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	CONTROL Y MONITOREO POR PARTE DEL INPEC	
											¿CÓMO?	¿CUÁNDO
1	General	Externo	Planeación y Ejecución	Operacional	Que se presenta aumento o disminución, de precios generados, en prorrogas o suspensiones imputables al contratista. No abra lugar a reajuste	Puede afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas	Baja	Contratista	Verificación por parte del Supervisor del Contrato del cumplimiento del objeto contractual	Bajo	verificación del cumplimiento de las actividades	Mensual
2	Específico	Externo	Planeación	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado, donde los precios cotizados se sostienen durante un tiempo determinado	tiempo prolongado para adjudicación del contrato, donde los precios cotizados aumentan, esto hace que el presupuesto sea muy justo en relación con las cantidades requeridas. Trayendo como consecuencia que se presente un número reducido de oferentes	Baja	Contratista	Solicitar cotizaciones con plazos amplios de validez de la oferta y realizar el proceso de contración de forma agil	Bajo	Exigiendo cotizaciones con plazos amplios de la validez de la oferta y controlando tiempos dentro del proceso de contratación	en el estudio de mercado y proceso de contratación
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	No realizar la prestación oportuna del servicio en las condiciones establecidas	No se cumpliria la obligación de la entidad en la entrega de la publicación	Baja	Contratista	Determinar los términos de cumplimiento de las obligaciones del contratista (pólizas)	ALTO	Exigiendo póliza de garantía, para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad del servicio no cumple con las especificaciones técnicas	Detrimento público y no cumplimiento de la obligación de la entidad	Baja	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las caracteristicas técnicas solicitadas se ajusten a las necesidades de la entidad	ALTO	Exigiendo póliza de garantía, para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato

CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA

18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

El CPMS Villavicencio, no exigirá garantías del Decreto 1082 de 2015, no obstante, se requiere responsabilidad, seriedad y cumplimiento a lo pactado de acuerdo con lo establecido en el estatuto del consumidor ley 1480 de 2011, artículo 5 y ss., sobre la garantía comercial reglamentada por el decreto único 1074 de 2015).

19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el responsable del **PROYECTOS PRODUCTIVOS** del CPMS de Villavicencio.

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

20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

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

21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

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

HERNANDEZ ALBARRACIN RAUL
Responsable Proyectos productivos

Revisado por: Lilly Morales
Elaborado por: Raúl Hernández
Fecha de elaboración: 04/11/2026
Archivo: CONTRATOS2026